



Delicias costeñas



Bañado por las aguas del Océano Pacífico y dotado de una gastronomía envidiable, Mazatlán es hogar de gente noble que recoge los frutos de la tierra y del mar que la naturaleza les concede día a día.

FOTOGRAFÍAS DE CHARLY RAMOS



PÁGINA PRINCIPAL: CASA DEL CENTRO DE MAZATLÁN; LETREROS DEL RESTAURANTE DIEGO'S Y VISTA PANORÁMICA DEL MALECÓN. EN ESTA PÁGINA: AGUACHILE DE PULPO DEL COSTA MARINERA, CÓCTEL DE DOMA Y GATO EN LAS CALLES DE MAZATLÁN. EN PÁGINA SIGUIENTE: PATIO EN EL QUELITE; CAMARONES DEL RESTAURANTE COSTA MARINERA Y CANTINA LA TERTULIA

Donde comer

La Puntilla Interior del muelle turístico, Mazatlán, Sin. 01669 982 8877. lapuntilla.com.mx

Costa Marinera Privada del Carmen s/n 01669 916 1599. lacostamarinera.com

Diego's Beach House Calle Florida No. 100, Mazatlán, Sin. 01669 986 1816

Shrimp Bucket Olas Altas No. 11 Mazatlán, Sin. 01669 982 8019

El Mesón de los Laureanos Domicilio Conocido, El Quelite, Sin. 01669 965 4143. elmesondeloslaureanos.com

El Cuchupetas Jesus Carranza y Reforma No. 301, Villa Unión, Mazatlán, Sin. 01669 967 0460. elcuchupetas.com.mx

Doma Av. Camarón Sábalo No. 359, Mazatlán, Sin. 01669 913 3088

DÓNDE HOSPEDARSE

Pueblo Bonito Emerald Bay Resort and Spa Av. Ernesto Coppel Campana No. 201, Mazatlán, Sin. 01669 989 0525. pueblobonitoemeraldbay.com

El Cid Marina, Hotel de Playa y Club de Yates Av. Camarón Sábalo s/n Zona Dorada, Mazatlán, Sin. 01800 111 0364. elcidresorts.com.mx

Estrella del Mar, Golf and Beach Resort KM. 10, Camino Isla de la Piedra, Mazatlán, Sin. 877 01629 2852. estrelladelmar.com

MI viaje inició con una visita al mirador Ángela Peralta, desde donde se aprecian increíbles vistas panorámicas de la ciudad y del puerto. Con una idea bastante clara de la extensión de la ciudad, me dirigí al centro histórico para ser testigo de las intrigantes construcciones que resguardan celosamente la historia de Mazatlán. Al pasar por la Catedral de la Inmaculada Concepción, vi una “pulmonía” (transporte público típico del puerto) estacionada justo enfrente que fue adaptada para ofrecer raspados de diferentes sabores, siendo los más populares los de nanchi, ciruela y guayaba. Otro clásico al caminar por las calles del centro son las nieves de garrafa, definitivamente mis favoritas son la de vainilla y la de leche quemada y con mayor razón si son de “Nieves Medrano”, un negocio familiar con mucha tradición que padre e hijo atienden en la esquina de la calle 5 de Mayo y Ángel Flores. Los antojitos y botanas que se venden en las calles del país varían dependiendo del estado, en la ciudad de Mazatlán abundan los puestos de “duros y tostitos”, que no son más que chicharrones y tostadas de maíz con ceviche de sierra y zanahoria rayada, aderezados con salsas picantes y chamoy.

Sin darme cuenta llegué a la Plaza Machado, un espacio recientemente restaurado con un quiosco en el centro, rodeado por el teatro Ángela Peralta, el museo Casa Machado, un hotel y diferentes restaurantes en los que predomina la cocina internacional. Cuando la oscuridad de la noche y el hambre me invadieron, mi elección para la cena fue “Pedro y Lola” un restaurante ubicado justo en la esquina de la Plaza Machado, el cual ofrece cocina mexicana e internacional, creado en homenaje a Pedro Infante y Lola Beltrán, cuya carta incluye platos inspirados en estos dos legendarios artistas. El platillo que ordené fue el Camarón Lola la Grande, que toma su nombre a partir de una receta que ella cocinó hace muchos años en un famoso programa de televisión. Se elabora a base de camarones salteados, vino blanco, galletas saladas en polvo, chile serrano y cebolla picada, que al llegar a la mesa despiden aromas complejos que impregnan el ambiente.

