

Prólogo de Antonio Ortuño

Esta vida es un sufrir

LAS CANTINAS DE GUADALAJARA (1898-2023)

Luciano Sandoval





Esta vida es un sufrir

LAS CANTINAS DE GUADALAJARA (1898-2023)





Esta vida es un sufrir

LAS CANTINAS DE GUADALAJARA (1898-2023)

Luciano Sandoval

D.R. © 2022, Editorial Innovación Educativa S. A. de C. V.
Lábaro Patrio 264, Conjunto Patria, 45150 Zapopan, Jalisco

Primera edición, 2023

Textos

© Luciano Enrique Sandoval Ramírez

Prólogo

© Antonio Ortuño

Epílogo

© Luis Montes de Oca

Ilustraciones

© Rafael Rodríguez Hernández

Fotografías

© Renata Zaragoza | Susana González | Ana Lorena Méndez | Minerva Navarro
Roberto González | Eduardo Montes de Oca | Carlos Arjona | Gustavo Domínguez
José González Díaz, PEE | Gus Pelayo | Umberto Pardes | Diego Villaseñor, *Tobalínés*
Rafael Rodríguez Hernández

Edición de textos

Liliana Zamora

Corrección

Rosy Morales

Asesor legal

Alejandro Malacara
Cónsul honorario de Perú

Cuidado editorial, diseño y diagramación

ALFABÉTICA

www.alfabetica.com.mx

Febrero de 2023

Impreso y hecho en México / *Printed and made in Mexico*

Se prohíbe la reproducción, el registro o la transmisión parcial o total de esta obra por cualquier sistema de recuperación de información, existente o por existir, sin el permiso previo por escrito del titular de los derechos correspondientes.

Nunca entres a un restaurante cuyo menú está en más de tres idiomas.

Jorge Ibarguengoitia

*Y en una cantina
cambié mis canicas
por copas de vino.*

José Alfredo Jiménez

Nunca le hago asco a la última copa ni al próximo bar.

Joaquin Sabina

*Es verdad que yo sufro, pero oídme ¿qué me
importa sufrir si soy un poeta?*

Armando Buscarini

A mi padre, que a temprana edad me
enseñó la magia de las cantinas

A mi madre, que poco o nada conoce de cantinas

A Leslie, porque la conocí en una cantina



Al escuchar el nombre de Guadalajara resulta imposible no asociarlo al colorido y las tradiciones que distinguen a México. Sumada a toda su riqueza patrimonial e histórica, nuestra ciudad alberga un sinfín de lugares emblemáticos que la han consolidado como una de las grandes capitales gastronómicas de nuestro país.

En esta ecuación, las cantinas juegan un rol fundamental. Por eso, me congratula dedicar unas palabras a esta obra escrita por Luciano Sandoval, quien hace un recorrido histórico de más de ciento veinte años, en el que conoceremos un poco más acerca de las cantinas tradicionales que se han ganado un lugar en la historia de esta noble y leal ciudad.

Enhorabuena por éste y todos los esfuerzos enfocados en preservar la memoria y las tradiciones que nos distinguen como tapatías y tapatíos.

Pablo Lemus Navarro
Presidente Municipal de Guadalajara



Nuestra ciudad está llena de historia, personajes y lugares fascinantes que merecen ser contados. *Esta vida es un sufrir* reúne la riqueza cultural e histórica a través de un trabajo periodístico magistral.

Este libro describe lugares donde se cuentan historias de nosotros, donde nos hermanamos y olvidamos de los problemas, aunque sea por un momento. Es una obra llena de color y vivencias culturales e históricas abordadas desde otro ángulo.

Juan José Frangie Saade
Presidente Municipal de Zapopan



Hablar de Jalisco es hablar de tequila, de mariachi, de charrería, de tradición y de modernidad. Hablar de Jalisco es hablar de lo mejor de la mexicanidad. Hablar de Guadalajara, la capital jalisciense, es hablar de pasado y de presente, de cultura, de gastronomía, de fútbol, de fe, de vocaciones, de música, de arte y creatividad, de iglesias, parques, rincones... y de cantinas. En lo que parecen las postrimerías del covid-19, es un gran deleite (y una tentadora invitación) la publicación de un libro sobre estos lugares tan peculiares como encantadores.

Felicidades y gratitud al autor Luciano Sandoval por su pluma amena y talentosa; a Antonio Ortuño, gran exponente de la literatura mexicana, a Sergio, a Luis y a todas y todos quienes hicieron posible esta obra.

Xavier Orendáin de Obeso
Coordinador general estratégico de Crecimiento
y Desarrollo Económico de Jalisco



“¡Qué lindo es Jalisco, palabra de honor!”, cantaba Jorge Negrete; uno de los tantos versos consentidos en Jalisco, que se suma a la lista de melodías entrañables, interpretadas por grandes artistas, como José Alfredo Jiménez, Javier Solís, Lola Beltrán o Lucha Villa. Estas voces, como tantas otras, han acompañado por muchos años las risas, las verdades, los desamores, las penas y todas las historias que emanan y reverdecen en las cantinas.

La pluma de Luciano Sandoval y todo el trabajo de las personas que están detrás del libro *Esta vida es un sufrir* permiten dar un grato recorrido histórico que evoca a la Guadalajara tradicional con sus confidentes cantinas, donde resuenan las guitarras y se disfrutan unos buenos tequilas de Jalisco. Tradicionales o modernas, las cantinas han formado parte de la vida de nuestra ciudad. Y como las cantinas, Guadalajara es tradicional y moderna; es colorida, festiva y contrastante.

Enhorabuena por esta obra que revive tantas historias y concede disfrutar y conocer la ciudad a través de sus cantinas.

Vanessa Pérez Lamas
Secretaria de Turismo del Estado de Jalisco



Hasta antes de involucrarme en este proyecto, el universo de las cantinas me resultaba completamente ajeno. Gracias al libro *Esta vida es un sufrir* pude conocer un mundo lleno de sabor y mexicanidad, lo cual ha expandido mi acervo cultural: se me abrieron las puertas a un espacio al que muchos jóvenes de mi edad rehúyen, quizás por desconocimiento o prejuicio. Invito a mis congéneres a darse la oportunidad de conocer la vida cantinera de la ciudad, a descubrir nuestras raíces culturales y preservar nuestra identidad.

Sergio Andrés O’Farrill Martínez-Cairo
Fundación ELITE



Índice



En las cantinas quedó mi primavera

Luciano Sandoval	13
La primera cerveza de la tarde	
Antonio Ortuño	15

ESTA VIDA ES UN SUFRIR

1898	La Sin Rival Un trago con historia	19
1904	El Barrilito Testigo de la vida zapopana	22
1904	La Iberia Longevo legado español	27
1905	El Parián "Tlaquepaque pueblito, tus olorosos jarritos"	30
1920	Los Famosos Equipales Entre copas y trofeos	37
1921	La Fuente Tradición tapatía por excelencia	40
1921	El Lido <i>Take me out to the ball game</i>	47
1928	El Mascusia Una leyenda de familia	50
1930	La Maestranza Añoranza taurina	55
1935	El Nuevo Jardín El Velorio Para morir de gusto	58
1936	El Morelia Hilton Entre tangas te verás	63
1945	El Oso Negro Embriagante romance carmesí	68
1953	La Cava "Donde el vino nunca se acaba"	73
1960	El Bar Gil La bohemia joven	76
1968	El Bar Teorema La fiesta la construimos todos	81
1971	El Nuevo Gato Negro Jr. Embrujos felinos	84
1972	El Martín Navegando entre hierbabuenas	89
1972	El Nuevo Organito Un oasis tapatío	92
1974	El Palacio "Pero sigo siendo el rey"	97
1979	El Paco's Magia cantinera	100
1980	El Jorge Brillante Báquicos destellos	105
1981	Bar Mi Casa Hogar, dulce hogar	108
1986	El Zapotlán Entre limas y chamorros	113
1987	El Ya vámonos Auténtico arrabal	116
1987	Los Campesinos Sembrando amigos	121
1988	El Ciervo "Este es un lugar de ambiente donde todo es diferente"	124



1989	Las Isabeles El encanto de las chabelas	129
1991	Los Potrillos El embrujo santateresiano	132
1991	El Antillanos Los placeres básicos	137
1992	El Baticano Salvar el alma	140
1992	El Saloon del Bosque Elegante y señorial	145
1994	El Pato Lucas "Y volver, volver, volver, a tus brazos otra vez"	148
1998	Bar Don Cruz Sabrosura hasta la médula	153
1998	El Gran Chavarín Ahogarse de gusto	156
2000	El Bosco 25 Amigos y más	161
2000	El Rincón de los Becerra El campo en la ciudad	164
2000	El Confesionario Pecar sin culpa	169
2001	El Mateo Para tirarse como iguana	172
2002	El Cúpulas Bar Estilo y sabor de altura	177
2004	El Clásico "Alejado del bullicio y de la falsa sociedad"	180
2006	La Presumida Rústica y natural	185
2010	El Lobo Viejo Aullido campirano	188
2012	El Caballo de Tachote "Ni lo paran falsas riendas"	193
2014	La Occidental Con el toque de antaño	196
2020	El Gallo "Quién pudiera tener la dicha..."	201

UN MINUTO DE SILENCIO POR LAS HORAS DE BULLICIO QUE NOS DIERON. LAS CANTINAS QUE YA NO ESTÁN

1907	La Alemana La alcurnia que fue	207
1946	La Mutualista Intelectual y arrabalera	210
1962	Las Famosas Escaleras El Molacho's "¡Cómo te voy a olvidar!"	214
1968	El Manolo <i>Requiescat in pace</i>	218

Las que el tiempo se llevó "Nada es eterno en el mundo" 220

La última y nos vamos Luis Montes de Oca	226
--	-----







En las cantinas quedó mi primavera

Luciano Sandoval

La cantina es el lugar más democrático que existe, el único sitio donde realmente todos somos iguales, y las clases sociales se desdibujan. Son el último reducto contra la modernidad, donde parece que el tiempo no transcurre jamás.

Incontables son los acuerdos de negocios que se han consumado en sus mesas de ochenta por ochenta, como también incontables son los que se han malogrado en ellas. Innumerables amores se han fraguado en su interior, tantos como desamores han causado.

A pesar de ser vituperadas y menospreciadas por muchos, me resulta necesario dejar un pequeño, pero sentido testimonio de lo grande que son, de su magia, su sabor, la tradición que permea sus muros, las alegrías y penas que se viven y se seguirán viviendo en su interior.

A muy corta edad, de la mano de mi padre, comencé a ir a las cantinas; quizás desde que era un bebé. Recuerdo haber estado en muchas de ellas, algunas ya extintas, acompañado de mi familia. En aquel entonces yo las veía como restaurantes. Jamás las vinculé con centros de vicio, nunca las vi con prejuicio. Siempre me unió un cariño inmenso por la grata remembranza de mi infancia al lado de mi padre. Quizás de ahí mi amor por ellas.

Se dice que el que nombra omite y el que omite ofende. Aun así, me embarqué en la difícil faena de escribir sobre estos templos de dos puertas, como las nombró el poeta Salvador Novo.

No puedo afirmar que conozco todas las cantinas de Guadajajara y sus alrededores, pero sí un gran número de ellas, muchas de las cuales, por desgracia, no sobrevivieron al paso del tiempo.

En este compendio no están todas las cantinas que dan vida a la ciudad, pero he procurado ser lo más cabal en mi selección. Asimismo, intenté brindar a todas un trato ecuánime, mas no estoy exento de colar un poco de sentimiento en algunas líneas.

Este libro es más que un compendio de memorias de cantinas, es el resultado de un largo proceso de investigación por las cantinas más emblemáticas de la ciudad. Muchas horas y recursos invertidos en las barras, muchas amistades nuevas y otras consolidadas, mucha tinta, mucho texto, muchas copas y botanas. ¡Qué dura es la vida de un parroquiano!

Los invito, pues, a seguir la ruta del dios Baco, porque no olvidemos que *Esta vida es un sufrir*, pero sin alcohol se sufre más.



La primera cerveza de la tarde

Antonio Ortuño

Conocí a Luciano Sandoval mucho después de conocer a Chano, el líder e inspirador de la Drunk Punk Mafia. De Chano DPM supe, desde el principio, que era un punketo tapatío que pasó largos años como trabajador migrante en diversas ciudades de los Estados Unidos. Nos presentaron amigos comunes a su regreso a estas tierras y nos hicimos cuates como debe ser, entre tragos y canciones.

“Hay que hacer un recorrido por unas cantinas, para que veas lo bueno”, me dijo él una tarde, luego de que le confesé que la mayoría de mis experiencias étlicas habían transcurrido, en realidad, en bares con rock estruendoso en las bocinas y que, para mí, las rocolas eran adornos que solo existían en las películas de *Volver al futuro*. Pensé que se trataría de uno de esos planes a la tapatía, que jamás se consuman, y que uno repite de manera ritual, como un horizonte inalcanzable. Como pasa con aquel que dice que tiene una casa en el mar, que siempre ofrece y jamás presta. Pero no: antes de que el primer fin de semana llegara, Chano ya tenía preparados un itinerario y un plan de acción.

Lo seguí por tres o cuatro lustrosos establecimientos, junto con otros camaradas, y así fue que supe de primera mano sobre un mundo que, antes de ese día, no conocía más que de oídas. Recuerdo un divertido *tour* de chelas, tequilas, cueritos, encurtidos y risotadas por barrios que no eran los míos. Una velada de música ranchera, de baladas románticas, de canciones sentimentales, y de andarse

rascando los bolsillos para echarle otro diez a la rocola o adelantarse al de junto para pagar otro cubetazo. Una revelación, claro.

Chano, me di cuenta de inmediato, era saludado por los dependientes de las cantinas desde que nos asomábamos a sus puertas como si se tratara de un hijo pródigo. Todos lo conocían. Allí fue que lo oí ser denominado como “don Luciano” por primera vez. En las cantinas, vaya, mi cuate no era el punk, no era el trabajador repatriado, o el taurino que, al menos entre nosotros, nunca encontraba quien le hiciera segunda en sus entusiasmos por la *fiesta*, sino el conocedor apasionado de su ciudad y la historia de sus bebederos. Un amigo de la casa en todas esas casas.

Cuando Chano me dijo, hace ya tiempo, que pensaba volcar sus conocimientos sobre las cantinas en un solo volumen, me pareció la cosa más natural del mundo. Este libro, pues, reúne los pareceres de mi amigo Luciano sobre las cantinas de Guadalajara, que son enciclopédicos y profundos. Su propósito es ser una guía razonada sobre las ubicaciones, historias y peculiaridades de básicamente todas y cada una de ellas. Sus páginas son frescas, veloces y nos dejan con ganas de saber más.

Me atrevo a apostar que serán pocos, en esta ciudad, los que sabrán tanto como Chano sobre este asunto. Y aún menos quienes, como él, puedan officiar de guía de turistas y anfitrión en tantos lugares y hacernos sentir, en cada uno, como pasa en las buenas cantinas, que estamos al mismo tiempo en casa y de vacaciones. Salud.


Esta vida es un sufrir





La Sin Rival

Un trago con historia

El legado de la que hoy se ostenta como la cantina en actividad más antigua de Guadalajara se remonta a más de ciento veinte años. La matusalénica trayectoria de La Sin Rival no se nota a simple vista, ya que varias veces ha pasado por el bótox, el ácido hialurónico y el bisturí. Sin embargo, si uno pone atención, las vetustas paredes de la finca dejan entrever el paso del tiempo, así como las antiquísimas puertas de gruesa madera, testigos silenciosos de la bohemia tapatía.

La primera vez que visité este lugar, hace ya varios lustros, una de las cosas que me impresionó fue su denso ambiente, más duro que en el resto de las cantinas que conocía. No lo digo de modo peyorativo: parte de su clientela es un vivo reflejo de quienes habitan en el antiguo y bravísimo barrio de Analco (“de la Calzada pa’allá”, citando una frase típica de algunos tapatíos), lo cual, lejos de restar, le da un sabor más auténtico al lugar.

La Sin Rival tuvo su época de oro. Incluso se cuenta que Pedro Infante la visitó para echarse unos tragos, lo cual no resulta difícil de creer, si se piensa que está ubicada a solo unas cuerdas de la Antigua Central Camionera, y que hace cincuenta y cinco, tal vez sesenta años, esta era una de las zonas boyantes de la ciudad (desde hace tiempo, bien se sabe, ha venido a menos).

En mis incontables visitas jamás he participado en ningún altercado, al contrario, siempre disfruto mucho su rocola, con un amplio repertorio de música vernácula para gustos exquisitos y conoedores de altos vuelos. Por desgracia, como sucede ahora en casi en todas las cantinas, cuenta con una rocola digital, de esas que

tienen mil discos diferentes, y así como el visitante puede escuchar a Agustín Lara, *el Flaco de Oro* o a Pedro Vargas, *el Samurái de la Canción*, se puede programar alguna melodía de rock o pop, lo cual, en mi opinión, rompe con la atmósfera tradicional de los santuarios de Baco.

Una de las cosas que más se agradece de La Sin Rival es la limpieza de sus sanitarios, revestidos con bellos azulejos amarillos y azules, colores representativos de Guadalajara. Si algo se respira aquí es el amor al terruño. Así lo evidenciaba la pared ubicada al fondo del local, tapizada con palabras que reflejaban la esencia de esta hermosa ciudad. Ese mural, tristemente, no existe más.

Por cierto, el nombre de este antediluviano bar no es producto de la pretensión, sino que se debe a una desaparecida marca de tequila, que lo apadrinó en el pasado. La marca agavera desapareció con los años, pero la cantina conservó el nombre.

Quiero reconocer y dejar testimonio de que el mejor caldo de cahuamanta (estofado marinero típico de Sonora) que he probado lo comí en La Sin Rival. Al llegar un sábado a las dos de la tarde, con los rastros notorios de la noche anterior, este caldo sabe a manjar de dioses, y acompañado de unos tragos hace que las horas pasen sin sentirlas, hasta que a uno lo alcanza de nuevo la luna.



Marina Arroyo era la encargada y cantinera, una mujer sui géneris; con un léxico florido, aplacaba a los clientes malacopa o se ponía a cantar ya con algunos tragos encima. Recuerdo que en una ocasión sonaba en la rocola una canción de los Creedence, y le pedí: “Canta, Marina”. Como era un tema en inglés, me contestó: “No mames, si no sé español, mucho menos inglés. No sé decir pito, por eso digo verga”, afirmó, mientras sacaba de las entrañas de la barra una pieza de madera con forma fálica. Ese tipo de detalles, reflejo del México profundo, hacen de este lugar un recinto único.

En la contrabarra hay un rústico y sencillo mostrador de madera, enmarcando un espejo con un anuncio biselado que ufano reza: “Desde 1898”, algo de lo que merecen sentirse orgullosos, pues no es tarea fácil llevar la estafeta por tantos años como la cantina más vieja de la ciudad.

La más reciente cirugía que sufrió La Sin Rival fue en el año 2022, la cual llegó con un cambio de administración: la señora Marina dejó el mando y lo retomó el señor Carlos Calderón, quien realizó una atinada ampliación del lugar, que ahora se percibe mucho más jovial y fresco.

En sus antiguas mesas de madera ;sabrás Dios qué tantas cosas habrán pasado, y sabrás Dios qué tantas otras seguirán pasando! Lo único seguro es que tomar un trago en La Sin Rival significa vivir, y beber, un poco de historia.





El Barrilito

Testigo de la vida zapopana

Quizás muchos no lo saben, pero la segunda cantina más vieja de la zona metropolitana tapatía no se encuentra en Guadalajara, sino en la cabecera municipal de Zapopan: se trata de El Barrilito. Con más de un siglo de historia, esta antiquísima cantina se ufana de ser el expendio de bebidas alcohólicas más viejo de la otrora Villa Maicera; más de ciento diez años de herencia avalan esta vetusta barra, fiel testigo de la vida nocturna y etílica zapopana.

Fundada en 1904 por la señora María Méndez de Ponce, se ha convertido en uno de los lugares de mayor tradición por estos lares, pasando por varios dueños durante su longeva trayectoria. Sería imposible narrar todas las historias vividas en este antiguo local, ubicado en la esquina de Ramón Corona y Allende, a unas cuadras de la Basílica.

El nombre del lugar se debe a que, cuando abrió la cantina, en la parte exterior había un barril de madera, donde depositaban los desechos que a diario generaba el propio negocio. Dicho barril, como es de suponer, no sobrevivió a los ciento dieciocho años que tiene la cantina, sucumbiendo al paso del tiempo; sin embargo, el nombre pervive hasta nuestros días. Hace algunos años los dueños consiguieron otro barril, tipo el del Chavo del Ocho, que instalaron como ornamento junto a la barra, hasta que un día se lo robaron, dejando sin barril a El Barrilito.

A pesar del paso del tiempo, el lugar no ha perdido la esencia y solera de una auténtica cantina. Es de las pocas que cuenta con

DESDE 1904
EL BARRILITO

Cantina
El Barrilito
¡MAS DE 100 AÑOS DE TRADICIÓN!

EL BARRILITO
1904



un permiso como tal, lo que la exenta de ofrecer cualquier tipo de botana, contrario al permiso de bar, que obliga a servir botana, por mínima que sea. Sin embargo, el hecho de que no ofrezcan comida no es ninguna limitante, pues justo frente al local se ubican unos deliciosos tacos al pastor, que te pueden llevar hasta tu mesa, sin necesidad de que salgas del lugar.

Mi primera visita a El Barrilito, hace ya bastantes ayeres, fue total y pura serendipia, pues como dice el dicho: “Buscando cobre, encontré oro”. A finales de la década de los noventa me enteré de que existía en Zapopan un lugar llamado El Infiernito. El nombre me pareció espectacular y lógicamente quise conocerlo, pero en mi búsqueda me topé con El Barrilito, y creo que fue una feliz casualidad, pues desde el primer encuentro me atrapó por su calidez, a tal grado que lo sigo frecuentando. Tiempo después conocí El Infiernito, pero no sentí la misma conexión.

En tiempos recientes el lugar estuvo próximo a cerrar, debido a que su antigua dueña estaba cansada de manejar el bar, y en un acto

casi heroico, con mucho esfuerzo, tiempo, dinero y, sobre todo, voluntad, don Porfirio Salazar, cliente asiduo, tomó las riendas, para prolongar la existencia de esta veterana tasca.

Su decoración es bastante sencilla, pues se basa principalmente en reproducciones de fotografías antiguas de Pancho Villa, Emiliano Zapata y Pedro Infante, complementada por equipales muy cómodos. Pero la magia de El Barrilito no radica en su escenografía, sino en el ambiente de camaradería y respeto que se disfruta en su interior.

Sobrevivir más de un siglo apaciguando la sed de los zapopanos no debe ser cosa fácil; por el contrario, significa una labor casi titánica digna de ser reconocida, y creo que la mejor manera de honrar la larga trayectoria de El Barrilito es visitarlo, para sumarse a la historia de la cantina más vieja de la antigua Villa Maicera.





TRADICION DESDE 1904

Corona
Extra

Corona
Extra

Cantina La Iberia

No 9



La Iberia

Longevo legado español

El origen de La Iberia se remonta oficialmente a 1904, aunque en realidad sus puertas se abrieron por primera vez en 1877, para ser exactos, cuando empezaron a servir tragos en un viejo abrevadero a las orillas de la ciudad.

En aquel entonces el local era llamado El Bosque, debido a que se encontraba en una de las zonas más arboladas de la aún pueblerina y rústica Guadalajara. Incluso en estos tiempos, a escasas cuadras de la cantina, podemos ver los últimos vestigios de esa gran arbolada, en lo que resta de lo que un día fue la Alameda, hoy llamada parque Morelos.

Sus dueños originales eran mexicanos, quienes en 1904 perdieron la cantina en un juego de póquer contra unos españoles. Los nuevos propietarios cambiaron su nombre por La Iberia, en honor a su país natal. Años después la cantina fue adquirida por otro español, Toribio Plasencia, conocido como don Tori, quien originalmente era el cantinero del lugar; después se convirtió en su dueño por un periodo de veinticuatro años, hasta que la traspasó a otro español, Ramón Gómez, conocido como don Ra. En los años noventa fue adquirida por otro español de nombre Silvestre Alcántara, don Silver. En la actualidad la cantina es administrada por una sociedad de españoles y mexicanos.

Ubicada en la cuchilla que forman las calles Alameda y Herrera y Cairo, esta vieja tasca fue absorbida por la mancha urbana, quedando prácticamente en el centro de la ciudad, dos cuadras al norte del parque Morelos y cinco al poniente de la calzada Independencia.

Si omitimos la etapa en que se llamó El Bosque, sería la segunda cantina más antigua de Guadalajara, solo detrás de La Sin Rival. Sabiendo resistir el paso de los años, esta cantina es una de las de mayor tradición y arraigo en la Perla Tapatía, pues ha aprendido a adaptarse a las exigencias de una ciudad que, en aras de la modernidad, va olvidando su pasado provincial.

Su ornamentación, a la vez sencilla y elegante, está conformada por mobiliario de gruesa madera. Un rasgo característico son los largos manteles tintos que cubren las mesas, otorgándole un aire señorial, que conjugan a la perfección con el arte taurino y la antigua cartografía del centro tapatío que decoran sus muros.

En algún tiempo la visitaba con bastante frecuencia. Los domingos, después de los toros, era común que se organizara un tablao flamenco para seguir desbordando la pasión entre sangrías, hierbabuenas, batangas o cualquier otra bebida preferida de la clientela. Para desgracia de sus asiduos, hoy ni siquiera abre los domingos.





Uno de los mayores encantos de esta cantina es su vasta y sabrosa variedad de botanas de cortesía con las que acompañan las bebidas: las tradicionales tortas ahogadas, el viril (pene de toro), el pozole y las milanesas figuran entre las opciones de los parroquianos.

Otra peculiaridad de esta cantina es una historia de ultratumba. Cantineros y trabajadores del lugar aseguran haber visto a una viejita, de aspecto fantasmal, que ronda en el interior de La Iberia. Se rumora que corresponde al espíritu de una mujer que murió empalada, hace muchos años, en el espacio que hoy ocupa la taberna.

