EXTIENDEN MISIÓN CON NEJAYOTE MOLINO

Escrito por: Wendy Pérez
20/01/2021

Xrysw Ruelas y Óscar Segundo, cocineros al frente del restaurante Xokol en Guadalajara, continúan trabajo en pro de la milpa estableciendo este molino de nixtamal.

La luz del día apenas se asoma por las calles del barrio de Santa Tere, en Guadalajara, pero en Nejayote Molino llevan ya horas trabajando en torno al nixtamal.

Usando granos de milpas de las familias Casimiro en Santa María Citendeje, Estado de México, y de Raúl Gutiérrez en Tuxpan, Jalisco, es como consiguen los cocineros Xrysw Ruelas y Óscar Segundo tener listos -pasadas las ocho de la mañana- masa, tortillas y una serie de derivados del maíz que venden a clientes de la zona y a restaurantes de la Ciudad y fuera de ella.

Este dúo concretó en junio del año pasado el molino, que junto a Xokol Antojería, restaurante que abrieron en 2018 en la capital jalisciense, son espacios donde ponen en práctica su misión de visibilizar la valía del maíz criollo.

“Nosotros desde que comenzamos seguimos la filosofía de trazabilidad, es decir, de la milpa a la mesa, creando mancuernas con los productores, pues es indispensable reconocer el papel que tienen”, explica Óscar, quien creció en el Estado de México en el seno de una familia mazahua campesina.

Fotografía: Gilberto Hernández

LA RESISTENCIA VIENE DE TODOS

Ya sea para las **tortillas**, los tlacoyos rellenos de frijol negro, las **tetelas** con quesillo, los tamales y las gorditas que venden en Nejayote, o en las preparaciones que llegan a las mesas de Xokol, como el taco de barbacoa de res de la Tía Elvia o el tamal de costilla de cerdo, pipián verde y jocoque, los maíces que usan son principalmente el amarillo sierreño de Jalisco, así como variedades rosa, azul y amarilla del Estado de México.

Ruelas y Segundo enfatizan que los granos tienen nombre y apellido. Vienen de parcelas familiares de Don Chapu, Doña Chivis, de Juana o de Don Jaime -que lamentablemente murió hace poco por Covid-, hombres y mujeres que siembran para su autoconsumo, 'para comer'.

"Sembrar es un acto de resistencia y ellos lo hacen todos los días. Aquí el valor agregado que podemos aportar es incentivar el consumo de este súper alimento, que consecuentemente lleve a las nuevas generaciones al **campo** y no dejemos a los mayores sembrando solos", reflexiona Óscar.

Por ello ver a estos jóvenes cuidando desde muy temprano cada detalle, mientras nixtamalizan en el molino, o por la tarde entusiasmados preparando los fogones en la Antojería, suma a la lucha de muchos por un maíz de calidad.

Ya lo mencionó recientemente la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la milpa es un agroecosistema de producción sustentable, alternativa para enfrentar el cambio climático y una solución a la pobreza alimentaria frente a los esquemas monopólicos basados en la importación masiva de alimentos.

Fotografía: Gilberto Hernández

¿Y QUIÉNES SON LOS CHEFS?

Xrysw Ruelas, de 27 años, y Óscar Segundo, de 33 años, se han convertido en piezas claves de un creciente movimiento nacional en torno al maíz, que se vaticina no parara.

"Lo que hacemos con nuestra cocina es tratar de alargar el tiempo de permanencia de este tipo de sistema de producción, que no perdamos la milpa", dice la tapatía Ruelas.

Y el efecto de su labor no sólo beneficia a los campesinos, pues diariamente sus tortillas terminan en las manos de un comensal en el barrio de Santa Tere, como en alguno de los restaurantes de múltiples cocineros que han hecho de éstas parte de sus insumos.

"Acá en Guadalajara tienen nuestras tortillas restaurantes como Alcalde, La Matera, De la O, La Tequila, palReal, Veneno, Casa Bariachi, entre otros; y hemos mandando a Zacatecas, León y a la zona de Vallarta, incluso el maíz rosa y blanco que maneja Maizajo se lo proveemos nosotros", relata el chef.

Como chefs en Xokol el discurso ha sido el mismo, trazabilidad en cada plato que crean, enriquecidos por un titánico dominio de técnicas no sólo mexicanas. Y los resultados no mienten, ambos han sido seleccionados para representar a Latinoamérica en la final del S. Pellegrino Young Chef, Óscar en 2018, y Xrysw en la del 2020, que aún sigue pendiente de efectuarse ante la pandemia.

Fotografía: Gilberto Hernández

“Ahora nuestra cocina está más enfocada a la investigación y al perfeccionamiento de las técnicas, usando siempre como eje la milpa con sus calabazas, frijoles, chiles, frutas y, por supuesto, el maíz, más lo que la tierra dé”, resalta Xrysw, actualmente apasionada de los fermentos, hidromieles, tíbicos o kéfir de agua, tepaches y la bebida ceremonial llamada sendechó.

Frente a toda esta visión, no es raro que técnicas culinarias prehispánicas como el tatemado o la propia **nixtamalización** sean llevadas al pie de la letra por los cocineros, pero a la vez se den permiso de explorar algunas venidas de lejanos lares, como en los chucruts que preparan a partir de quelites, o las miso de frijol o maíz que también generan.

“Metates y termomix pueden convivir en la cocina, pero siempre respetando al campesino y su producto, la receta hay que entenderla en su contexto para poder transformarla, porque eso es la gastronomía: evolución”, concluye Óscar.

Para conocer más sobre estos proyectos que se ubican en la Calle Herrera y Cairo 1392, en Santa Tere, visítalos en el Instagam **@nejayotemolino** donde comparten la lista de productos a la venta, que incluyen salsas martajadas, horchata de maíz, pasta de mole, entre otros. Abren de lunes a sábado, de 8:00 a 13:30 horas con pedidos previos. Y en **@xokolantojeria**, donde podrás ver sus menús que cambian según la temporalidad, mismos a degustar de miércoles a sábado, de 17:30 a 22:00 horas.

Fotografía: Gilberto Hernández

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org