

INSTITUTO TECNOLÓGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE OCCIDENTE
Departamento de Estudios Socioculturales

PROYECTO DE APLICACIÓN PROFESIONAL (PAP)
Programa de Construcción de Opinión Pública e Incidencia en los Medios

Mirar la ciudad con otros ojos. Memorias e identidades



Cantinas tradicionales del Área Metropolitana de Guadalajara

PRESENTA

Licenciatura en Diseño Metzli Samantha Cárdenas Reus

Profesor PAP: Rogelio Villarreal Macías

Asesor: Andrés Villa Aldaco

Tlaquepaque, Jalisco, Otoño de 2018

ÍNDICE

REPORTE PAP	2
Presentación Institucional de los Proyectos de Aplicación Profesional	2
Resumen	2
1. Introducción	3
1.1. Objetivos	3
1.2. Justificación	3
1.3 Antecedentes	4
1.4. Contexto	4
2. Desarrollo	5
2.1. Sustento teórico y metodológico	5
2.2 Planeación y seguimiento del proyecto	7
3. Resultados del trabajo profesional	24
4. Reflexiones del alumno o alumnos sobre sus aprendizajes, las implicaciones éticas y los aportes sociales del proyecto	25
5. Conclusiones	26
6. Bibliografía	26
Anexos	29

REPORTE PAP

Presentación Institucional de los Proyectos de Aplicación Profesional

Los Proyectos de Aplicación Profesional (PAP) son una modalidad educativa del ITESO en la que el estudiante aplica sus saberes y competencias socio-profesionales para el desarrollo de un proyecto que plantea soluciones a problemas de entornos reales. Su espíritu está dirigido para que el estudiante ejerza su profesión mediante una perspectiva ética y socialmente responsable.

A través de las actividades realizadas en el PAP, se acreditan el servicio social y la opción terminal. Así, en este reporte se documentan las actividades que tuvieron lugar durante el desarrollo del proyecto, sus incidencias en el entorno, y las reflexiones y aprendizajes profesionales que el estudiante desarrolló en el transcurso de su labor.

Resumen

Las cantinas tradicionales son un elemento vigoroso y representativo de la cultura mexicana. Al conocer su historia podríamos esbozar una imagen nítida de las prácticas, las costumbres y los gustos de los parroquianos en un momento de la historia. En el presente documento se pretende indagar sobre la historia de las cantinas tradicionales de Guadalajara y los municipios circunvecinos, y por medio de sus historias conocer de cerca lo que era la ciudad y sus habitantes, así como hacer una comparación entre lo que solían ser estas cantinas tradicionales con las cantinas del Área Metropolitana de la Guadalajara actual.

1. Introducción

1.1. Objetivos

Con el presente documento se pretende conocer más de la historia de nuestra ciudad a través de elementos poco estudiados. En este caso abordaremos las cantinas tradicionales y cómo se han transformado con los cambios políticos y sociales ocurridos en el Área Metropolitana de Guadalajara.

Más allá de la investigación, se buscará crear un producto accesible y visual para dar a conocer la investigación, un homenaje a las cantinas tradicionales, para llegar a diferentes públicos que no estén familiarizados con el tema. Asimismo, con esta investigación queremos aportar a un tema del que existe escasa investigación y cuyo recuerdo, en su mayoría, se encuentra en la memoria de la población.

1.2. Justificación

Para entender la historia y el crecimiento del Área Metropolitana de Guadalajara (AMG) tenemos que conocer también la de sus espacios de recreación y esparcimiento, los que nos hablan de las preferencias y las costumbres de la población en un momento histórico.

Las cantinas tradicionales han ido desapareciendo o transformándose y es difícil encontrar registros de lo que eran y en lo que se han convertido —si no es que muchas de ellas ya desaparecieron. Es importante recopilar esta información por ser una parte importante de la historia social y cultural de la ciudad.

Aunque en la actualidad podemos ver que en el AMG se siguen inaugurando cantinas, principalmente en la colonia Americana, estos nuevos lugares están muy lejos de parecerse a lo que eran en el pasado. No se pretende aquí hacer una crítica de estos nuevos modelos, sino entender lo que significan estos cambios en los consumidores.

1.3 Antecedentes

Hay pocos estudios académicos acerca de las cantinas y otros lugares similares —como pulquerías, bares, figones—, y la información disponible suele estar en investigaciones con otros objetos de estudio y en las que sólo se hacen breves menciones de aquellas, como es el caso también de las carpas y otros lugares de entretenimiento, como los burdeles en el área de San Juan de Dios, la historia del tequila o la vida cotidiana en Guadalajara.

Por otra parte, se puede encontrar información rica y variada en otro tipo de fuentes, ya que es un tema que sigue vivo en la memoria de una parte de la población y es más fácil obtener información mediante entrevistas, testimonios y visitas a las locaciones, así como notas de periódicos, blogs y revistas digitales.

1.4. Contexto

En el centro histórico de Guadalajara aún podemos encontrar algunas cantinas tradicionales, y aunque el flujo de parroquianos ya no es el mismo éstas han podido sobrevivir gracias a la clientela habitual.

Las cantinas aparecen con frecuencia en las películas de la Época de Oro del cine mexicano. Lugares de hombres, música, alegrías y penas, en donde las mujeres tenían prohibida la entrada por ley, algo que cambió en *La Sin Rival* a partir de los años sesenta, según cuenta su actual dueña Marina Arroyo, “la Tía”, quien junto con sus dos hijas busca rescatar y seguir con el concepto de las cantinas tradicionales, aunque no fue hasta el año de 1982 cuando se promulgó una ley que permitía la entrada a las mujeres a cantinas.

Encontramos también cantinas como *La Occidental*, que aunque abrió en 2013 tiene toda la apariencia y algo de la esencia de una cantina tradicional. Ubicada en Las Nueve Esquinas, retoma el concepto de aquéllas y lo adecua tan bien que incluso tienen ya una clientela adulta, de mayor edad que los jóvenes a los que está destinada. A diferencia de la *Cantina De la O*, la cual, a pesar de llamarse cantina pierde todos los elementos representativos, e incluso hay un cadenero para controlar la entrada —las puertas están cerradas—, la barra la

atiende un extranjero y la clientela suelen ser jóvenes y extranjeros que buscan cócteles y platillos muy diferentes a lo que se sirven habitualmente en las cantinas tradicionales.

Puede verse cómo surgen estas nuevas cantinas que atienden a un público diferente, más joven, como es también el caso de la Cantina Mexicaltzingo, en contraparte de cantinas como el céntrico Bar Molachos, que cerró después de 55 años de servicio.

Con el llamado rescate del centro histórico de Guadalajara por parte del ayuntamiento se organizaron recorridos semanales por las cantinas tradicionales de esa zona, en las que participó el alcalde de Guadalajara y con lo que se busca atraer clientela y turismo a la zona.

2. Desarrollo

2.1. Sustento teórico y metodológico

La cantina tradicional tiene su origen en México hace más de trescientos años, como un espacio destinado exclusivamente para hombres, un lugar para romper la cotidianidad y liberarse de los problemas por medio de la bebida, la compañía y los alimentos.

El tiempo de diversión, el ocio no pertenecen a la vida prescriptiva ordinaria, constituye más propiamente un escape que permite acceder a un ámbito temporal de actividad que tiene una lógica particular de ahí que su principal rasgo sea la liberación que proporciona al individuo. En consecuencia, la actividad lúdica resulta indispensable a nivel personal porque satisface requerimientos biológicos y en su dimensión social lo es también dada su significación (Huizinga, en Escobar, 2013:106).