La Iberia se ha ganado un lugar en la historia de las cantinas tapatías, la cual sería difícil de entender sin esta longeva taberna, que cada día se reinventa para permanecer maja.



El Parián

“Tlaquepaque pueblito,
tus olorosos jarritos”

Ante los ojos del mundo, México es considerado como una gran verbena popular y el mejor representante de sus tradiciones endémicas es el estado de Jalisco. Los charros, el mariachi, cierta gastronomía típica y el tequila son originarios de nuestra región y constituyen el reflejo más grande de la mexicanidad. Por ello, el compositor Pepe Guízar afirmaba en su canción: “Guadalajara, Guadalajara, tienes el alma más mexicana”, al referirse a la capital de Jalisco.

El crisol donde se funden todos esos símbolos que emanan de nuestra mexicanidad es el famoso Parián de Tlaquepaque, reconocido internacionalmente como “la cantina más grande del mundo”. En mi opinión, es el lugar con más sabor, magia y tradición de todo el territorio azteca.

Muchos años antes de convertirse en el atractivo turístico más relevante del municipio, allá por el año de 1877 comenzó a fincarse la historia de El Parián, cuando don Francisco Martínez Negrete Alba invitó a dieciocho empresarios de la época a crear una sociedad, con el objetivo de construir lo que hoy conocemos como El Parián, en lo que era la plaza principal de la Villa Alfarera.

Fue hasta el 22 de julio 1878 que inició su construcción, con un diseño semejante al de un mercado, constituido por veinticuatro puestos, destinados a tiendas de forraje, expendios de abarrotes y barro, así como fondas, donde destacaba la birria como plato principal.





Con el paso del tiempo algunas de esas fondas comenzaron a vender bebidas alcohólicas, hasta que en el año de 1905 abrieron las primeras seis cantinas de manera formal, las cuales fueron un éxito rotundo, por lo que rápidamente el mercado cambió su giro, hasta transformarse por completo en el gran carnaval de sabor, fiesta y auténtico folclor mexicano que conocemos hoy.

En el año de 1927 a su fisonomía se incorporaron los equipales y los mariachis. Hacia el año de 1941 se convirtió en una de las locaciones para la película *Ay, Jalisco, no te rajes*, un clásico de la llamada Época de Oro del cine mexicano, con Jorge Negrete como protagonista y música de Manuel Esperón. El éxito de esta cinta ayudó a incrementar la fama del otrora mercado sampedrino.

En la actualidad el centro de El Parián se encuentra adornado por un hermoso quiosco francés, que funge como escenario para compañías de ballet folclórico, presentaciones de

mariachi, cantantes de música vernácula o incluso comediantes. Rodeado de bellos jardines, sus cómodos equipales engalanan las dieciocho cantinas y restaurantes que conforman este tradicional centro turístico.

Sin falsa modestia, he bebido prácticamente en todas las cantinas activas de El Parián: el Salón Monterrey, que se lleva el título a la más antigua, pues abrió aproximadamente en el año 1905; está también El Toreo, que cuenta con tres sucursales en el mismo inmueble, así como el bar El Imperial, el bar Casanova y el llamado bar Pollos, sin dejar de lado el bar Rigos; más de una vez he visitado la cantina Mi Tierra y he comido en el restaurante-bar Cozumel; no podrían faltar el bar Las Divas, el Salón Corona y el bar Talamantes Hermanos, otro de los veteranos; también están el bar Parián, el Bar Beto's, mejor conocido como La Cantina de Don Bello, que junto con el bar Martín de Guadalajara se disputa la invención de las hierbabuenas; el bar Pacos, el Talamantes Pub y El Gato Negro, la cantina que más disfruto y frecuento.





En todos sus locales se pueden disfrutar los platillos más típicos de México, como pozole, birria, tortas ahogadas y un largo etcétera, así como otra extensa lista de bebidas, pasando por el ron, el tequila y el vodka, aunque la bebida más célebre de El Parián es su famosa cazuela voladora que, si bien es originaria de La Barca, Jalisco, se ha popularizado en este recinto, para regocijo de todos los comensales. Esta bebida, como su nombre lo indica, se sirve en una cazuela de barro, que se rellena con trozos de cítricos frescos partidos al momento, como toronja, lima, limón, bastante jugo de naranja, sal y refresco de toronja; se adereza con el tequila que prefiera el parroquiano, creando un auténtico manjar de frescura y sabor.

En mis excursiones a Tlaquepaque, cuando hay una buena corrida de toros en la hermosa plaza El Centenario o cuando algún

amigo foráneo viene a Guadalajara, la visita a El Parián es una asignatura obligada.

El nombre de Parián proviene del tagalo, lengua hablada en la isla de Luzón, Filipinas, y significa mercado chino. Es común en todo el país encontrar mercados con el mismo nombre, pero ninguno con la vocación ética, sabor y tradición del que corona a San Pedro Tlaquepaque, reconocido como Pueblo Mágico desde el 11 de octubre de 2018.

Los mariachis, grupos norteros, marimbas y tríos inundan la atmósfera de sonidos tradicionales, mientras los meseros se encargan de saciar el hambre y la sed de los comensales, haciendo de este mágico lugar un imprescindible, no solo de la zona metropolitana de Guadalajara, sino de todo el país.

Famosos
Los Equipales

Corona
Extra





Los Famosos Equipales

Entre copas y trofeos

Los muros de Los Famosos Equipales son un auténtico almanaque deportivo, ahí se da cuenta de los últimos cien años del acontecer en materia de fútbol, boxeo y toros, principalmente. Afiches de las Chivas Rayadas del Guadalajara, la cabeza de un toro de lidia, carteles de antiguas corridas, fotos de pugilistas y un sinfín de memorabilia del deporte dan vida a este singular establecimiento.

El negocio, atendido por doña María Luisa Partida González, abrió en 1910 en la esquina de Angulo y González Ortega. Era entonces un tendejón con permiso para la venta de alcohol. En 1920 comenzó a operar como cantina, contando con solo una mesa y cuatro equipales, de los cuales tomó su nombre. El creciente flujo de clientela les obligó a buscar un local más amplio, por lo que en 1945 se mudaron a la casona ubicada en el cruce de Juan Álvarez y Mariano de la Bárcena, donde actualmente operan y que se ha convertido en un clásico tapatío, predominando el estilo del mobiliario original, lo que genera un ambiente cálido y acogedor.

La bebida de la casa, por antonomasia, son las nalgas alegres, compuestas de ginebra, ron, vino tinto, jerez, limón y refresco Orange Crush. Como podrán imaginar, este nombre se presta para alburear: alguna vez que una amiga me derramó su bebida, y desde entonces le digo que me echó las nalgas encima. Aunque actualmente este néctar me resulta sumamente dulce, durante muchos años era lo único que tomaba en esta cantina, y fueron varias las bacanales que llegué a montar con estas bebidas como protagonistas.

Como un detalle de cortesía, los tragos se suelen acompañar de unas adictivas tostadas de frijoles con queso que, a pesar su modestia, como ocurre con unas famosas papas fritas, “no se puede comer solo una”.

Como buen aficionado que soy a la tauromaquia, por muchos años asistí a Los Famosos Equipales a ver las corridas de toros de la plaza México. Esta tradición se truncó hace aproximadamente seis años, cuando dejaron de laborar el séptimo día.





Los Famosos Equipales es una de mis cantinas favoritas, principalmente por su ornamentación, en la que destaca un bello refrigerador de madera. De los cientos de cuadros que penden de sus paredes, me emociona sobremanera una antigua fotografía del maestro Agustín Lara, autografiada con una afectuosa dedicatoria a Los Equipales. Estos detalles hacen de esta vieja taberna una auténtica joya.

Con más de cien años de historia en su haber, Los Famosos Equipales es una muestra de que una cantina puede mantenerse en el gusto de sus clientes sin perder su esencia, que aún resulta atractiva para las nuevas generaciones, perpetuando así la tradición cantinera de Guadalajara.



La Fuente

Tradición tapatía por excelencia

La Fuente es, quizás, la cantina más tradicional de Guadalajara. Tan tradicional es que, en vez de rocola, existe un viejo piano que le da un sabor auténtico, diferente, de mayor solera y arraigo, que crea una extraña complicidad entre los presentes, sobre todo cuando el cónclave entona al unísono viejas canciones de amor o desamor, alegrías o quebrantos. Ese momento de comunión, cuando las gargantas se fusionan en una camaradería instantánea, solo el que ha estado presente lo podrá entender:

“Pecadora”, el bello bolero del maestro Agustín Lara cantado por un centenar de desconocidos con algunos tragos de más, propicia una hermandad entre el reportero, el político, el joven estudiante, la secretaria y cualquier parroquiano asiduo a La Fuente. Al estar tan cerca el Congreso del Estado, la Escuela de Música, el teatro Degollado e incluso el periódico *El Informador*, la clientela de este bar es tan variopinta que hace más enriquecedora la estadía.

He de confesar que La Fuente siempre me recibe con un terrible aturdimiento. No sé si se deba a los techos de doble altura y a la amplitud del viejo galerón en el que se ubica, o tal vez a los ecos de las pláticas, cantos y sonidos propios del lugar. Lo cierto es que la molestia desaparece dos minutos después, al dar el primer trago a mi bebida en turno y pasar a formar parte de la concurrencia. A pesar de la extraña impetuosidad con la que siempre me recibe esta vieja amiga, es una de las cantinas en las que más disfruto. Me atrevo a decir, sin dudar, que es la cantina más conocida y una de las más queridas por los tapatíos.




Cantina
La Fuente®
Fundada en 1921
Paseo Suarez #78
Guadalupe, Jal. Mex.



Desde la primera vez que entré me cautivó, y, como devoto amante, la visito con bastante frecuencia. Entonces ya contaba con el mismo ambiente, y resulta difícil abstraerse de un entorno como el suyo, con esa identidad y sabor de antaño que en pocos lugares se puede respirar.

A fin de cuentas, La Fuente es una experiencia, es una tertulia interminable y, por supuesto, es mucho más que esa vieja bicicleta empolvada, emblema del lugar, y que hace décadas colocaron detrás de la barra, sobre un nicho de cantera. Su infaltable presencia es objeto de culto con el que los clientes locales, nacionales e internacionales, se aseguran de tomar la *selfie* de rigor.

Se sabe que el trato en La Fuente no se distingue por la amabilidad, y no lo digo en tono de crítica, sino todo lo contrario, hasta podría decirse que es parte del encanto. Recuerdo cuando dejaban fumar en su interior y alguien pedía un cenicero, la respuesta era tajante: “¡Ay, sí, no me vayas a quemar la alfombra!” o cuando otro amigo pidió un charro negro, y le contestaron: “Aquí no vendemos

eso”; él, de manera correcta, les indicó que solo era tequila con coca-cola, a lo que le respondieron: “¡Ah, pues así pídale, cabrón!”.

El buen trato en La Fuente te lo tienes que ganar, “la cantina es de quien la trabaja”, y no hablo precisamente de la propina. Tampoco es relevante el hecho de que no ofrezcan botana de cortesía, aunque sí tienen a la venta tortas ahogadas y manitas de cerdo en vinagre. Adicionalmente, las señoras que pasan con sus canastos entre las mesas se han vuelto personajes típicos del lugar. Con ellas se puede adquirir, a muy bajo costo, un amplio surtido de semillas, papas y churritos (“viandas y gramíneas”, diría mi amigo Gustavo Domínguez). Pese a todo, La Fuente es como el amor: aunque te traten mal, vas a volver.

Son más de cien años los que tiene La Fuente sirviendo tragos a su amplia y variada clientela, en una de las zonas más democráticas de la ciudad. Lo que pocos saben es que no siempre estuvo ubicada donde hoy la conocemos. Fundada en 1921 por el señor Florencio López, originalmente se encontraba en Hidalgo 225, donde ahora está la Plaza de la Liberación. Vale la pena mencionar que de ese viejo local deriva su nombre, pues en su interior se encontraba una fuente, que se convirtió en el rasgo característico del lugar.

A mediados del siglo pasado, como parte de un proyecto de rediseño de la ciudad, se realizó la demolición de casas en numerosas calles ubicadas en el primer cuadro, con el fin de dar paso a la cruz de plazas que hoy conforman el Centro Histórico de Guadalajara. Al derribar las fincas que existían entre la Catedral Metropolitana y el teatro Degollado, la obra también devoró el viejo local de La Fuente. Se suprimió el atrio de la Catedral y se demolió parte de lo



que es la Plaza de los Laureles, para que, visto desde las alturas, se formara una cruz en torno al edificio religioso, y así bendecir a esta noble y leal ciudad.

Fue en marzo de 1950 cuando La Fuente cambió su ubicación a donde hoy todos la conocemos, en el número 78 de la calle Pino Suárez, a media cuadra del local original. La antigua bicicleta, que hoy forma parte de su fisonomía, fue olvidada o dejada en prenda en 1957, por algún cliente del lugar. A la muerte de don Florencio, su hijo, Antonio López, heredó el negocio, y en 1983 lo traspasó a don Rogelio Corona, cuyos hijos, Rogelio y César, actualmente administran el local.

Los altos muros de La Fuente han sido el primer acercamiento al arte de más de uno. Podría ser un vago intento de galería, sin ser esta la intención, pues artistas de la talla de Hernández-Claire, así como algunos asiduos, han encontrado el espacio perfecto para exponer su obra, ya sea fotográfica o plástica, captando ocasionalmente la mirada etílica del espectador.





Mientras adentro se siguen entonando canciones acompañadas del piano y la bicicleta, afuera transcurren la burocracia, el negocio y la vida vertiginosa de una urbe cada vez más inhabitable, que lugares como este rescatan de su debacle cada noche, sin cesar. Y seamos sinceros: ya con unos rones de más, a quién le importa si la bicicleta fue olvidada o dejada en prenda por un antiguo cliente del lugar.

Sabor que
no tienes
que entender.



ATAUTA DE
VACUACIÓN





El Lido

Take me out to the ball game

En 1988 los Charros de Jalisco regresaban a la Liga Mexicana de Béisbol, y los encuentros de esta novena se realizaban en el estadio Tecnológico de la Universidad de Guadalajara, un extinto parque de pelota que se encontraba en el cruce de avenida Revolución y la calzada Olímpica, donde ahora solo existe un terreno baldío.

Muchos de sus juegos se realizaban los sábados por la noche. En esa época yo contaba con diez años y mi padre me llevaba a ver los juegos de béisbol con bastante frecuencia. También era costumbre que al salir del partido mi padre se enfilara hasta el bar Lido, una señorial cantina ubicada en la esquina de Miguel Blanco y Colón, frente al templo de Nuestra Señora de Aranzazú.

En aquellos años, uno de sus mayores atractivos era que abría veinticuatro horas todos los días, además de la deliciosa sopa de médula y el sabroso menudo que ahí se expendía. Sin embargo, lo que más me gustaba, y hasta la fecha me sigue cautivando, es esa sensación como si estuviese ingresando a una vieja estación de trenes. Su herrería en color verde, particularmente la sólida columna de hierro que se erige en el centro del local, sus amplias ventanas y la vieja barra de madera siempre me transportan al comedor de alguna terminal de ferrocarriles.

Al desaparecer el equipo de los Charros, mi padre y yo dejamos de asistir al Lido. Ya entrada mi mocedad, regresé por mi cuenta a esta vieja cantina de mis recuerdos. Me fue muy grato reencontrarme con sus cómodos equipales verdes, que en más de una ocasión me regalaron momentos memorables en compañía de mis amigos. Como vivía a una cuadra de distancia, la visitaba con bastante regularidad.

La cantina y el restaurante abrieron en 1921, a media cuadra de su ubicación actual, en el local donde ahora se encuentran los restos de La Alemana. Fue hasta 1930 que se cambió a la sede que hoy conocemos. Existen dos historias sobre su nombre: la primera, que varias personas allegadas al lugar me han confirmado, es que su fundador, don Francisco Silva Romero, político y exlíder sindical, tenía una novia nacida en la isla italiana de Lido, y en homenaje a ella bautizó así el lugar; la segunda versión cuenta que el nombre se eligió en honor al famoso cabaret parisino, aunque se dice que esta historia se difundió para evitar problemas con la familia de don Francisco.

Debo decir que es la única cantina de donde me han corrido. En una ocasión fuimos ahí con una banda de punk de España, que quedaron cautivados por estar en “una auténtica cantina mexicana”, decían ellos, y cuando llegó un trío a ofrecernos sus servicios, los ibéricos se arrancaron a pedirles infinidad de canciones. Comenzó a sonar un amplio repertorio de melodías de Los Panchos, Los Tres Ases, Los Dandys, en las voces del trío que nos amenizaba la noche. Todo iba bien, hasta que alguno de los españoles pidió la canción de “El gato que está triste y azul”, de Roberto Carlos, y comenzó a llorar con-

tándonos una extraña anécdota. De pronto el llanto se transformó en alarido: “¡Es la canción de mi madre, que es la canción de mi madre, joder!”, y los demás españoles le secundaron con la misma o mayor intensidad: “¡Ustedes son de puta madre!”, comentario que llegó a incomodar a los clientes. Los ánimos se exacerbaron y aquello terminó en trifulca. Fue así como, por primera y única vez, me echaron de una cantina. Fuera de eso, las demás han sido cordiales invitaciones a abandonar el recinto, pero por motivos de horario, y no de querrela.





Hace tres decenios cuando lo visitaba acompañado de mi padre, el Lido se dividía en dos áreas que se comunicaban entre sí, una era el restaurante y la otra era la cantina, aunque en realidad los dos fungían como cantina. En el año 2010 el restaurante cerró por órdenes del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), ya que se realizaron unas remodelaciones sin autorización de este organismo, al ser esta una finca protegida por su valor histórico. Jamás pudieron reabrir ese sector.

En la actualidad solo la cantina sigue activa, pero no tiene el garbo con el que llegó a contar el restaurante. Sin embargo, no deja de ser de las de mayor arraigo en el gusto de los tapatíos. Por desgracia, ya no hay sopa de médula ni menudo, tampoco permanece abierta de sol a sol, pero se puede jactar de ser el lugar ideal para el *after*, ya que los viernes y sábados inicia actividades desde las cuatro de la mañana, para beneplácito de su clientela.

En el 2014 reapareció el equipo de los Charros de Jalisco. Siempre he pensado retomar la tradición de dirigirme al Lido, al terminar el juego de beisbol. Algún día, como un pequeño homenaje a mi padre.



El Mascusia

Una leyenda de familia

A mis amigos de los jueves y a los Garigoles, fieles mascusieros

Dentro de los bares más atractivos, el Mascusia resalta por su excelente botana de cortesía y trato afable, que incluye pozole, carne en su jugo y tortas ahogadas, entre otras. Algo más que siempre lo ha caracterizado y llama la atención de muchos de sus clientes, es el viril (“el viagra mexicano”, como lo llaman ellos mismos), lo cual no es otra cosa que el órgano reproductor del toro. Así es, el pene de toro preparado de manera delicada y casi artesanal (el proceso lleva más de una semana), se ofrece como singular aperitivo a su numerosa clientela. He de confesar que no soy muy adepto a dicho platillo, y no por prejuicio, sino porque su sabor, que equiparo a los cueritos, no es de mi predilección.

Sin embargo, a pesar de que el viril es una de las curiosidades que más entusiastas atrae, creo que el Mascusia es mucho más que eso, pues las bebidas que día a día preparan con esmero, así como la amabilidad con que te reciben en este entrañable lugar, son un auténtico lujo. Por mi parte, quiero destacar la bebida llamada toronjín, preparada con jugo natural de toronja y naranja, que se extrae al momento con ayuda de un exprimidor manual, de los que venden en el mercado San Juan de Dios, servida con vodka y otros ingredientes secretos. La mandarina es otra gran bebida del lugar, así como las hierbabuenas o las clásicas chabelas de cerveza de barril, que se despachan bien frías, para mitigar los daños del calor.

Creo que la primera vez que escuché nombrar al Mascusia fue por el año 1991, en una canción de la banda de punk rock tapatía Garigoles. A mis once años no entendía a qué se referían con esa palabra, lo cual



Wine & Spirits

RESTAURANT BAR MASCU



RESTAURANT BAR
Ori
Mascu





comprendí años después, cuando conocí a los miembros de este grupo, y en más de una ocasión me invitaron a departir en este singular establecimiento.

El bar se fundó originalmente en 1928, bajo el nombre de bar Oriental. Este nombre se debía a que don Francisco Cortés Hernández, su fundador, realizó un sorteo entre sus amigos para elegir el nombre del lugar, y el que ganó fue Oriental, en referencia a que el local se ubicaba en la zona que en aquellos años era considerada el oriente de la ciudad, en la calle Dionisio Rodríguez número 8, esquina con la calle Alfareros, donde ahora se sitúa el Centro Joyero, y frente a donde se encuentra hoy el mercado Libertad, mejor conocido como San Juan de Dios, a unas cuadras de la extinta plaza de toros El Progreso.

Don Francisco fue quien tuvo la magnífica idea de servir botana gratis con el consumo de las bebidas, y al ofrecer la comida les preguntaba a sus clientes “¿vas a querer mascusiar?”, como una deformación de la palabra mascullar, en referencia a la acción de comer o mover las quijadas. A partir de esta frase, la gente comenzó a decir “vamos a mascusiar” o “vamos al Mascusia”. Fue así como el nombre de bar Oriental cayó en desuso y fue sustituido, primero por uso y costumbre, y después de manera oficial por bar Mascusia Oriental.

En 1978, cuando comenzó la construcción de la plaza Tapatía, derribaron la antigua plaza de toros y muchas otras fincas de las calles aledañas a la calzada Independencia, incluida la que albergaba el bar, por lo que tuvo que cambiar su sede a unas cuadras, donde todos lo ubicamos en la actualidad,

sobre Javier Mina, entre Mariano Jiménez y Abascal y Souza, sin abandonar jamás el tradicional barrio de San Juan de Dios.

Durante esta etapa de transición el negocio era atendido por el hijo de don Francisco, don Antonio Cortés, y comenzó a prosperar, de ahí que abrieron varias sucursales. En la actualidad existen cinco bares llamados Mascusia: el original en Javier Mina, comandado por Gerardo Cortés, *el Chino*, nieto de don Francisco e hijo de don Antonio; el Mascusia República, en la calle 28-A y República, dirigido por su hermano, Carlos Cortés (el primer Mascusia que conocí); el Rincón Mascusia, en Periférico Norte casi esquina con avenida Alcalde, atendido por su hermana, Carmen Cortés; el Mascusia Sevilla, ubicado en Antonio Bravo y Dr. Roberto Michel, que está a cargo de su sobrino, Antonio, bisnieto de don Francisco; y el Real Mascusia, situado en la calle Basilio Badillo, casi esquina con Federación, en San Juan Bosco.

El Mascusia que más visito es el de Javier Mina. Cuenta con una clientela bastante amplia y diversa, que va desde los comerciantes de la zona del mercado y la calle Obregón hasta músicos, pintores, poetas y cineastas. Una de las cosas que disfruto de este bar es la amabilidad con la que siempre me reciben. En más de una ocasión en que la botana se agotó, el Pelé, uno de los meseros más folclóricos del lugar, nos ha ofrecido de la comida que él mismo lleva de su casa. Otro personaje peculiar es el Pajarito, un masajista que por una módica propina te da un masaje en tu mesa, mientras silba imitando sonidos de aves, y tú continúas disfrutando tu bebida.

El Mascusia es una cantina familiar. Es común ver en sus sillas a padres e hijos disfrutando de un pozole o ceviche, según corresponda al día. También es normal que algunos niños lleguen a pedir naranjas o pepinos, que el Chino amablemente les regala. Definitivamente, el Mascusia es uno de mis lugares predilectos de la ciudad, una tasca que no me cansaré de visitar.





SALIDA

SALIDA

136

136



La Maestranza

Añoranza taurina

Pocas cantinas poseen una carga histórica tan importante como La Maestranza. Comenzó su faena bajo el nombre de bar Panchos, allá por 1930, en una vieja finca que data del año 1917, ubicada en la calle Maestranza 179, en el corazón de la Perla Tapatía, bajo el orden de lidia de Francisco Jáuregui Valdivia, mejor conocido como don Pancho, que en aquel tiempo también administraba el casino que existía en el parque Agua Azul.

Así nació la que fue la cantina con más torería de la ciudad, un auténtico museo dedicado a la fiesta brava, con un gran acervo fotográfico, pinturas, carteles que anunciaban corridas de postín, vestidos de luces, cabezas de toros y un sinnúmero de parafernalia taurina, que adornaban las paredes del elegante y a la vez lúgubre local.

A mediados de los años sesenta se convirtió en la primera cantina de ambiente gay, en lo que fue un acto subversivo y liberador por parte de la comunidad LGBT+, ya que literalmente se apropiaron del lugar, ante la falta de espacios que les garantizaran una convivencia segura. En este sitio se enfrentaron a la represión de la sociedad moralista que reinaba... o que aún reina en la ciudad.

Pronto el recinto se transformó en un espacio de tolerancia, además de continuar con su vocación taurina por antonomasia. La importancia de este sitio fue tal, que incluso el famoso actor estadounidense Charles Bronson la utilizó en 1982, como locación para su película *The Evil That Men Do*.

Alrededor de 1996 cambió de tercio y de administración, quedando al frente Carlos Beloglovsky, *el Ruso*, en colaboración con

Alejandro González de la Peña y Claudio Javelly. Con esta nueva jefatura también llegó el cambio de nombre: La Maestranza, por la nomenclatura vial como y para homenajear a la plaza de toros española La Real Maestranza de Caballerías de Sevilla, continuando con la tradición y amor a la tauromaquia que ya prevalecía en el lugar. Fue entonces cuando la conocí, con apenas una veintena de años en mi haber. Fue parte esencial de mi iniciación a la fiesta brava, pues sus muros causaron un fuerte impacto en mi persona, y años después me animaron a visitar la plaza El Nuevo Progreso.

