

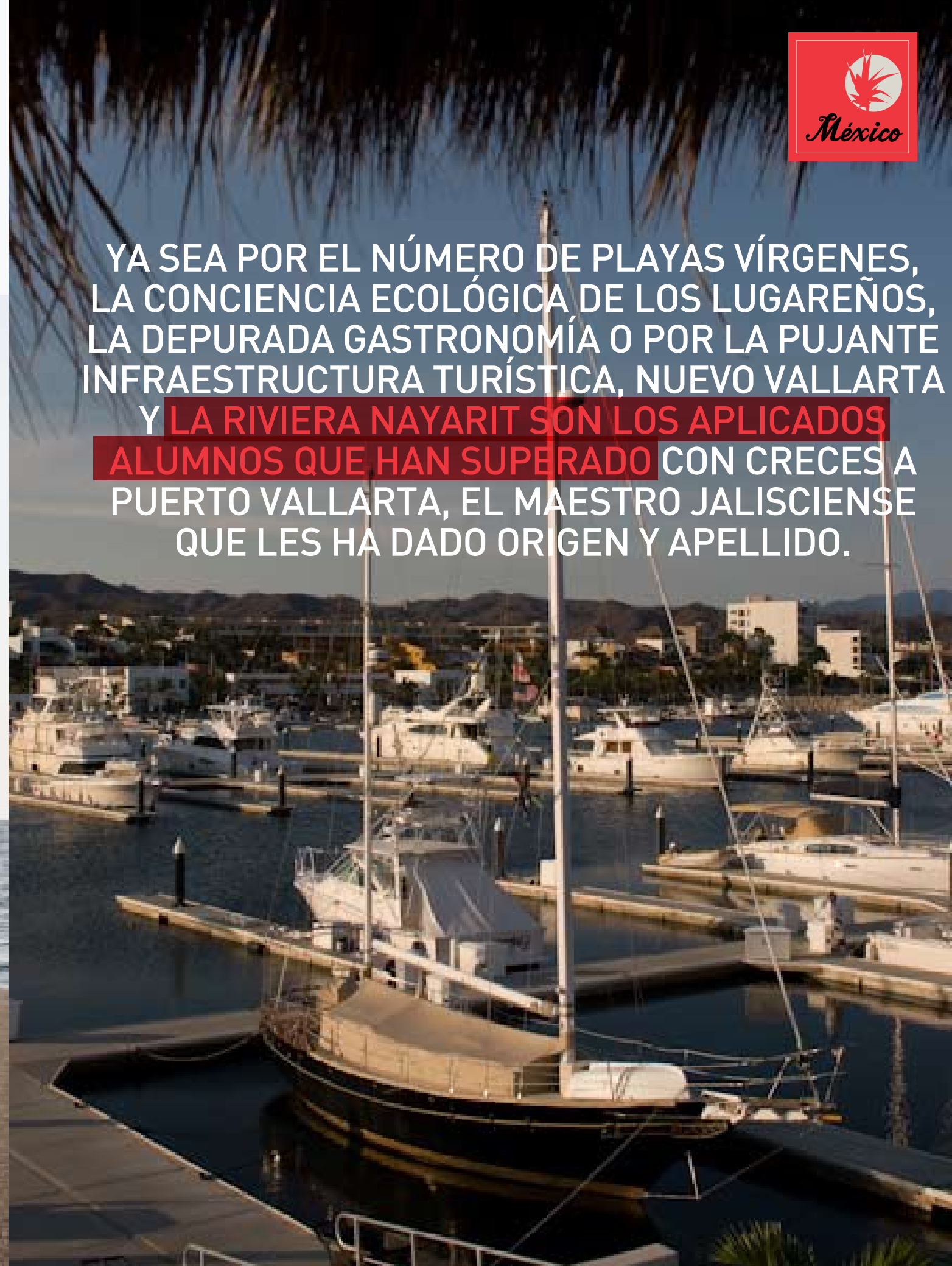


# Riviera Nayarit

**EL GARFIO QUE  
ENGANCHA** Por José Luis Gutiérrez



YA SEA POR EL NÚMERO DE PLAYAS VÍRGENES, LA CONCIENCIA ECOLÓGICA DE LOS LUGAREÑOS, LA DEPURADA GASTRONOMÍA O POR LA PUJANTE INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA, NUEVO VALLARTA Y **LA RIVIERA NAYARIT SON LOS APLICADOS ALUMNOS QUE HAN SUPERADO** CON CRECES A PUERTO VALLARTA, EL MAESTRO JALISCIENSE QUE LES HA DADO ORIGEN Y APELLIDO.