A lo largo de la historia y en todas las civilizaciones encontramos estos espacios, donde los asistentes buscan recreación y alivio a los problemas de la rutina diaria a través del alcohol y el festejo, es dentro de estos sitios y la producción cultural que resulta de estos que podemos conocer la identidad de las

ciudades de una manera más auténtica, “las actividades humanas informales que tienen lugar en el tiempo destinado al ocio, las que nos permiten percibir los comportamientos más espontáneos y auténticos del ser humano” (Escobar, 2013: 106).

Por ello creemos que en esos momentos y espacios de liberación, como lo son las cantinas, bares o clubes nocturnos, podemos encontrar un espejo que refleja los cambios que ocurren en las costumbres con el paso del tiempo en Guadalajara, ya que “En las últimas fechas la diversión se ha convertido en una lucha campal por el territorio que resguarda las costumbres de la ciudad” (Renée de la Torre, 1998: 49), y aunque este espejo no sea del todo claro no podemos negar la diferencia entre los espacios que los jóvenes solían frecuentar, como las cantinas, y los que se prefieren en la actualidad, como los clubes nocturnos y el contraste tan grande que hay en las dinámicas sociales que operan en unas y otros. Un ejemplo sería la finalidad con que se acude a estos lugares, pues mientras que a las cantinas se asistía con amigos porque no se permitía la entrada a las mujeres y lo que se buscaba era tiempo para relajarse y disfrutar de la conversación, en los clubes se va a bailar, a tomar y la mayoría busca terminar la noche con alguna conquista.

Nos cuenta René González, en entrevista, que el centro de la ciudad estaba lleno de cantinas y eran aún más abundantes en las zonas con oficinistas, y a diferencia de la idea generalizada que se tiene de que las cantinas eran lugares peligrosos donde los hombres se pasaban de copas y terminaban peleándose, eran lugares a los que podías ir a la hora del descanso para tomar una o dos cervezas con tus amigos y regresar a terminar la jornada de trabajo. No fue hasta que la bebida comenzó a verse como una enfermedad —la del alcoholismo— cuando comenzaron a tener una connotación negativa. Y es este tipo de sucesos a los que nos referimos cuando argumentamos que es en esos lugares donde podemos entender a la ciudad de una forma diferente.

2.2 Planeación y seguimiento del proyecto

La cantina tradicional

El término cantina aparece en 1847 con el significado que actualmente se le ha impuesto (Jorge Garibay Álvarez, 1998: 18). Antes del surgimiento de las cantinas los establecimientos para la venta y consumo de alcohol eran las vinaterías, las tabernas y pulquerías, al ser el pulque la bebida predilecta antes de la llegada de los españoles a México.

El pulque pasó de ser una bebida utilizada en ceremonias religiosas y que consumían solo las clases privilegiadas al consumo general de la población, para después incluso ser recomendada por médicos para mejorar la salud y ser bebida por niños; no fue hasta la estigmatización del pulque, siendo ahora solo bebida para las clases bajas, más las dificultades para su elaboración gracias a la reforma agraria con el reparto de tierras que pasó a ser una bebida producida en pequeñas cantidades y solamente para el consumo de la clase obrera, con la llegada del vino en la época colonial y después la importación de la cerveza que las pulquerías pasaron a un segundo plano y se establecieron las cantinas.

Así como las cantinas nacieron con la muerte de las pulquerías podemos ver ahora como las cantinas han sido reemplazadas con los bares y clubes nocturnos, de la misma forma que las pulquerías, el fenómeno de las cantinas pasó por este proceso, nacio, crecio y parece que ahora muere.

Durante las entrevistas que se realizaron para la investigación se puede notar el cariño con que hablan de estos lugares sus clientes y lo diferente que era el ambiente, las prácticas y las costumbres dentro de estos lugares a lo que sucede en las cantinas que aún conserva el centro de la ciudad. Para algunos las cantinas tradicionales están muertas, lo que queda son solo la carcasa de lo solían ser. En palabras de Ángel Ortuño, desde su punto de vista las cantinas a las que ahora nos referimos como tradicionales son como Disney, apenas una atracción turística; nos cuenta sobre lo que es hoy la cantina La Fuente y concuerda con otro de nuestros entrevistados, Francisco Arvizu, quien dice:

Conocí La Fuente poco antes de que se convirtiera en un lugar *hipster, nice* o *semiintelectualoide*. Fue en los años setenta, un sitio más pequeño con clientela más homogénea, tinterillos, carpinteros, albañiles, músicos de la antigua Orquesta Sinfónica de Guadalajara (OSG), en ese entonces era raro que asistieran mujeres y no había sanitarios para féminas. Signo de identidad: tragos baratos pero sin botana. La bicicleta se sostenía como mito urbano, desde entonces (en entrevista).

La Fuente es de las cantinas más conocidas de Guadalajara, y tanto Ortuño como Arvizu se refieren a este lugar como *hipster*, ahora que nuevas generaciones han llegado y con esto sólo queda ya el mobiliario de lo que se cree debería de ser la cantina tradicional.

Hay quienes comparten esta opinión, y más que admirar los esfuerzos para mantener viva la cantina tradicional creen que la gentrificación del centro histórico terminará matándolas. En 2016 arrancó un programa por parte de la Secretaría de Turismo para llevar a los mismos tapatíos al primer cuadro de la ciudad con recorridos por dos o tres cantinas de la zona, como La Fuente, la Sin Rival y Molachos. Este programa sigue con circuitos mensuales, donde turistas y curiosos visitan los establecimientos escogidos por la Secretaría; algunos de ellos han recibido mantenimiento gracias a este programa. Para algunos estos nuevos curiosos no son bienvenidos, rompen por completo la dinámica de la cantina, pues un lugar para pasar el rato con tranquilidad y cierta privacidad pierde todo su atractivo al tratar de atraer un nuevo público. Es fácil reconocer y entender que con la gentrificación de estos establecimientos lo que buscaban los clientes habituales desaparece, ese escondite para poder escapar de las preocupaciones del día, ya fuera solo o charlando con los amigos, al final un lugar cómodo y familiar pero también discreto.

Como nos contaba en entrevista Ángel Ortuño, estos lugares no desaparecieron, tan sólo se transformaron y cambiaron de locación; para él la cantina está en lo que se vivía dentro del espacio, no en las bebidas, el mobiliario o las botanas, sino que la cantina está en ese espacio que se frecuenta ordinariamente para beber. Tal vez se trate de un bar nada glamuroso pero en

donde gracias a esto no hay todas esas reglas de comportamiento, un restaurante de no muy buena pinta y donde no entraría cualquiera, o tal vez en una esquina, una tienda donde los amigos se ponen a platicar y tomar una tomar unas cervezas a escondidas.

En contraste con este comentario conversamos con René González que sigue frecuentando las cantinas que visitaba en su juventud y habla con cariño de estos lugares y quien ahora va en sus ratos libres después de comprar algún libro a leer y estar tranquilo. Hay para quienes las cantinas han crecido junto con ellos y ahora son lugares como el Salón del Bosque (calle José Guadalupe Zuno Hernández núm. 2200) —donde la clientela es más bien adulta— para comer y tomar un par de cervezas con los amigos en un ambiente tranquilo y agradable.