El éxito de la nueva etapa fue tal que al poco tiempo abrieron una sucursal en la colonia Americana, en la avenida La Paz, casi esquina con General San Martín, aunque este local tenía más vocación de restaurante. En su periodo de mayor auge llegó a ser frecuentada por artistas e intelectuales de la época. Hasta la actual reina de España, doña Letizia Ortiz Rocasolano, fue una asidua comensal en sus años mozos, durante el tiempo que radicó en nuestra ciudad.

Aproximadamente en 2014 le dieron la puntilla y tuvo que cerrar sus puertas, quedando en el abandono. Se perdieron así las





más de tres mil piezas entre trajes, cabezas, fotografías y demás que conformaban su importantísimo acervo taurino.

En julio de 2020 La Maestranza reabrió sus puertas con un concepto muy diferente, mucho más iluminado y con una carga mínima de tauromaquia. Sus nuevos propietarios, la maestra Idolina Cosío Gaona, el licenciado Germán Méndez y el arquitecto Germán Méndez Rodríguez, recientemente fallecido, fueron quienes rescataron la finca que se encontraba vandalizada y en un estado deplorable.

La cantina perdió buena parte de su esencia y tradición. Poco queda de lo que fueran el bar Panchos y La Maestranza de antaño; sin embargo, su rescate es una labor loable, digna de reconocer y apoyar.



El Nuevo Jardín | El Velorio

Para morir de gusto

En el corazón del barrio de San Juan de Dios, en el cruce de Josefa Ortiz de Domínguez y General Salazar, justo a espaldas del Instituto Cultural Cabañas (ICC), se encuentra un lugar donde pareciera que se detuvo el tiempo. Esta cantina, fundada en 1935 por el señor Alejo López, fue nombrada El Jardín, pues originalmente se ubicaba junto al jardín que en aquellos años colindaba con el entonces Hospicio Cabañas.

Hacia 1952 cambió a su actual sede, rebautizada como El Nuevo Jardín. Sin embargo, con el devenir de los años se popularizó entre sus clientes con el nombre de El Velorio, por dos razones principales: la primera, que el lugar no contaba con luz eléctrica y por las noches se alumbraba con veladoras; la segunda, que originalmente abría las veinticuatro horas, y ya por la madrugada era muy común que sirvieran café y té de canela con piquete (tequila o aguardiente).

En el lugar predomina la austeridad; su aspecto es más de arrabal, como una auténtica cantina de pueblo. Su barra es sencilla y desgastada; sus muros están decorados con imágenes antiguas del barrio de San Juan de Dios, con su mercado y su río aún sin entubar; de la extinta plaza de toros El Progreso, litografías de la obra de Frida Kahlo y hasta una fotografía de don Vito Corleone, de *El Padrino*. En la parte inferior de las paredes aún se puede apreciar un viejo recubrimiento de madera que deja entrever que en algún tiempo, muy remoto ya, la distinguió un toque señorial. En contraste, una moderna rocola digital susurra canciones vernáculas, que acompa-

Cantina

EL VELORIO





ñan el devenir de las horas en sus cómodos equipales que, válgame el oxímoron, dan vida a El Velorio.

Otra de las grandes glorias con las que cuenta este peculiar lugar es que junto a la barra existe una pequeña ventana a través de la cual aún se sirven bebidas para llevar, siendo los taxistas los principales usuarios de este singular portillo, que tuvo su auge hace algunos años, cuando abría día y noche. La botana va por cortesía de la casa y generalmente consiste en un variado menú con sabor casero, que incluye carne con chile, costilla en salsa roja o bistec a la mexicana, además de completar con cacahuates y cueritos, para acompañar las bebidas en este alegre velatorio.

Su mayor belleza radica en los detalles, en el embrujo que ofrece a sus comensales, a quienes mentalmente transporta a otro lugar en el tiempo; en la imperturbabilidad que nos otorga y en los buenos tragos que se pueden disfrutar en su interior. Una de las cosas que más me llaman la atención es la extraña colección de iconografía en honor a san Judas Tadeo, que se despliega a manera de ofrenda sobre la vetusta barra.

Hace años que visito este lugar. A mediados de los noventa mis hermanos estudiaban arte en el Cultural Cabañas, y era bastante

frecuente que los alumnos del ateneo acudieran a tomar clases extramuros a este bar, fue así como lo conocí. Incluso un amigo que fue maestro en el ICC en varias ocasiones impartió cátedra en el famoso Velorio, por lo cual el lugar contaba con un ambiente estudiantil y culto, que hacía bastante agradable la estadía. En mis últimas visitas no me ha tocado ver estudiantes, pero El Velorio continúa sirviendo cerveza fría y tragos a todo aquel que guste pasar por sus bellas y típicas puertas de cantina antigua, a la usanza del Viejo Oeste.

Con los vaivenes gubernamentales cambió la normatividad, y con ello las tradiciones, como la de que las cantinas abrieran veinticuatro horas, o al menos desde las primeras del día. Ahora comienzan al mediodía, y creo que es un horario en el que poco o nada se antoja un té caliente, por más piquete que este tenga, lo que lentamente ha ido terminando con la bonita tradición del ir a El Velorio por una canelita. Adicionalmente, la llegada de la luz eléctrica volvió obsoleto el uso de veladoras, lo que despojó de uno de sus mayores encantos a este singular espacio. No obstante, el bar El Nuevo Jardín, mejor conocido en el bajo mundo como El Velorio, resiste estoicamente los embates de la modernización y mantiene su ambiente provincial. Ánimas que no lo pierda jamás.





BAR MORELIA HILTON
DESDE 1957
BIENVENIDOS





El Morelia Hilton

Entre tangas te verás

A mis carnales de la DPM y a la vieja guardia moreliana

“**H**e pedido en el bar de mis pecados otra copa de ron”, reza un fragmento de la canción llamada “Como un explorador”, de Joaquín Sabina, y cada vez que la escucho, de manera inevitable, me hace evocar el bar Morelia. Debo confesar que esta, mi muy amada cantina, es realmente el “bar de mis pecados”, ya que en ella he incumplido casi todos los mandamientos (excepto el quinto) de la religión que a mi madre le hubiera encantado que profesara.

Reconozco que esta es la cantina en que mayor parte de mis sueldos he erogado y, sin duda, la que más he visitado. Un lugar donde siempre jugué de local, y durante mucho tiempo representó la prueba de fuego para cualquier mujer que yo estuviera cortejando, pues si no tenían queja respecto al Morelia, podía entonces volver a invitarlas a salir.

Conozco el bar Morelia desde hace más de veinticinco años, cuando mi amigo Juan Carlos Arias, *el Chore*, guitarrista de la banda de punk Fallas del Sistema, me habló de él, describiendo el lugar como una auténtica cantina de pueblo. Aun siendo menor de edad, la visité por vez primera; el lugar me conquistó: un espacio pequeño, sin nada de pretensión ni glamur, pero con mucha magia.

En aquel tiempo la taberna, ubicada en la calle Epigmenio González, entre Donato Guerra y Enrique González Martínez, parecía aún más pequeña que en la actualidad, ya que el área donde ahora se encuentra un tapanco se utilizaba como una improvisada bodega, haciendo mucho más limitado el espacio para los parroquianos.

Vale la pena agregar que en esa época la clientela no era tan copiosa como es ahora. Más bien era minúscula, pero devota.

En aquel tiempo existía un solo baño con una vieja taza de barro, usada por hombres y mujeres. Sobra decir que era poco más que espantoso, al grado que en una ocasión invité a una amiga, y cuando tuvo necesidad me pidió que la acompañara al baño, ¡pero de su casa! La verdad no la juzgo, el baño era realmente insufrible, aunque para fortuna de todos, ya existen baños separados para hombres y mujeres.

El Morelia abrió sus puertas en 1937, aproximadamente. Su propietario, un señor de apellidos Plasencia Flores, la vendió en 1957 a uno de sus más asiduos clientes, el señor Miguel Nuño, tal como se lee en la placa que se encuentra al interior del local. El legado prosiguió a través de su hijo Jaime Nuño, y en la actualidad lo llevan sus nietos, Jaime y Miguel.

Fue decisión de don Miguel conservar el nombre original, pues creía que los nombres de las cantinas eran como los de los barcos: “Tenían que vivir o hundirse con él”.

No se sabe con certeza por qué se llama así. En una ocasión Miguel, dueño actual del bar, me decía que quizás su antiguo dueño





era oriundo de Morelia o podría haber tenido una novia moreliana, pero ambas no son más que hipótesis. Creo que nos quedaremos con la incógnita.

Una de las mayores peculiaridades de este bar es su contrabarra, que está llena de objetos que en principio fueron olvidados por los clientes. Era normal encontrar llaves, carteras, hasta un trofeo que algún equipo llanero debió haber ganado. Llegaron a tener un guajolote disecado que llamaba mucho la atención de los visitantes, pero en una ocasión lo sacaron a la calle para limpiarlo y alguien lo robó.

En la actualidad la contrabarra es una auténtica memorabilia, pues a los objetos perdidos u olvidados se han sumado artículos que cariñosamente los clientes han donado, para reforzar el vínculo y sentido de pertenencia al bar. Hay zapatos de mujer, banderillas de torero (que yo llevé), fotos de clientes ya acaecidos, dildos y tortugas disecadas, entre muchos otros. En una ocasión dejaron por dos días una urna con las cenizas de un cliente, a petición expedita del finado.

Sin embargo, lo que más destaca en la barra son tangas y brasieres de todos tamaños y colores, que las clientas dejan para adornar el

lugar. Muchas de esas prendas íntimas las clientas las llevan premeditadamente en su bolsa, y no son efecto de alguna euforia etílica, como sí ocurría al principio.

Tal como reza la melodía “Mi vida”, interpretada por *el Príncipe de la Canción*, José José, cuando dice “fui de todo y sin medida”, así he sido yo en mi Morelia: he llegado a pasar más de diecisiete horas ininterrumpidas en su interior. En incontables ocasiones llegamos a las 6:45 de la mañana del domingo, cuando don Jaime abría, y cariñosamente nos recibía con chilaquiles. Para mi desgracia, el lugar no abre más a las siete de la mañana, sino a partir del mediodía, pero la costumbre del buen comer se mantiene, sin que falte una hierbabuena.

El Morelia ha sido testigo mudo de triunfos y fracasos. Me acompañó tanto en duelos como en momentos de frenesí. Cuando digo que es “el bar de mis pecados” lo digo en serio, ya que incluso en el interior de sus baños, en más de una ocasión, llegué a dar rienda suelta a mis más bajas pasiones. Me ha tocado presenciar épicas peleas y conatos de bronca, como el día que un querido amigo, hartado de un grupo de jóvenes ruidosos, en un intento por callarlos, les arrojó una navaja que se clavó en el centro de su mesa; acto seguido, los mozalbetes pagaron su cuenta y se retiraron.





Por otra parte, he presenciado su modernización, pues en la actualidad se pueden pagar diversos servicios, tales como agua, luz, telefonía y hasta Infonavit, lo cual puede ser un gran pretexto para salir de casa.

Hoy el Morelia cuenta con un flujo de clientes impresionante, por lo que resulta normal tomar tus tragos de pie, pues los escasos equipales no dan abasto a la gran cantidad de personas que lo visita. Quizás por este motivo me he alejado un poco de él. Sin embargo, mi amor por el Morelias (así en plural, como cariñosamente se le conoce) se mantiene intacto, ya que a pesar de que la vieja cantina esté abarrotada, siempre me tratan extraordinariamente. Larga vida al Morelia, el bar de mis amores, el bar de mis pecados, mi alma máter.



El Oso Negro

Embriagante romance carmesí

A Jaime Ruiz, in memoriam

A Benito Etchegaray, eterno enamorado de El Oso

El Oso Negro es un bar que bien se podría llamar El Oso Escarlata, debido a la tonalidad carmesí que inunda su interior, lo que le confiere un ambiente especial. Cada vez que lo visito me hace sentir como si me adentrara en un tugurio de los años setenta, salido de alguna película de Arturo Ripstein, Jaime Humberto Hermosillo o cualquier cinta del glorioso cine de ficheras, solo que aquí, afortunadamente, no las hay. He de confesar, sin embargo, que me encantaría ver ahí a Sasha Montenegro o a Lyn May emerger de la tenue luz roja de neón que crea una atmósfera cálida y, por qué no decirlo, hasta cachonda.

Sin ningún empacho puedo afirmar que la barra de esta cantina es una de las que más me gustan, y no es que esté cargada de detalles barrocos o algún ornamento que destaque de manera particular. Al contrario, podría rayar en lo minimalista, solo botellas y espejos en la parte posterior, pero me parece realmente hermoso el destello escarlata que dan a la contrabarra, y al ser iluminada por tres tiras de neón se refleja en los espejos posteriores, de donde nace un extraño tinte que me hace recordar los cabarets que la televisión nos mostró hace algunos decenios, así como aquel viejo tango de Carlos Gardel, que a la letra dice:

Y todo a media luz, que es un brujo el amor,
a media luz los besos, a media luz los dos.
Y todo a media luz, crepúsculo interior,
qué suave terciopelo la media luz de amor.





Esas viejas luces de neón también me hacen evocar la tan sonada canción “Kumbala”, de La Maldita Vecindad (“luz, roja es la luz”), ya que al ingresar un anuncio rojo luminoso da la bienvenida al lugar: bar El Oso, omitiendo la palabra Negro que forma parte de la nomenclatura del lugar. No dudo que estas luces pronto desaparezcan; tal vez, para cuando este libro vea la luz, ya lo hayan hecho, y serán reemplazadas por leds de la misma tonalidad, debido a que, como señala el propio dueño, el alto consumo de energía del neón las hace poco costeables.

El bar fue fundado en 1945 por José Mario Escobedo, mejor conocido en el mundo del pancrancio mexicano como El Oso Negro, un rudísimo ídolo de la lucha libre nacional. De ahí que bautizara su bar con el que fuera su nombre de guerra en el ring, aunque siempre me ha resultado un poco extraño que en la decoración no exista nada alusivo a la lucha libre, sino fotos de *playmates* de mediados de los ochenta y anuncios de vinos de los que ahí ofrecen.

La primera vez que entré mis sentidos fueron cautivados por su rocola. Era 1998 o 1999, aún no existían las rocolas digitales, esas que tanto daño les han hecho a las cantinas, pues al menos a mí me resulta infame estar en un bar y que suene música que va contra la esencia del lugar, como sería el caso de los narcocorridos, reflejo de una problemática que tanto ha dañado a nuestro país, y que ha desplazado, entre otros géneros, a los boleros y a la tradicional música ranchera.

A finales de la década de los noventa, El Oso Negro contaba con una selección que incluía a Los Panchos, el Pirulí, la Sonora Santanera y la Matancera, entre otros. También había un disco de Elvis Presley que, a sabiendas de ser contradictorio, yo siempre ponía y agradecía que lo tuvieran. En ese entonces no había internet ni, por supuesto, Spotify, para conseguir toda la música con la facilidad de un clic, y en mis años mozos el dinero no alcanzaba para comprar discos originales; preferí gastarlo en conocer cantinas y fue entonces que descubrí El Oso Negro, un lugar donde podía platicar con mis amigos, al tiempo que disfrutaba la música del Rey.

En una ocasión leí que tuvieron problemas con la marca de vodka llamada Oso Negro, por usar el mismo nombre, pero don Jaime Ruiz, dueño actual del establecimiento, desmintió esto y me contó que jamás existieron tales conflictos; por el contrario, entre los productos que ofrece la barra se encuentran el vodka y la ginebra de esa marca.

Santa Tere es un barrio complejo, es como una pequeña ciudad dentro de otra, en la que existen todo tipo de comercios, pero mucho antes de que el rumbo tuviera el auge comercial del que hoy goza, cuando alrededor solo había llanos, en El Oso Negro ya se servían bebidas, y a pesar de sus más de siete décadas sigue siendo un espacio agradable para dejarse llevar por el romanticismo, la seducción y la nostalgia que impregnan el lugar.





La Cava

“Donde el vino nunca se acaba”

Pocos lugares hacen tanto honor a su nombre como el bar llamado La Cava. El mismo eslogan del lugar lo dice todo: “La Cava, donde el vino nunca se acaba”, refrendando una de las principales cualidades del lugar, pues el acervo de bebidas de la contrabarra es extraordinario, y visualmente constituye todo un espectáculo admirar esa auténtica fortuna transformada en vinos, una verdadera cava con cientos de botellas de todos los tamaños, estilos, colores, sabores y procedencias.

Mi romance con La Cava nació en 2003, cuando vivía en la calle Venustiano Carranza, a solo tres cuerdas de este bar, que se ubica en la esquina de las calles Belén y Herrera y Cairo, a unos pasos del mercado Alcalde. En ese tiempo, con mis compañeros de casa (*roommates*, como les llaman ahora), visitábamos las cantinas que entonces existían en el barrio, como eran el Molachos, el bar Chapala y, por supuesto, La Cava. Era muy común ir una o dos veces a la semana por un par de alipuses, intentando no perder el estilo, empresa en la que fracasamos en más de una ocasión.

Fueron muchos los años que visité con devoción este bello templo de Baco, el cual creo que tiene una de las barras y contrabarras más bonitas de todas. Me embelesa el brillo que emana de los cientos de copas que penden sobre la barra, emitiendo destellos luminosos que enamoran a más de algún parroquiano. Otro de sus atributos es la rica botana y su deliciosa cocina que, por si fuera poco, es de cortesía.

Sobresale entre su clientela un grupo de cinco o seis personas con discapacidad visual, que acuden con notable frecuencia a deleitarse con su variedad de bebidas. En más de una ocasión la degustación acaba en borrachera y se les ve salir formados en fila india, tomados cada uno del bastón del compañero que va adelante, componiendo una escena que parece sacada del cuadro “La parábola de los ciegos”, pintado en 1568 por Pieter Brueghel el Viejo.

La preciosa cantina fue fundada en 1953 por don José Mario Escobedo, quien fue un campeón de lucha libre conocido como el Oso Negro, y también era dueño del bar que llevaba ese nombre en el barrio de Santa Tere. Años después le traspasó La Cava a don Panchito Martínez, y este último a Eduardo Vázquez, quien ha abierto varias sucursales como La Cavita, en Esteban Alatorre y la 28, y La Cava del Pescador, frente al Mercado del Mar de Guadalajara, en la calle 34, además del ya desaparecido bar Tendederos, que fue uno de mis bares más amados y que tan a menudo visité en mi mocedad.





Visitar La Cava tendría que ser una obligación para todos aquellos amantes de las basílicas de Dionisio. El solo hecho de admirar el escenario de estilo impresionista que se despliega en su barra hace que la visita sea una hermosa experiencia que, aunado a la excelente botana del lugar, lo convierten en un sitio de referencia en la Guadalajara cantinera.



El Bar Gil

La bohemia joven

La historia y vicisitudes del bar Gil fueron de las que más trabajo me costó rescatar. Es la única cantina de este libro de la que no conozco el año exacto de su apertura, ni el origen de su nombre. Indagando aquí y allá llegué a dar con doña Chelita, quien durante muchos años fue la cocinera de este bar.

Gracias a su testimonio, a incontables charlas con vecinos y antiguos parroquianos, así como a un par de textos que encontré en la hemeroteca, puedo inferir que este bar abrió a principios de los años sesenta. Me enteré también de que al primer propietario le llamaban Gil, mas nunca supe si era por Gilberto, Gildardo o algún otro del cual derive como hipocorístico, hasta podría ser por el apellido Gil.

Lo que tengo claro es que en 1979 don Germán Luna adquirió este bar y conserva su propiedad hasta la actualidad, aunque quien lo atiende desde 2010 es su arrendatario, don Rodrigo Robles, quien no es nuevo en estos menesteres, pues su andar por las cantinas se inició en 1970. Por aquel tiempo trabajó en el extinto bar Panchos e incluso aparece en la película que grabó ahí el señor Charles Bronson. En algún momento rentó la cantina La Sin Rival y el bar Toro; también estuvo al frente del bar Jorge, de la calle 32, y trabajó en El Gato Negro.

Yo conocí el Gil en 1997, cuando en un taller mecánico, a tres locales del bar, comenzaron a hacer algunos conciertos de punk y metal. Antes y después de los conciertos solíamos acudir por unos tragos, y fue así como llegué a ser parte de su clientela fiel.





Si bien el bar Gil es uno de los más antiguos, pues más de sesenta años lo avalan, en su nutrida clientela sobresalen los jóvenes. Como en todos estos sitios, se sirven destilados y preparados, sean sangrías, hierbabuenas, etcétera, pero la bebida más popular es la caguama (cerveza en tamaño familiar).

La botana es suculenta y muy casera: bistec con chile, espinazo con verdolagas, chamorro, birria y muchos más, pero también hay los clásicos cacahuates, churros y fruta. Su decoración es sencilla y en el amplio salón destaca una rocola entre cuyas melodías sobresale el rock, aunque también es frecuente escuchar otros ritmos, como los infaltables boleros.





Tres escalones separan el primer salón de la barra, convertida en un altar consagrado al equipo de futbol de los Zorros del Atlas, aunque también guarda un espacio para la escuadra universitaria de los Leones Negros de la Universidad de Guadalajara.

El bar Gil es un lugar tradicional, de los pocos que quedan en la ciudad, donde el tiempo se detuvo para recordarnos lo simple y bello que es vivir.





El Bar Teorema

La fiesta la construimos todos

Los ingenieros civiles tapatíos no solo se han encargado de edificar y transformar nuestra ciudad, también han construido su propio bar: El Teorema, el cual prácticamente pasa inadvertido para la mayoría de la población cantinera, pues se encuentra dentro de las instalaciones del CICEJ (Colegio de Ingenieros Civiles del Estado de Jalisco).

Personalmente, jamás imaginaría que al interior de una institución de esta índole existiera una cantina, y menos con tanta historia y tradición en el gremio de ingenieros. Mayor fue mi sorpresa al saber que está abierta a todo el público.

La historia de este singular bar comienza allá a finales de la década de los cuarenta, cuando un grupo de distinguidos ingenieros se reunía a tomar unas copas y charlar sobre sus obras en el extinto Casino Español, un café bar que se encontraba en la calle Colón casi en su cruce con Pedro Moreno. Fue ahí donde se comenzó a gestar la idea de formar una asociación y para 1954 nació la SIAG, Sociedad de Ingenieros y Arquitectos de Guadalajara, con sede en una vieja casona ubicada en la calle Libertad 875, entre la entonces llamada avenida Tolsá, hoy Enrique Díaz de León, y la calle Escorza.

Ya conformada la sociedad, uno de los primeros planos a construir fue el del bar, que en ese entonces no contaba con un nombre, pero en él se reunían los ingenieros más renombrados de la época.

Alrededor de 1952, mediante un acuerdo triangular, la familia Zermeño, de tradición charra, liquidó un adeudo que tenía con el ayuntamiento mediante la cesión de unos terrenos; con ellos, el ayuntamiento, encabezado por don Jesús González Gallo, le pagó al ingeniero Mario Contreras Medellín la recién concluida edificación del palacio municipal

y, a su vez, en 1966, él los donó para construir lo que hoy se conoce como el CICEJ, ubicado en la Avenida de los Maestros 1943, en la colonia Chapultepec Country.

Una vez terminada la nueva sede se inauguró el bar, al cual denominaron El Teorema, como el de Pitágoras, término que se refiere a una proposición lógicamente comprobable y es uno de los ejercicios más utilizados en la ingeniería civil. El colegio, como tal, fue fundado en 1968, siendo don Enrique Dau Flores su primer presidente, aunque el bar estaba en funcionamiento desde dos años antes.

Tras cruzar el salón principal del colegio se ingresa a un pequeño espacio, donde cómodos equipales de colores, algunas mesas y una pequeña barra dan vida a esta peculiar cantina. La música suena a un volumen moderado, principalmente con boleros y baladas. Ciertos días se presenta algún trovador o grupos en vivo. Incluso, hace algunos ayeres, el recinto se engalanó con la presencia del afamado grupo musical español Mocedades, y en varias ocasiones con la participación del reconocido Mariachi Vargas de Tecalitlán.

Sus paredes están cubiertas con antiguos discos de acetato y numerosas placas metálicas alusivas a diversas casas constructoras, que son las encargadas de patrocinar El Teorema. En la planta alta cuenta con mesas de billar y futbolitos, para el esparcimiento de sus visitantes. Los precios de las bebidas son, por cierto, bastante asequibles.

Los jueves son los días que más gente acude, pues es cuando preparan ceviche y mariscos, pero cerveza, whisky, tequila, ron, vodka y más no



faltan en la mesa de los *ingeniebríos*, como cariñosamente se autodenominan la mayoría de los clientes de este bar. Sus puertas están abiertas de lunes a sábado, para recibir a todos los discípulos de Baco, aunque lo mejor es llegar bajo invitación de algún agremiado.



Mi primer acercamiento con esta cantina ocurrió gracias a una invitación del ingeniero Rodolfo Plachinski, expresidente del colegio. Yo, que me jactaba de conocer un alto porcentaje de cantinas tapatías, me sorprendí y verdaderamente me emocioné al encontrar un lugar con auténtico sabor y solera, cuya existencia ignoraba por completo.

En visitas posteriores tuve la oportunidad de conocer al ingeniero Carlos Herrera Jasso, expresidente, y al ingeniero Bernardo Sáenz, actual presidente del colegio, quienes me empaparon de la magia del bar al compartir un sinfín de anécdotas vinculadas con el colegio de ingenieros en sus gratas tertulias sentados en la barra de El Teorema.

Por sus mesas han pasado, además de los ya citados, la mayoría de los ingenieros más importantes de Guadalajara, como don Jorge Matute Remus, los hermanos Palomar y Arias, el arquitecto Luis Barragán, así como expresidentes municipales, entre ellos Aristóteles Sandoval y Enrique Alfaro, además de otros políticos, empresarios o intelectuales de la talla de Juan José Arreola.

