



> Al atardecer, el Malecón de este puerto sinaloense se convierte en punto de reunión.



> En el acuario se puede alimentar a tiburones gata y limón. También existe la posibilidad de nadar con Toby, el lobo marino estrella del lugar.

Camarones y peceras que alivian

Al calor de Mazatlán

> En busca de frescor, este atractivo puerto se muestra cálido, tal y como es

MURAL / Staff
Fotos: Jorge Delgado

Se dice que Mazatlán es un lugar con temporadas de calor tan liviano que se puede prescindir del aire acondicionado; un dato que muchos imaginan improbable. Es una pena que, este día de septiembre, no sea el caso para comprobarlo.

Al bajar del avión, con una humedad que sofoca, el recibimiento es duro pero el alivio inmediato: sombra, varias cervezas y muchos mariscos. Los mazatlecos tienen prontas soluciones para todo, en especial para el clima caluroso.

El restaurante se llama La Puntilla y los aguachiles, especialidad de la región, se suceden sin clemencia. Mazatlán es casa de la mayor flota camaronera del País, de tal suerte que no existen buenas razones para escatimar el crustáceo: con aguachile, al mojo de ajo, a la diabla, en ceviche, empanizados, rancheros, tiraditos, crudos; siempre frescos y servidos con inusual abundancia.

Barriga llena, cuerpo –siempre– acalorado, hay que dirigirse al Acuario Mazatlán en busca de otro rincón lleno de frescor. La sorpresa se presenta cuando el visitante se enfrenta con un tanque de agua en el que nada, plácidamente, media decena de tiburones



> A consideración de los mazatlecos, Don Manuel "El Cuchupetas" sirve los mejores mariscos en el pueblo de Villa Unión.

nes gata y hay dos jóvenes que los apapachan. Hace falta pellizcarse y averiguar si el calor no ha cobrado algunas neuronas: en efecto, delante hay gente nadando en un tanque lleno de tiburones.

Además de nadar con tiburones gata, los visitantes se pueden sumergir en una cápsula de acrílico para alimentar tiburones limón y, ya en esas, morir de susto.

Una vez que el calor cede, ya en la tarde, el Malecón de Mazatlán –que con sus siete kilómetros es el más grande de México– se llena de paseantes. Durante tres horas, un mar de gente presume a sus perros, anda en bicicleta y patina sobre la acera; corre, juega papalotes, juega volibol y practica capoeira en la arena. El conjunto hace un espectáculo de lo más agradable, mientras se admira otro: el del sol que se acuesta y mancha de intensos rosas y naranjas el cielo.

Al alcanzar Olas Altas, el extremo sur del Malecón, está el centro histórico de Mazatlán. La arquitectura colonial del sitio está perfectamente conservada y varios domicilios han sido habilitados para hospedar un amplio surtido de cafés, restaurantes, galerías de arte y bares.

La música que emana de los distintos locales mientras se pasea bajo los faroles conduce a la Plazuela Machado, uno de los lugares más emblemáticos de Mazatlán y sede de la mayoría de las actividades culturales de la ciudad. En el perímetro se encuentra el Teatro Ángela Peralta, que cuenta con un extenso programa de espectáculos que invita a quedarse por largo rato en la zona.

PARA ESE HUEQUITO

Algo pasa con el mar que, cuando se le tiene cerca y sin importar la hora del día, el apetito se abre con más frecuencia. Por ello, y con la

reiterada recomendación de los mazatlecos, es obligado visitar el pueblo vecino de Villa Unión, a 35 minutos de la ciudad, donde está el inusitadamente famoso restaurante El Cuchupetas.

El nombre del restaurante es el apodo del propietario, Manuel Sánchez Villalpando, quien ha pasado toda su vida en Villa Unión, uno de los pueblos más antiguos de Sinaloa; más antiguo, incluso, que Mazatlán.

Don Manuel empezó a trabajar en la cantina de su padre, clausurada en 1987, según él, por la entrada en vigor de una ley que prohibía la operación de cantinas que se encontraran a menos de 150 metros de distancia de una iglesia. El problema, explica ahora entre risas, es que si le hubieran preguntado a la gente del pueblo, ésta habría preferido que se clausurara la iglesia.