Al final son solo diferentes opiniones, pero lejos de esto no podemos negar que la cantina una parte importante de la cultura de México y más allá de ver simplemente la dinámica social que se vive dentro de la cantina se podría hablar de patrimonio, de lo que significaron en su tiempo de auge para la cultura popular mexicana. Podríamos hablar de la música que se creó dentro de las cantinas, de Lucha Villa y José Alfredo Jiménez, de los boleros y tríos que se tocaban para amenizar las noches, de cómo las cantinas son un recurso altamente utilizado en las películas rancheras y se convirtió en un fuerte símbolo de la cultura mexicana incluso en el extranjero.

La catina nutre y es parte de la cultura mexicana, aún viven en los pueblos y ciudades de México, es difícil nombrarlas todas aún solo en el AMG y también coincidir entre cuales son las más importantes, las más vistosa o las que tienen mayor historia, pero tratamos de hacer una recopilación ya sea porque nos llamaron la atención entre las pláticas de nuestros entrevistados, por su cercanía a los lugares que se frecuentan actualmente o por simples recomendaciones.

Cantineros, bebidas y botanas

Hay ciertos elementos que no pueden faltar en la cantina tradicional, como la atención en la barra, las bebidas típicas de cada cantina, la rockola y la

característica botana. Aunque no en todas las hay, en la memoria de los parroquianos son siempre éstos los que están presentes.

Son estas características las que hacen que los bares actuales se encuentren muy lejos de aquellas viejas cantinas. En aquellos el trato del personal con el comensal es más bien frío, las bebidas normalmente son con los cuatro refrescos que te dan en la compra de una botella, que es un requisito para acceder a una mesa, la botana no existe y la música es estruendosa y suele estar a cargo de un DJ.

Al ser la cantina un lugar que se visitaba con frecuencia y que se volvía familiar, la atención del personal se volvió algo característico; el cantinero se convertía en amigo, la mujer encargada de la cocina regañaba a los parroquianos por llegar muy temprano. Eran lugares donde se desarrollaba un sentido de pertenencia y en el que siempre se era bien recibido. Existe una gran brecha con lo que sucede ahora en los bares y clubes donde el acceso es condicionado, así como el servicio, donde la atención llega a ser molesta o grosera con los clientes. Pero también lo que busca el cliente ha cambiado, pues ahora son salidas por la noche o de madrugada para emborracharse en unas pocas horas, bailar y festejar con los amigos; el personal no tiene importancia y se cambia de locación para no aburrirse o no ver siempre a la misma gente, porque lo que se busca simplemente ha cambiado. Y puede parecer una crítica mas no lo es, los hábitos de la ciudad han cambiado, ahora sabemos lo nocivo que es al alcohol para la salud y no se recomienda el beber a diario aunque sea con medida se ve como alcoholismo. La clientela de los bares es joven y el público adulto no muy bien recibido, los horarios son en fines de semana por las noches y se busca esta ruptura con la cotidianidad en el exceso. Es en parte por este exceso que no se puede formar esta familiaridad con el personal, la clientela llega a ser molesta y no es sano para quien lo visita con regularidad.

El hábito de servir botana se ha perdido, incluso en varias de las cantinas tradicionales que aún sobreviven; anteriormente se podía comer en una cantina, pues no sólo había botanas sino que había quien preparara una comida completa, y por eso proliferaban en las zonas donde había empleados y oficinistas; ahora en

la mayoría de esos establecimientos no se ofrece más que frituras de maíz o cacahuates.

Una de las cantinas en donde aún se sirve una botana sustanciosa es La Occidental, donde mientras más bebida se pida más botana se lleva a la mesa, como palomitas, fruta picada o cacahuates y hasta tacos dorados o tortas ahogadas. Hay otras cantinas, como La Fuente, en las que aunque no se tiene cocina puedes pedir comida del restaurante que hay al lado, aunque por parte de la cantina lo que ofrecen es un platito con cacahuates y eso es todo. En el Salón del Bosque se sigue sirviendo comida, aunque hay quienes no lo consideran una cantina tradicional sino más como un restaurante de comida mexicana, no obstante, la dinámica del lugar es más parecida a la de la cantina, ya que es un lugar para un público más adulto en donde se puede ir a pasar el rato y beber con los amigos.

Hay quienes dirán que en una cantina tradicional no se debería de servir más que cerveza y tequila, pero la realidad es otra, pues los cócteles son muy comunes y muy solicitados. Claro que la cerveza de barril servida en una chabela, una caguama o el caballito de tequila es una imagen recurrente cuando hablamos de cantinas, aunque también una yerbabuena o una lima. En lo personal, siempre pienso en la “nalga alegre” servida en un vaso de veladora en las feás mesas de Los Famosos Equipales (calle Juan Álvarez núm. 704).

Aunque no en todas las cantinas se sirve lo mismo, y mucho menos de la misma forma, así que sería bueno hablar un poco más de estos cócteles y su preparación, ya que es a tomar a lo que en realidad se va a una cantina.

La “yerbabuena” es una bebida que se puede pedir en la mayoría de las cantinas de Guadalajara. Como su nombre lo dice, está hecha a base de yerbabuena macerada y se sirve en una chabela con hielos, azúcar y limón; una vez que la hierbabuena soltó su sabor se añade ron o vodka, dependiendo de quién y dónde la prepare, y se llena con agua mineral y el Bar Martín (Av. Cristóbal Colón núm. 901) presume ser la primera cantina en servirla.

Se dice que la “lima” nació en el Zapotlán (calle Jesús García núm. 406) y fue inspirado por la cruda de una clienta, quien pidió en la barra una

recomendación de una bebida fresca para curar su malestar y el cantinero Mario González, cofundador del bar le sirvió un vodka lima con jugo natural de lima, así se curó la resaca y nació la famosa bebida que ahora se sirve en la mayoría de las cantinas de Guadalajara.

La “piedra” es otra bebida tradicional, aunque no se sirve en todas ya que se prepara con licores que no se tienen en la mayoría de las cantinas. Se sirve en una copa coñaquera con $\frac{3}{4}$ onzas de tequila blanco, $\frac{1}{2}$ onza de fernet y $\frac{1}{4}$ de anís; es buena para curar una resaca y poder continuar el día —las cantinas tradicionales abrían también por las mañanas para atender a quienes se habían pasado de copas la noche anterior.

La “nalga alegre” es la bebida especial y característica de Los Famoso Equipales, según narra una de las actuales dueñas, María Luisa Partida González, para *El Informador*:

Fue creada por “Patolo”, un amigo de mi papá que se puso a descubrir una nueva bebida, inicialmente la preparaban en chabelas; se mezcla un poco de tinto, ginebra y ron con Orange Crush y un chorrito de limón. En realidad el color es muy intenso, así que por la forma de la chabela y el color del líquido en su interior se llamaron “nalgas alegres”.

Las cantinas de Guadalajara

La Fuente



FO-DGA-CPAP-0017

La Fuente es siempre la cantina que viene a la mente de los tapatíos en cuanto se comienza a hablar del tema. Al inicio de la investigación la sugerencia de todo aquel con quien se hablaba la

cantina La Fuente no podía faltar, aunque no es la más vieja, como muchos creen, pero sí la más popular. Ubicada en la calle Pino Suárez, núm. 78, a un costado del periódico *El Informador*, muy cerca del Teatro Degollado y de la Escuela de Música, anteriormente era una zona de oficinistas, quienes eran la clientela habitual. La fachada no tiene ningún anuncio por fuera, y con la cortina abajo no pareciera ser más que una bodega; a la entrada hay una mampara que le da un aire de discreción, pero es fácil encontrarla pues es un lugar muy conocido en la ciudad.