La clientela es principalmente de agremiados que, generación tras generación, le dan vida a El Teorema. La vieja guardia de ingenieros y los recién egresados se dan cita aquí. Es común verlos desplegar sus enormes planos sobre las mesas, mientras disfrutaban de algún trago e interminables charlas. Muchos profesionales de esta vocación van ahí a cerrar negocios, en medio de un ambiente afable y cargado de camaradería.

Sin lugar a duda, El Teorema es una de las joyas mejor guardadas, y amenazo con volver para que, ladrillo a ladrillo, o copa tras copa, construyamos nuestro idilio cantinero.



El Nuevo Gato Negro Jr.

Embrujo felino

El mundo de las cantinas en Guadalajara le debe tanto a don Jorge Serna, y Guadalajara ni se entera. Aunque para muchos su nombre pudiera resultar ajeno, basta nombrar algunas cantinas emblemáticas de la ciudad, de las cuales fue fundador, para entender su trascendencia, tales como El Organito, Los Amigos, El Palacio, Mi Casa, el Bar Jorge, el Robert, el Quijote, el Zapotlán, La Alameda y, por supuesto, El Gato Negro. Quizás al señalar que don Jorge llegó a tener dieciséis cantinas funcionando simultáneamente en la zona metropolitana, la feligresía de los oasis etílicos me entenderá cuando afirmo que estamos en deuda con él.

Hablaré en específico de El Gato Negro, que fue su primogénita. Esta vieja cantina abrió en 1971, en la calle Licenciado Verdad, en el barrio San Juan de Dios, justo a media cuadra de la Plaza de los Mariachis. Su dueño original fue el señor Martín Pacas, quien vendería este bar a don Jorge Serna. Después de un tiempo, don Martín intentó recuperar el bar, pero ante la negativa de don Jorge a la postre abriría el también famoso bar Martín, pero esa... es otra historia.

En 1978, cuando el entonces gobernador del estado, Flavio Romero de Velasco, decidió cerrar lo que se conocía como la zona roja tapatía, El Gato Negro se vio obligado a emigrar a la calle 38 y Javier Mina, donde cambió su nombre a El Nuevo Gato Negro. Ahí continuó hasta 1992, ya que con motivo de la construcción de la Línea 2 del Tren Ligerero volvió a cambiar de sede para establecerse en el local donde hasta la fecha sigue trabajando, en la Calle 38 esquina con Gigantes, ahora bajo el apelativo de El Nuevo Gato Negro Jr. No se debe



confundir con El Gato Negro ubicado en Tlaquepaque, del cual se habla en el apartado dedicado al emblemático Parián.

El Gato Negro es un bar que ya no frecuento con la asiduidad de mi juventud. Yo le echo la culpa a mi prematura veteranía, ya que cuando tenía veinte años solía recorrer el tianguis El Baratillo, el más grande de América Latina, desde su inicio, en el cruce de la calle Puerto Melaque y la calzada Juan Pablo II (antes Calzada del Obrero), hasta su punto final, justo a las puertas de El Gato Negro.

Después de una larga travesía de casi tres kilómetros, entre puestos de ropa, comida, películas, animales exóticos, bicicletas, autopartes y un sinfín de productos inimaginables, remataba la faena con una fresca hierbabuena, o dos, o quizás tres. Incluso hubo días en que llegué a perder la cuenta, ergo la compostura, en mi búsqueda de hidratación.

El nombre de El Gato Negro, dicen los propios empleados en tono de broma, se debe a que daban birria de gato. En realidad se le ocurrió a don Martín Pacas como una especie de homenaje a Le Chat Noir, aquel famoso cabaret del siglo XIX ubicado en el tradicional barrio de Montmartre, en París, y de esta manera la vida bohemia de Guadalajara se hizo de su propio felino.





Entre las cosas que más disfruto de El Gato Negro están su rica y variada botana, así como la tranquilidad del ambiente y la fina atención que te brindan los meseros, quienes constantemente están al pendiente de que no te falte nada; una virtud de todos los bares que llegó a tener en vida don Jorge Serna.

Isaías, quien ha sido el cantinero por más de cincuenta años, “y aún no aprendo”, dice, es testigo y pieza clave de este tradicional bar. El buen Isaías resulta ser un *bartender* bastante peculiar, no solo por su avanzada edad, que se refleja en su debilidad auditiva, lo que a veces te obliga a repetir la orden un par de veces y en voz alta, sino por la gentileza y calidez con la que atiende a todos los parroquianos, que lo saludan con afecto y familiaridad.

Tenía bastante tiempo sin visitar El Gato Negro, y en mi reencontro con este lugar tuve la fortuna de coincidir con José Luis García, *la Zorra*, quien fue mesero y cantinero por más de treinta años del entrañable bar Molachos, otra antigua cantina de la ciudad, y con quien se puede platicar muy a gusto de la Guadalajara de antaño.

Don Jorge Serna falleció hace más de cinco años y el famoso cabaret francés Le Chat Noir desapareció hace más de un siglo. Espero que nuestro gato corra con mejor suerte. ¡Larga vida a El Nuevo Gato Negro Jr.!

RESTAURANT BAR MARTIN

901

RESTAURANT BAR
"MARTIN"
Aprobación Oficial del
INFORMA:
QUE POR DISPOSICIÓN OFICIAL
ESTABLECIMIENTO PUEDE
ACCEDER A ESTO ESTABLECIMIENTO
TENDRÁ QUE PRESENTAR:
- CATEGORÍA DE INSERCIÓN
- PASADIZO NEGATIVA TENDRÁ QUE
- PASADIZO NEGATIVA TENDRÁ QUE
- PASADIZO NEGATIVA TENDRÁ QUE
- PASADIZO NEGATIVA TENDRÁ QUE
Las Mejores Hierbabuenas del Mundo

RESTAURANT BAR
"MARTIN"
SOLAMENTE
ENTRADA
Las Mejores Hierbabuenas del Mundo



El Martín

Navegando entre hierbabuenas

Cuenta una leyenda que fue en el bar Martín donde se inventaron las hierbabuenas, una de las bebidas endémicas de las cantinas tapatías. En toda taberna que se respete es casi una obligación que este trago aparezca en el menú, además de ser una de las bebidas más socorridas y peligrosas, debido a que se prepara con vodka, un fuerte licor que alcahuetea demasiado su sabor, ocultando su etílica esencia tras un toque de dulzura que seduce al parroquiano, por lo que resulta común que más de algún inocente se confíe y, casi sin darse cuenta, acabe en monumental jumera. Aunque otros establecimientos también se adjudican su invención, algunos conocedores sostienen que fue en el bar Martín donde esta joya nació.

La historia del bar Martín se remonta a principios de la década de los setenta, cuando don Martín Pacas, entonces dueño del bar El Gato Negro, ubicado en el barrio San Juan de Dios, en un arranque de hartazgo vendió su bar a don Jorge Serna, argumentando que estaba cansado del negocio. Sin embargo, poco tiempo pudo estar don Martín fuera de este giro, y al no poder recuperar El Gato Negro, en 1972 decidió abrir el hoy famoso bar Martín, que tomó su nombre. Desde aquella fecha es una de las cantinas más visitadas de la ciudad.

Ubicada en el cruce de la calzada Constituyentes y la calle Colón, a unas cuadras del tradicional parque Agua Azul, en la colonia Moderna, mis primeras visitas a esta cantina fueron a finales de la década de los noventa y principios de este nuevo milenio, cuando

varios amigos míos trabajaban en el otrora periódico *Público*, lo que ahora es *Milenio Diario*, cuyas oficinas están a unos pasos del bar Martín. En aquel entonces solíamos visitarle con bastante regularidad, disfrutando agradables tertulias colmadas de cultura, arte y humor negro.

Su decoración es sencilla, destacando entre los carteles futboleros una hermosa fragata a escala, que corona su añeja contra-barras. El bar Martín es una de las cantinas más queridas por los





tapatíos, cuya botana de cortesía es deliciosa, a más de generosa, de la cual puedo destacar la birria y la carne en su jugo, que son una auténtica maravilla. Otra opción que se ofrece, para quienes no gusten del menú, es solicitar al mesero un platillo del restaurante de mariscos que se ubica del otro lado de la calle, pagando el importe correspondiente.

No tengo la certeza de que el bar Martín sea la cuna de la hierbabuena, lo que sí puedo asegurar, con conocimiento de causa, es que son de las mejores que se pueden encontrar en la ciudad y esta es, sin duda, la mejor carta de presentación del lugar y el pretexto más gordo para visitarlo.



El Nuevo Organito

Un oasis tapatío

A Daniel Ruvalcaba Perezchica, el Danny

El trato de calidad que en El Organito he recibido es algo que debo destacar, y es que en pocos sitios me han hecho sentir la calidez y confianza con la que el buen Danny, quien fue mesero de este bar, me apapachaba, pues me trataba como si yo fuera el mejor cliente del lugar.

Durante muchos años, al terminar la corrida en la plaza de toros El Nuevo Progreso, tomaba la calzada Independencia para llegar a su cruce con la calle General Salazar, cerca del parque Morelos, y junto con algunos amigos aficionados a la tauromaquia me dirigía al bar El Nuevo Organito a comentar la tarde que acabábamos de disfrutar. Sin embargo, después de los tragos que previamente había degustado en la plaza, y el remate de faena acaecido en esta cantina, la plática quedaba en segundo plano, por mi embriaguez de tamaño descomunal.

Entonces el buen Danny, para mi gusto el mejor mesero que ha tenido Guadalajara, se acercaba y me decía: “Gordo, ya estás muy pasado, dame las llaves”; obediente, le entregaba las llaves de mi auto, y en un acto que hoy calificaría como heroico, dada su franca preocupación y honestidad, llamaba a un taxista amigo suyo para mandarme a mi casa, sin que yo tuviera que manejar. Al día siguiente, a las 6:45 de la mañana, ya me estaba llamando por teléfono para avisarme que él tenía mis llaves y que mi carro estaba estacionado a las afueras del lugar. Entonces yo pasaba a recogerlo, me tomaba una piedra (anís, vodka y fernet), liquidaba mi cuenta, le pagaba el taxi de la noche anterior y le daba una generosa propina, que nunca fue suficiente para agradecer su valiosa amistad.



RESTAURANT BAR
EL NUEVO 'ORGANITO'

42

**R
E
S
T
A
U
R
A
N
T**

EL NUEVO



ORGANITO

EL NUEVO



ORGANITO

**B
A
R**



Este local originalmente era un billar que llevaba por nombre Las Güeras; fue fundado a mediados de los años sesenta por don José Ávila Barragán, quien incorporó a este giro la venta de licores. El negocio prosperó y le permitió a don José adquirir la casa aledaña, duplicando así tanto el tamaño del local como la clientela.

En 1973 fue adquirido por don Jorge Serna, quien paulatinamente eliminó las mesas de billar hasta transformarlo por completo en bar, que sería el segundo en su haber. De los dieciséis bares que llegó a tener este era su favorito. De hecho, fue aquí donde mandó construir sus oficinas, en la parte superior del bar. En la actualidad su encargada es la hija de don Jorge, Mary Carmen Serna, quien orgullosa continúa el legado de su padre.

El nombre lo eligió en honor a una taquería que se encontraba frente al Hospicio Cabañas, que se llamaba El Órgano, de la cual era un cliente muy frecuente, y le pareció una buena idea llamar a su bar El Nuevo Organito. Este nombre procede de la cactácea denominada órgano de la cual, tanto la taquería como la cantina, han tenido un ejemplar.

Conocí este bar porque provengo de una familia que tradicionalmente se dedicó a la fabricación de calzado, y dado que El Nuevo Organito está cerca de la calle Esteban Alatorre, la otrora zona zapatera de la ciudad, era muy común que asistiera los viernes por la noche





y me encontrara con algunos colegas del gremio, por eso siempre lo he sentido como una extensión de mi hogar.

Una de las historias curiosas con las que cuenta este bar es que su antigua cocinera, doña Mary, se ganó la lotería y dejó de trabajar en el lugar, cosa que, a decir verdad, lamenté en un principio, pues durante un tiempo se perdió la excelente sazón de sus guisados. Mas para mi fortuna, y la de los parroquianos, doña Mary regresó, y los tacos de chicharrón aún se sirven con el sabor y picor de siempre.

En este bar la botana es vasta. A la primera cerveza te obsequian un caldito de camarón, y conforme fluyen los tragos la comida sigue llegando: tostadas de frijol, tacos de papa y chicharrón, hasta culminar con una birria.

Es un lugar amplio que se distingue por su ambiente sumamente tranquilo, y cuya ornamentación es sencilla. El mobiliario está conformado por cómodos equipales y una barra cubierta de azulejo, a juego con sus blancos muros, donde penden fotografías de la Guadalajara antigua, y se complementa con una moderna rocola.

Desgraciadamente, hace algunos años el Danny murió. Las cantinas ya no abren a las siete de la mañana, y afortunadamente, yo ya no tomo en las cantidades industriales en que solía hacerlo, pero las veces que regreso a El Nuevo Organito el trato sigue siendo magnífico, y saben hacerme sentir el consentimiento del lugar.





El Palacio

“Pero sigo siendo el rey”

La palabra palacio proviene de la voz latina *palatium*, y esta del topónimo de una de las siete colinas de Roma, el Palatinus mons o monte Palatino, donde se erigían los edificios de mayor señorío en la antigua Roma y, por ende, donde residían el emperador y los principales miembros de la nobleza. El Palatino se convirtió en sinónimo de realeza, por lo que se denominó palacios a las fincas ubicadas dentro de esa demarcación. A partir de entonces, se entiende que los palacios son habitados por reyes, jefes de Estado o magnates. Cuando uno visita el bar El Palacio lo que sobresale no es su austera decoración, sino el regio servicio y atención que se ofrece, y que te hacen sentir como un verdadero monarca.

Visitar El Palacio es una experiencia bastante relajada e intimista, ideal para mitigar la sed, olvidar o recordar algún viejo amor en el fondo de un vaso jaibolero. Este bar fue otro de los muchos que le debemos a don Jorge Serna, que al igual que sus bares hermanos El Organito, El Gato Negro y Mi Casa, entre otros, cuenta con un ambiente tranquilo, así como una bonita barra de madera, decorada con azulejos en tonos ocres, que hacen de El Palacio una visita obligada para los amantes de las cantinas tradicionales. Los equipales y las mesas vestidas con manteles a cuadros nos dan la bienvenida al bar, cuya clientela se distingue por ser, más que consumidores, un grupo de amigos. Me recuerda bastante alguna cantina de pueblo, donde todos se conocen entre sí, formando una gran familia que se reúne en torno a la barra.

Conocí este bar hace casi veinte años por mi amigo Carlos Díaz, un chofer de camiones foráneos, quien acudía religiosamente a saciar su sed a este oasis situado en los límites del barrio de Analco. Me platicaba que, después de realizar un viaje largo tenía arraigada la costumbre de ir a tomar un par de tequilas derechos, para posteriormente regresar a su casa. Al igual que otros de los parroquianos, él trabajó muchos años en la Antigua Central Camionera, y aunque en la zona había muchos bares más cercanos, él prefería caminar hasta El Palacio, porque siempre había buena comida y nadie lo molestaba.

Ubicado sobre la Calzada del Ejército, a una cuadra de la Plaza de la Bandera, se encuentra esta cantina, a unos pasos del establecimiento del que toma el nombre, el hotel Palacio, cuya estructura denota que tuvo un muy buen ayer, aunque hoy, como casi toda la zona, se encuentre un poco venido a menos.

Además de la gentileza, cortesía y respeto con que se nos trata en El Palacio, cabe mencionar su comida con sabor casero, en la que sobresalen el pozole, la birria y el caldito de res, entre otras





delicias que día a día nos prepara con cariño y buena sazón doña Silvia. Por su parte, don Ramiro, siempre atento, se encarga de que nunca me falte ron en mi copa.

El Palacio es un sitio sin mayores pretensiones. La rocola jamás sonará a altos decibeles, ni reinarán los gritos. Es un espacio donde uno puede tomar un trago, con la confianza de que el trato será de calidad, como se acostumbra en todos los bares que nos legó don Jorge Serna. Si buscas un ambiente tranquilo y cargado de camaradería, este es el lugar.



El Paco's

Magia cantinera

Santa Tere es un barrio que se cuece aparte, una zona donde uno encuentra de todo, incluidas excelentes cantinas. Una de ellas es el bar Paco's, una taberna que se ha reinventado y renovado para bien.

La primera vez que visité el bar Paco's fue hace unos veinticinco años, y por mero accidente. En ese entonces comenzaba mi fascinación por las cantinas, alguien me había recomendado el bar El Oso Negro, de modo que, obediente, fui en su búsqueda. No sabía la dirección de El Oso Negro, solo tenía la referencia de que estaba en Santa Tere, y mientras intentaba dar con él, para mi fortuna me topé con el bar Paco's, una cantina a la que, con el tiempo, le tomé gran cariño.

Está ubicada en un segundo piso, sobre la calle Andrés Terán, casi en su cruce con Herrera y Cairo, a unos pasos de la parroquia de Santa Teresita del Niño de Jesús, en pleno corazón de este gran barrio, en la parte superior de los baños que llevan el mismo nombre del templo. Recuerdo que un amigo y yo entramos con cautela porque la atmósfera del lugar parecía un poco densa y oscura, con mesas y sillas de lámina, con el logo de una marca de cerveza, y algunas ficheras que ofrecían sus servicios a los parroquianos. Tomamos unos tragos, y para mi sorpresa la botana era sabrosa y la pasamos bien, lo que me condujo a visitarle un par de veces más, pero la vida me llevó por otros derroteros, y me ausenté.

Casi veinte años después, cuando un grupo de amigos cineastas y escritores me invitaron a las tertulias que tenían ahí los viernes por

PAGO'S BAR



la tarde, regresé al bar Paco's. Me encontré con un lugar cien por ciento remodelado, al grado de no parecerse nada al antiguo centro botanero que conocí en mi mocedad; incluso, ahora su imagen se parece más a un bar *lounge*, o a uno de esos lugares de alitas, que abundan en la ciudad.

Me resultó muy grato regresar al bar Paco's, pues a pesar de los cambios en su apariencia, jamás perdió su toque de fino arrabal. El trato sigue siendo el de una auténtica cantina, donde se sirve puntualmente la botana y cada quince días, en viernes, hay un rico chamorro por cortesía de la casa. Otros días hay pozole, o distintos guisados que van cambiando, así como papitas cambray o fruta picada. El impacto de la remodelación fue tal que en una ocasión invité a una amiga, y al ir subiendo las escaleras me dijo: "Cabrón, me trajiste a un motel", y creo que la comparación no fue descabellada. No es que prevalezca un ambiente sexoso en el bar, sino que su decoración evoca aquellos lugares: unos juegos de sillones y mesas tipo *lounge*, paredes decoradas con piedra, una moderna y bien surtida barra dan vida y caché a este peculiar lugar.





El bar fue inaugurado en 1979 por el señor Francisco Velázquez, de ahí deriva el nombre de Paco's, aunque desde hace años el que lleva las riendas es su hijo, César Velázquez, quien atinadamente sacó a las ficheras y renovó el lugar para darle un toque más juvenil, sin perder su esencia. Otro gran acierto es la rocola, cuyas suaves notas le aportan ese toque de tradición y magia que hace más placentera la visita a este singular bar.

BAR Jorge

550

* MESERO
* COCINERA
* GARROTERO
* CANTINERO





El Jorge Brillante

Báquicos destellos

“**U**n lugar corriente para gente fina”, reza el eslogan de Jorge Brillante, una pequeña pero cálida barra que se encuentra enclavada en el tradicional barrio El Retiro, a unas cuadras del parque Morelos. Para mi gusto, no es en absoluto corriente, en todo caso modesto, sin embargo, mis estadías siempre han transcurrido de manera bastante agradable en este céntrico bar.

Este lugar es otra de las grandes herencias que nos dejó don Jorge Serna, de ahí el nombre del bar. Lo de Brillante no es por un acto de ego desmedido por parte del señor Serna, sino que obedece a que está ubicado sobre la calle Brillante, en su cruce con Manuel Acuña. Al igual que sus bares hermanos, este local se distingue por su entorno sencillo, despojado de toda pretensión, pero donde se desbordan el buen servicio y la tranquilidad.

La historia de Jorge Brillante es un poco compleja, ya que en algún tiempo llegaron a existir tres bares bajo el mismo nombre, y todos trabajaban simultáneamente. El primero abrió en 1980, en el cruce de Esteban Alatorre y la calle 28, justo donde ahora encontramos el bar La Cavita. El segundo se encontraba en la calle 32 esquina con Javier Mina, y al final se sumó el de la calle Brillante. Con el tiempo solo siguió operando este último, a unos pasos de la calzada Independencia.

Este bar es de faenas largas, y lo convierte en un excelente lugar para continuar la fiesta a altas horas de la noche, ya que sus puertas están abiertas hasta las tres de la mañana.



Es un lugar pequeño y sencillo, cuya atmósfera suele impregnarse con las notas de alguna vieja melodía proveniente de su rocola. Aunque nunca falta algún roquero con afición bohemia como mi buen amigo Antonio Ortuño, quien suele programar a Pantera o Slayer, aportando su toque personal a este singular recinto.

Su decoración es austera, pero su barra siempre está lista para saciar la sed de los parroquianos y merece mención especial su botana, que es abundante, variada y con un rico sabor casero: va desde el caldo de camarón y los totopos hasta la birria, el pozole, la carne en su jugo, las





albóndigas y un sinfín de platillos de cortesía, que van fluyendo conforme el consumo continúa.

Don Jorge Serna, un hombre que se convirtió en piedra angular del negocio de las cantinas en Guadalajara, bautizó este pequeño bar con su nombre y, aunque no lo conocí personalmente, sé de buena fuente que era un hombre generoso, como generoso resulta este lugar que honra su memoria.



Bar Mi Casa

Hogar, dulce hogar

Antes de que las autoridades del área metropolitana de Guadalajara, en un arrebato de moralidad, terminaran con la bella tradición de que las cantinas de la zona abrieran a las siete de la mañana (ahora lo hacen después del mediodía), era para mí un hábito revitalizante desayunar los domingos en el puesto de menudo que hasta la fecha se instala en la calle Tepic, esquina con Enrique Díaz de León, junto a las puertas del Bar Mi Casa. Desde ahí, a través de una ventanita, solía pedirle a Lalo, el cantinero, una piedra o alguno de sus otros brebajes, con los cuales lograba curar los estragos de la noche anterior, como lo viene haciendo desde hace más de cuarenta años.

Posteriormente, ya repuesto de la cruda, ahora sí me adentraba al bar y pedía una hierbabuena que, en lugar de enderezarme, me ayudaba a conectar con la fiesta.

El Bar Mi Casa abrió sus puertas en la esquina de Aldama y 20 de Noviembre, en el mero corazón del barrio de Analco, donde anteriormente estuvo el bar llamado La Bola de Oro, fundado en 1962, que era propiedad de don José Briseño. En 1977 lo adquirió don Jorge Serna, quien le cambió el nombre a Bar Mi Casa, pero como no alcanzó el éxito esperado, unos años más tarde lo tuvo que cerrar. En el año de 1981 don Jorge abrió otra cantina, y retomó el nombre de Mi Casa, que siempre le pareció estupendo (de hecho, lo es).

Al igual que sus bares hermanos (El Organito, El Gato Negro y El Palacio, entre otros), se caracteriza por una decoración austera y un excelente servicio, que hace honor a su nombre, pues



uno verdaderamente se siente como en su casa. La atmósfera es bastante tranquila y reconfortante, sobre todo en esas mañanas en las que uno viene pagando los pecados de la noche anterior, y lo que menos busca son sobresaltos o bullicio.

La decoración es bastante escueta de sus blancas paredes, apenas cuelgan algunos anuncios de tequilas y cervezas. Por la tarde la comida tiene el toque casero típico de las cantinas y se va sirviendo al compás de los tragos que se vayan pidiendo: chuleta con espagueti, birria, carne con chile y muchos platillos más acompañan las tardes en el Bar Mi Casa.

Otro detalle que vale la pena resaltar es el cariño con el que se les recuerda a los acaecidos clientes de este lugar, pues en una pared conjunta a la barra del bar hay un espacio con fotografías de varios parroquianos que ya no están más en este plano, pero sí en la memoria colectiva de esta cantina. Me parece que es un gran honor que en la cantina donde pasaste muchas horas te recuerden de esta manera cuando te hayas ido “al barrio que hay detrás de las estrellas”.





En mi humilde opinión, el Bar Mi Casa resulta ser uno de los mejores para crudear en Guadalajara, pues desde las ocho de la mañana, por la ventanita que da justo al puesto de menudo, uno puede pedir algún remedio para mitigar la resaca, y después de las doce del día, traspasar el umbral de la cantina, y entonces sí decir: “Hogar, dulce hogar”.





El Zapotlán

Entre limas y chamorros

“**Y**o, señores, soy de Zapotlán el Grande. Un pueblo que, de tan grande, nos lo hicieron Ciudad Guzmán”; así lo enuncia el texto llamado: *De memoria y olvido*, del maestro Juan José Arreola. Me resulta imposible no equiparar la grandeza con la que describe el Confabulador a su pueblo natal, con la excelencia del bar que lleva este mismo nombre. Sobre todo, si pensamos en los deliciosos chamorros que todos los viernes, de manera religiosa, nos ofrecen a los parroquianos, por cortesía de la casa.

Aunque desde niño mi padre me llevó a distintas cantinas de la ciudad, el bar Zapotlán nunca estuvo entre ellas. Sin embargo, al cumplir mi mayoría de edad esta fue de las primeras que visité. Recuerdo que aquella primera vez era mucho más pequeña, no le habían realizado la ampliación con la que ahora cuenta. Otro detalle que llamó mi atención fue que, en una de sus paredes, pendía un cuadro del poeta Elías Nandino, a quien yo leía mucho por aquellos años y tenía poco de haber fallecido. Tenían también una fotografía del Solitario, quien fue un famoso campeón de lucha libre en la década de los setenta. Esta fotografía sobresalía entre la decoración por su descomunal tamaño; después me enteré de que este luchador era hermano de Mario González, dueño de la cantina.

