

COMIDA FAMILIAR EN NAYARIT

Escrito por: Wendy Pérez
08/04/2021

El restaurante El Itacate, en Jomulco, Nayarit es un gran exponente de la cocina de esta zona, famosa por el enorme maíz Jala que produce y sus tostadas raspadas artesanales.



Itacatl o itacate es una palabra náhuatl que hasta nuestros días es común escuchar, y que a la vez bautiza el restaurante que comandan en Jomulco, Nayarit, Ruth Pinedo de Anda y Teodoro Torres Vázquez.

¿Perfecto nombre, por qué quién no lleva un itacate con comida confortable cuando sale de viaje?, imagino que muchos, y les aseguro que si van a este comedor inaugurado en 2017 saldrán con uno repleto de tostadas raspadas, carne con chile, frijoles y tortillas de maíz recién hechas.

La inspiración para aventurarse en este oficio se podría decir se debió a la revolución de experiencias personales, profesionales y culinarias que definen la vida de Ruth y Teodoro, quienes han estado ligados a movimientos indígenas y campesinos desde los años 80, mayormente en este estado y en Jalisco.

“Una cosa llevó a la otra, y esta oficina que tenía fines sociales se transformó en la antesala del restaurante. Ya lo dijo el padre que vino a bendecirnos el local cuando abrimos: ‘este sitio no es para hacer negocios, es para que le den otra clase de servicio a la comunidad’”.

Y así ha sido, pues los viajantes que pasan por este municipio cuando van hacia Puerto Vallarta o Tepic, como los mismo nayaritas saben que es un comedor familiar con mucho espíritu, sazón y casa de los fundadores de la Sociedad Civil Kinto Sol, que busca la difusión de los derechos humanos y de los pueblos indígenas, así como la prevención de la violencia a la mujer.



Fotografía: Gilberto Hernández

UNA COCINA FAMILIAR

“El Itacate es un lugar que se ha enriquecido con las recetas de mi suegra que era una gran cocinera, de mi madre y abuela, y de muchos de los gustos locales, pues tenemos una relación muy entrañable con esta zona del país”, cuenta Ruth sobre la tierra de los **gigantes maíces del municipio de Jala**.

Durante la temporada de cosecha de esta raza de maíz nativo es parte de su carta, ya sea tierno en elotes cocidos y esquites, o maduro para hacer tortillas o tostadas.

“Hablando de maíces, en los desayunos los chilaquiles son los preferidos pues los dejamos reposar, lo que les da una consistencia perfecta, y la manteca en la que los freímos es usada para nuestros frijoles que siempre se acaban por sabrosos”, señala Teodoro, defensor de los procesos agrícolas y promotor del traspatio productivo que aplica en su negocio.



Fotografía: Gilberto Hernández

“El que no produce lo que se come está en desventaja porque depende de todos, por ello es indispensable producir ‘algo’, lo que sea pero produce algo para que poco a poco vayas conociendo la autosuficiencia; explora el traspatio productivo o el huerto familiar”, incita Teodoro sobre la “economía de trincheras”, a su decir, “atrincherarse para pelear por la autosuficiencia alimentaria”, una de las líneas que ha marcado su visión profesional como sociólogo.

En El Itacate lo hacen, y la misión es que sea el eje en un futuro próximo, abonando a la economía circular y a los productos de temporada, como el propio maíz que generan en el municipio reconocido “el más grande del mundo” por dar mazorcas de hasta 46 centímetros.

“Somos, además, productores de duraznos, pues hay que aprovecharlos y procesarlos, o de tomate verde, el cual hacemos salsas, purés, mermeladas. Igualmente aquí elaboramos nuestro chorizo y chilorio, y en el traspatio estamos creciendo guayabas, aguacates, piñas, plátanos, hierbas y especias, como chaya o romero”, describe la abogada y cocinera.

Otra parte fundamental de su oferta culinaria recae en sus tostadas raspadas que con maestría elaboran mujeres de la comunidad y que igualmente con maestría sirven repletas de carne, “verdura” y queso fresco de la región.



Fotografía: Gilberto Hernández

A esta especialidad se le suma el pozole, las gorditas y el agua de jamaica, también de producción local, todo en un menú muy casero que varía según los insumos de la época, pero siempre hecho al día.

“La carnita de puerco en salsa de cacahuete y la cochinita pibil con tortillas recién hechas de maíz no fallan y observo están entre los platos preferidos”, resalta Ruth, mujer que verás salir y entrar de su cocina.

Sin duda aquellos años que los llevaron por las comunidades indígenas y campesinas, aprendiendo de su cultura y cosmovisión, matizaron lo que ahora más que un restaurante resulta un epicentro comunitario, que tiene a la mesa de escenario.

Ubica El Itacate en Avenida de la Amistad 80, Jomulco, Municipio de Jala, Nayarit. Atienden de lunes a viernes de 7:30 a 16:30 horas, y sábados de 7:30 a 13:00 horas. Igualmente en su FB: [El Itacate Jala](#) publican su menú diario.