

## EL RESTAURANTE XOKOL CRECE EN EL BARRIO DE SANTA TERE EN GUADALAJARA

Escrito por: Wendy Pérez  
18/07/2022

Los cocineros Xrysw Ruelas y Óscar Segundo cambian la ubicación de su restaurante y estrenan una cocina de humo que hace honores a su filosofía maicera.



Las intensidades de los azules, amarillos, rojos, negros en los maíces pintos se hacen presentes en el diseño del nuevo espacio de Xokol, a unos pasos de su previa dirección en el barrio de Santa Tere, en Guadalajara.

Una larga mesa; un techo cubierto de mazorcas, la serie de comales y fogones haciendo honores a las cocinas de humo de México y la imagen creada por el artista urbano Trepo Parker de Juana, la abuela mazahua que acompaña a Óscar Segundo y Xrysw Ruelas desde la creación de este espacio en 2018, construyen el espacio que estrenan los jóvenes cocineros.

“Nuestro nombre significa eso, maíz pinto en náhuatl, es un reflejo de la columna vertebral de lo que somos, y que ahora con este espacio nos permite hacer cosas que no eran posible por operación”, refiere Xrysw, tapatía a la que vemos departir con los 42 comensales en cada cena que sirven de martes a sábado, de 18:00 a 23:00 horas.

Fueron más de dos años de planeación y obra, afectados en su momento por la pandemia.



Fotografía: Gilberto Hernández

“Éramos inexpertos en muchos sentidos y cuando se integró el despacho de arquitectos ODA se materializó mucho de lo que traíamos en la cabeza”, resalta Óscar sobre una mancuerna que quitó miedos y los transformó en motivación.

“Deseábamos profundamente que nuestra cocina supiera a esas cocinas de humo, pues esta forma de cocinar con leña siempre ha estado ligada a nuestros recuerdos. Queríamos servir una tortilla hecha en comal de barro o un mole preparado sobre el fogón directo, y lo logramos”.

A este trabajo tan significativo liderado por el arquitecto Alejandro López Gloria en colaboración con Rubén Valdez y Yashar Yektajo, se unió Amado Ramírez, oaxaqueño que guió en la ejecución de la cocina de humo que hoy enmarca Xokol, en la Calle Herrera y Cairo 1375.

“Amado también nos ayudó en el tema de los **comales** que vienen de Oaxaca, pues la calidad de barro que encontramos en Tonalá o Tlaquepaque es ideal para artesanías, pero no para comales por su porosidad”.



Fotografía: Gilberto Hernández

Para Xrysw el diseño fue el marco para hacer de la cocina el escenario, y de la comida y el compartirla el elemento que amalgama la experiencia de este restaurante dirigido por un dúo que ya es referente a nivel nacional.

“En la mesa hay sólo una luz que enfoca a lo más importante: la comida, donde la gente, que a veces no se conoce, termina conversando gracias a que la cocina une.

“En mi caso, ahora que he estado un poco más en servicio, he aprendido bastante pues me doy cuenta de que después de mucho esfuerzo ya incidimos en la gente que viene no sólo a comer, sino a aprender y escuchar, y eso se siente bonito”.

Óscar, desde la cocina, supervisa que su pasión por la milpa que comparte con Xrysw y sus raíces mazahuas del **Estado de México**, sigan más consolidadas que nunca.

“La esencia es la misma, sólo reforzada, por ejemplo, tenemos diversos moles. El mes que viene vamos a hacer el ejercicio de preparar el mole rosa, el otomí, el de pepa, el negro que es una receta que diseñamos aquí a nuestro gusto inspirada en Oaxaca; el chilmole a base de ceniza, el pipián verde que cocina mi mamá, o el de nuez. También queremos integrar cosas frescas de mar, así como darle más empuje a la temporalidad”, anuncia Segundo, quien al igual que Ruelas ha participado en la final mundial de S.Pellegrino Young Chef representando a Latinoamérica.



Fotografía: Gilberto Hernández

Recientemente aprovecharon las ciruelas amarillas criollas del Estado de México sirviéndolas con jitomates, cremoso de panela oreada y pesto de quelite malva. Lo mismo sucede con su recolecta de hongos que cocinan a las brasas y sirven con un mole negro.

“El maíz es y será nuestro centro, por lo que continuamos trabajando con productores del Estado de México; hubo un poco de maíz de Veracruz y otro tanto de Jalisco, pero cada vez se está produciendo menos y eso exige mucha ética de quienes nos acercamos a ellos”, resalta Óscar, cocinero que viene de una familia que trabaja la milpa que aporta constantemente insumos para Xokol. Punto de partida de platos reconocidos en su menú como el taco ceremonial, sus tetelas rellenas y el sende, bebida de maíz fermentado que las mujeres de su casa le enseñaron a preparar.

Con este cambio otro espacio que se amplió fue Nejayote, un molido que hace dos años abrieron y es proveedor de productos a partir de maíz para ellos, otros comedores y consumidores de a pie.

“Donde antes estaba Xokol, en Herrera y Cairo 1392, creció el molino y seguimos vendiendo masa, tortillas, tlayudas, tetelas, tlacoyos, salsa martajada, lengua en salsa verde y tamal de flor de calabaza o lengua, así como varios atoles. Lo seguimos acondicionando pues queremos que por las mañanas también haya un guiso y puedan pasar por una quesadilla o un taco ahí”, cuenta Xrysw.



Fotografía: Gilberto Hernández

Es indispensable entender el molino como un espacio generador de conciencia, mencionan, y más que la competencia desleal entre proyectos maiceros, lo verdaderamente importante es mejorar la vida de las y los campesinos e inspirar a nuevas generaciones a que siembren y vuelvan al campo.

“La congruencia con esta filosofía nos obliga en Xokol y en Nejayote a buscar nuevas maneras de poner sobre la mesa el valor a la milpa y su gente”, concluye Óscar.

Encuentra [aquí](#) todos sus datos de contacto para reservar y vivir esta experiencia maicera.



Fotografía: Gilberto Hernández