Sus equipales ya formaban parte de aquel entorno cargado de tradición, que hasta la fecha se sigue respirando, pero sin lugar a duda, lo que me cautivó, igual que una buena parte de su clientela, son los chamorros en adobo que ofrecen gratuitamente con el consumo de bebidas y que entrarían en el top 5 de los mejores chamorros de Guadalajara.



Hasta la fecha es una cantina que visita por su buena cocina, que no se limita a los chamorros, pues los martes ofrecen milanesa, los miércoles lengua en salsa verde, los jueves pozole y todos los platillos son una auténtica maravilla. Por su parte, las bebidas no se quedan atrás; entre ellas destacan las limas, la bebida de la casa (vodka con jugo de lima), que si bien ahora son clásicas en varias cantinas, fue en el Zapotlán donde Mario González se encargó de introducirlas.

Solo dos cantinas en Guadalajara pueden presumir el hecho de tener sucursales: el Mascusia, que tiene cinco, y el bar Zapotlán, que llegó a tener hasta nueve sucursales funcionando simultáneamente, de las cuales sobreviven las dos de mayor tradición y solera: el Zapotlán I, que es el más antiguo, ubicado en el cruce de las

calles Jesús García y Pino Suárez; el Zapotlán II, situado en la calle Guanajuato esquina con Enrique Díaz de León; se suma a estas dos el benjamín de la familia, el Zapotlán VIP, que se encuentra en Normalistas esquina con Diego Rivera.





El Zapotlán tomó su nombre de un antiguo bar ubicado en el barrio San Juan de Dios en los años cincuenta, cuyo propietario, Vicente Hernández, era oriundo de Zapotlán el Grande, hoy conocida como Ciudad Guzmán. En 1986, don Jorge Serna abrió una cantina en la calle Jesús García, esquina con Pino Suárez, y decidió nombrarla en honor a aquel extinto bar que él solía visitar en San Juan de Dios. En 1997 la arrendó a don Mario González, su propietario actual.

Alrededor del año 2010 el bar comenzó a expandirse, principalmente hacia el poniente de la ciudad. Aunque en un inicio las distintas sucursales tuvieron un periodo de auge, poco a poco la afluencia fue disminuyendo, por lo que la mayoría de ellas tuvo que cerrar, quedando solo tres en la actualidad. En palabras de su propietario, esto se debió a que los clientes de esos rumbos “no tienen la fidelidad que llegan a tener los parroquianos de las cantinas”.

El tiempo puso las cosas en su lugar, al respetar la jerarquía que con pulso se ha sabido ganar el Zapotlán. Su clientela sigue siendo copiosa y, sobre todo, variopinta, lo cual hace muy enriquecedora la visita. Mientras en sus mesas sigan circulando los deliciosos chamorros y las refrescantes limas, seguiremos siendo parte de la tradición de este inigualable lugar.



El Ya vámonos

Auténtico arrabal

Una de las cantinas más íntimas, peculiares y desconocidas de la ciudad es, por mucho, la que lleva por nombre Ya vámonos. Se trata de un modesto y arrabalero bar que se encuentra por el rumbo del antiguo penal de Oblatos, hacia el oriente de la ciudad.

Parte de su encanto radica en que se ubica en una vieja finca que por fuera no tiene pinta de bar; parece una casa habitación común y no cuenta con ningún anuncio que lo identifique como tal, lo que le da un aire de clandestinidad.

Es una auténtica cantina de barrio, sin caer en lo soez. Una joya para los que disfrutamos de conocer lugares con magia y sabor distintos, alejados de clichés.

El local se encuentra en el cruce de las calles Josefa Ortiz de Domínguez y la 44. Por una pequeña puerta se deja entrever una humilde barra semivacia que da cuenta de la naturaleza del lugar, sin embargo, este sitio fácilmente puede pasar desapercibido.

Fue abierta en 1987 por don Hugo Gutiérrez. Aunque durante muchos años ni siquiera tuvo nombre, la gente le comenzó a llamar el Ya vámonos, debido a que era el grito de guerra de los parroquianos que acudían a ese bar: “¡Ya vámonos, ya vámonos a empedar!”. Al paso de los años se convirtió en su nombre oficial.

Por desgracia, don Hugo falleció en el año 2019, quedando a cargo del lugar don José de Jesús Hidalgo, quien desafortunadamente también pereció en el año 2021. Fue así como tomó las riendas doña Mary Sandoval, quien atiende alegremente este local, bajo las órdenes de los nietos de don Hugo Gutiérrez.



BARRA EXCLUSIVA
PARA
CLIENTES



El interior de esta humilde cantina es austero y sin pretensiones. De sus blancas paredes penden algunos carteles de antiguas *playmates* y otros de los Beatles. Las sillas son de plástico y el piso de mosaico amarillo, del que se usaba en la década de los sesenta. Coronan el bar una diminuta barra, donde la bebida se sirve en vasos desechables, y una moderna rocola, que contrasta con el resto del lugar. Sobre el baño de caballeros sobresale una pinta hecha con marcador que dice: “MUY HOMBRES”.

La botana es de cortesía y es muy sabrosa, casera: chicarrón en salsa roja, carne con chile, birria, pozole y muchos otros platillos, además de los clásicos cacahuates, acompañan las bebidas. Otro gran atractivo es que abren toda la semana.





Para los amantes de las historias de terror, existe un rumor de que en este lugar suceden cosas paranormales, pues aseguran que aquí asustan, que se mueven las sillas, desaparecen objetos y se escuchan ruidos cuando no hay nadie. A mí no me ha ocurrido nada de eso y espero que no me suceda.

Esta cantina podría parecer de las que llaman de mala muerte, pero la realidad es muy distinta, ya que es limpia y tranquila, aunado a su deliciosa cocina y al ambiente cordial que prevalece, ya que la mayoría de sus parroquianos se conocen entre sí desde hace años.

El Ya vámonos no es el típico lugar complaciente, tampoco es para clientes caprichosos. Se trata de una cantina auténtica y arrabalera, donde la vida pasa sin aspavientos.





Los Campesinos

Sembrando amigos

Por su apariencia exterior, el bar Los Campesinos se asemeja a un restaurante de los que abundan en el corazón de Zapopan, pero su interior resguarda una entrañable y apacible barra, con todo el sabor de las cantinas tradicionales. Es como si dos sitios distintos cohabitaran en un mismo lugar: por un lado, el restaurante, con sillas al aire libre dispuestas en torno a unas agradables sombrillas, para disfrutar de su vasta cocina mexicana; en el fondo, inmersa en sus recovecos, la barra que reina en medio de un ambiente más íntimo y acogedor.

Esta cantina me gusta bastante. Quizás sea por sus mosaicos bicolor, que pintan el suelo de rojo y amarillo, y me recuerdan el patio de la casa de mi abuela materna. O tal vez sea el ambiente relajado y cordial que se vive entre sus equipales, donde transcurren las horas sin sentir.

El pintoresco zaguán de una amplia e iluminada casona zapopana da vida al restaurante bar Los Campesinos que, si bien no es la cantina más antigua de la zona, tal vez sea una de las más conocidas y afamadas. Ubicada en el primer cuadro de la ex Villa Maicera, sobre el andador 20 de Noviembre, a unos pasos de la Basílica y a un costado del MAZ (Museo de Arte de Zapopan), fue fundada en 1987 por don Octavio García Lozano, quien decidió bautizar su bar con ese nombre, como un homenaje al pueblo campesino que hasta hace algunos años fue la cabecera municipal zapopana.

Poco a poco, la cantina se fue posicionando como una de las más importantes de la zona, cautivando a una amplia y variopinta clientela, conformada por artistas plásticos, escritores y gestores culturales, debido a su cercanía con el museo de arte, pero también es visitada por empresarios y comerciantes del barrio, funcionarios públicos de todos los niveles, turistas y políticos, quienes frecuentemente cambian su espacio en las oficinas de la Presidencia por un cómodo equipal.





Otra bella tradición de Los Campesinos es que, conscientes de que Zapopan es pueblo de comerciantes, es común ver en su interior a personas vendiendo productos de temporada, así como grupos nortños que tocan canciones a cambio de unas cuantas monedas. Los fines de semana el lugar es ambientado por un tecladista, y en el centro del zaguán se improvisa una pista de baile. Sin lugar a duda, Los Campesinos es una extraordinaria opción para tomar un trago cuando uno se encuentra por el poniente de la ciudad.



El Ciervo

“Este es un lugar de ambiente donde todo es diferente”

Por lo general, la palabra cantina se relaciona con la masculinidad, como un rasgo más del estereotipo de macho mexicano: hombre mujeriego y bragado, que gusta de lugares donde prevalece un ambiente oscuro, ríspido y poco acogedor. Basta recordar que, hace apenas unas décadas, la entrada de las mujeres en estos recintos estaba restringida. El Ciervo es la oposición a este esquema, la excepción que rompe la regla, pues al ser una cantina tradicional, tiene la peculiaridad de ser la única cantina gay de la moralista y conservadora Perla Tapatía. Y es que, si bien es cierto que en Guadalajara desde hace años existen los bares de este tipo, la mayoría se asemeja más a una discoteca, donde prevalecen la música electrónica, el baile y una atmósfera cargada de clichés.

Este umbrío local cuenta con una larga barra, típica de cualquier taberna. En su decoración destacan algunas cabezas de ciervos y venados disecados, cuadros de María Félix, Juan Gabriel, Pancho Villa, *el Centauro del Norte*, y un bello domo con cristales de colores en medio de una arcada, donde de manera organizada se distribuyen las sillas y mesas de aluminio. Una de las cosas que delatan el perfil de la clientela que acude a este singular espacio es la música de la rocola, donde sobresalen cantantes femeninas de la década de los ochenta, como Amanda Miguel, Lucía Méndez o Daniela Romo, aunque también se puede escuchar a Mónica Naranjo o Thalía. Lo que siempre reina en El Ciervo es el respeto, pues si algún parroquiano te dedica una mirada sugerente, el solo hecho



de mover la cabeza en un gesto de negación es suficiente para que no se insinúe más.

La botana es cortesía de la casa, sea fruta, churrITOS o tacos de frijoles, bastante sabrosos por cierto, hasta llegar al plato fuerte que es distinto cada día. Pueden ser deliciosos taquitos de chicharrón, las clásicas enchiladas sabatinas o un pozole dominguero.

Ubicado en la calle 20 de Noviembre, casi esquina con Los Ángeles, a escasa media cuadra de la Antigua Central de Autobuses de la ciudad, El Ciervo, fundado por el señor Susanito Rodríguez, abrió sus puertas en 1978, con un giro de restaurante mexicano, no de cantina. El lugar, nombrado así por la afición de don Susanito a la cinegética, cerró en 1987.

Los hermanos Isaac y Vicente Osornio, antiguos dueños del extinto bar gay llamado Chivas (en honor al equipo de futbol), tomaron las riendas de El Ciervo, y en 1988 lo abrieron de nuevo con un giro de cantina de ambiente, trayendo consigo a dos de los meseros más queridos de su anterior bar, los señores Baldomero Betancourt y Saúl Dávila, quien hasta la fecha es el encargado





de la barra. Los hermanos decidieron conservar el nombre del lugar, pues tanto las chivas como el ciervo son animales astados.

Desde entonces ha sobrevivido a los ataques moralistas de distintas administraciones municipales, así como al estigma de encontrarse enclavada en el barrio de Analco, una zona de graves problemáticas sociales como la prostitución, el narcotráfico y la venta de autopartes robadas.

El Ciervo es un lugar de ambiente, como el Noa Noa, donde se celebra el ser diferente, aunque los tragos se disfrutaran igual que en cualquier otra cantina tradicional de la ciudad.



ROWE AMT

Compact Disc

▶ ◀ 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ▶

▶ ◀ 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ▶

▶ ◀ 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ▶



Las Isabeles

El encanto de las chabelas

Hace muchos años que Zapopan dejó de ser una villa maicera para transformarse en la urbe acaudalada que ahora es. Sin embargo, en el centro de la cabecera municipal aún podemos disfrutar de una grata experiencia, casi pueblerina, al degustar uno de los mejores chamorros de la zona metropolitana, en el ambiente fresco y campirano que nos ofrece Las Isabeles.

Una vieja finca de adobes alberga esta cantina, donde creció doña Soledad Orozco, quien fue esposa del presidente Manuel Ávila Camacho. La hoy llamada avenida Américas, antigua carretera que conectaba a Guadalajara con Zapopan, en algún momento llevó el nombre de tan distinguida señora.

La cantina Las Isabeles, también conocida como La Casa del Chamorro, es una de las más tradicionales de este municipio, y su historia data de 1989, cuando los amigos y socios Mario Gaspar y Dagoberto Quirarte (actualmente su único propietario) abrieron un negocio en las calles 16 de Septiembre y Guadalupe Victoria.

Al principio, su giro era más de restaurante que de cantina. Fue hasta el siguiente año cuando se cambiaron al local donde ahora lo conocemos, en la calle Ramón Corona casi esquina con Matamoros, cuando la empresa dio un giro más enfocado a la venta de bebidas alcohólicas. El nombre del bar se debe a que la esposa de uno de los primeros socios se llamaba Isabel, al igual que su abuela y una tía de ella, por lo que decidieron llamarlo así, Isabeles (en plural), en honor a todas las damas que en esa familia llevaban ese nombre.

El lugar resulta muy agradable, digno de visitarse sobre todo en tiempos de calor. Un amplio patio trasero que sigue al área de la barra puede ser el lugar perfecto para pasar una extraordinaria tarde, a la sombra de un centenario guayabo que, según cuentan, tiene más de ciento cincuenta años. La barra y la contrabarra son rústicas y bonitas, mezcla de madera forja y ladrillos, lo que le confiere un toque bastante rural. Otro distintivo de la decoración son los aviones a escala que adornan la parte posterior del lugar, ya que el señor Dagoberto (conocido como Beto) es un gran aficionado a las piezas de aerodiseño.

El sello y estrella de la casa son sus chamorros, cuyo precio resulta bajo tomando en cuenta lo abundante y delicioso del platillo. Incluso hay clientes que solo van a comprar chamorros y no necesariamente visitan la cantina. Es tanta la fama de los chamorros que durante muchos años los presidentes municipales de Zapopan realizaban sus comidas mensuales en Las Isabeles.





Tal como sucede en todas las cantinas zapopanas, es común encontrar aquí a clientes frecuentes de El Barril, El Hospitalito o Los Campesinos, y todos se conocen entre sí. Su nicho de mercado llega a ser tan local que cuando eres forastero inmediatamente se dan cuenta, y por lo general te arropan para que tu estadía sea más cómoda.

Las cantinas de Zapopan tienen un sabor diferente, y Las Isa-beles es un excelente lugar para empaparse de esa magia. Si quieres pasar una tarde agradable, te invito a hacer un tour por las viejas barras zapopanas.



Los Potrillos

El embrujo santateresiano

El bar Los Potrillos posee una magia que atrapa y envuelve a sus visitantes, de la cual resulta muy difícil liberarse, y nos mantiene absortos de lo que pasa en su interior.

Parte de su encanto se debe a que al ingresar no se tiene la total claridad de a qué sitio uno se acaba de meter; es difícil definir si se trata de una fonda, un restaurante de mariscos de bajo presupuesto, una cenaduría de barrio o una cantina, pues lo primero que se ve es la cocina, pero su barra de madera nos recuerda la naturaleza del lugar.

Lo cierto es que cuando se entra por primera vez causan un poco de extrañamiento tanto la distribución del espacio como su decoración. Incluso algunas personas llegan a sentir cierta confusión, pero es ahí donde entra el embrujo del que antes hablé, pues a los quince minutos de estadía en el bar uno se empieza a relajar, pero a las dos horas de departir es demasiado tarde: ya no te querrás marchar.

Cuando conocí el bar Los Potrillos iba acompañado de mi padre. Habrá sido por 1991, yo estaba en primero de secundaria. No recuerdo bien qué hacíamos por el barrio de Santa Tere, pero eran como las tres de la tarde. Íbamos en el carro y mi papá me dijo: “Espérate, hay que llegar rápido aquí”, y entramos al bar. Fue una visita relámpago: mi padre entró, bebió un trago, pagó y salimos; no duramos más de diez minutos dentro. Regresé casi tres decenios después, cuando comencé la investigación para elaborar este libro, y desde entonces Los Potrillos y yo gozamos de un bello idilio.



BIENVENIDOS
RESTAURANT BAR FAMILIAR
'LOS POTRILLOS'


CHOFER DESIGNADO

RESTAURANT
LOS POTRILLOS
A PARTIR DEL DIA 14 DE ENERO DE 2022
 POR DISPOSICION OFICIAL SALD SE
 PERMITIRA EL ACCESO PRESENTANDO UN:
CERTIFICADO DE VACUNACION
 (https://cvcovid.salud.gob.mx/)
BOLETA DE VACUNACION
PRUEBA PCR CON 48 HORAS
 DE VIGENCIA DIGITAL O IMPRESA
(GRACIAS POR TU COMPRENSION)
 SI TU COMPAÑIA NO CUMPLE MAS CONTACTA: TROBOS





Ubicado en pleno corazón del tradicional barrio de Santa Tere, el bar podría pasar inadvertido para los miles de personas que diariamente transitan por la calle Manuel Acuña, casi en su cruce con la calle Alfredo R. Placencia, ya que fácilmente puede confundirse entre las tiendas de ropa, decoración o piñatas que proliferan por el rumbo. El que pase de incógnito para la mayoría, en lo personal, me parece perfecto, pues hace su clientela más exclusiva y grata.

La decoración es bastante sui géneris, conformada por manteles de plástico a cuadros, tipo cenaduría; una peculiar cenefa pintada a mano que rodea todo el local, sarapes y sombreros de charro; una bandera pirata firmada por el maestro Juan José Padilla, el gran torero español, quien fue llevado a este bar por el torero tapatío Alfredo Ríos, *el Conde*, y el apoderado Jaime Tamayo, clientes asiduos del lugar. Esta cantina cuenta, además, con una original y bien surtida barra, coronada con tejabanos. Me resulta casi una obligación mencionar que es una de las cantinas más baratas que conozco y, en estos tiempos, es algo que merece resaltar.

El bar abrió en 1988, cuando tenía un aspecto muy diferente al de ahora, pues en principio su piso era de cemento y la barra

no lucía tanto como en la actualidad. Fue inaugurado por el señor Ramón Basulto, un amante de la charrería y en especial de los caballos, de ahí el nombre del lugar. En 1992 se lo traspasó a don Librado Flores, quien levantó el bar y logró afamarlo, hasta que años después lo traspasó. El local empezó a decaer, y en 2013 fue adquirido por los hermanos Jesús y Julio César Flores, sobrinos de don Librado. Ellos lo renovaron e instalaron la pintoresca barra con tejabán que actualmente lo caracteriza. Ambos hermanos habían trabajado anteriormente en Los Potrillos, lo cual se nota en el trato que dan a sus parroquianos, y que convierte en una muy buena experiencia cada visita a este bar.

Se ha vuelto nuestra querencia natural, la visito a menudo con los matadores Xavier Ocampo y Julio de la Isla. Los Potrillos puede no ser la típica cantina antigua llena de solera, pero tiene el hechizo propio de este tipo de lugares y es, en la actualidad, una de mis cantinas favoritas por su excelente trato, por su deliciosa botana de cortesía (destacan el caldo de res y la birria de pollo) y porque se puede disfrutar sin lastimar la cartera.







El Antillanos

Los placeres básicos

Mi historia con el bar Antillanos comienza por el año 1997, cuando acudía con bastante frecuencia a un foro que se llamaba El Fondo, y que después cambió su nombre a Santa Sangre. Ahí solían presentar conciertos de rock duro, punk, metal y otros sonidos oscuros. En este sitio confluían la mayoría de las bandas que en esa época daban vida a la escena subterránea tapatía, y en muchas ocasiones me presenté con los grupos de metal (Emphysema e Hydrophobia) que tenía por aquel tiempo.

El foro se llamaba así porque estaba al final del local que compartía con la cantina y para ingresar a él tenías que pasar forzosamente por el Antillanos. Supongo que resultaba un poco extraño para los parroquianos del bar el desfile de chavos punks con los pelos de colores y chamarras cubiertas de estoperoles, *darkies* con vestidos y maquillaje de vampiros o metaleros con melenas de cavernícola.

En varias ocasiones, mientras esperábamos nuestro turno para subir al escenario, nos instalábamos en alguna mesa del Antillanos donde, en contraste con nuestra vestimenta y la música que sonaba, nos tomábamos unas cervezas o destilados, acompañados de la música de Los Ángeles Negros, Los Freddy's, José Alfredo Jiménez o Vicente Fernández.

Tiempo después el foro alternativo cerró y me alejé del Antillanos por muchos años. Al pasar por la vieja finca noté que la cantina también había cerrado. Fue hasta que el matador de toros Pepe Murillo me informó que había cambiado de locación, y me convidó a tomar un par de tragos, que me reencontré con esta entrañable tasca.

La cantina abrió en 1991, en la calle Morelos 956. Era una casona con un patio grande rodeado de pequeños cuartos un tanto oscuros; ahí permaneció por más de veinte años. Fue fundada por Ignacio Plasencia, don Nacho, que años después le pasó la estafeta a su hija, Margarita, quien la trabajó por varios años hasta que en 2011 se la rentó a la señora Amelia Ornelas, quien lleva el control hasta nuestros días.

En 2018 cambió de sede a su ubicación actual, en la calle Morelos 934, entre Juan N. Cumplido y Cruz Verde. Se trata de otra vieja casona, cuyo patio mayor sirve como salón principal, aunque en algunos cuartos también se sirven tragos.

Su decoración es modesta. Sobresalen las viejas sillas y mesas, así como la antigua barra de madera que la ha vestido desde sus inicios, donde por más de tres décadas han saciado la sed un sinfín de parroquianos. El nombre, por cierto, surgió a partir de un patrocinio que



consiguió don Nacho con el ron Antillano, gracias al cual pudo hacer realidad su sueño de tener una cantina.

A causa de la pandemia comenzaron a trabajar a puerta cerrada, por lo que mucha gente pensó que había cerrado. Sin embargo, basta con tocar en la entrada para tener acceso al local y disfrutar de los encantos etílicos y culinarios que se sirven en este lugar. Sus clientes, entre los que destaca la vieja guardia taurina, son mayoritariamente conocidos entre sí, factor determinante para que el ambiente se parezca al de un club social.



La botana del Antillanos es copiosa y sabrosa, pues cuenta con un toque muy casero. Sobresalen la carne en su jugo y una deliciosa birra, entre otros platillos. Los viernes suelen ser días de parrillada. También se acostumbra que, cuando algún cliente tiene el antojo de alguna comida en especial, este puede llevar todos sus insumos y doña Amelia le permite el uso de la cocina, para preparar lo que el comensal desee.

El Antillanos es un bar relajado y sin pretensiones, que invita a sus feligreses a disfrutar los placeres básicos de la vida.



El Baticano

Salvar el alma

Una cantina que lleva por nombre El Baticano (sic) inevitablemente genera curiosidad. Si a eso le sumamos que es un excelente lugar para bailar, comer y tomar, el sitio se transforma en la mejor opción para disfrutar de la vida bohemia al oriente de la ciudad. Una gran razón para visitar este jocoso bar.

El Baticano, escrito con B mayúscula, es un bar lleno de vida y color, ricas y variadas botanas, amenizado con música en vivo.

A decir verdad, los bares donde hay ficheras no son de mi total predilección, pues considero que su clientela es distinta a la que acude a las cantinas tradicionales, y la atmósfera se suele tornar un poco más densa. Esto no sucede en El Baticano, pues a pesar de que hay ficheras para bailar, el ambiente es cordial, agradable y muy festivo.

Ubicado en la calle Medrano, en su cruce con la calle 42, en la colonia Revolución, fue fundado en 1992 por el señor Francisco Abundis, quien le llamó El Baticano principalmente porque le parecía un nombre muy jocoso y pegajoso, tal como quería que fuera su bar, y también porque, desde su perspectiva, es un lugar donde uno va a sanar el alma. Decidió escribirlo con B, y no V, como se escribe originalmente el nombre de la Santa Sede, en alusión a la inicial de la palabra bar. En mi opinión, está entre las cantinas que tiene uno de los mejores nombres de la ciudad.

Bar el  Baticano



255

CUPO 1
120 PE



La botana y comida en este lugar es variada y vasta. El menú cambia cada día y llega hasta tu mesa, de forma gratuita, a la par de tu consumo. Pozole, tortas ahogadas y carne con chile son algunos de los platillos que se disfrutaban en El Baticano.

La música es alegre y guapachosa, por lo que la pista suele estar llena de entusiastas bailarines. Por las tardes la rocola ameniza el ambiente, y por las noches desde un pequeño escenario un grupo de música tropical le da vida al lugar. La ornamentación te transporta a una palapa frente al mar. Su larga barra, siempre bien surtida, es una invitación a dejarse llevar.





Pocas veces he visitado El Baticano, pero la seguridad de encontrar un ambiente agradable y festivo, con largas jornadas de baile, sabrosura y deliciosa botana, me convencerá de hacerlo con mayor asiduidad.



TEQUILA
ELTEQUILEÑO
CRISOLINO

Guerrero



El Saloon del Bosque

Elegante y señorial

Majestuoso, elegante e imperial son algunos de los adjetivos con los que podemos describir al Saloon del Bosque, una cantina de gran solera y belleza incomparable, además de ser uno de los bares más cómodos y agradables de la ciudad. En el corazón de la colonia Americana, en el cruce de José Guadalupe Zuno y la calle General San Martín, se encuentra este distinguido establecimiento, que en mi opinión es el que más se asemeja a las tradicionales cantinas capitalinas. Un servicio excepcional y un trato digno de reyes nos invitan a pasar una tarde amenísima en este inigualable lugar.

Revestido con finas maderas que le dan un toque distinguido, este singular establecimiento posee una de las mejores cocinas que se pueden encontrar en el ámbito cantinero tapatío. Algunos de sus platillos tienen costo extra, pero su deliciosa sazón es justo lo que uno necesita para regresar el alma al cuerpo después de un largo día de trabajo o de juerga. Entre mis favoritos están sus tacos villamelón, que me hacen evocar a una taquería que se ubica afuera de la plaza de toros México.