# C

Casi 300 kilómetros de costa en el Océano Pacífico alojan decenas de bahías con playas vírgenes de horizontes borrosos por la

bruma y la distancia, algunas de ellas salpicadas de lujosísimos hoteles; otras, nada.

Decidí recorrer la llamada Riviera Nayarit de norte a sur —de San Blas a Nuevo Vallarta— haciendo honores a la ruta de los ancestros aztecas, que pasaron por estos parajes en la mítica búsqueda del islote donde un águila devorase una serpiente. Además es una ruta muy práctica si se quiere recorrer, digamos en una semana, esta excitante pero poco conocida Riviera.

El trayecto de Tepic a San Blas se realiza en una hora de sinuosa carretera entre árboles espectaculares y encantadores pueblitos de costa, donde los lugareños descansan de las jornadas de pesca reparando sus redes, columpiándose en hamacas y sonriéndole al viajero con la encantadora vergüenza que precede a la pose para la foto.

En San Blas —a la hora que sea— hace calor; en mi caso se trató de la caída del sol y llegó con un poco de hambre que fulminé de inmediato con un par de tacos de pescado sarandeado, salsa huichol y una cerveza. “Apúrele doña que quiero ver el atardecer desde la Contaduría”. Ya eran las 7 de la noche. “Uy joven, todavía le falta un ratote”, me contesta la doña. Entonces pedí mi segunda cerveza —Pacífico, por supuesto, porque es de esa o Corona— no hay de otra en toda la rívera.

Los atardeceres de San Blas en esta época se extienden más allá de las 8 de la noche y su vista desde el antiguo edificio de la Contaduría domina el punto más alto, que se adormece en los brazos de dos esteros que lo arrullan.

Despacio, como un fantasma de esta antigua construcción que defendió a bala de cañón las incursiones de flotas estadounidenses y hasta de piratas, se me acerca un viejo magnífico para invitarme a un breviarío cultural del Fuerte de San Blas. Don Nicolás Quirarte resulta todo un espectáculo discursivo que va de lo romántico a lo cómico, pero siempre riguroso en sus datos históricos. Después de una bien ganada propina me siento a escuchar a este relator que me habla de la gente que ha llegado y se ha ido de San Blas, dejando y trayendo hijos, historias, leyendas, costumbres y divertidos chismes. Pero hasta Don Nicolás se queda callado



con el espectacular atardecer sobre la silueta verdosa de las palmeras y el nacarado flujo de su estero norte sobre el Océano Pacífico.

El sarandeado me exige un digno digestivo que encuentro en el San Blas Social Club, regentado por un chilango de Coyoacán de larga barba entrecana y profunda voz de locutor de los cincuenta. Bernardo se acercó en este poblado hace 15 años, mismos que han convertido al San Blas Social Club en punto de reunión favorito de *surfers*, bohemios o *baby boomers* que gustan del jazz, los *crooners* y las *Big Bands*.

Y a pesar de que desde el sarandeado no ha pasado mucho tiempo, me dejo servir la cena en el Hotel Garza Canela. Agradezco no haber comido más de un par de tacos, porque los platos de Bety Vázquez son la mejor comida regional que he probado en la costa del pacífico centro-norte y Mar de Cortés. Y es que Bety cuida al detalle, no sólo los platos, sino los gustos y necesidades de cada uno de sus comensales: “como sabía que iban a llegar acalorados y cansados les preparé una ensalada de manzana con cebolla caramelizada y queso de cabra...”, y eso para empezar, porque continuó con una crema de chícharo con espárragos servida en una copa alta y una roseta de prosciutto; le siguió una minitártara de res con papas al ajillo, antes del famoso filete de dorado confitado al tomillo con arroz cremoso y jitomate a las finas hierbas, para rematar con un *pie* de



peras con helado de jengibre; todo en pequeñas y exactas porciones para una degustación de ensueño y una digestión rápida.

Bety Vázquez me acompaña en la cena para contarme un poco de su reconocida trayectoria de chef, siempre afincada en San Blas, fusionando recetas, ingredientes y condimentos locales, con la mejor comida gourmet europea y mexicana.