Esta cantina es operada por el dueño y su familia. El dueño, Rogelio Corona, atiende la barra y sus hijos trabajan como meseros. Fue fundada en 1921 por Florencio López, y fue hasta 1982 cuando la compró Rogelio a uno de los hijos del antiguo dueño.

El símbolo de esta cantina es una bicicleta colocada por encima de la barra y de la que se cuentan varias historias, como que se dejó a manera de prenda al no poder pagar la cuenta; otros dicen que está ahí en vez del cartel de No Se Fía, respaldándose en la misma historia. Estas historias han sido desmentidas por el hijo del dueño, quien dice que una vez llegó un borracho que pedía usar el baño y dejó olvidada la bicicleta. Cualquiera que sea la historia real, la bicicleta es el icono de esta cantina, tanto como el hecho de no saber la verdadera historia detrás de ésta.

Otro símbolo de esta cantina es el piano colocado al centro del local y que recibe el nombre de Eliseo en honor al pianista que lo tocaba; es un piano viejo al que cualquiera puede pasar a tocar si así lo desea, y que suple a la tradicional rockola. Aunque también hay tríos que llegan a tocar o alguien con una guitarra tratando de ganarse algunas monedas.

Como ya lo mencionamos, hay para quienes esta cantina ya no es más que una simple atracción turística o un lugar para gente joven que se quiere sentir intelectual, categoría donde probablemente entramos nosotras, y puede que sea verdad, que ahora ya tenga muy poco del encanto que solía tener para su vieja clientela, pero hay quienes aun conociendo la antigua cantina siguen frecuentándola; ahora se ha convertido en un lugar tranquilo para ir a tomar un par

de cervezas después de comprar un libro, con la posibilidad de encontrarse viejos amigos, como nos confía René González.



Los Famosos Equipales

La cantina Los Famosos Equipales, actualmente ubicada en la calle Juan Álvarez núm. 704 — domicilio que ocuparía hasta 1945— fue inaugurada en 1920 por doña Carmen

Mancillas, la abuela de María Luisa Partida González, una de las actuales dueñas que administra la cantina junto con su hermana Catalina Partida, tras la muerte de su madre.

Este lugar comenzó como un tendajón en las calles Angulo y González Ortega, una pequeña tienda con cuatro equipales donde se tenía permitido vender alcohol, para después cambiar de locación y convertirse en cantina y restaurante. Gracias al hecho de ser también restaurante se ha permitido siempre la entrada a mujeres y niños, aunque solamente en esta parte del local; aún tiene las dos entradas, una para la cantina, por la que sólo podían pasar hombres, y otra para el restaurante.

Esta cantina ha sido siempre un negocio familiar y ha pasado de generación en generación; de sus paredes cuelgan viejas fotos de deportistas, pues el padre de las actuales dueñas es fan de los deportes. Así como hay fotos de los equipos de fútbol de Guadalajara —Chivas y Atlas—, también hay carteles de corridas de toros acompañados de las cabezas de estos animales y hasta una fotografía autografiada por Agustín Lara cuando visitó este lugar. Pero la parte importante y por la cual nos referimos a esta cantina en la investigación es por el hecho que siempre ha sido operado por mujeres, y podemos ver un poco de las luchas femeninas en México a través de la clientela de esta cantina.

Se presume que con la aprobación de una ley que permitía la entrada de las mujeres a las cantinas en los años ochenta, Los Equipales fueron de las primeras cantinas en Guadalajara en permitir el acceso, que aunque no se les tuviera permitida la entrada las mujeres podían entrar acompañadas de sus esposos o parejas, y aunque esta ley se aplicó en los años ochenta no fue hasta los noventa cuando el cambio en la clientela fue notorio, y ya podían asistir grupos de mujeres sin ser acompañadas por hombres. En *Mujeres, tequila y nación* la dueña de la cantina narra que “Para ella este aumento obedeció a que muchas mujeres estaban matriculándose en las universidades cercanas”.

Aun con este cambio, a las mujeres se les prohibía sentarse en la barra, pues se seguía manteniendo únicamente para los hombres, ya que “se sentaban mal y distraían a los meseros”; fue hasta el 2007 cuando las dueñas accedieron a ofrecer ese lugar en la barra por lo incómodo de tratar con las mujeres que estaban en contra de esta decisión.

La Sin Rival



De las cantinas que se conservan La Sin Rival es la más antigua. Se fundó en 1898 y se encuentra en la calzada Independencia Sur núm. 699. Recibió este nombre por el tequila que se promovía y que llevaba el mismo nombre.

De esta cantina se cuenta que la visitó Pedro Infante para tomarse unos tequilas, pues estaba muy cerca de la central camionera vieja, mas es solo algo de lo que se platica y que muchos dudan, pues Infante era diabético y no podía beber alcohol. La bebida de la casa es la “diligencia”, que hace referencia a los seis caballitos de tequila que la componen.

Al estar ubicado sobre una esquina de la calzada Independencia es un lugar muy transitado, pero que los turistas no se detendrían a mirar dos veces por su fachada. La Sin Rival es una cantina pequeña y el ambiente adentro es cómodo; detrás de la vieja barra suele atender Maria Arroyo, “la Tía”, que es la dueña del lugar. Aun siendo la cantina más antigua de Guadalajara no tiene tanta popularidad como la tiene La Fuente, y es que su localización no la hace atractiva para un nuevo público joven que comienza a frecuentarlas; por esto encontramos una clientela a la que le es mucho más familiar el lugar por ser gente más cercana a la zona o que la frecuenta a menudo.

La Mutualista

El Bar La Mutualista se encuentra ubicado en Calle Francisco I. Madero núm. 553, en cruce con la calle 8 de Julio en una casa vieja donde solía ser la sede de la Sociedad Mutualista de Agentes Viajeros. Hay quienes se refieren a La Mutualista como cantina o bar



pero también como centro cultural y es que en este lugar no solo se tiene el salón destinado al bar al fondo de la finca, el resto de la casa solía ser utilizado para diferentes eventos, como presentaciones y venta de libros de editoriales independientes tapatías como lo son Paraíso Perdido o La Zonámbula, talleres de escritura, lectura de poesía, incluso fue sede de la fiesta de prensa de la Feria Internacional del Libro.

En el 2011 se comenzó un proyecto llamado el Museo de la Canción con la intención de preservar y hacer un homenaje a géneros como el bolero, baladas y canciones rancheras con una colección de gramófonos, consolas, acetatos y una fonoteca con siete mil canciones se pretende rescatar estos géneros tan representativos de las noches en las cantinas.

La Mutualista aunque se ha transformado con el tiempo, no ha perdido la característica de ser cantina pero el espacio del que se dispone es lo que le da la facilidad de albergar todo este otro tipo de actividades. La vieja casona te recibe con sus puertas abiertas, por fuera solo hay una lona amarrada a los barrotes de una ventana con la promoción de cerveza, una vez adentro te encuentras en un salón vacío con un gran candil al centro y con otros dos salones más pequeños a los costados, al fondo los baños y otro salón donde se alberga la cantina. El espacio del centro es bastante amplio e ideal para todo este tipo de actividades.