El Saloon del Bosque, fundado el 14 de febrero de 1992 por los hermanos Óscar y Víctor Zayas, debe su nombre a que la calle José Guadalupe Zuno, donde se encuentra ubicado, durante muchos años se llamó Avenida del Bosque. La finca que alberga esta elegante cantina es una vieja casona en perfecto estado de conservación, conformada por dos plantas. En el segundo piso

hay una terraza, donde se permite fumar. Una elegante barra de madera y sillas de forja son parte de los rasgos distintivos de esta taberna.

Acostumbrado a frecuentar cantinas de menor monta, confieso que la primera vez que la visité me causó una gran impresión. Hoy le profeso un gran cariño, pues ha sido escenario de numerosas veladas inolvidables. Asimismo, en más de una ocasión se convirtió en locación de un programa de televisión taurino que hace años realizamos mi amigo Iván Zedillo y un servidor, y el personal del Saloon del Bosque siempre nos brindó la mejor atención.

Si un día deseas refrescarte con una deliciosa hierbabuena o deleitar tu paladar con alguno de sus clásicos platillos (espinazo con verdolagas, tortas de camarón con nopalitos, albóndigas en chipotle, cecina, panela o taquitos de lengua y cachete) este es el lugar. Aunque sus costos son más elevados que en la mayoría de las cantinas, su elegancia, sabor, atención y servicio la convierten en la joya de la corona de Guadalajara.







El Pato Lucas

“Y volver, volver, volver,
a tus brazos otra vez”

Después de una gloriosa época en la década de los ochenta, a mediados de los noventa la lucha libre se encontraba inmersa en un gran bache. En la arena Coliseo de Guadalajara los boletos para asistir a las funciones de lucha y box eran realmente baratos; sin embargo, al ubicarse en el cruce de la calzada Independencia y la calle Medrano, dentro de la llamada Zona Roja de la ciudad, muy poca gente acudía al coso para apoyar a los reyes de los guantes y el pancrancio, ídolos de la afición, por considerarla un área verdaderamente peligrosa.

No obstante, algunos amigos y yo acudíamos con cierta frecuencia a la función dominical de lucha libre, pero antes teníamos la bonita costumbre de ingresar a tomar unas cervezas al oscuro establecimiento que se ubicaba justo frente a la arena y que llevaba por nombre El Pato Lucas.

En aquel entonces era una cantina típica de barrio. La visitamos en múltiples ocasiones, siempre enfundados en nuestra vestimenta punk, que nos caracterizaba en aquellos años, y siempre nos trataron muy bien. Nadie parecía incomodarse con nuestras cretas de colores, chamarras decoradas con estoperoles, largas cadenas que colgaban de nuestros pantalones y las infaltables botas negras, pero en cierta ocasión en que se encontraba un trío tocando en el interior de El Pato Lucas, algunos clientes se molestaron cuando comenzamos a pedir canciones. Uno de ellos nos increpó, con el argumento de que éramos roqueros, que no teníamos cabida en ese bar y que, para rematar, ni nos sabíamos las canciones. En-



tonces comenzó a amenazar a mi amigo: si no cantaba la canción que estaba tocando el trío, nos golpearían. Como él no se la sabía, tuve que entrar al quite al ritmo de “Estoy perdido”, de Los Tres Ases, intentando compensar mi falta de entonación, con enjundia y sentimiento, suficientes para evitar los golpes, pero no para permanecer en el bar. Acto seguido, emprendimos la graciosa huida para no volver jamás, al menos hasta que cambió su locación a donde ahora se encuentra.

Fue alrededor de 2010, ya ubicado en la calle Leandro Valle esquina con Ramón Corona, donde antiguamente se encontraba el bar Zapata, que como dijo Vicente Fernández, “y volver, volver, volver, a tus brazos otra vez”, finalmente regresé a El Pato Lucas. Encontré un ambiente más amable, un espacio amplio, a media luz, con una decoración sencilla y una barra muy bien surtida. El lugar es sumamente acogedor, y seguramente encontrarás, como en toda cantina que se respeta, un trato de gran calidad.

Esta cantina, que abrió por primera vez sus puertas en 1994, siempre ha sido propiedad de la famosa familia tequilera de los Sauza, aunque la encargada es Marcy Rodríguez, quien ha estado





al frente desde que comenzó este negocio, e incluso fue quien la bautizó. Cuenta que cuando abrieron en la calle Medrano existía un bar a dos locales que se llamaba El Pájaro Loco, que habían nombrado así porque el dueño de ese bar era un loquillo. Existía también un establecimiento de extintores que se llamaba El Zopilote, y “para no desentonar con la pajariza de la calle” le puso ese nombre, además de que, según ella, uno entra a los bares a hacerse *pato* y sale medio *lucas*.

Ahora mis amigos ya no llevan pelos de colores, y algunos ni pelo llevan. Hoy todo es mucho más tranquilo, al igual que el ambiente que se respira en esta tradicional cantina, que no será para gustos exquisitos, pero sí para dejarse consentir. Si lo tuyo es el arrabal verdadero, en un ambiente relajado e informal, estoy seguro de que El Pato Lucas es tu lugar, un pequeño remanso en el centro de la ciudad.



Don't drink
without
infinium

PACIFICO
CLARA

PACIFICO
CLARA



Bar Don Cruz

Sabrosura hasta la médula

A pesar de estar situado en pleno corazón de la Zona Roja de Guadalajara, justo en el cruce de la calzada Independencia y la avenida Hidalgo, el Bar Don Cruz es una excelente opción para pasar una agradable tarde o noche. El lugar, bastante decente y tranquilo, contrasta con el ambiente sórdido de las inmediaciones, donde prevalecen cantinas y bares de mala muerte. Es una especie de tregua implícita entre la quietud de su interior y el caos que se desborda en los alrededores.

Empecé a asistir a esta cantina allá a finales de los noventa, cuando recién comenzaba a operar. Originalmente se ubicaba a dos puertas de su domicilio actual, en un espacio de apariencia más añeja, sin la dignidad que hoy le caracteriza.

Por aquellos años yo era asiduo visitante de la cantina La Fuente, la de la antiquísima bicicleta, pero como tenían la mala costumbre de cerrar entre diez y once de la noche, el Bar Don Cruz, ubicado a unas cuantas cuadras, se convirtió en el lugar perfecto para que decenas de parroquianos hiciéramos la mudanza, y continuáramos la tertulia hasta las tres de la mañana.

Fundado por don Cruz Cabrera, de quien heredó su nombre, este bar abrió en 1998, en su primera sede. En 2006 cambió su ubicación al número 8 de la misma avenida Miguel Hidalgo y Costilla. También modernizó su aspecto, pero sin perder la atmósfera y el encanto de una cantina tradicional. Ahora es administrado por Marcela Cabrera, hija del fundador.

Vale la pena subrayar las deliciosas opciones de botana que se ofrecen para abrir boca, entre las que destaca el succulento caldo de médula al chipotle. También hay carne con chile, bistec a la mexicana, birria y otros exquisitos platos que se sirven gratuitamente para acompañar las bebidas.

Sus heladas chabelas, con espumosa cerveza de barril, me refrescaron en incontables noches de largas y enriquecedoras pláticas. Hoy en día, que el kilometraje acumulado en mi organismo no me permite tomar una chabela completa, me veo precisado a hacer un cambio de tercio y tomar algo un poco más duro, por lo general un ron o vodka, como colofón de mis veladas.





El Bar Don Cruz es ya un clásico de la avenida Hidalgo, con una clientela devota y plural que lo visita con regularidad. Es un espacio perfecto para reposar el cuerpo y el alma cuando uno pasea por el corazón de la Perla Tapatía.



El Gran Chavarín

Ahogarse de gusto

Para ser honesto, me causó cierta inquietud regresar a este bar, pues la última vez que lo visité, hace más de veinte años y siendo todavía un auténtico profesional de la bebida, sobreviví a una de las borracheras más descomunales de mi historia etílica.

Fue una jornada épica y extenuante, que comenzó de manera casi inocente un sábado en la librería Porrúa que está enfrente, por ahí de las dos de la tarde. Estaba acompañado de una amiga que venía de Sonora a pasar unos días en la ciudad. La propuesta era tomar un par de tragos, pero casi sin darnos cuenta comenzamos a ingerir bebidas como si no hubiera mañana, hasta que nos cerraron el bar.

Consciente de que no podía manejar, nos hospedamos en el hotel Cervantes, que se encuentra justo en la acera de enfrente. Tan pronto ingresamos a la habitación, seguimos consumiendo cervezas hasta que los primeros rayos del sol empezaron a calar. Pasadas las once de la mañana cruzamos de nuevo a la cantina para continuar con la empresa, hasta casi las ocho de la noche del domingo. No es que me cause orgullo esa forma desmedida de beber. Les comparto la anécdota porque ha sido la bacanal más extrema de mi vida, y ocurrió precisamente en ese bar.

La historia de esta cantina comienza en 1998, bajo el nombre de bar Muchachitas, y su imagen era un poco más colorida que en la actualidad. El lugar cerró sus puertas después de una fuerte riña, donde lamentablemente perdió la vida quien en ese entonces era la encargada del bar, una mujer conocida como Morgan.



Permaneció cerrada por más de dos años, hasta que don Manuel Veliz la reabrió sin tener ningún nombre en particular, aunque algunos clientes se referían a ella como bar Veliz. Años después traspasó el negocio a doña Guillermina Bravo, quien bautizó el lugar como El Gran Chavarín, en honor a su cantinero, Manuel Chavarín, convirtiéndose en una excelente opción en el centro de la ciudad, pues se ubica en la calle Prisciliano Sánchez, casi al cruce con la calle Ocampo.

La decoración es austera. De sus paredes penden algunas fotografías en blanco y negro, que enmarcan sus típicas puertas de cantina al estilo del Viejo Oeste. Una sencilla barra de madera se complementa con una modesta cava al servicio de los parroquianos que acuden a calmar la sed.

Los grandes protagonistas del bar Chavarín son el trato amable que brinda a su clientela, así como su excelente cocina, a cargo de doña Chelita, quien fue cocinera por más de cuarenta años en el bar Gil. Diariamente agasaja a los comensales con distintos plati-





llos que se sirven por cortesía de la casa, entre ellos birria, pozole y tortas ahogadas. Cuenta también con excelentes promociones en los tragos, las cuales cambian según la temporada. Además, es una cantina de carrera larga, que permanece abierta hasta las tres de la mañana.

La vida pasa sin prisas en El Gran Chavarín, un oasis para alejarse del bullicio del primer cuadro de la ciudad.



BOSCO 25
EL MEJOR VINO DE CALIDAD

PROHIBIDO FUMAR
100% LIBRE DE TABACO EN TODO EL TERMINO



El Bosco 25

Amigos y más

Cuando comencé a escribir este libro sobre las cantinas tapatías, realicé primero un listado de todos los lugares que había conocido en mi largo peregrinar por los templos de Baco. De las cincuenta cantinas que conforman este listado, solamente tres eran totalmente nuevas para mí, entre ellas, El Bosco 25. La primera vez que acudí a saciar mi sed en este agradable centro botanero nació un idilio entre tan guapa tasca y un servidor. No me explico por qué tardé tanto en visitarla, si tenía ya bastantes buenas referencias del recinto.

Está muy cerca de la calle Federación, donde se encuentran todas las peleterías y centros de abastecimiento para los zapateros la zona, calles que, por la vocación de mi familia, recorrí en incontables ocasiones, y más de algún amigo zapatero me la había recomendado (nunca duden de la recomendación de un zapatero sobre una cantina). Quizás pensé que en su interior habría una atmósfera sombría, pero mi sorpresa fue mayúscula al descubrir que el ambiente del 25 es totalmente familiar, haciendo honor a su eslogan: “El lugar de los grandes amigos”.

El Bosco 25 es una cantina con una historia relativamente reciente, pero su trayectoria ha sido todo menos improvisada, pues su dueño, Ramón Huerta, cuenta con una vasta experiencia en el oficio, ya que se forjó en doce cantinas tradicionales de Guadalajara, entre ellas el bar Mascusia. Tal vez por este motivo, a pesar de su corta edad, se ha convertido en uno de los bares favoritos al oriente de la ciudad.

Apenas abrió sus puertas en el año 2000, en la calle Industria, esquina con la 60, a unas cuadas del templo de San Juan Bosco, de donde tomaron el nombre tanto el barrio como la cantina. El número le fue heredado por el restaurante Mariscos 25, que la familia Huerta tuvo por allá en los años setenta y se ubicaba en el número 25 de la calle Medellín en Ciudad Guzmán. Años después don Ramón Huerta decidió bautizar su nuevo lugar con el mismo número, tal como lo hizo tiempo atrás con otro centro botanero al que llamó Santa Tere 25, que estuvo ubicado en las calles Andrés Terán y José María Vigil de Guadalajara.

Una kilométrica y hermosa barra de madera con sillas periqueras, así como los clásicos equipales, dan vida al Bosco 25. Sus paredes están decoradas con fotografías de los equipos locales de futbol, principalmente de las Chivas Rayadas del Guadalajara. Por cierto, algunos de sus actuales jugadores y exjugadores son clientes frecuentes.

Una de las cosas que caracterizan a esta agradable taberna es su excelente, variada y abundante botana; sobresalen la deliciosa carne en su jugo, el tradicional pozole, milanesas empanizadas y





chuletas en salsa roja, sin faltar diariamente tacos de chicharrón o frijoles, tortas ahogadas, fruta picada y cueritos, todo preparado por la esposa de don Ramón.

El Bosco 25 es un lugar ideal para pasar largas noches de bohemia, especialmente los jueves y viernes, ya que hay música en vivo y los parroquianos, más valientes que entonados, animados por unas deliciosas hierbabuenas, se lanzan a cantar en una especie de karaoke improvisado, en un ambiente donde prevalecen el respeto y la camaradería.



El Rincón de los Becerra

El campo en la ciudad

La magia de El Rincón de los Becerra radica, primordialmente, en dos cosas: la primera, su ambiente campirano sin tener que salir de la ciudad, lo cual es destacable, ya que se encuentra enclavada en una de las colonias más céntricas y emblemáticas de Guadalajara, el barrio de Santa Tere; la segunda, su extraordinaria botana, que a diario disfrutaban los clientes de este excelente lugar.

Esta joven cantina abrió sus puertas hace poco más de veintidós años, por lo que recién alcanza su mayoría de edad, pero eso no significa que sean nuevos en este negocio, ya que antes de abrir este grato rincón don Jorge Becerra, su propietario, fue dueño de otra de las cantinas tradicionales de la ciudad, el extinto Antonio's, en el barrio de Mexicaltzingo.

Si bien don Jorge afirma que este es un centro botonero y no una cantina, lo cierto es que se ha ido ganando un sitio dentro de los lugares frecuentados por quienes buscan saciar su sed, disfrutar su rica y variada comida o, simplemente, pasar un rato agradable en sus instalaciones.

El señor Becerra buscaba ofrecer a sus parroquianos un ambiente cómodo dentro de un pequeño local; de ahí surgió su nombre, al convertirse en un espacio acogedor, donde uno se puede sentir como en su propio hogar.

Ubicado en la calle Bernardo de Balbuena, casi esquina con la calle Garibaldi, el lugar invita a pasar una rica tarde en sus cómodos equipales, bajo un lindo tejado que nos hace evocar un entorno rural, creando un ambiente sin igual.





Y ni qué decir de la excelente comida que nos ofrece como botana, por cortesía de la casa: de entrada, taquitos dorados o tortas ahogadas, para después pasar al plato fuerte, que puede ser chamorro, carne en su jugo, pozole, caldo de colas y un sinnúmero de guisados que van cambiando diariamente, para conformar una rica propuesta gastronómica cantinera; además

de contar con un menú, este sí con costo adicional, que incluye cortes como *rib eye*, vacío o arrachera, así como mariscos, todo a un precio bastante razonable.

Otro de sus grandes atractivos, que encaja perfecto con el ambiente rural, son sus maravillosos tragos percherones de cuatro onzas, pues mientras en otros bares te sirven el clásico caballito de dos onzas e incluso en algunas cervecerías sirven unos que más bien serían un poni de una onza, en este bar no se andan con pequeñeces.

El Rincón de los Becerra ha sabido abrirse paso en el mundo de las barras tapatías, y con su peculiar entorno te invita a saciar la sed o a desconectarte por un momento de la prisa y el ruido de la gran ciudad.





AFORO 86
~~PERSONAS~~
CAPACIDAD MAXIMA
*El Confesionario
Cantina*



El Confesionario

Pecar sin culpa

No todas las cantinas tienen que ser arrabaleras; existen algunas que pueden ser muy frescas y hasta un tanto sofisticadas, como es el caso de El Confesionario. A primera vista podría parecer un bar juvenil. Sin embargo, tras pasar una noche de ronda entre sus cómodos equipales, su ambiente íntimo, enmarcado por una suave iluminación, y la atmósfera inundada por alguna dolorosa melodía, uno descubre que realmente es una cantina, con la innegable magia de cualquier tasca tapatía.

Este local abrió sus puertas apenas en el año 2000, aunque la historia de su nombre data de 1939, en honor a una extinta cantina que, por aquellos años, saciaba la sed de los tapatíos que visitaban el centro de la ciudad. El Confesionario tiene todo el sabor y magia de las cantinas más tradicionales y añejas, que se ubican a todo lo largo de la metrópoli, pero se distingue por su ambiente relajado y bohemio, que la convierten en una buena opción para ampliar el abanico etílico de Guadalajara.

Ubicada en medio de una palpitante zona financiera y residencial, a unas cuadras de la glorieta Minerva, sobre la avenida Circunvalación Agustín Yáñez esquina con Francisco de Quevedo, esta encantadora barra fue fundada por Jorge Flores, quien fue mi vecino en la infancia. Su propuesta era abrir un bar bajo el concepto de cantina, donde la botana y comida fluyeran de acuerdo con el consumo de cada cliente.

Cuando comenzó su búsqueda de objetos para integrarlos a la ornamentación del bar, se topó con un viejo confesionario que no dudó en incorporar al espacio y que, al paso de los años, se ha consolidado como el sello distintivo y nominal de este lugar.

Tras un año de operaciones, el bar fue traspasado a los señores Carlos Fernández y Adrián Fuentes, quienes con una estrategia de mercado más emprendedora lograron levantar el negocio emprendiendo remodelaciones que lo hicieran lucir más moderno, sin perder su esencia de cantina, y sin quitar, jamás, el viejo confesionario ya representativo del local.

Durante un tiempo abrieron otros dos bares bajo la misma temática, uno se llamó El Atrio y otro La Penitencia, ya que, desde su perspectiva, primero llegas al atrio del templo, después pasas al confesionario, para finalmente cumplir con la penitencia. Actualmente solo sobrevive El Confesionario.

En este recinto, además de las típicas botanas que van de cortesía, como son tortas ahogadas, tacos de frijoles o chicharrón, ofrecen un amplio menú, que incluye cortes y mariscos, a un precio asequible.





El Confesionario nos invita a acudir religiosamente a expiar nuestros pecados y ahogar, en su hermosa y cálida barra, la monotonía del día a día.



El Mateo

Para tirarse como iguana

El bar Mateo es un lugar pequeño y con una tenue iluminación, pero con un ambiente tranquilo y una comida deliciosa, perfectos para pasar una tarde relajada y agradable.

Su cocina está llena de sabor casero. Sobresalen los deliciosos chamorros, que acompañan los tragos de los viernes, así como el pozole, la birria y el caldo de colas, que sirven en distintos días en este pequeño pero cálido lugar y que vale la pena repetir. Además del plato fuerte, también se pueden degustar diariamente sus ricas tortas ahogadas o pellizcadas de masa con queso y mantequilla, que hacen el maridaje cantinero perfecto.

El bar Mateo abrió en el año 2001, en la calle Esteban Loera, mejor conocida por los tapatíos como la calle 32, casi esquina con la calle Esteban Alatorre. Fue fundado por don Mateo Hernández González, quien había tenido anteriormente otros dos bares, uno llamado El Cubetazo y otro a media cuadra de donde se ubica El Mateo, que se llamaba El Casino, por lo cual ya tenía cierta experiencia en la atención a los hijos de Dionisio.

La historia del lugar se remonta al año 1997, cuando el gladiador profesional de lucha libre conocido como El Indio Jerónimo abrió en este sitio un bar llamado El Ring, con una temática dedicada a los ídolos del pancrancio, en cuya decoración prevalecían máscaras, carteles y fotografías alusivos a este deporte. Al comprarla don Mateo decidió cambiar no únicamente el nombre, también modificó el concepto y la distribución de los espacios, ya



PERDIDO AQUI
DINERO Y CLIENTES

SE PROHIBE
FUMAR



que anteriormente eran pequeños cuartos que ahora se han fusionado en el salón central, además de mejorar la calidad de los platillos.

La decoración actual es sobria. Una capa de madera recubre las paredes. Frente a la barra se ubica una rocola que es la encargada de dar vida al lugar, donde cómodas y macizas sillas de madera nos invitan a pasar las horas. También hay muchas iguanas, de distintos materiales, adornando la pequeña barra.



Además de la cerveza fría o los clásicos tragos copeados, el bar Mateo se distingue por sus famosas chabelas y las deliciosas hierba-buenas, que preparan con esmero para recibir a su devota clientela con el sabor de la casa. Es una gran opción que nos espera con los tragos abiertos para disfrutar su excelente botana.





El Cúpulas Bar

Estilo y sabor de altura

El Cúpulas Bar es, para mí, uno de los más bellos y señoriales de toda Guadalajara. Su luz cálida y tenue, sus clásicas sillas de alambazón a juego con las mesas, las paredes recubiertas de madera, una distinguida escalinata que engalana el centro del salón junto a una colorida pecera, la kilométrica y bien surtida barra, así como los retratos de varios expresidentes de México, dan a este lugar un toque elegante y magistral.

Visité este bar por primera vez gracias a mis padres, quienes me llevaron con la promesa de una buena y vasta botana, lo cual se cumplió. Esto le encanta a mi madre, ya que ella en realidad bebe muy poco. Me volví adepto a este bar, al que sigo acudiendo principalmente los domingos, para tomar un trago antes de enfilarme a la cercana plaza de toros El Nuevo Progreso.

Este bar abrió por iniciativa del señor Enrique Martín Becerra, quien tenía experiencia en curar los estragos causados por los excesos, pues es propietario de una menudería, donde se despacha el platillo al que se le atribuye el poder de aliviar la resaca. Motivado por su amigo, Ramón Huerta, dueño del bar El Bosco 25, emprendió este viaje que originalmente pensaba nombrar bar Presidentes. Por esta razón, la parte superior de la barra está dedicada los últimos exmandatarios del país, pero por una cuestión de derechos, porque ya existe un bar con ese nombre en la Ciudad de México, se optó por llamarle simplemente Cúpulas Bar, por el pequeño domo que corona la finca.



Ubicado en la avenida Circunvalación, casi esquina con Sierra Leona, desde el año 2002 sirve tragos y botanas a todos aquellos que desean saciar la sed y el hambre, para lo cual se pintan solos. Su barra es una de las mejor surtidas de todo el catálogo cantinero tapatío: va desde los típicos licores de batalla hasta botellas de alta gama, como whisky Macallan, vodka Grey Goose, ron Zacapa y otras marcas para paladares exquisitos.

Entre su botana sobresale el caldo de médula, que es simplemente espectacular, o el caldo de camarón, que a diferencia de lo que pasa en la mayoría de las cantinas sí contiene camarón y no solo consomé; el ceviche de res o pescado es también muy sabroso, así como las tortas ahogadas o las manitas de puerco, que van sirviendo a la par del consumo. Cada día se le suma al menú un plato fuerte, como pozole, birria, lengua en salsa roja y un largo y delicioso etcétera.

Su clientela es selecta, en su mayoría de treinta y cinco años para arriba, de manera que el ambiente es amable y relajado. Los viernes suele amenizar el lugar un tecladista, que también hace las veces de comediante, tornando la estancia mucho más agradable.

El buen Mike y el gran Vaca son los que llevan la batuta en la barra desde hace ya varios años, haciendo las delicias de todos los clientes que dan vida a este imperdible lugar.





El Clásico

“Alejado del bullicio y de la falsa sociedad”

Este bar no es tan conocido como algunos otros de la ciudad, quizás debido a su juventud o tal vez a su ubicación, pues se encuentra enclavado en angostas calles del interior de la colonia Atlas. Sin embargo, a pesar de ser discreto, se trata de un lugar realmente agradable, decente y con un trato amigable, además de contar con magníficas botanas, como birria de pollo, milanesas y pozole, lo cual lo convierte en el sitio perfecto para alejarse del bullicio de la gran ciudad, sin salir de ella.

Yo lo conocí por azares del destino, hace más de veinte años, cuando aún me dedicaba a la fabricación de calzado. En aquel entonces tenía una clienta por aquellos rumbos, a quien solía visitar con bastante regularidad. Después de entregarle el calzado acostumbraba llegar a El Clásico a tomar un trago. Con el paso del tiempo le perdí la pista a esta singular cantina y me reencontré con ella cuando comencé mi investigación de campo para este libro. Para ser honesto, no recordaba claramente ni su ubicación ni su nombre, pero sí las tardes en que entre sus muros me acogió para saciar mi sed.

Pregunté a algunos amigos expertos en el tema de cantinas, pero ninguno sabía darme razón. Algunos se limitaban a decir “googléala”, pero ¿cómo iba a buscar un lugar cuyo nombre y domicilio desconocía? ¿Qué carajos podía escribir en el buscador?

El hecho de que estuviera tan escondida se convirtió entonces en un problema. Lo que vagamente recordaba era la bodega de mi antigua clienta, así que me dediqué a dar vueltas por la colonia,



como un explorador. Después de un rato de navegar a la deriva, encontré la tierra prometida.