Por supuesto, dormí riquísimo y mi despertador fueron las aves sanblaseñas que han hecho de este destino uno de los sitios más visitados del mundo para su observación. La mañanita, antes del desayuno, está hecha para eso: escoger el paraje, sacar los binoculares y el objetivo largo de cámara, y “cazar” flamencos, jacanas, pardelas patirrojas, garzas azuladas y el martinete cucharón, entre las centenas de especies de aves que viven o emigran en los esteros de San Blas.

A esta hora de la mañana, y al ocaso del sol, no hay que olvidar el repelente de insectos, pues hay un minúsculo mosquito llamado jején —endémico de San Blas— cuyo piquete causa una irritación sumamente incómoda y, en algunos casos, escandalosa. Los habitantes de San Blas tienen con el jején una relación de amor-odio, pues su molesta presencia se compensa con la calidad de los camarones de río, que se alimentan, precisamente, de las larvas de este mosquito.



MOLESTIS NULPUTE MOLOR  
IRILIKUATRO CONSEQUIS AUGUE  
MINCIPISCIN VEL DO.







Regreso al Garza Canela para desayunar una omelette de camarones que me carga de energía para el recorrido en lancha por La Tovara, un canal rodeado de manglares donde se pueden apreciar cocodrilos, desde pequeñas crías de algunos centímetros, hasta majestuosos ejemplares de más de tres metros. Se trata de un hermoso y placentero trayecto totalmente seguro, si se siguen las recomendaciones pertinentes. Para tomar fotos de cerca a algún gran cocodrilo, hay que llegar al cocodrilario, teniendo precaución de las hembras en crianza ya que suelen ser muy agresivas, incluso detrás de las rejas.

A la hora de la comida no titubeé ni un segundo: Bety me había lanzado el anzuelo de la tentación durante el desayuno, mostrándome el menú dispuesto para el almuerzo; brochetas de mango caramelizado con queso, especias y vinagre balsámico; sopecitos de pato y guacamole; dueto de ceviche: uno de salmón mediterráneo con perejil y otro de dorado oriental con fideos; camarones vestidos de tocino en vinagreta de aceitunas y alcaparras como plato fuerte, con puré de plátano macho; para terminar con un sorbete de limón y albahaca. Sin palabras.

Aún me da tiempo de tomar una lancha para poner mis pies en la legendaria Playa del Rey, donde se dice, sólo podía posar sus plantas el bravo rey Nayar de los coras, cuyo nombre de pila, Francisco Nayarit Coronado —adoptado por convicción propia en la evangelización española— da origen al nombre del estado por decreto presidencial de Venustiano Carranza en la Constitución de 1917. El esfuerzo vale la pena, ya que la playa pareciera

respetar la voluntad del rey al mantenerse, a la fecha, totalmente virgen, ya que su acceso por tierra es casi imposible.

Son las cuatro de la tarde y pienso que me va a tomar una hora y media de carretera llegar a San Pancho —destino estratégico para dormir y recorrer las playas del centro de la Riviera Nayarit— por lo que decido pasar primero a Playa Tortugas, que me queda de paso, apenas a media hora de San Blas. Pongo mucha atención para que no se me pase la escondidiza desviación que me lleva por 5 minutos de terracería, pasando el poblado de Platanitos, hasta una playa virgen que se pierde a la distancia, en el polvo de agua marina que se estrella en una punta rocosa muy, muy lejana.

Después de 10 minutos de caminata sobre la orilla húmeda, volverse y ver que las propias huellas son las únicas que ese día han pisado la playa, estremece y conforta al mismo tiempo; saber que en esa soledad inmaculada puede uno brincar, rodar, reír, llorar, cantar, gritar o quedarse quieto escuchando el vaivén de una tímida marea, el graznido de una que otra ave marítima y todo lo que dentro de ti murmura. Aquí no hay hoteles, sólo un fraccionamiento en construcción con algunas casas de playa, por lo que es recomendable no quedarse hasta muy entrada la noche, a menos que se decida acampar. Esta playa se llama así porque tiene dos campos tortugeros donde se cuida el desove, incubación y liberación de la tortuga golfina, verde y laúd. En el verano ocurre el desove nocturno que se da regularmente en noches de tormenta, ya que la arena mojada, lejos del oleaje, es más suave de paliar para las tortugas madre. En esas noches,







decenas de voluntarios de todo el mundo se dedican a recolectar los huevos para resguardarlos de depredadores hasta que llegue el tiempo de la liberación de las crías, siempre al filo de atardeceres de finales de otoño.