Ahora este espacio se utiliza para clases y noches de baile, comienzan desde el miércoles y se cambia de género dependiendo de la noche, los miércoles hay clases de salsa con un costo de 50 pesos por persona, los jueves hay rock, los viernes salsa y los sábados hay cumbia y bachata. La cantina abre desde temprano pero se vuelve más concurrido por las noches de baile.

La Mutualista ha sabido mantenerse en el gusto del público, ha ido cambiando pero a su propia manera, por las tardes aun tiene esta clientela adulta que se sienta en la barra, conoce bien al cantinero y toma un par de cervezas, tiene también el público joven que visita el Gil y La Fuente y claro el público de las clases y noches de baile, tiene una dinámica muy diferente a lo que pasa en cualquier otra cantina, es por esta diferencia y doble función de cantina y casa cultural que creo importante mencionarla.

Bar Gil



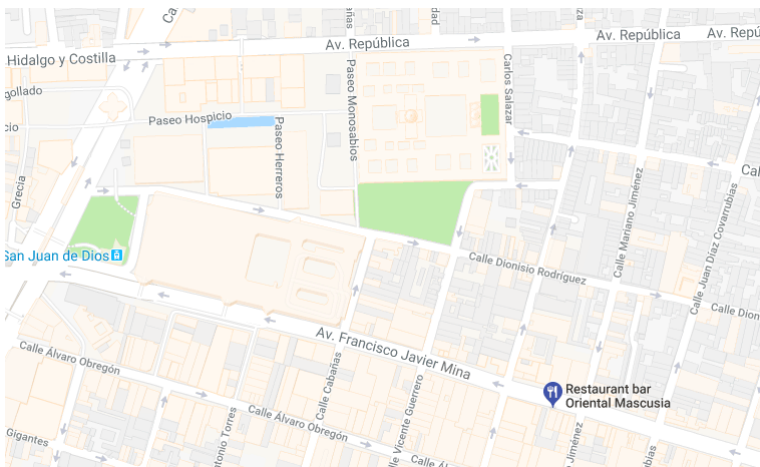
Personalmente el Gil es uno de mis favoritos, se encuentra ubicado en la calle Prisciliano Sánchez, núm. 585. En realidad del Bar Gil no hay mucho que decir, como una cantina tradicional abre sus puertas y la clientela llega desde temprano,

por las tardes la clientela es en su mayoría adulta y mientras va anocheciendo acuden más jóvenes que comienzan la fiesta en esta cantina. El mobiliario es sencillo, los baños nada lindos pero es por el ambiente del lugar que uno se queda.

En esta cantina la bebida es la cerveza en caguama, aún se sirve botana y la rocola suena para amenizar el lugar, en la pantalla está el partido de fútbol. Sobre las mesas descansan las cabezas de los que llegaron más temprano y ya pasados de copas esperan a que los amigos se cansen.

En el Gil no hay nada novedoso o glamuroso que llame nueva clientela pero lo que atrae tanto del lugar es la comodidad, lo simple o tranquilo del ambiente, es un lugar muy agradable para platicar con los amigos, la música a buen volumen para poder hablar, es al lugar que se puede ir si no se tiene un gran plan y aún así estar seguro de que uno la va a pasar bien.

El Mascusia



El Bar Mascusia comenzó en la calle Dionisio Rodríguez núm. 9 en 1928 con el nombre de “El Oriental”, fundado por Francisco Cortes Hernandez y estuvo en esta dirección hasta 1979 para después cambiar a Javier Mina, num. 336,

sucursal que aún sigue en operación. En la actualidad si buscamos en el mapa la cantina Mascusia nos da como resultado 4 sucursales: La de Javier Mina, Mascusia Republica que como el nombre lo dice está sobre la calle República en el número 711, Real Mascusia de la que hay hasta una página web y está en la

calle Basilio Badillo núm. 479, y por último Mascusia Sevilla, en calle Antonio Bravo núm. 32.

Se dice que el nombre nace según su página de internet “La palabra mascusia no existe como tal sino que es una deformación de la palabra mascullar que es sinónimo de masticar. “Vamos a la mascusia” o “Ya es la hora de mascusiar”, así era como don Francisco invitaba a propios y extraños a degustar las bebidas, botanas y guisos que se servían en su establecimiento”.

La marca Mascusia pertenece ahora a los hijos de Francisco, Antonio y José Cortés, quienes son los responsables de la apertura de estas otras sucursales, siguen cuidando y buscando la calidad en las bebidas, platillos y botanas.

Algo por lo que es muy conocida esta cantina es por servir lo que ellos llaman “la viagra mexicana”, que es viril de toro que se da como botana con chile y limón. Pero no es lo único que se sirve, en el Mascusia se puede ir a comer ya que es un restaurante bar al que puede ir toda la familia, se sirve birria, carne en su jugo, pipián, entre otros platillos.

Se venden botellas, coctelería como yerbabuenas y sangrías y variedad de cervezas, pero la bebida característica es como se ve en el escaparate de la sucursal Javier Mina, la cerveza clara de barril en chabela y la sangría.

Es un buen lugar para ir a disfrutar de los partidos en vivo de los equipos locales, el ambiente es más animado y la música de la rocola está a un volumen un poco más elevado, aunque este ambiente es un poco reservado para los fines de semana o días con eventos deportivos.

La nuevas cantinas

La Occidental



La Occidental, ubicada en las 9 esquinas, Calle Nueva Galicia, número 911, es confundida frecuentemente con una cantina tradicional, ya que aun siendo una cantina joven —se inauguró en 2013— la apariencia del lugar está diseñado para dar la sensación de ser

una cantina tradicional que ha sido mantenida en buen estado.

La puerta está abierta para cualquiera y en el piso de abajo la clientela es en su mayoría adulta, aunque al ser una cantina *nice* se puede encontrar también a muchos jóvenes, tiene dos pisos y en el superior que se llena por las noches una terraza que suele ser más frecuentada por esta clientela joven.

La primera vez que visite esta cantina yo también pensé que era una cantina tradicional, la mayoría de las personas eran grupos de amigos ya más adultos tomando y riendo, incluso había un par de señoras que decidieron quitarse los zapatos y subirlos al equipal que tenían enfrente, después me enteré que tenía este segundo piso y cuando lo visité estaba tan concurrido que hacen falta sillas ya que la gente seguía llegando, pero en la planta baja el ambiente era mucho más tranquilo.

En la carta tienen varios cócteles, tequilas, mezcales y botanas, pero en la mayoría de las mesas se ven chavelas o botellas de cerveza, las botanas comienzan con platos de palomitas de maíz y verdura con chile y limón pero mientras más bebida se pida la botana va aumentando, aunque no venden platos de comida completa como en otras cantinas.

Aquí no hay rocola pero aun así suena música en el local, excepto en la parte de abajo cuando hay partido en el televisor. En general es un lugar agradable, con un ambiente muy ligero para cualquier tipo de clientela sin importar a la hora en la que se vaya, ya sea por las tardes o por las noches.

Saloon del Bosque



Inaugurada el 14 de febrero de 1992 por el ingeniero Gildardo Michel Orozco, está ubicada en calle José Guadalupe Zuno Hernández núm.