El local es amplio, limpio y muy iluminado, gracias a sus enormes y elegantes ventanales. La escalera que sube a la bodega le confiere un toque señorial, por la que siempre me imagino que bajará una bella dama a sentarse en la barra.

La historia del bar comienza en 2004, mas no se piense que son unos improvisados en la materia etílica, ya que Nacho Torres, dueño de El Clásico, también tiene un local de micheladas en Tlaquepaque y, por si fuera poco, es pariente de los propietarios de los excentros botaneros La Faena y El Fandango, ambos lamentablemente extintos.

El lugar nace a partir de la afición al futbol soccer de Nacho, y su nombre es un homenaje al partido más importante del torneo de

la liga mexicana, ya sea el Clásico nacional Chivas contra América, o el Clásico tapatío entre las Chivas y los Zorros del Atlas.

La cantina se encuentra en la calle Río Nilo 1400, esquina con Río Suchiate. A esa altura Río Nilo es una angosta calle de un solo sentido, y no la amplia y transitada avenida en que se convierte un poco más al oriente.

Al ser un bar tan escondido, su clientela es muy tranquila y, en su mayoría, son bastante devotos y se conocen entre sí, lo cual crea un ambiente relajado y lleno de camaradería, sin ningún aspaviento, salvo los días que transmiten el futbol en las pantallas y la pasión se desborda.

Al visitar El Clásico uno se encuentra una cantina mesurada, pero llena de solera y con un excelente servicio, que bien vale la pena conocer.





Presidencial
TRANSMITE PASAPORTE
TODA LA TEMPERATURA
LOS PARTIDOS
DE CHIVAS

Corona
Extra



La Presumida

Rústica y natural

A costumbro acudir a las cantinas a relajarme, tomar un trago y charlar con los amigos. En la mayoría de ellas encuentro ese anhelado remanso, pero la tranquilidad que ofrece La Presumida me parece única. Es como si me transportara a una cabaña en el bosque. Su toque rústico, su ambiente relajado y las maravillosas hierbabuenas servidas en tarros de litro la convierten en una cantina digna de visitar.

Ubicada en la esquina de las calles Mezquitán y Arista, en la colonia Artesanos, al interior de un edificio de tres pisos, esta acogedora cantina fue abierta en el año 2001 por la señora María Dolores Bañuelos Arévalo y su marido Teodoro Aguilar Esparza, quienes toda la vida han sido vecinos de este antiguo barrio.

Doña Lola, como cariñosamente le llaman los clientes, recuerda que hace unos cuarenta y cinco años, cuando era niña, en este mismo edificio existió una cantina que llevaba por nombre La Rancherita. Con el devenir del tiempo aquella cantina cerró, y al crecer doña Lola tuvo oportunidad de comprar la finca donde se ubicaba. No tenía en mente montar una cantina, pero su papá, don Alfredo, le dio la idea, que logró cristalizar después, como homenaje póstumo a su padre.

En un principio quería bautizarla como Lola Lolita, mucho antes de que existiera el ahora afamado restaurante que lleva ese nombre, pero a su marido no le gustó. Otra opción era ponerle Las Tres Marías, ya que ella y sus dos hijas se llaman así, pero tampoco

le convenció. Así que optaron por ponerle La Presumida, pues me cuenta que su hija Carolina es así, vanidosa.

Mi acercamiento con este bar es muy reciente. Lo he comenzado a frecuentar bastante y es que el encanto que tiene me traslada a un entorno rústico y natural. El piso simula duela, las paredes y el techo están recubiertos de madera, así como unas pequeñas jardineras que hay en su interior; la barra también es de este material y se complementa con cómodos equipales amarillos. Todo ello, aunado a la música vernácula que suena de fondo, la convierte en un lugar cálido y encantador.

Hay que resaltar que sus precios son muy económicos y cuentan con una variada y rica botana con sabor casero, que comienza con cueritos, churros y cacahuates, hasta llegar al plato fuerte del día, que puede ser un delicioso chamorro empapelado, pozole, bistec a la mexicana, carne con chile y muchos más, para llenar la panza y tener el corazón contento.





Para todos los bailarines, los domingos se abre un espacio al centro del local para convertirlo en pista de baile, donde igual puede sonar música disco de los años setenta, que guarachas, salsa, cumbia mexicana o colombiana.

Sin duda, La Presumida es un lugar para pasar tardes y noches de una tranquilidad profunda y excepcional.



El Lobo Viejo

Aullido campirano

Enclavada en una colonia que durante la década de los años ochenta fue uno de los barrios más bravos de Zapopan, se encuentra una joven cantina destinada a convertirse en un clásico.

Justo en lo que fuera el reinado de la pandilla conocida como la UR (Unidad República), a escasas cuadras la Basílica de Zapopan y el desnivel natural que se conoce como El Columpio, casi llegando a la colonia Santa Margarita, fue donde los hermanos Arellano decidieron abrir una cantina a la que llamaron El Lobo Viejo.

Se trata de una cantina sui géneris, pues para empezar tiene un cargado aire clandestino. A primera vista no parece que en su interior se encuentre una cantina, ya que la puerta siempre está cerrada y hay que tocar para entrar. Su imagen se asemeja más a un taller de herrería o de laminado y pintura que a un negocio dedicado a la venta de alcohol.

No cuenta con ningún letrero en el exterior, salvo un pequeño lobo labrado en cantera, que corona la fachada del lugar, y cuyo aullido nos invita a entrar. Nos recibe una fresca y agradable terraza, salpicada con árboles y numerosas plantas, entre las que se esconden algunos gallos y gallinas que, junto con algunos detalles de la decoración, resaltan el aire campirano que inunda el lugar.

Se encuentra ubicado en un viejo y oscuro callejón, a media cuadra de la avenida Fray Toribio de Motolinía. A pesar de que el rumbo no es el más bello de la ciudad, hace años dejó atrás la fama de zona peligrosa y se puede transitar por sus calles con seguridad.

Su nombre proviene de épocas remotas, cuando era un suburbio violento y con alto índice delictivo. Actualmente es un barrio tran-





quilo, lo cual lo convierte en un lobo viejo, cuyo pasado fue feroz y hoy solo conserva la fama, mientras contempla sin sobresaltos el paso del tiempo.

Miguel Arellano, dueño del lugar, me explicó por medio de una analogía que el bar y el callejón son el equivalente a Tijuana y San Diego: uno llega a Tijuana, que en este caso sería el callejón, que puede parecer sombrío y carente de vida, pero luego se adentra en El Lobo Viejo, con su colorido jardín y su algarabía, y la impresión cambia, como si se cruzara a la sonriente San Diego.

También me compartió una singular anécdota sobre una joven que visitaba por primera vez el lugar y se rehusaba a bajar de su carro, estacionado en la esquina del bar. Ella argumentaba que el callejón le causaba temor, pero tras una larga negociación con su pareja, se convenció de bajar del auto y entrar al local. Con el paso del tiempo la joven terminó la relación con ese hombre y se convirtió en una asidua del bar.

La historia de El Lobo Viejo es relativamente nueva comparada con la de muchos otros sitios, pues comienza apenas en 2010, cuando Raúl Arellano regresó a su terruño, después de muchos años de radicar en Estados Unidos. Junto con su hermano Miguel decidió montar un bar en el patio de la que fuera su casa materna. Como ambos tenía conocimientos de albañilería y carpintería, ellos mismos se encargaron de todo lo que hoy constituye el lo-

cal: el tejabán, la barra y la contrabarra, los baños y algunas mesas. También colocaron cómodos equipales, y fue así como nació este entrañable lugar.

Otra cosa que vale la pena resaltar son los precios, bastante económicos, además de la generosidad con la que sirven sus bebidas, pues sus tragos son vertidos en vasos de cinco onzas.

Merece la pena destacar su excelente, variada y poco convencional cocina. La primera vez que la visité, para mi sorpresa, me sirvieron de comer tepanyaki, y en otra ocasión me sirvieron sushi, platos que contrastan con las tradicionales comidas cantineras, aunque también me han deleitado con albóndigas, birria o carne asada. Incluso en una ocasión me tocó que llevaron, literalmente, un puesto de tacos y uno podía pedir los que deseara, todo siempre de cortesía conforme al consumo y mediado por un trato de reyes.

Los fines de semana son imperdibles sus noches de karaoke, cuando los comensales suben a una tarima a hacer gala de su voz, haciendo la bohemia más grata y familiar. En suma, El Lobo Viejo es ya un imprescindible entre las cantinas zapopanas, perfecto para dar rienda suelta al hambre de diversión.







El Caballo de Tachote

“Ni lo paran falsas riendas”

Históricamente, al menos en Guadalajara, es muy común que las cantinas estén situadas en el centro o el oriente de la mancha urbana. Obedeciendo, hasta cierto punto, un poco al clasismo y la doble moral tan tapatía (“de la Calzada pa’llá”). Por eso, cuando me enteré, hace ya algún tiempo, de una cantina ubicada hacia el poniente de la ciudad, para ser más específico en la colonia La Estancia, me sorprendió y me encaminé de inmediato a conocerla.

Mayor fue mi sorpresa al comprobar que, efectivamente, a pesar de tener un ligero parecido con algún bar de alitas, de los que hoy proliferan, posee también esa magia que solo las cantinas pueden ofrecer, y que es difícil de explicar. Me refiero al trato, la botana, el ambiente, la clientela y hasta los aromas que inundan el entorno y que solamente después de estar en ellas se puede entender.

El Caballo de Tachote es un extraño híbrido entre la tradición y la modernidad. Constituye, sin duda, una gran opción para aquellos que gustan de estos ambientes y su situación geográfica los invita a acudir con frecuencia, lo que quizás no puedan hacer con otras cantinas con más historia, que suelen ubicarse en zonas más distantes.

La cantina abrió en 2012 por iniciativa de Eloy Robles, oriundo de Mascota, Jalisco, quien quiso trasladar la esencia del pueblo mágico a su cantina, dándole toques provinciales, como los ladrillos que cubren sus muros y su barra, los típicos pilares bañados en el color rojo, sus cómodos equipales y un mural en el que se aprecia una estampa de la plaza principal del terruño de Eloy, sobre el cual se lee: “El rincón de Mascota”.

La decoración es sencilla, conformada por algunas frases o dichos populares pintados a mano sobre las paredes y pilares, una larga barra con unos dieciséis equipales y varias mesas con los clásicos asientos cantineros.

Fue nombrado en memoria de un famoso personaje de Mascota, tal como está escrito en una de las paredes del bar, donde se cuenta que en el pueblo existió un hombre llamado Anastasio, apodado Tachote por lo corpulento que era. Él tenía un jamelgo que presumía como el mejor de la comarca, pero en realidad era un equino viejo, flaco y perezoso, al grado de tener que bajarse de él para jalarlo de la rienda, porque de plano no quería caminar, además de que siempre tenía el hocico cochino, y a eso precisamente es a lo que uno acude a El Caballo de Tachote: a ensuciarse el hocico con las bebidas espirituosas que abundan en el lugar.

La clientela es copiosa, en su mayoría compuesta por oficinistas de la zona, quienes se dan gusto con las bebidas preparadas, como sangrías, hierbabuenas, vampiros, cervezas o los típicos destilados como tequila, vodka o ron. La botana también es digna





de mención: pico de gallo, churros, cacahuates, palomitas y hasta queso de puerco traído desde el meritito Mascota.

Tal como se acostumbra en algunas cantinas, a la par del consumo de bebidas aumenta el servicio de comida, y cada día hay un plato fuerte distinto, como caldo de colas, costilla en salsa roja y pozole, entre otros. En lo que al oído respecta, la música es moderada y suenan canciones tradicionales, que llenan de magia y sabor este nuevo centro de esparcimiento.

Hace tiempo existía una sucursal cerca de La Venta del Astillero, por la carretera a Nogales, pero cerró. En la actualidad solo existe otra sucursal, ubicada en el pueblo de Mascota, con la cual se extiende el legado de este bar.

Sin duda, El Caballo de Tachote se ha ido ganando un lugar en la carrera de las cantinas, ofreciendo una opción diferente, con sabor tradicional, en el poniente de la ciudad.



La Occidental

Con el toque de antaño

Si grazna como un pato, camina como un pato y se comporta como un pato, entonces ¡seguramente es un pato! Este razonamiento, conocido como la prueba del pato, el cual me lleva a la conclusión de que La Occidental es, sin duda, una auténtica cantina. Lo aclaro pues son muchas las personas que intentan descalificar a esta novel cantina, argumentando que “trataron de forzar el concepto”. Sin embargo, desde mi perspectiva, a pesar de su juventud, cuenta con ese grato sabor de antaño de las tabernas tradicionales.

La Occidental es uno de los rostros jóvenes de la urbe tapatía, ya que abrió sus puertas en 2014, en el tradicional barrio de las Nueve Esquinas, y poco a poco se va posicionando como una opción destacada en el universo étlico de esta gran ciudad. Entre sus muros conocí a la mujer con la que hoy comparto la vida, lo cual aporta un significado especial a este entrañable lugar.

Fue fundada por Álvaro Dorantes, Édgar Marroquín, Samuel Martín y Eduardo Pérez, quienes también son propietarios del Scratch Bar, un foro dedicado a los amantes del jazz y el rock. En La Occidental intentaron capturar la solera y tradición de los bares que visitaban nuestros padres y abuelos, lo cual, en mi opinión, lograron con creces. A la par de sus bebidas, el espacio ofrece cómodos equipales y ricas botanas; algunas pinturas de artistas locales llenan de color el lugar y la música permite que los parroquianos conversemos sin necesidad de subir la voz, hecho que se agradece bastante.

LA OCCIDENTAL
CANTINA



After 10:00pm
All patrons
must be 21 years
of age or older.
No smoking.



La botana es variada. Comienza con los clásicos churritos o palomitas y, conforme el consumo va en aumento, llegan los frijolitos con totopos o requesón, seguidos por tortas ahogadas o tacos dorados, pero sin duda, la joya de la corona es la famosa occipitaya, que es la bebida que los puso en el mapa y que solo se ofrece de mayo a julio, pues es cuando se monta en los alrededores la tradicional Feria de la Pitaya. Se trata de una deliciosa bebida preparada a base de pitaya, vino tinto y vodka: un auténtico agasajo para el paladar. El resto del año, cuando no se da este fruto, ofrecen cocteles elaborados con alguna otra fruta de temporada, además de las típicas hierbabuenas, cazuelas, vampiros, mojitos y una amplia carta de bebidas y cervezas.

Su clientela es joven y primordialmente femenina; el ambiente es relajado, y resulta ideal para pasar un rato agradable. Quizás a ese encanto seductor de La Occidental se debe que las nuevas

generaciones se enamoren de la magia, sabor y tradición que envuelve a las cantinas, y las conciban como una estupenda opción de entretenimiento en la ciudad.







El Gallo

“Quién pudiera tener la dicha...”

La cantina más joven que existe en todo el abanico tapatío lleva por nombre El Gallo. A pesar de su edad pueril, rápidamente se ha posicionado entre las favoritas de muchos parroquianos de la ciudad.

Este bar recién abrió sus puertas en 2020, pero el local donde se encuentra tiene un largo pasado cantinero, ya que desde 1983 y durante varios lustros fue el domicilio de un bar llamado El Charre-rías, que muy buenos recuerdos dejó en la memoria. En su tiempo perteneció al señor Mario Escobedo, mejor conocido en el mundo del pancracio como El Oso Negro, quien fue un luchador profesional y también fundó otro bar que a la fecha lleva su nombre de lucha.

El encanto con que cuenta El Gallo es, sin duda, de máxima categoría: su excelente comida hasta sus generosos tragos servidos en caballos de cuatro onzas y sus magníficas instalaciones han hecho que el público cantinero rápidamente se torne asiduo a este agradable lugar, ubicado en la calle Alfredo R. Placencia, casi esquina con Jesús García, en los límites del barrio de Santa Tere y la colonia Ladrón de Guevara, lo que hace que su clientela sea refinada, pero jamás elitista.

Navegando a contracorriente, este bar abrió sus puertas después de la ola más fuerte de la pandemia de la covid-19, que obligó a tantos otros a cerrar. Los señores Rodolfo Mena y su hijo Claudio, ambos taurinos, decidieron hacer una inversión y remozaron el viejo local que durante años permaneció cerrado, repararon los baños, le dieron otro aspecto a la terraza y efectuaron un sinfín

de adecuaciones, hasta lograr que el local fuera funcional. Para nuestra fortuna, el resultado ha sido estupendo, ya que El Gallo, desde sus inicios, es un éxito.

Fue llamado así en honor al padre de don Rodolfo Mena, a quien apodaban el Gallo. En su juventud don Rodolfo acompañaba a su padre en su peregrinar por diversos santuarios de Baco, y eran particularmente asiduos al Bar Mi Casa. Por ello, en cuanto tuvo oportunidad de incursionar en este giro, lo dedicó a su padre.

Conocí esta cantina cuando apenas tenía una semana de inaugurada, aunque yo ya tenía una historia con este lugar, pues en su tiempo visitaba con bastante frecuencia a su antecesor, El Charrerías que, dicho sea de paso, era uno de los bares favoritos de mi padre.

El cambio radical en su fisonomía es más que notable. Además de lucir muy limpio, han tapizado las paredes con media docena de cabezas de toros y algunas pinturas de gallos. Los cómodos equipales invitan a los comensales a pasar largas jornadas en su fresca terraza.





La botana es, quizás, su mayor atractivo: los succulentos chamorros, la carne asada, el pozole, el mole o el espinazo con verdolagas seducen hasta al paladar más exigente. Además es de las pocas cantinas de la zona que abren en domingo, lo cual la convierte en una excelente opción para *crudear*.

El Gallo es una cantina que nació grande, que sin demora con toda justicia se ha posicionado en el gusto de los bohemios tapatíos.





Un minuto de silencio por las horas de bullicio que nos dieron

Las cantinas que ya no están

LA ALEMANA

371

Restaurante
& BAR
LA
ALEMANA
• Huevos al
justo
•omelett
• chorizos





La Alemana

La alcurnia que fue

Aunque en la última época se desempeñó más en la labor de restaurante, este viejo establecimiento fue en sus orígenes una afamada y boyante cantina, típica de Guadalajara. La visité por más de veinte años, ubicada en el Centro Histórico de la ciudad, sobre Miguel Blanco, casi en su cruce con 16 de Septiembre.

Siempre acudía a ella a saciar mi sed en plan de precopa. Incluso, he de confesar que jamás lo hice con mucha frecuencia. No fue hasta que comencé con la preparación e investigación de este libro que regresé a La Alemana, y me volví un auténtico enamorado de la cocina del lugar. Durante un tiempo, casi de manera religiosa, iba los jueves a comer y tomar un trago en esta centenaria cantina.

Fue fundada en 1907 por el alemán Máximo Bohnstedt, de la mano de la señora María González Aguilera, quien se encargó de darle al lugar un toque de opulencia. Previamente, el señor Bohnstedt también había fundado el hotel Alemán, en 1895. En aquella época, la estación de ferrocarril se encontraba donde actualmente es el cruce de la avenida Revolución y la calle Ramón Corona, por lo cual era una zona bastante acaudalada, donde el turismo despuntaba.

Así, tanto el hotel Alemán como la cantina La Alemana ocuparon un papel muy importante en la vida económica y social de aquel tiempo, y cumplieron con el rol de darle a la urbe aires de auténtica ciudad, dejando de lado la atmósfera pueblerina que aún se respiraba en la Perla Tapatía.



La comida siempre fue de una calidad superior: los sesos a la mantequilla negra, las milanesas empanizadas, las enchiladas y otros auténticos manjares convirtieron a este lugar en un referente de la época. Por sus puertas ingresaban políticos, actores y distinguidos personajes de aquel México que se nos desvaneció. Incluso, este fue uno de los primeros lugares donde se comenzó a servir la torta ahogada, pues allá por los años veinte el señor Luis de la Torre, *el Güerito*, quien se cuenta fue el primero en comercializar este típico antojito tapatío, se instalaba justo fuera de La Alemana, frente al jardín de San Francisco. Algunos años después el Güerito instaló su negocio en la calle Madero número 13... pero esa es otra historia.

Al no estar más el famoso Güerito, La Alemana comenzó a introducir este platillo en su menú tratando de apegarse a la receta original, por lo cual no era de extrañar que, si alguien comparaba sus tortas, encontraba demasiada similitud, principalmente en la salsa picante.

Recuerdo que las primeras veces que acudí a este sitio una de las cosas que más me gustó era que no había rocola, y un cuarteto de cuerdas, acompañados de un viejo piano, amenizaba el ambien-

te. Con el devenir de los años y las diversas crisis que han azotado al país, la zona perdió parte de su brillo y el lugar se vistió de un aspecto lúgubre, aunque no por eso menos señorial. Aún contaba con el viejo piano, el cual cada día, en punto de las cuatro de la tarde, resonaba con boleros y canciones típicas.

Don Manuel Núñez, nieto de doña María, fue el último dueño del lugar y encargado de la cocina, y aunque la comida podía parecer un poco cara, comparada con otros establecimientos de la zona, tenían la seguridad de que no decepcionaba. Quizás el único “defecto” que le encontraba a esta maravillosa cantina, más convertida en restaurante, era el horario, ya que cerraba a las ocho de la noche, lo cual no era impedimento para pasar una tarde agradable. Por desgracia, en el año 2020 la taberna se vio obligada a clausurar sus puertas definitivamente, ante la lamentable muerte de don Manuel.

Sin duda, La Alemana fue un clásico entre las cantinas tapatías, y un referente obligado para todo aquel que desee conocer un poco de historia sobre la vida bohemia de nuestra ciudad.





La Mutualista

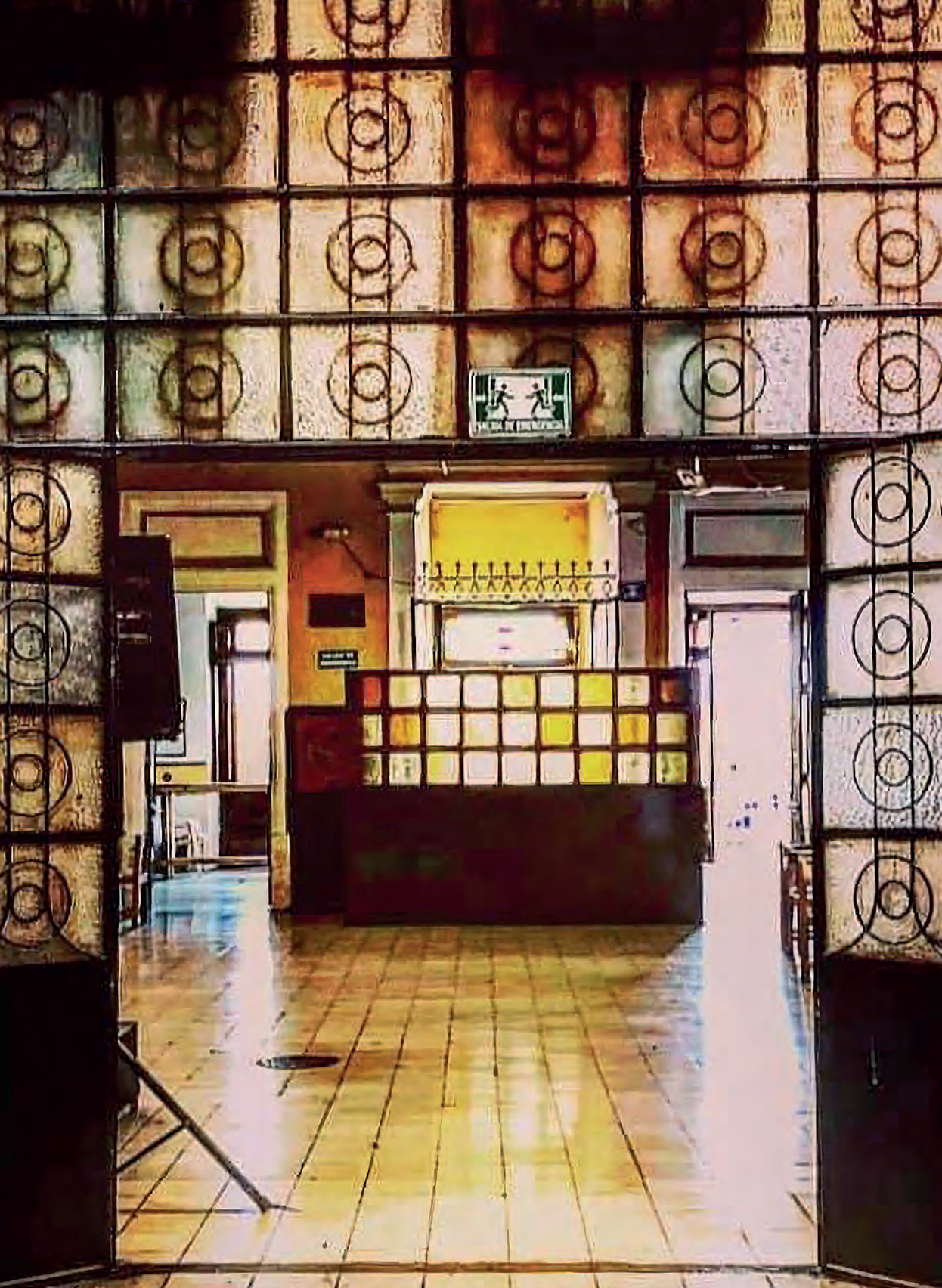
Intelectual y arrabalera

Si existió un bar que estuviera ligado con la agenda cultural de la ciudad, este fue, definitivamente, La Mutualista. Por muchos años funcionó como sede de las fiestas que se ofrecían a la prensa e invitados especiales de la Feria Internacional del Libro de Guadalajara (FIL) y de la otrora Muestra de Cine Mexicano en Guadalajara, hoy llamado Festival Internacional de Cine en Guadalajara (FICG).

Además durante algún tiempo funcionó como galería de arte, así como lugar de ensayos de la compañía de danza contemporánea La Líbido. En su interior se realizaron infinidad de presentaciones de libros, proyecciones de películas, subastas de arte, talleres literarios y periodísticos, obras de teatro y un sinnúmero de actividades culturales, que congregaban a numerosos intelectuales y artistas locales e internacionales.