A unas cuadras, se encuentra La Tertulia, una cantina visitada por hombres y mujeres de todas las edades, donde las clases sociales se diluyen. Con poner un sólo pie en este lugar, automáticamente te transportas a una plaza de toros gracias a la decoración que incluye fotografías, carteles, cabezas de toros disecadas, afiches y demás indumentaria relacionada con el mundo taurino. Esta cantina tiene seis años de su apertura y fue diseñada por René Tirado, quien además de ser el dueño, es el líder del famoso grupo de los forcados mazatlecos. Mientras la banda de rock en vivo amenizaba la noche, René ———>





De regreso en el puerto y mientras el ocaso aparecía en el horizonte, me acerqué a la orilla del mar para observar el espectáculo de tonalidades rojas y naranjas que iluminaban el cielo.





La armonía de bombos, trompetas y trombones me daban la bienvenida a ritmo de tambora sinaloense. Canciones como “Corrido de Mazatlán” o “El Faro!” eran interpretadas a todo pulmón.

me explicaba el concepto de la Tertulia, al mismo tiempo que me contaba las hazañas que ha vivido como forcado. “La Tertulia surge por la necesidad de tener un lugar donde nuestro grupo de forcados pudiera reunirse y hablar de toros. En otros países como Portugal a estos sitios precisamente se les denomina “tertulias” y es de ahí que proviene el nombre de la cantina. Todos los elementos que decoran este sitio, cuentan con algún significado para nosotros, ya sean carteles de nuestras corridas o cabezas de toro que alguna vez pegamos. El concepto es sencillo: bebidas y tacos que cambian todos los días según los productos de temporada”, explica.

Para conocer de donde vienen la mayoría de los productos frescos del mar, al día siguiente, a las seis de la mañana, abordé un catamarán y me dirigí a la Lonja Pesquera ubicada en la Isla de la Piedra. Al arribar, un sin fin de pescadores se daban cita con cargamentos de pescados y mariscos recién capturados a bordo de sus pangas. Corvina blanca, sierra, chabelitas, robalo, camarones de todos tamaños, cayos de hacha entre muchos productos más, llegaban por toneladas para ser comercializados regularmente al mayoreo.

Otra de las opciones para conseguir productos frescos del mar son las “changueras” del centro de Mazatlán. Justo sobre la calle Aquiles Serdán se encuentran estos puestos ambulantes generalmente atendidos por las esposas y familiares de los pescadores. Establecimientos equipados escasamente con



recipientes de plástico, hielo y sombrillas, pero que es suficiente para vender productos como: langostas, camarones, calamares, jaibas enteras, pulpo cocido, entre otros.

Un pueblo con mucha esencia

Tras viajar veinte minutos por carretera con dirección hacia el norte del estado se encuentra El Quelite, un hermoso y colorido pueblo de apenas dos mil habitantes al que se accede por un estrecho camino rodeado de bugambillas color rosa. Mi primera

PÁG ANTERIOR: ENSALADA DEL RESTAURANTE PEDRO Y LOLA; CLAVADISTA DEL MALECÓN, LENGUA DE RES DEL RESTAURANTE EL MESÓN DE LOS LAUREANOS. EN PÁG SIGUIENTE: PESCADORES MAZATLECOS; ESCULTURA "REINA DE LOS MARES", FACHADA DE CASA EN EL CENTRO, CAMARONES AL COCO DEL RESTAURANTE SHRIMP BUCKET Y PALAPA EN LA PALAPA



parada fue en el restaurante El Mesón de los Laureanos, donde al llegar, la armonía de bombos, trompetas y trombones me daban la bienvenida a ritmo de la tambora sinaloense. Canciones como "Corrido de Mazatlán" o "El farol" eran interpretadas a todo pulmón por la banda "Puro Quelite", integrada por jóvenes de la localidad. Al ingresar, las opciones culinarias son amplias, se pueden degustar platos como la machaca, el menudo, la birria y postres tradicionales como leche quemada, camote con piña, dulce de papa, sólo por mencionar algunos. Yo me decidí por la especialidad de la casa: la lengua de res, un exquisito guiso, muy tradicional en Sinaloa, de consistencia muy suave, elaborado a base de caldillo de jitomate y chile gualillo, acompañado de cebolla y cilantro picado. Mientras disfrutaba de los alimentos, diversos espectáculos como la danza del fuego y del águila se intrepataban en el patio del restaurante por artistas locales, con la intención de preservar sus tradiciones. Después del almuerzo me dirigí a recorrer las calles empedradas, que en conjunto con la sencilla arquitectura y la limpieza, son el común denominador que predominan a lo largo y ancho de El Quelite.

De regreso en el puerto y mientras el ocaso aparecía en el horizonte, me acerqué a la orilla del mar para observar el espectáculo de tonalidades rojas y naranjas que iluminaban el cielo. Una vez que los rayos de sol habían mermado, decidí caminar por el malecón, acompañado de ciclistas, patinadores y demás personas que disfrutaban de la pesca o que simplemente se sientan a recibir la brisa marina que refresca las calurosas tardes del otoño que apenas comienza.