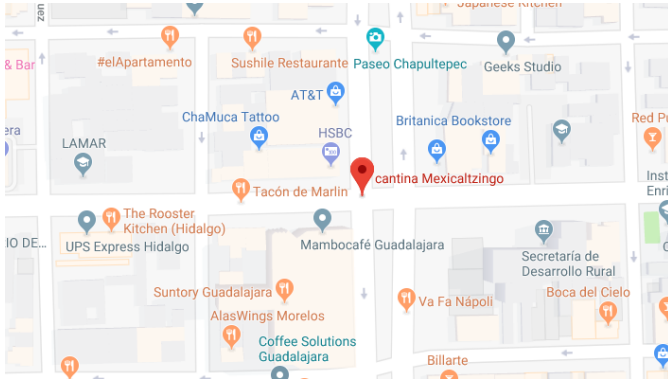
2200, esquina con Simón Bolívar. El Saloon del Bosque es una cantina muy conocida por su cocina, es en parte un restaurante de comida mexicana de la cual la chef no ha cambiado en 25 años, según su dueño, la mayoría de los asistentes no va solamente a tomar sino que se va a comer y poder seguir tomando unas copas después de la comida.

El ambiente es lo que distingue al Saloon del Bosque, es un lugar pensado en una clientela adulta para ir a relajarse después del trabajo; es una cantina con el diseño y mobiliario pensado en lo tradicional pero un poco más “fina” o de lujo, no hay música ya que es un lugar para ir a charlar, no cierra tarde ya que su clientela no es la que gusta de desvelarse, es de la que disfruta de un buen servicio y atención por parte del personal —que a diferencia de otras cantinas está uniformado—, podría incluso ser el tipo de clientela que huye de estos sitios frecuentados por jóvenes. Creo que lo que parte del encanto del Saloon del Bosque es que para sus clientes siga pareciendo esta cantina reservada o exclusiva para este público mayor.

Al encontrarse en la colonia Americana poco a poco ha adquirido, como todos los lugares de la zona, una clientela más joven, aunque el lugar no busca

cambiar para atraerlos; a diferencia de otras cantinas este lugar busca continuar como hasta ahora lo ha hecho y mostrándose orgullosos de esto.

Cantina Mexicaltzingo



La cantina Mexicaltzingo, aunque tenga el nombre realmente no tiene mucho, si no es que nada de cantina. Se encuentra ubicado en un amplio local en la planta baja de la plaza Las Ramblas sobre Av. Chapultepec, una cuadra antes de la avenida Niños

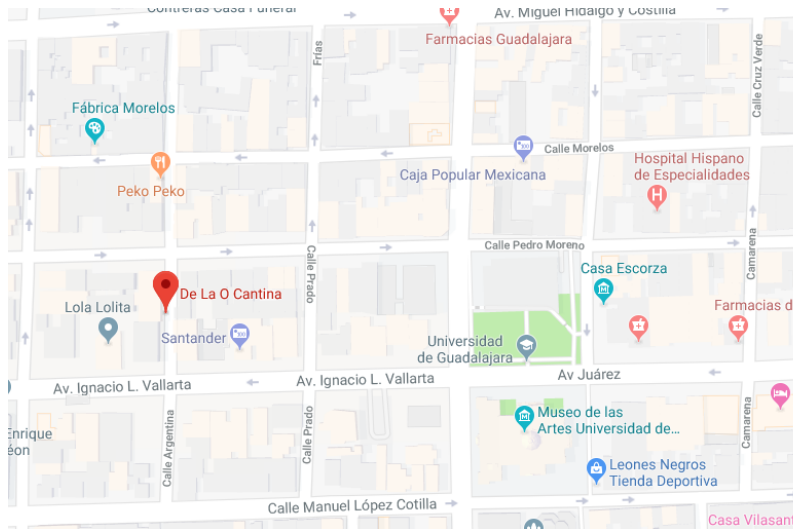
Héroes. Aunque esta cantina busca recuperar la dinámica que se vive en una cantina tradicional no lo ha podido lograr realmente, abre desde temprano como cualquier cantina y tiene servicio de comida corrida por sesenta y cinco pesos, pero aun así por las tardes la cantina está casi vacía, en cambio por las noches suele ser mucho más concurrida.

Sin importar la hora, al pasar por el local se escucha reguetón y hay videos musicales en las pantallas; por las noches la música sube de volumen. Se pueden hacer reservaciones, y parece más un club nocturno o antro, pues el lugar se convierte más en un lugar para bailar y tomar que en una cantina.

Aunque el establecimiento se presenta como una cantina e incluso en su página web habla de la inspiración del lugar: “Los mesones que alguna vez fueron referencia en el barrio sirven como inspiración para crear un lugar que invite a la gente a comer, beber y pasar un buen rato”, falla por mucho, y es que el mensaje que da al estar ubicado en una plaza comercial, el volumen de la música y el parecido en mobiliario y diseño que tiene con otros antros da una idea completamente distinta.

Sigue siendo un lugar agradable para pasar un buen rato, pero es más un antro que una cantina, y está lejos de lo que se esperaría de una cantina tradicional como lo lograron las dos cantinas anteriores.

Cantina de La O



La Cantina de La O se encuentra en calle Argentina núm. 70, a media cuadra de Av. Juárez. Nos fue un poco difícil de encontrarla, y no es porque esté escondida o algo parecido, sino que en la misma cuadra hay otros establecimientos que tienen sus puertas abiertas, y al llegar a esta cantina las persianas están abajo y la puerta cerrada, la única forma de saber que ésa es la cantina es por el rótulo con el nombre en el vidrio de la puerta, y para entrar se tiene que tocar, sale alguien a preguntar el número de personas que quieren entrar y cierra la puerta para revisar si hay lugar.

Sólo abre por las tardes y el ambiente es agradable, hay música pero no se alcanza a escuchar del todo bien porque la plática de los asistentes la cubre; es un lugar para ir a platicar pero no es tan tranquilo. En la barra atiende un extranjero que es el dueño del lugar y sirve diferentes cócteles que no son los típicos de la cantina tradicional, también se sirven platillos inspirados en la cocina mexicana.

Este lugar, más que ser una cantina tradicional únicamente toma la inspiración de la cantina y lo adapta a su modo; se pasa un muy buen rato en este bar en compañía de los amigos tomando unos tragos muy ricos; rescata algunos elementos o recursos que hacen a la cantina pero está lejos de sentirse el ambiente de una cantina tradicional.

3. Resultados del trabajo profesional

Anteriormente a esta investigación ya conocía y frecuentaba algunas cantinas, pero lo único que conocía lo hacía solamente desde mi papel de nueva clienta, no conocía lo que eran antes más que por lo que había en películas o su mala fama. Con este trabajo encontré otra voz, la de la gente que las conoció en su juventud y para las que ahora estos lugares estaban llenas de recuerdos e historias de amigos.

El propósito del trabajo es comparar lo que eran antes las cantinas tradicionales, qué es lo que queda de ellas en la actualidad, cómo cambian los hábitos de la ciudad y sus habitantes. Como dije antes, el fenómeno de las cantinas tradicionales nació, tuvo su apogeo y se reprodujo para después morir; es una realidad que las cantinas que tanto estiman nuestros entrevistados están muriendo, si no es que ya están muertas.

Claro que aún permanecen algunas de estas cantinas, pero la realidad es que lo que se vive dentro de ellas no es lo mismo y es imposible que se conservaran como eran antes; la gente que las frecuentaba cambió, creció y con esto también sus hábitos y sus gustos, las actividades y lugares de ocio y recreación cambiaron junto con ellos.