El lugar abrió como la casa de la Sociedad Mutualista de Agentes Viajeros de Guadalajara, allá por el año 1946, y de ahí tomó su nombre. Dicha agrupación fue constituida por los señores Salvador Flores Palos, Juan Peña Dávalos, José García Ramírez, Antonio Mates Brizuela, Gustavo Ramírez y Daniel Reynoso, quienes eligieron como punto de reunión la vieja casona ubicada en el cruce de las calles Madero y 8 de Julio. Con el devenir de los años el uso del espacio transmutó al giro de cantina, rayando en el formato de centro cultural, sin llegar jamás a serlo por completo.

Con el paso del tiempo se designó con el nombre de La Mutualista o La Mutua, como cariñosamente se le conocía. Al final fue más reconocida como un gran salón de baile, donde los fines de semana se presentaba una orquesta en vivo, que amenizaba la



EXIT
安全出口

安全出口

noche para que todos los parroquianos sacaran brillo a la pista con sus mejores pasos, sin empañar su diáfano embrujo de añosa cantina, que se hacía presente desde la intimidad de su barra hasta la atmósfera de evanescente oscuridad, cómplice de las parejas embrujadas por los ritmos cadenciosos que inundaban el salón principal.

La casona, dividida en varios salones, fue tal vez el bar más plural y uno de los más queridos por los tapatíos, con la clientela más variopinta en el universo cantinero en la ciudad, pues era común encontrar motociclistas (*bikers*), metaleros y punks, así como a las niñas bien de la zona de Andares tomando baños de pueblo, o los clásicos oficinistas de Providencia, cholos o chairros, periodistas y literatos, políticos, taxistas o afanadores, oficinistas, artesanos y obreros. Al ritmo de una buena salsa o cumbia, todos se reconocían como hijos legítimos de Baco.

Desde finales de los noventa y hasta su cierre fue comandada por el doctor Raúl Ureña y su hijo. Entonces era común encontrar a gran parte de la gente que daba vida a las esferas culturales de la ciudad, y





muy frecuentes las maratónicas bacanales, a puerta cerrada, hasta muy entrada la madrugada o incluso despuntando la mañana, cuando los parroquianos abandonaban el recinto por la puerta de servicio.

Hace unos años su programación musical era básicamente rock en vivo, no tanto de salsa como fue en su última etapa, y si bien es cierto que la tradición de los salones de baile en Guadalajara es ya bastante añeja, con lugares como los extintos salones México y Astoria, también existían otros como el Veracruz, la Tropicosa o el Tijuana's, aunque los dos últimos eran más arrabaleros. Solo El Cubilete, una desaparecida cantina con aroma y sabor cubano, era donde se daban cita las personas que en ese entonces conformaban el ambiente cultural tapatío. Al cerrar este bar, La Mutualista vino a tomar su lugar, iniciando con los viernes de salsa, hasta consolidarse como una sólida opción en este giro.

Sin embargo, a pesar de que algunos la conocieron solo como salón de baile, si uno visitaba La Mutua un día cualquiera, hacia las dos o tres de la tarde, se podía refrescar con un alipús acompañado de cueritos y departir tranquilamente junto a la barra para disfrutar el ambiente de una cantina tradicional.

La Mutua supo adaptarse los nuevos tiempos y generaciones, al conservar sabores y ritmos tradicionales. Atrajo a muchos jóvenes que, bajo la seducción de la música, acudían por primera vez a la cantina que sus padres y sus abuelos antaño visitaron. Por desgracia, no pudo sobrevivir a la pandemia y tuvo que cerrar definitivamente.



Las Famosas Escaleras | El Molacho's

“¡Cómo te voy a olvidar!”

El 11 de febrero de 2017 me despertó la triste noticia de que acababa de convertirme en huérfano de cantina. Fue un duro golpe para mí y para toda la sociedad etílica tapatía. Comenzaron a circular por redes sociales las fotografías del mobiliario que en un tiempo llenara de vida uno de mis lugares predilectos de la ciudad, y verlo así, amontonado sobre una estéril banqueta, fue mi Nagasaki personal.

El Molachos era, sin lugar a duda y por mucho, mi cantina favorita. Junto con el Morelia, fue de las que con más frecuencia visitaba. Me costó trabajo asimilar su cierre. Al principio pensé que se trataba de una reubicación; jamás imaginé que fuera la despedida de uno de los lugares que más amaba.

Este maravilloso sitio fue fundado por don Eduardo Rodríguez Alcaraz, quien había sido propietario de una cantina llamada El Rincón del Diablo, que se ubicaba en la calle Morelos esquina con el Callejón del Diablo, donde hoy se encuentra la Secretaría de Turismo. Esa cantina la cerró en 1956, mientras que abrió otra en el cruce de la calle Juan Manuel y la calzada Independencia, a la que bautizó como Centro Social de Profesionistas de Guadalajara, pues era más fácil conseguir el permiso de un club social que el de una cantina.

En 1962 cambió de sede y se estableció en el segundo piso de la finca ubicada en Juan Manuel 398, esquina con la avenida Alcalde, donde se le empezó a conocer como Las Escaleras, pues al estar en altos se tenía que ingresar por unos peldaños. De ahí provino el primer sobrenombre del bar.



Fotografía recuperada de: <https://es.foursquare.com/v/molachos-cantina/4e0694211520fc3138f0175c>

Con el tiempo, don Eduardo Rodríguez comenzó a perder su dentadura, por lo cual le apodaban el Molacho, así que la gente comenzó a referirse así cuando iba a su cantina. Ese fue el origen del resto de su nombre, que unas décadas después quedó formalmente registrado como Las Famosas Escaleras, Molacho's.

José Luis Rodríguez, *el Güero*, heredó el bar de su padre. Varias veces coincidimos en una barrera de la plaza de toros El Nuevo Progreso. En mis incontables visitas a su bar él y toda su cuadrilla siempre nos hacían sentir como unas verdaderas celebridades.

El interior de la cantina era elegante sin caer en lo ostentoso. Robustas mesas de madera se conjugaban con sillas con respaldo de cuero. Tenía una barra bien surtida, decorada con réplicas de cuadros de mujeres pintadas por Toulouse-Lautrec, pero lo que más destacaba era un enorme piano de cola que derramaba sus notas sobre las eternas tardes en el Molacho's.

Me considero un privilegiado por haber formado parte de la cofradía que solía cantar a todo pulmón la canción “Nunca jamás”, de Lalo Guerrero, que hiciera famosa el inolvidable Javier Solís. Me entusiasmaba sobremanera al llegar a la estrofa que dice:

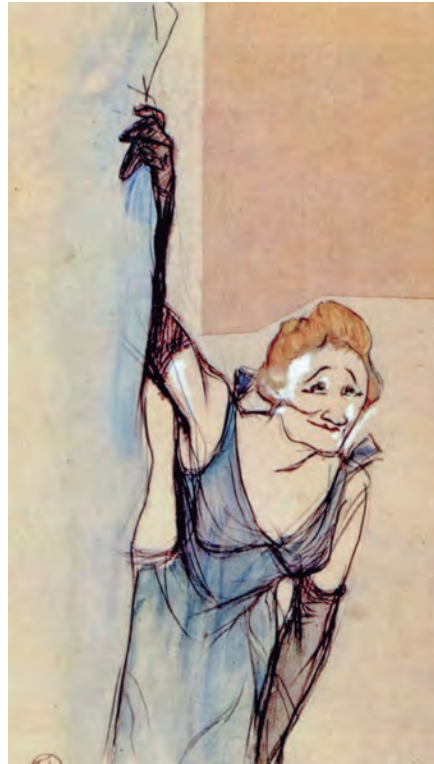
Mírame, miénteme,
pégame, mátame si quieres,
pero no me dejes,
no, no me dejes nunca jamás.

Al cantar el “mírame” y el “miénteme”, nuestra efervescencia iba *in crescendo* a tal grado que, cuando llegábamos a la parte que dice “pégame” y “mátame”, nuestra voz se transformaba en un grito aturdidor y sofocante, que inundaba de pasión musical todo el lugar.

Al no contar con rocola, pasaba algo similar que en la cantina La Fuente: los músicos, en ocasiones maestros o alumnos de la cercana Escuela de Música, se apoderaban del piano. Acompañados por un cuarteto de cuerdas o algún instrumento de viento, interpretaban rancheras, boleros o arias de ópera, haciendo mágica la estadía en este mítico bar.

La botana siempre fue gratis, con los sopos como uno de los platillos más solicitados, junto a los tacos dorados, el pozole, la fruta picada, las tostadas de jamón, de cueritos y una salsa picosa que era una maravilla.

Resultaba muy curioso ver la comida descender por un elevador, a un costado de la barra. La mayoría de los clientes se quejaba de que las porciones eran muy pequeñas. Sin embargo, José Luis García, *la Zorra*, a quien considero uno de los mejores meseros de la ciudad, sabía tratar bien a los parroquianos más fieles, entre los que yo me contaba, y nunca hubo inconveniente en repetir la porción de alimentos hasta dejarnos satisfechos.



Henri de Toulouse-Lautrec. *Yvette Guilbert* (1894).



Fotografía recuperada de: <https://twitter.com/zorrotapatio/status/830540810957369346/photo/1>

Por varios años un grupo de muy queridos amigos nos juntábamos religiosamente los jueves a beber en Las Famosas Escaleras. Ufano puedo decir que, durante esos años, a lo sumo habré faltado en tres o cuatro ocasiones, aunque también solía acudir los lunes para curarme la cruda del fin de semana, o llegaba temprano los sábados a comer.

Cada 11 de octubre, cuando se realizaba la Romería de la Virgen de Zapopan, tenía la sana costumbre de ir a ver las danzas desde sus amplios ventanales, disfrutando un Bacardí. También festejé ahí una gran cantidad de cumpleaños.

Me llena de nostalgia recordar mi siempre amado refugio, que disfruté en demasía y extraño en la misma medida. Solo me resta decir: Molacho's, nada me debes, Molacho's, estamos en paz.



El Manolo

Requiescat in pace

Otra de las cantinas que recuerdo con un gran cariño es el Manolo. Tal vez sea la primera que visité siendo niño, o al menos fue una de las que más frecuentaba. Desde que tengo uso de razón, mi familia acudía principalmente al Manolo Munguía porque nos gustaba comer ahí. Yo solía pasar largas tardes jugando en sus jardines, desde mis tiernos cuatro o cinco años.

Se encontraba en la avenida Munguía, hoy llamada Enrique Díaz de León. Este era uno de los lugares favoritos de mi padre y una auténtica tradición para toda mi familia. Tiempo después cerró y durante muchos años permaneció afuera el anuncio del whisky Johnnie Walker, con su clásico caballero andante, enfundado en traje elegante y sombrero de copa, que fue testigo fiel del pasado glorioso y lleno de júbilo que albergó esa finca.

Al crecer, comencé a acudir de manera frecuente al Manolo original, que abrió en el año 1968, sobre la avenida Niños Héroes, casi en su cruce con la calle Rayón, en el céntrico y antiguo barrio de San Antonio. Esta cantina rápidamente se convirtió en un referente de los bares tapatíos.

Fue fundada por don José Manuel Rodolfo Herrera Díaz, quien bautizó el lugar como a él le apodaban de cariño. No era nuevo en este ambiente, pues en su adolescencia trabajó como mesero en la cantina llamada La Número 12 y después de un tiempo subió al rango de cantinero. Años más tarde la rentó y no pasó mucho para que pudiera comprarla.

Llegó a poseer varias cantinas, entre ellas El Farolito, El Prado, La Nogalera, El Imperial, El Martillo, El Viena, El Víctor, El Casino de Oro y, finalmente, el Manolo. Fue tal el éxito de esta última que llegaron a tener tres sucursales, además de la central, y a todas las visité: la de avenida Munguía, la sucursal de Estadio (ubicada por la Antigua Central Camionera) y el Manolo Campestre, sobre la avenida Mariano Otero, por la zona de la Expo Guadalajara. Todas dejaron gratos recuerdos en la memoria colectiva de los parroquianos de la ciudad.

Era tal la cantidad de suministros que don Manolo requería para la operación de todas sus cantinas, que fue necesario abrir una tienda de vinos y ultramarinos llamada Súper Mary Bety, a fin de garantizar su abastecimiento.

Entre muchas de sus cualidades, que hacían del Manolo un lugar mágico y entrañable, destacaba su botana, en general muy sabrosa, pero sobresalían las carnitas y más aún sus espectaculares tortas ahogadas, elaboradas con el clásico birote salado perfectamente dorado; también destacaban unas succulentas salsas, tanto la dulce como la picosa, unas de las mejores de la ciudad, ¡un auténtico manjar!

Otro sello característico de los Manolos era su muy completa y variada carta de licores. Recuerdo que el Manolo original era un local amplio, limpio y tranquilo. Sus cómodos equipales y sus mesas cubiertas con manteles tintos le daban un toque elegante. Los meseros eran sumamente amables y los fines de semana solía amenizar un mariachi.

Una a una fueron cerrando las sucursales. Al final solo quedaba la matriz, la de Niños Héroes, en el barrio de San Antonio. Tras la muerte de su propietario se fue también ese último vestigio del Manolo, dejando un hueco importante en el universo cantinero de la ciudad.

Es para mí inevitable nombrar al Manolo en este libro, punta de lanza de mi romance con las cantinas.



Las que el tiempo se llevó

“Nada es eterno en el mundo”

En mi largo andar por la ruta de las barras, mesas y equipales han sido numerosas las cantinas que he tenido la fortuna de conocer. Por desgracia muchas de ellas han desaparecido durante los últimos años, algunas de las cuales marcaron una época en la ciudad; otras cuantas me marcaron a mí.

La historia de las cantinas o expendios de bebidas alcohólicas de Guadalajara se remonta a hace casi siglo y medio, cuando comenzaron a abrir pastelerías o restaurantes donde se vendía alcohol. Por aquel entonces era obligatorio vender alimentos para el consumo de las bebidas. Después surgieron los salones, principalmente en los grandes hoteles, ostentosos y un poco caros.

Lugares como La Fama Italiana, el hotel Cosmopolita, los baños Félix y el restaurante La Alemana comenzaron esta tradición, seguidas por cantinas como La Sin Rival, El Bosque, El Huerto, El Frontón, El Fiel Pastor, La Leonera, entre muchos más. Estos negocios abrieron el camino para que hoy en día podamos disfrutar de los magníficos lugares que dan sabor a la Perla Tapatía.

El One Two Three, que siempre me ha parecido un nombre estupendo, el bar Cue, La Hormiga Atómica, El Siboney, El Buen Viaje, La Número 12, El Prado, El Farolito, El Casino de Oro y La Sirena fueron otras cantinas que existieron y, aunque yo no las llegué a conocer, mi padre me contó sobre ellas.

Quiero rememorar todas aquellas cantinas que sí llegué a visitar y en cuyo interior pasé gratos momentos, como Los Tendedores, que se encontraba a media cuadra del Templo del Refugio. Fue

la que más visité durante mi adolescencia, cuando tenía alrededor dieciséis años. En aquella época no había tantas restricciones, así que mis amigos y yo solíamos acabar la fiesta hasta las tres o cuatro de la mañana, hora en que cerraban la cantina. Tan asiduo fui a ella que llegué a enamorarme de una de sus meseras, llamada Lupita. Era una mujer madura, de unos cincuenta años, muy blanca, de finas facciones, con una larga y blanca cabellera, muy culta y elegante, que hablaba varios idiomas y con quien disfrutaba platicar sobre libros y cine.

Unos años después acostumbraba asistir a La Oficina, una cantina que se encontraba a unos pasos del extinto Centro Cultural Roxy, en la esquina de Mezquitán e Independencia. Ahí solía acudir antes y después de los conciertos que se presentaban en ese recinto. En dos ocasiones me encontré ahí a Lupita, mi amor platónico de Los Tendederos, pero no pudimos platicar porque estaba atendiendo a algún cliente. Nunca más supe de ella.

Otro desaparecido es el bar Chapala, que estaba a una cuadra de la casa donde viví por varios años, en la zona centro de la ciudad. Después de cerrar se convirtió en una sucursal más de la cadena de bares Zapotlán, de los cuales sobreviven tres en el área metropolitana.

El bar Saúl, con su rocola de vinilos, la barra perfectamente surtida con bebidas de calidad suprema y precios estratosféricos, se encontraba cerca de los templos de San Francisco y Aranzazú, donde solía pasar tardes tranquilas, escuchando música muy bohemia.

Cómo olvidar el hermoso Gato Verde, en la colonia Americana, donde la bella Mary Tere servía copas, cobraba y cantaba boleros, dentro de una atmósfera cálida y romántica. Era una especie de piano bar cantina que dejó un hueco muy difícil de llenar.

En el bar La Bohemia, allá por el rumbo de la glorieta de La Normal, se comía muy bien; sobre todo recuerdo con nostalgia los tacos de chicharrón. Los viernes había música en vivo, con lo cual hacía honor a su nombre.

El Chihuahuas era una peculiar cantina donde no vendían más que cerveza. Enclavada en la Zona Roja, en la esquina de Obregón

y la calle 42, a pesar de estar rodeada de giros oscuros se vivía un ambiente relajado. La hermosa Lulú, siempre regia y salerosa, nos atendía amablemente.

El bar Janitzio, una cantina con vocación rojinegra, se ubicaba en el cruce de Obregón y la calle 32, a donde iba los domingos después de visitar el tianguis El Baratillo.

La Galeana, un pequeño y muy arrabalero bar que se ubicaba en el centro de Guadalajara, fue rebautizado por mis amigos y yo como *El Apestoso*. Creo que, con ese sobrenombre, no hacen falta mayores descripciones, sin embargo, a su favor puedo destacar que era sumamente barato, lo cual se agradecía.

El Caballito Cerrero estaba en un sótano, a unas cuadras de la Preparatoria número 1, también en la zona centro, y se llamaba así por el tequila del mismo nombre. Se dice que el propietario trabajó muchos años en la Casa Herradura y, al salir mal de esa empresa, fundó su propia marca, nombrando la propia así porque los caballos cerreros no usan herraduras. Después abrió su cantina, en un lugar que poco antes había sido un estacionamiento, y ahí solo vendía su tequila. Si tenías suerte a veces había hielo y, si tenías demasiada suerte, se podía encontrar Squirt o Pepsi, pero esto casi nunca sucedía. Todo estaba inmerso en un ambiente húmedo, por estar en un espacio subterráneo, lo cual lo convertía en un espacio muy peculiar.

Otro bar que también era subterráneo, pero con un perfil totalmente distinto, era el Arthur's, un elegante piano bar ubicado sobre la avenida Chapultepec, donde hoy se localiza el bar Américas. Se caracterizaba por su puerta bellamente enmarcada y por ser el lugar de reunión de la élite periodística y de otros personajes prominentes de la época.

Cómo olvidar El Rincón de la Doña, a espaldas del periódico *El Occidental*, donde en lugar de sillas te sentabas en barriles, y uno de ellos estaba lleno de cacahuates, para acompañar las bebidas.

Otro inolvidable es El Cubilete, en las Nueve Esquinas, donde probé por primera vez los famosos mojitos y escuché a Rosalía cantar al ritmo de sones cubanos. Recuerdo también que era sede

de las tremendas fiestas de la Feria Internacional del Libro y de la Muestra de Cine Mexicano. El lugar estaba decorado con fotografías de personajes famosos que lo habían visitado, así como con numerosas banderas de Cuba.

En La Playa Bruja, en el barrio de El Batán, había una gran palapa y el piso estaba cubierto con arena de mar, lo que daba la sensación de estar en una bahía. El lugar era amenizado por un intérprete de Rigo Tovar, lo que reforzaba el ambiente tropical.

En La Faena y El Fandango, dos centros botaneros ubicados al oriente de la ciudad, la comida era abundante y sabrosa. En un par de ocasiones me tocó ver ahí a Los Cadetes de Linares.

El Imperial, que era un salón de baile a donde acudían los amantes de la cumbia, se encontraba por la céntrica zona conocida como de los dos templos, San Francisco y Aranzazú. Un lúgubre pero agradable lugar.

También llegué a visitar El 13 Negro y La Bonita, ambos por la calle 52 y Gigantes. Eran de esas cantinas llamadas de mala muerte, donde el arrabal era real y el peligro se respiraba en el aire. A pesar de su ambiente denso, en parte por curiosidad y en parte porque me quedaban de paso, las llegué a visitar.

El Tizoc, un elegante lugar sobre la avenida Ávila Camacho, debía su fama a que abría las veinticuatro horas y era también el sitio a donde muchos acudíamos a rematar la fiesta. Yo solía llegar a comer menudo a las cuatro o cinco de la mañana y salía hasta el mediodía.

El Descanso Eterno, otro lugar con un nombre espectacular, cuyos muros estaban cubiertos con afiches alusivos a la fiesta brava, se encontraba a una cuadra de la plaza de toros. Su dueño, el Pelón, trabajó muchos años como cantinero en el Morelia, y sabía preparar de las mejores yerbabuenas que he probado.

El bar Antonio's, en el barrio de Mexicaltzingo, tenía un sótano desde donde se podían ver los vestigios del antiguo Puente de las Damas, construido en el siglo XVIII. Era una cantina con ambiente liberal que apoyaba abiertamente la diversidad sexual.

El Abrevadero de los Dinosaurios, que se encontraba por la zona de la Plaza de la Bandera, era un galerón con ambiente festivo, que también se distinguía por su abundante y deliciosa comida.

La elegancia clásica de La Alemana, La Mutualista, que en algún tiempo fungió como centro cultural, mi siempre amado Molachos y el Manolo's, con sus riquísimas tortas ahogadas, son cantinas que dejaron huella en la memoria colectiva, por lo cual he dedicado un capítulo especial para hablar sobre cada una de ellas.

Son incontables las tascas que han dejado de existir en la ciudad, pero afortunadamente muchas otras siguen con vida y otras más vendrán. Solo deseo, de todo corazón, que esta bella tradición no se pierda nunca bajo el peso aplastante de la modernidad.



Generar riqueza para ayudar a otros

La visión y la misión de los socios de ELITE se han encaminado, desde el principio, a la productividad que genere riqueza y valor agregado a nuestro México, desde nuestra ciudad y nuestro estado.

Durante los últimos tres años, ELITE ha consolidado una manera diferente de hacer empresa, marcando la pauta como referentes en el ámbito del desarrollo de parques industriales de última milla. Sin embargo, quisimos ir más allá: por esta razón nació Fundación ELITE, que pretende ayudar sin fines de lucro a quienes más lo necesitan, para promover nuestra ciudad y, de forma paralela, ayudar a nuestros hermanos más desfavorecidos. En este entendido, llevamos un poco de luz desde los lugares llenos de vida y alegría hacia otros donde se necesita luz, esperanza y amor, que sufren severas carencias económicas y en los que no es posible siquiera cubrir las necesidades más básicas.

Este libro cumple esta doble función: promueve nuestras tradiciones y, al mismo tiempo, ayuda a nuestros hermanos en situación precaria.

Agradecemos la generosidad de quienes tuvieron a bien creer en este proyecto y confiamos en seguir contando con su invaluable apoyo en proyectos futuros. En ELITE seguiremos trabajando para consolidar una cultura empresarial que combine la generación de riqueza con la ayuda constante. Estamos convencidos de que esta es la única forma, desde la iniciativa privada, de contribuir al progreso colectivo de nuestro estado y de nuestro México.

Luis Montes de Oca y Sergio O'Farril
Fundación ELITE





La última y nos vamos

Luis Montes de Oca

Hace casi cuatro años Luciano Sandoval, Chano para los amigos y quienes le queremos, tuvo a bien compartirme esta genial y maravillosa idea que había concebido. A partir de ahí me permitió acompañarlo en este viaje que hoy culmina con una extraordinaria obra que, en todo sentido y desde donde se le vea, es una verdadera joya que captura el acervo cultural tapatío y en la cual no existe desperdicio alguno.

La tarea de visualizar la obra, en primera instancia, para posteriormente darle forma y continuar con la labor de investigación y recopilación de datos, invitar y coordinar a diversos artistas de la pintura, la fotografía y la literatura, no fue nada fácil, pero Chano, con su carisma y pasión, logró asumir un liderazgo que le permitió consolidar un gran equipo de trabajo. Al reunirnos se percibía y hasta se respiraba la mayor empatía entre todos los involucrados, como si un sueño nos uniera, como si una fuerza nos hiciera avanzar armónicamente en un proyecto que a todos enamoró.

A la distancia, recuerdo nuestra primera charla y doy gracias a Dios que siempre es fiel y nunca nos deja, porque nos ha permitido cristalizarla y, por medio de la Fundación ELITE, apoyar y producir de manera ejecutiva este gran obra, respetando en todo momento su amor por las letras, la pintura y su natural complicidad con los parroquianos asiduos a nuestras cantinas, del tal suerte que, el sello que solo él podía darle a este libro, no se perdieran en el camino, logrando así lo que hoy usted, amable lector, tiene en sus manos.

En resumen, es un documento que muestra la riqueza cultural, gastronómica, esencia y tradiciones cantineras, todo bajo el sencillo marco coloquial del día a día, del simple pasar del tiempo, mismo que plasmó en estas páginas, haciendo homenaje a tan singulares rincones de nuestra ciudad, que tantas historias guardan en sus paredes.

Enhorabuena a mi buen amigo Luciano Sandoval, nuestro querido Chano.



CRÉDITOS

Fotógrafos

Renata Zaragoza

Susana González

Ana Lorena Méndez

Minerva Navarro

Roberto González

Eduardo Montes de Oca

Carlos Arjona


Gustavo Domínguez

José González Díaz, PIE

Gustavo Pelayo


Diego Villaseñor, *Tobalinés*

Rafael Rodríguez Hernández



*Por una mujer me tiré a la bebida
y fui tan descortés que nunca
le llamé para agradecerle*

W.C. Fields





Esta vida es un sufrir
Las cantinas de Guadalajara (1898-2023)
se terminó de imprimir en febrero de 2023
en Guadalajara, Jalisco, México.