La curiosidad me lleva de pasadita a El Llano para conocer de cerca la gigantesca jacka, generosa fruta de origen vietnamita que encontré en este poblado la tierra que le ha dado su mayor calidad y peso, con frutos de más de 30 kilos. Comer la jacka al natural es un estimulante *shock* al sentido del gusto, pues sabe a naranja, mango, papaya, plátano, chirimoya y guanábana, todo al mismo tiempo.

A San Pancho llego con tiempo para ducharme y tomar una siesta en el Cielo Rojo, un armonioso hotel de apenas ocho habitaciones con sencillos pero acogedores aposentos, decorados, cada uno de ellos, con personalidad propia y estrictas normas de cuidado al medio ambiente. Los largos ocasos de la Riviera Nayarit me permiten disfrutar de un agradable paseo por las calles del pueblo, donde la perpendicular luz dorada del sol

cierra más y más la pinza en el horizonte marino, saturando los colores de las muy mexicanas casitas de San Pancho.

Lugareños, gringos, descendientes de ambos, todos a esta hora de la tarde —incluso entre semana— se dedican al retozo, a la plática de café y al trago refrescante del garito playero. El contagio es inmediato y la placidez me invade al acercarme —casi como un autómatas— al acceso principal de la playa donde me espera una sencilla antesala cultural con exposición de artistas locales, artesanías y un ingenio mural —por lo mismo encantador— que cuenta la historia del pueblo.

El local no tiene más de 10 mesas, distribuidas en una gran palapa, y petates sobre la arena; al pasar me seducen las cervezas que aún sudan hielo, acompañadas por un “Cielo Rojo”, coctel de jugo de tomate y salsas, coronado de sal para combinar al gusto la propia michelada. Me resisto por algunos minutos pues todavía quiero ver con luz de día el bello estero de San Pancho que —por la época previa a las lluvias de vera-

no— aún no desemboca en el mar, pero que ha formado un remanso de agua quieta, inmejorable para la contemplación de las aves migratorias a punto de volver al norte. Mi primera ocurrencia es quitarme la camisa y darme un chapuzón para acercarme con más cuidado, pero al recordar que estoy en tierra de cocodrilos, me quedo con las ganas, una silla portátil y mis binoculares a un par de prudentes metros del final del estero.

Todavía alcanzo unos 40 minutos de ocaso tumbado en la arena sobre un petate, mientras el huevo rojo del sol empieza a anidar en el océano. Observo a una madre que ha llevado a su hijo a conocer el mar por primera vez, a un par de hermosas jovencitas que buscan con la mirada a un galán que al parecer no ha llegado, y a unos niños que juegan “gol-para” en una portería imaginaria al margen de las olas. Algo sucede en este ocaso que —desde donde lo veo— da la sensación mágica de contemplar un mar estático resguardado en un suave montículo de duna que no deja ver la fuerte ola que revienta en la orilla. Mar, cielo y arena forman, con la caída

del sol, la cambiante bandera tricolor de varios países imaginarios.

Pregunto por algo para cenar ligero, lugareño y rico y todos atinan a mandarme a los elotes de la “Doña de la entrada” de San Pancho, y me apuro “porque se le acaban”. Alcanzo uno de los últimos y no sé si será la crema o el queso del lugar, quizás el mismo grano, que realmente me sabe delicioso, el broche de oro perfecto para la noche de un día que me reclama cama, pues mañana hay que madrugar para surfear en Sayulita.

## SAYULITA DE LA NOCHE EN ADELANTE

Locales cual párpados cerrados de un pueblo que duerme la resaca de las madrugadas de fiesta en Sayulita. Algunos cuantos viejos de costumbres tempraneras se saludan en gestos amistosos con jóvenes de trajes de neopreno ajustados a los músculos tensos de sus cuerpos. Estos jóvenes cargan una tabla de surf. Las olas de Sayulita levantan grandes crestas que alcanzan su mayor altura poco antes de las nueve de la mañana. Un grupo de 10 surfistas se internan más de 100 metros en este mar abierto de poca profundidad. Entre ellos hay una joven esbelta que se desliza como una buena principiante, aguantando lo más que puede la vertical sobre la ola que la pasea unos 30 metros; en tanto, un par de expertos retan los arcos de agua de mar en peripecias que resultan en un espectacular dominio sobre la ola o en una caída aparatosa. Los relevos esperan calmos con sus tablas bajo el porche cerrado de los locales de fiesta, que ya dejan escapar ese característico bouquet dulzón, como de incienso, que se mezcla con el salado humor de la bajamar.