Con la muerte de las cantinas surgieron otras formas de diversión; bares con otra clientela, con diferentes características y gustos, por lo que la dinámica social dentro de éstos también cambia. Esto responde a los cambios que tenemos como sociedad, pues cambiaron nuestros hábitos de consumo, nuestra moral, lo que reconocemos como decente o aceptable, el papel de la mujer en nuestra sociedad, etcétera.

Puede que haya partes en la investigación en la que parezca que se juzga como algo malo a los nuevos clubes nocturnos o bares, pero no es así, tan sólo se reconoce que hubo cambios y lo que sucede ahora responde a una sociedad que con diferentes valores, no mejores ni peores, tan sólo diferentes.

La muestra de cantinas que se escogió para la investigación es muy pequeña, sería difícil cubrir todos estos negocios en un semestre, pero se decidió formal perfiles de ciertas cantinas y no se escogieron por importancia, antigüedad o aspecto, sino que durante la visita a estos lugares son de los que más se queda el recuerdo o hay algo diferente, tal vez gracioso o simplemente extraño que hacen que los recuerdes

4. Reflexiones del alumno o alumnos sobre sus aprendizajes, las implicaciones éticas y los aportes sociales del proyecto

Éste es el primer trabajo de investigación que hago en toda mi carrera universitaria, aunque en los saberes respectivos de mi licenciatura hemos requerido hacer investigación nunca había sido de este tipo. Normalmente la investigación en diseño se basa en la observación del usuario, pero en este proyecto la investigación es mucho más directa, en vez de observar sus patrones de comportamiento necesitamos entrevistas ya que no podemos solo deducir y prototipar, las cosas aquí son diferentes.

Creo que ésta es una crítica que le haría a mi carrera, pues me parece que es necesario que desarrollemos también este tipo de competencia, es necesaria si queremos seguir creciendo académicamente y cuesta algo de trabajo cuando no se tiene nada de práctica en este tipo de actividades. Se que adquirí este nuevo conocimiento, pero creo que no es comparable con lo que debería de ser capaz de desarrollar en un nivel universitario.

En la parte social creo que se podría ver al proyecto como la mayoría que salen de este PAP, da una herramienta para conocer nuestra ciudad y sus habitantes desde otra perspectiva. Podemos conocer su historia al trazar paralelos en otras historias y creo que el caso de las cantinas es un buen ejemplo al ser el tiempo de ocio y esparcimiento algo tan cercano e íntimo para cada persona.

Creo que este PAP me ayuda también un poco en mi habilidad para entrevistar, tan poco utilizada durante mi carrera, y creo que esta habilidad te

ayuda a entender que siempre hay algo más allá de lo que uno ve y que con cada opinión se crece.

Fue difícil trabajar sola pero también se siente bien saber que todo esto es mi esfuerzo; al principio del semestre creí que en algún momento necesitaría más ayuda e iba a arrepentirme de mi decisión por tratarse de un terreno desconocido, pero pude terminarlo sola y ahora la satisfacción por el trabajo es mucho mayor.

5. Conclusiones

Creo que lo que le faltaría al proyecto sería una forma específica de dar a conocer los resultados de la investigación, aunque en la mayoría de los apartados se habla de la importancia en la cultura mexicana de las cantinas, no hay un esfuerzo por dar a conocer lo que se aprendió y es donde se siente que la investigación se queda corta. Tal vez es porque la mayoría de mis proyectos en diseño suelen terminar en algún artículo o algo tangible y éste termina antes con la investigación en sí. Tal vez valdría la pena regresar sobre el tema y buscar una forma de divulgar los resultados de la investigación apoyado de los conocimientos y habilidades desarrollados en mi licenciatura.

6. Bibliografía

Armeta, F. (2015). La Sin Rival. La primera cantina tapatía. *Crónica Jalisco*, <http://www.cronicajalisco.com/notas/2015/48172.html>

Curiel, R. (2015). Los Famosos Equipales: Un tradicional rincón botanero. *Crónica Jalisco*, <http://www.cronicajalisco.com/notas/2015/40084.html>

De la Torre, R. (1998). Guadalajara vista desde la calzada: fronteras culturales e imaginarios urbanos. *Alteridades* [en línea], 8, 45-55 [fecha de consulta: 6 de noviembre de 2018] Disponible en:

<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=74745550005> ISSN 0188-7017

El Informador. (2011). La Mutualista gesta el Museo de la Canción. *El Informador*, <https://www.informador.mx/Entretenimiento/La-Mutualista-gesta-el-Museo-de-la-Cancion-20110813-0177.html>.

Escobar Hernández, Bogar (2013). Los cabarets prohibidos y la autoridad en Guadalajara, Jalisco, México. *Diálogo Andino – Revista de Historia, Geografía y Cultura Andina* [en línea] 105–115 [fecha de consulta: 6 de noviembre de 2018] Disponible en: <http://universitaria.p.redalyc.org/articulo.oa?id=371334531009> ISSN 0716-2278

Fregoso, J. (1998). Las cantinas en Guadalajara, una tradición para decir ¡salud!. *Gaceta Universitaria*, 15.

Garibay, J. (1998). *Las cantinas. Donde la palabra se humedece*. México: Edamex.

Gaytán, M., Valenzuela, A. (2012). Más allá del Mito: Mujeres, tequila y nación. *Estudios Mexicanos*, 28, 183–208 [fecha de consulta: 6 de noviembre de 2018], Disponible en: <http://msem.ucpress.edu/content/28/1/183>

Gómez García, I. (2004). Espacios de la cotidianidad: La cantina barrial como objeto de estudio. *Contexturas*. 5. 40 [fecha de consulta: 6 de noviembre de 2018] Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/274375594_Espacios_de_la_cotidianidad_La_cantina_barrial_como_objeto_de_estudio

González, C. (2017). El Molachos, una cantina en mi memoria. *Vagabunda*, <http://www.vagabunda.mx/el-molachos-una-cantina-en-mi-memoria/>

Hernández, F.. (2017). A cantinear todo el mes. *Mural*,
<https://www.mural.com/aplicaciones/articulo/default.aspx?id=1199147>

Islas, M. (2015). El Mascusia, tradición que se bebe. *Crónica Jalisco*,
<http://www.cronicajalisco.com/notas/2015/39639.html>

Islas, M. (2015). La Mutualista. El bar como fonógrafo. *Crónica Jalisco*,
<http://www.cronicajalisco.com/notas/2015/45540.html>

Karelia, A. (2008). Cantinas. *El Informador*,
<https://www.informador.mx/Suplementos/Cantinas-20080928-0185.html>

Karelia, A. (2008). Serie: Cantinas. Una tradición en vías de extinción. *El Informador*, <https://www.informador.mx/Suplementos/Serie-Cantinas.-Una-tradicion-en-vias-de-extincion-20080905-0018.html>.