El calor y la humedad se sienten durante todo el año y nada mejor para terminar el día que disfrutar de Doma, un nuevo concepto en materia de coctelería, donde la creatividad y la imaginación son el límite para diseñar diferentes cocteles de autor. Con un ambiente tranquilo y música suave, Fernando, el *bartender* de este agradable gastrobar da muestra de sus habilidades al preparar una innumerable cantidad de mezclas, dando como resultado bebidas llenas de color, muy bien balanceadas, que pueden ser acompañadas por tapas y quesos tanto importados como nacionales.

Orgullosos representantes de la cocina

En busca de sitios que reflejan la cultura gastronómica de Mazatlán visité La Costa Marinera, un concurrido restaurante que goza de buena fama y es conocido entre los mazatlecos por su pescado zarandeado asado a la leña. Los aromas provenientes de la cocina abren mi apetito y en un abrir y cerrar de ojos la mesa se llena de platillos; comencé con una mariscada que incluía camarones a la parrilla, ostiones a la diablo, atún ahumado, pulpo al ajillo, ancas de rana y pescado frito, servida sobre un brasero. Enseguida llega la fiesta de camarones, un —————>



Para conocer de donde vienen la mayoría de los productos frescos del mar, me dirigí a la Lonja Pesquera ubicada en la Isla de la Piedra.

plato colmado de camarones empanizados, al ajillo, a la parrilla, rellenos y a la diabla.

Justo al cruzar la calle, se localiza el restaurante Diego's Beach House, propiedad de Diego Becerra, uno de los chefs más famosos en Sinaloa. Su cocina mazalteca tiene una influencia internacional basada en ingredientes locales, reflejada en platillos como los *fish and chips* y los tacos "salsipuedes". El ambiente es exquisito, con música fabulosa y un par de piscinas para los que gusten refrescarse.

Otra alternativa es acudir a La Puntilla, caracterizado por sus revitalizantes ceviches servidos en molcajete, ideales para esos días después de la fiesta. Al decir Mazatlán, la gente inmediatamente relaciona este puerto con el aguachile, un plato sencillo elaborado con camarón fresco, cebolla morada, pepino, chile serrano o habanero y jugo de limón; además es uno de los platos más vendidos del lugar.

Fundado en 1963, el restaurante Shrimp Bucket goza de una ubicación envidiable justo frente al malecón. Su menú es variadísimo e incluye platos que van desde la cocina mazalteca hasta la estadounidense, pasando por la italiana. Con ganas de algo salado y dulce a la vez, en esta ocasión opté por la cubeta de camarones al coco, acompañada con chutney de mango, que con una una michelada bien fría armonizó de maravilla.

En la localidad de Villa Unión, perteneciente al municipio de Mazatlán, se encuentra uno de los restaurantes de pescados y mariscos más emblemáticos, el Cuchupetas. Ahí fui recibido por su propietario, Don Manuel Sánchez, quien amablemente me atendió y sugirió sus mejores creaciones. Así comenzaron a salir de la cocina platillos como el aguachile, callos de hacha y los ya celebres camarones y cauques (langostinos) a la Cuchupetas, cocinados a las brasas y bañados con un aderezo de mantequilla, mayonesa y especias. En las paredes del lugar descansan una infinidad de fotografías, reconocimientos y publicaciones de medios impresos que dan fe de la popularidad de este lugar lograda a través de los años.

Mazatlán es una ciudad que crece y se moderniza a pasos agigantados, claro ejemplo es el desarrollo Nuevo Mazatlán, sitio en el que se localiza la marina, centros comerciales, lujosos condominios, majestuosos resorts y el recién inaugurado centro de convenciones que alberga el mural "Desarrollo Histórico, Económico y Turístico del Mar de Cortés" obra del pintor sinaloense Ernesto Rios Rocha, certificado por World Records Guinness como el mural más grande creado por un artista.

Gracias a la derrama económica que el turismo genera anualmente y a la inversión, Mazatlán busca posicionarse como uno de los principales destinos turísticos de playa en México. □

Ulises García viajó a Mazatlán gracias al apoyo de la Secretaría de Turismo del estado de Sinaloa, vivesinaloa.com



EN ESTA PÁG.: NIÑO MÚSICO EN EL RESTAURANTE DIEGO'S; PESCADORES A BORDO DE SU PANGA; TACOS DE CAMARÓN DEL RESTAURANTE CUCHUPETAS; TROMPETISTA DE LA BANDA PURO QUELITE; AVE POSADA EN UNA BOYA Y PLATÓN DE PITAYAS

I ♥ U
UNIVERSAL
92.1 F.M.

La única estación de Los Beatles

Welcome to México
RINGO



www.universalmexico.com

65 años
GRUPO
RADIO
CENTRO
MÁS ESTACIONES EN MÉXICO