A esta hora y sin café, podría pensar que todo esto lo soñé, así que me dispongo a encontrar mi dosis matutina de cafeína en una panadería. Me dejé guiar por el olor y escojo un enorme *brownie* de vainilla con trozos





## IMPERDIBLE

Antes de salir de Nayarit, atiendo una última recomendación para comer: se trata del Titi's, un sencillo restaurante escondido en los suburbios de Nuevo Vallarta, atendido por su propio dueño, que nos agasaja con deliciosos tacos de mantarraya, agua chile de camarón cocido al limón sobre fresca ensalada de pepinos, y camarones a la cucaracha, que adquieren su característico rojo tostado al estar bañados en salsa huichola y freírse en mantequilla. Definitivamente el secreto mejor guardado de Nuevo Vallarta.

**Titi's**  
**Av. Niños Héroes 52**  
**T. (322) 294 1546**  
**Jarretadas**  
**Nayarit**

fiesta en una de las espectaculares casas del acantilado. De ahí a Nuevo Vallarta, a la mañana siguiente.

## NUEVO VALLARTA DESDE EL MAR

Lo primero que hago es ponerme en manos de Vallarta Adventures, que en esta ocasión me lleva a las Islas Marietas, una impresionante santuario natural en mar abierto, que en algún tiempo se ocupó para practicas militares de la Marina mexicana.

En el margen rocoso de las islas esnorqueo un par de horas por encima de los arrecifes de coral que alimentan peces multicolores, luego navego en kayak hasta las miniplayas de cuevas caprichosas formadas por miles de años de oleaje rudo. Me duermo un rato al interior de una, dando aviso a los guías de dónde estoy. De vez en cuando alguna ola atrevida se mete de más a la cueva y refresca el contorno de mi cuerpo con una capa de espuma y deja mi sueño en duermevela. De regreso en el yate, nos acompaña un grupo de delfines.

Por la noche plancho mi pantalón de lino para cenar en el exclusivo Club de Yates de la Marina en la Cruz de Huanacastle. Son las 9 de la noche y desde el *lounge* de la terraza, el mar se oscurece con el cielo y sólo quedan a la vista los botes y yates de lujo al vaivén del rumor de las olas y un jazz vocal femenino.

de durazno para acompañar mi medio litro de americano para llevar; con las manos ocupadas recorro las calles de Sayulita y guardo en la memoria la imagen de este pueblo somnoliento para compararla con la Sayulita de fiesta que me espera por la noche.

Tomo la carretera 25 de regreso al norte para conocer Rincón de Guayabitos, cuyas tranquilas aguas le han ganado el nombre de “la alberca al natural mas grande del mundo” debido a la formación de su bahía y a la redondez —casi perfecta— de su Isla del Coral, que dan a estas aguas un oleaje casi imperceptible y una tibieza que se mantiene todo el año. Otra población, de las pocas que tienen bancos y cajeros automáticos, es la Peñita de Jaltemba, que toma su nombre de la frase en náhuatl *Xallitempa* que se traduce como “lugar a la orilla de la arena” y la bella vista de la Isla del Coral que los conquistadores españoles llamaron peña.

Las recomendaciones sugieren comer un pescado tatemado en el punto más elevado de la zona que domina el restaurante Vista Guayabitos; coloridas bugamvilias acompañan la pendiente y todo el derredor del local. Casi colindante a Guayabitos, cerca de la playa de Los Ayala, se encuentra Punta Raza; de ahí hasta Punta Mita se concentran el mayor número de hoteles de lujo por kilómetro cuadrado en todo el mundo. Pero ése —espero— será otro paseo.

De vuelta a San Pancho tomo una siesta reparadora, ya que la noche de sábado en Sayulita se adivina tremenda. La carretera nocturna deja ver entre los autos y camionetas, las sonrientes caras recién bañadas y perfumadas en busca de fiesta. Recuerdo ahora la faz matutina de la somnolienta Sayulita... ahora todo su rostro es luz: restaurantes, bares y cafés abiertos, grupos de *surfers* de pelo relamido; bronceadas jovencitas, gringas y lugareñas, en vestidos vaporosos; parejas maduras de la mano comprando helados... Todo esto en el cruce de unas cuantas calles.