Libertad, C. (2017). Recorrido cantinero. *El barrio cantinero*,
<http://www.elbarrioantiguo.com/16989-2/>

Martínez, M. (2015). Una cantina con mucha historia. *El Financiero*,
<http://www.elfinanciero.com.mx/after-office/una-cantina-con-mucha-historia>

Medina, J. (2013). La Fuente, una tradición en Guadalajara
<http://javiermedinaloera.com/reportajesyentrevistas/?p=159>

Pedroza, A. (2014). Compartir en la cantina. *Mural*,
<https://www.mural.com/aplicaciones/articulo/default.aspx?id=345626>

Silva, Torres y Tovar. (2015) Cantinas y Cantineros [fecha de consulta: 6 de noviembre de 2018] Disponible en:

https://www.academia.edu/23523512/CANTINAS_Y_CANTINEROS

Tucker, D. (2016). Esta cantina de Guadalajara cambió de dueño gracias a un juego de póquer. *Vice*, <https://munchies.vice.com/es/article/ezk8qa/esta-cantina-de-guadalajara-cambio-de-dueno-gracias-a-un-juego-de-poquer>

Anexos

Entrevista con Francisco Arvizu

Cantinas y bares tradicionales que conocí: La Cava, en el cruce de las calles Belén y Herrera y Cairo, en el barrio del Santuario, casi en la zona de El Retiro, un sitio que llenó expectativas pero no para una clientela exigente, sí había buen servicio y una buena oferta, incluso, tuvo una época en que cerraba alrededor de las tres de la madrugada; lugar con rocola altisonante y también meseras que fichaban, o fichan. Hace tiempo que no voy a La Cava, “en donde el vino nunca se acaba”, era el lema. Hace poco fue remodelado y está en un punto medio entre cantina barrial y bar de postín. Conocí La Fuente poco antes de que se convirtiera en un lugar hípster, nice o semiintelectualoide. Fue en los años setenta, un sitio más pequeño con clientela más homogénea, tinterillos, carpinteros, albañiles, músicos de la antigua Orquesta Sinfónica de Guadalajara (OSG), en ese entonces era raro que asistieran mujeres y no había sanitarios para féminas. Signo de identidad: tragos baratos pero sin botana. La bicicleta se sostenía como mito urbano, desde entonces.

— Dentro de los negocios que ya no existen merece ser tomado en cuenta el Bar Cue, sito en la calle Colón, entre Miguel Blanco y Prisciliano Sánchez, justo al lado de lo que ahora es un hotel. Se decía que las cucarachas caminaban por paredes, barra, sillas y rostros de comensales. No es cierto. Fue un sitio claustrofóbico que no cerraba, así que era recaudo casi natural para trasnochados. Más hacia el centro de Guadalajara, sobre la acera norte de López Cotilla, casi esquina con Donato Guerra, durante muchos años fue dirección del Bar Roberto's, con la característica de ser uno de las cantinas urbanas que abrían desde muy temprano, alrededor de las 10 de la mañana. Su rasgo principal era la rocola escandalosa y

por ofrecer botanas opíparas conformadas por cortes de jícama, pepino y naranja, eso sí, con el infaltable chile piquín y el limonazo ejemplar de todo tapatío que se precie. Otro de esos lugares, ahora sí, cuasipecaminoso, fue el Bar Juve, en la Calzada Independencia, por la acera poniente, casi en los bajos del hotel de los Hermanos Reyes. Cantina antológica como pocas, en la actualidad es o un OXXO o una tienda de ropa, pero hasta finales de los años 90 del siglo XX se constituyó como un acogedor templo de la cerveza barata, la botana asquerosa, mesas de lámina de marcas cerveceras así como un recaudo de prostitutas, prostitutos, boleros, voceadores y narcomenudistas. Cerraba entre 1 y 2 de la mañana, así que algunos se iban al también desaparecido Bar Víctor's, por la calle San Fernando, que en la actualidad ha sido reducida en su expresión por obra y gracia del Tren Ligero, la malhadada L3.

Mencionaría en calidad de cantina perdida en el tiempo, dado que cerró hace más de veinte años, el Bar Imperial, sobre la acera norte de Prisciliano Sánchez, justo enfrente del templo de San Francisco. Era un galerón enorme, que incluso tenía apartados. Su característica era la cantidad de sus botanas, generosos pero administradas en orden creciente, es decir, con una primera cerveza o trago se ofrecían cacahuates o fritura, al siguiente venían los picos de gallo (jícama, pepino y naranja), luego seguían con una sopa de arroz seca, para continuarla con higaditos guisados y cubiertos por una salsa ligeramente picante, en ciertos días brindaban botana más en forma, como carne asada o mojarras a las brasas, que preparaban de hecho sobre la banquetta, así que venían con la sazón contaminante de la calle. Uno podía comer en el Imperial con tres cervezas al hilo. Cerró y el local fue dividido, para no variar, con un OXXO en calidad de insignia.

Un superviviente de esas épocas es el Bar Lido (Miguel Blanco 912), no confundir con el restaurante El Lido, que estuvo en la esquina de Miguel Blanco y Colón y que cerró hace más de quince años. Cantina tradicional, apestosa y plagada de imágenes en pósters y carteles, desde James Dean hasta recuerdos icónicos de la Guadalajara de 1900, incluso de antes, sin dejar de lado una de las motivaciones de muchos sitios céntricos: el cartel taurino. Su gran barra es

atendida por el diligente Javier, quien es una enciclopedia andante sobre cantinas, bares y demás recovecos del buen pisto en la capital tapatía, desde los años cincuenta hasta acá. Abre todos los días, los domingos tiene un horario particular: de las 4 de la madrugada hasta las siete de la tarde. No hay botana, casi, cacahuates, doritos y alguna otra fruslería, a cambio que las cheves y los tragos son los de precio más bajo de cuanto piquera se precie en estos y otros lares. Otra bar superviviente es el Bar Jorge, en la esquina de Brillante y Manuel Acuña, en el barrio del Retiro. Algo desoladón a ratos, abre temprano y con una clientela formada por abogadillos, policías embozados, judiciales trajeados y ciertos personajes de entrañas malencaradas, así que no es recomendable ir acompañado por damas. Dan botanucha, unos totopos recién fritos que podrían apreciarse de lo mejor en el rancho grande.

De los tiempos heroicos del barrio de Mexicaltzingo, el Bar Morelia, o Morelia's, es firme testigo del tiempo, sito sobre la calle Epigmenio González. De origen ferrocarrilero (de cuando la estación de trenes estuvo sobre la calle Ferrocarril y 16 de Septiembre, en donde hoy existe una tienda Coppel), este lugar plagado de cucarachas rondando por muros y pisos así como de hípsters deseosos de sentirse "pueblo" nació como una sociedad cooperativa, de hecho, en una de las paredes existe una ilustración enmarcada en donde se informa de ello, con varios nombres de los primeros socios. Allí se abre a las 12 meridiano. Lo malo: si se llega temprano las cervezas están al tiempo, o casi. Otro bar superviviente, aunque no es muy antiguo, es Mi Oficina, esquina de Mezquitán e Independencia. Lugar calmo durante buena parte del día pero que sigue recibiendo a aves nocturnas como compañía al lado de la barra o en una mesa.

Lo que se ha perdido en las cantinas bares actuales es el fundamento popular, desenfadado y casi lúdico del antro antiguo, el que recibía al comensal con mesas medio limpias, pisos sucios o cubiertos con aserrín, unto con rocolas que no paraban de exultar las voces de Javier Solís, el Charro Avitia, Lola Beltrán o José Alfredo Jiménez. El prestigio tradicional de la botana "por cuenta de la casa" es hoy rara avis. Incluso, una supuesta resemantización de la cantina de barrio en zonas de alto nivel adquisitivo son un simulacro.

Lo que buscan las nuevas generaciones al asistir a los escasas cantinas tradicionales que quedan... Hay que preguntarle a ellos.