Así fue que, ese mismo año, Don Manuel abrió las puertas de casa de su suegra para recibir, con una sola mesa, a sus primeros clientes. El negocio creció mucho, tanto como 56 mesas, que ahora se encuentran distribuidas en varios locales.

“Ni yo me lo creo”, dice Don Manuel emocionado, “porque podrán haber mejores mariscos, pero a la gente le gustan éstos; es una bendición de Dios”.

Las paredes de El Cuchupetas se encuentran forradas de fotografías en que aparece el propietario al lado de sus famosos comensales, entre los que se reconocen presidentes, legisladores, cantantes, actores y deportistas. Don Manuel los llama a todos, sin falta, sus amigos.

El menú de El Cuchupetas incluye callos de hacha, camarones, ostiones, pulpo, marlin y langostinos. Todo en diversas presentaciones y, para no romper el hábito, servidos también en abundancia.

Guía práctica

CÓMO LLEGAR

Nuestra experiencia: volamos sin escalas con Aeroméxico desde la Ciudad de México a Mazatlán.

Otras opciones: Aeroméxico tiene un vuelo diario de Guadalajara a Mazatlán. Hay dos maneras de llegar en auto. Por la carretera libre, la 15, con un tiempo de 6 horas y media; y por la autopista Guadalajara-Mazatlán (4 horas y media).

DÓNDE DORMIR

Nuestra experiencia: nos hospedamos en El Cid Marina Beach, donde se pueden abordar barcos para practicar pesca deportiva o visitar la Isla Venados para pasear en kayak o bucear.

Otras opciones: en la Zona Dorada se concentra la actividad turística; hay opciones como el hotel El Cid Moro o El Quijote Inn.

QUÉ COMER

Nuestra experiencia: también fuimos al restaurante Los Arcos, uno de los primeros de la franquicia, reconocido en la ciudad por la calidad de su aguachile y sus mariscos. Pedro y Lola, en el centro histórico, cuenta con un diverso menú y una de las mejores terrazas alrededor de la Plazuela Machado.

Otras opciones: cualquiera de los carros de mariscos ofrece lo más fresco del mar a precios accesibles. Las filas para pedir cocteles y tostadas son tan largas que hasta llega la banda sinaloense para amenizar la espera.

QUÉ HACER

Mazatlán, con su marlin azul y peces espada, dorado y vela, es uno de los mejores lugares en México para practicar pesca deportiva. Hay varios recorridos especializados que se ofrecen en las agencias y hoteles.



El turismo rural es otro gran atractivo de la región. Se puede visitar el pueblo de El Quelite, con el criadero de gallos de pelea más grande del noroeste de México y para probar su gastronomía, el Mesón de los Galeano, uno de los restaurantes más concurridos del estado. También se puede visitar el poblado de Cosalá, nombrado Pueblo Mágico en 2005.

CUÁNDO IR

A Mazatlán se le considera sede de uno de los mejores carnavales del mundo. El Tradicional Carnaval Internacional, que recibe miles de visitantes todos los años, se lleva a cabo en febrero y llena el Malecón y sus inmediaciones de gente, música y baile. En el marco del Carnaval se realiza una serie de eventos culturales por toda la ciudad.

SEMÁFORO DE SEGURIDAD

Aunque algunas regiones de Sinaloa tienen altos índices de violencia, Mazatlán no ha tenido incidentes importantes y la Secretaría de Turismo de Sinaloa la considera un lugar seguro. Se recomienda circular por las carreteras durante el día, viajar en grupo y avisar a familiares cuando se vaya a visitar Sinaloa. Es mejor evitar ciertas autopistas, como la Culiacán-Angostura, considerada conflictiva.

MÁS INFORMACIÓN

mazatlan.gob.mx/turismo
www.vivesinaloa.com
www.aeromexico.com
www.elcid.com
www.culturamazatlan.com

Como terraza sobre ruedas

Para quienes prefieren moverse de un lugar a otro sentados, a la sombra y con viento integrado, Mazatlán ofrece una peculiar opción: las pulmonías.

Estos emblemas de la ciudad son vochos volkswagen con el esqueleto acondicionado para asemejar al de un carro de golf. Estos vehículos sin ventanas, registrados en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para evitar copias en otras ciudades, resultan una buena opción para recorrer la ciudad.