Escojo el Buddha Mar para cerrar la velada con un martini de lichi. De la media noche a las dos de la mañana un DJ importado de Vallarta pincha discos mientras los teléfonos celulares se pasan el tip para continuar la







Al día siguiente también salgo temprano para conocer Bucerías, la segunda población más grande de Bahía de Banderas donde una estrecha playa de ocho kilómetros de arena blanca es sede de una competencia internacional de pesca, así como una muestra artesanal de la magia huichola en chaquiras y ensoñaciones de peyote. No me alcanza el día para comprobar que Bucerías es también un lugar de animada vida nocturna; me recomiendan la fiesta en La Rosa Chueca con sus sábados de salsa cubana... Otra noche será...

Parecía imposible pero lo logré: completar en seis días la ruta prehispánica norte-sur del estado, bautizada ahora como Riviera Nayarit. Me faltó Mexcaltitlán —que en sí mismo es todo un viaje—, Punta Mita, con dos de los hoteles más impresionantes de todo el país, y mucho, mucho más de lo que esconde la costa nayarita; pero ése es precisamente el garfio mágico que engancha, invita a la aventura y atrae apenas lo suficiente para enterarnos de que hay otra bahía desconocida, otras historias, otros personajes y que uno mismo, cuando vuelve, en la inmensa soledad de una nueva playa virgen, es ya otra persona 

## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

La ciudad de Tepic, capital del estado de Nayarit, queda a 62 kilómetros de San Blas. San Pancho está hora y media de ahí y Nuevo Vallarta a 45 minutos de San Pancho. También se puede llegar al aeropuerto internacional de Puerto Vallarta, Jalisco y hacer el recorrido en forma inversa, empezando por Nuevo Vallarta y terminando en San Blas.

### DÓNDE DORMIR

Punta de Mita se hizo famosa primero por el despampanante hotel Four Seasons (Ramal Carretera Federal 200 km 19, La Cruz de Huanacaxtla Punta Mita; T. (329) 291 6000; desde 4600 pesos la habitación doble; [www.fourseasons.com](http://www.fourseasons.com)), que hasta la reciente llegada del St. Regis (Carretera Federal 200, km 19.5, Punta Mita, Nayarit; T. (329) 291 5800; desde 360 dólares la habitación doble; [www.stregis.com](http://www.stregis.com)) era amo y señor de esa zona, al menos para quienes sólo viajan a esos niveles.

El resto de la Riviera es radicalmente distinto: ahí está en San Blas el Hotel Garza Canela (Paredes 106 Sur, Centro, San Blas; T. (323) 285 0112; habitaciones desde 1000 pesos la habitación doble; [www.garzacanela.com](http://www.garzacanela.com)), un amigable negocio familiar donde al viajero prácticamente lo adoptan como un miembro más de su familia, al igual que sucede con el hotel Cielo Rojo de San Pancho (Calle Asia 6, Centro, San Pancho; T. (311) 258 4155; desde 85 dólares la habitación doble; [www.hotelcielorojo.com](http://www.hotelcielorojo.com)).

En Nuevo Vallarta los hoteles son más en forma, de hecho suelen ser *all inclusive*, pero bien hechos, como el Vallarta Palace, que tiene un gran servicio (Paseo de los Cocoteros 19, Villa 8, Nuevo Vallarta; T. (322) 226 8470; desde 340 dólares la habitación doble; [www.palaceresorts.com](http://www.palaceresorts.com)). Y el Grand Velas (Av. Cocoteros 98 Sur, Nuevo Vallarta; T. (322) 226 8000; desde 600 dólares la habitación doble; [www.grandvelas.com](http://www.grandvelas.com)), cuyo restaurante francés Piaf ofrece cenas memorables.

### DÓNDE COMER

Bety Vázquez, del hotel Garza Canela, sirve algunas de las versiones más sofisticadas y deliciosas de la comida regional. En el restaurante Piaf del hotel Grand Velas, por su parte, se comen maravillosos clásicos franceses, como los mejillones con vino blanco y *échalottes*, aunque también platos más creativos, como el filete de mero en una costra de aguacate con espárragos asados. Y el Ketsi, del Four Seasons de Punta Mita, está en manos del renombrado chef Richard Sandoval, del restaurante Pámpano.

Pero lo cierto es que, en este tramo del Pacífico mexicano, puede comerse bien en prácticamente cualquier sitio, siempre y cuando a uno le gusten ingredientes recién sacados del mar y las salsas picantes.



RIVIERA NAYARIT

