

## XUVA, UN RESTAURANTE QUE APOYA LA COCINA Y EL CAMPO OAXAQUEÑO

Escrito por: Wendy Pérez  
10/03/2022

El pueblo Tacuate y su milpa son los ejes de la propuesta gastronómica del cocinero Juan Aquino, en su restaurante ubicado en CDMX.



Xuva es el nombre de un nuevo restaurante en Santa María la Ribera en CDMX, y también significa Juan en la lengua de la etnia Tacuate a la que pertenece el cocinero oaxaqueño que creó este comedor.

Desde aquella comunidad en la sierra sur del estado, específicamente Santa María Zacatepec, se fraguó la inspiración de Juan Aquino, quien a los 15 años emigró a la ciudad con muchas ganas de cumplir sus metas, una de ellas: cocinar.

“Trabajé en distintos restaurantes como ayudante de cocina hasta que me regresé a Oaxaca a conocer más de la cocina oaxaqueña.

“Las coincidencias de la vida hicieron que a mi retornó a CDMX conociera a Yuri de Gortari. Era mi vecino en la Condesa. Siempre me ponía a platicar con él mientras lavábamos ropa, y hablábamos horas de mi comunidad, sus ingredientes, sin saber que él y Edmundo Escamilla eran íconos de la cocina mexicana”, recuerda Aquino, quien vio desde niño a su papá José Aquino, dedicarse a la matanza de cerdo para hacer chicharrones, así como al campo en la siembra de maíz, chile, calabaza.



Fotografía: Xuva' experiencia culinaria

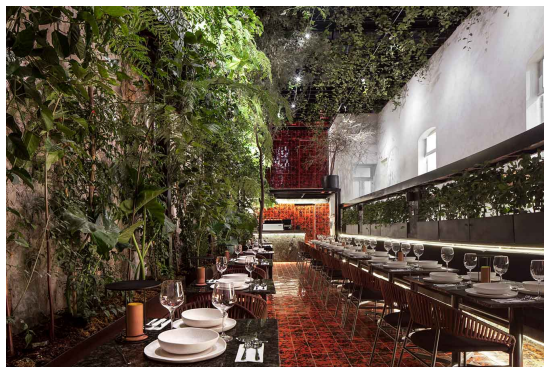
Esa amistad creció y la pareja lo invitó a la Escuela Mexicana de Gastronomía (ESGAMEX) a una clase con la maestra

Abigail Mendoza y, desde ese día, ambos insistieron en lo importante de hacer una investigación dedicada a los saberes y sabores de su comunidad.

“No sabía ni cómo empezar”, aclara. Por ello lo introdujeron con los investigadores Cristina Barros y Marco Buenrostro, quienes revisaron su trabajo que finalmente se publicó en 2019.

El resultado se llama “Comamos Identidad. Gastronomía Tacuate de Santa María Zacatepec” y reúne la investigación que hizo Aquino por tres años. “Fue un año de investigación *in situ*, de hacer rescate de 180 recetas y su contexto histórico”.

Este documento resultó el primer paso a lo que ahora es Xuva Restaurante, el cual se ubica en Casa Ribera, casona construida en el Siglo XIX, recién remodelada por el despacho de arquitectura Mecate Studio. Sus instalaciones recibieron premio Prix-Versailles 2020 como mejor diseño de restaurante de todo Norte América en la categoría exterior.



Fotografía: Xuva' experiencia culinaria

“El libro me inspiró mucho porque me acercó a mis raíces. Al salir de mi pueblo e ir a la ciudad sufrí mucha denigración y racismo y, por más que empieces a involucrarte en ese círculo, ocultas tus raíces, hasta que me cansé de ocultarlas, pues me di cuenta de que aceptarlas era la mejor manera de ser feliz”.

Las piezas del rompecabezas se unieron y un grupo de amigos oaxaqueños fueron la amalgama para el comedor que hoy hace honores a sus raíces y trabaja directamente con productores de [Oaxaca](#).

“Mi amiga de muchos años, Liliana Alonso, creyó en mí y me ha impulsado en el camino hasta la apertura del restaurante en este espacio en el convivimos siete oaxaqueños con proyectos que van desde una galería, una librería-café y un despacho de diseño y arte. Así es como nace el concepto de Casa Ribera y el restaurante”.

Justo fue el maestro Yuri de Gortari quien inauguró Xuva, que además hace homenaje al papá de Juan. “Mi papá se ha dedicado todo el tiempo al campo y a la parte de la crianza de animales y, de una manera u otra, me sentía motivado de hacer varias cosas por mi comunidad porque él siempre ha cuidado esta parte del maíz. De hecho, siempre nos ha dicho que si se tira o desperdicia el maíz la tierra no va a dar más, tengo la imagen de él recogiendo del suelo cualquier granito que se cayera, pues el maíz es vida”, suma sobre la génesis de Xuva, que en maya es: origen, y en zapoteco: maíz.



Fotografía: Xuva' experiencia culinaria

Para los platos de este comedor usa maíz, chile, **frijol**, calabaza, hojas de pitona, hoja santa, chicatanas, traídos de su comunidad, con los que hace tetelas de maíz blanco con frijol camagua, acompañadas con una salsa de chicatana.

“Tengo un mole de chicatana que es muy común comerlo en la zona de la costa chica, o una sopa de chepil que preparo con una mezcla de maíz y chochoyotes.

“La sopa de frijol es muy interesante para que conozcan todas esas notas terrosas que hay en mi comunidad, o la pesca del día con una salsa agria que es muy común comerla allá, tiene chile costeño, ajo, sal, jugo de limón y agua”.

Todo el maíz que emplea es el zapalote chico y zapalote grande. “Está en peligro porque la producción ha bajado mucho pues la gente lo está dejando de comprar; con ellos elaboro, por ejemplo, **tamales**. Lo que quiero es consumirlos para que los productores no se desanimen al cosecharlo”.



Fotografía: Xuva' experiencia culinaria

Juan me habla del frijol de vara, de temporal o changue, que se produce cuando no llueve. Un trabajo que requiere mucho esmero y emplea para rellenar tetelas, o tuesta en el comal y muele para la sopa de frijol.

“Sin duda, las personas de mi pueblo me inspiraron porque me recordaron a mi familia, a mi papá y a mi mamá Gabina cuando era niño.

“Ella hacía panes y vendía comida en la calle como empanadas, entonces vi el esfuerzo de todas las mujeres de Santa María Zacatepec, muchas se dedican a los textiles y comidas y contribuyen a la economía de casa”.

“Cuando hice el libro recuerdo a Doña Cata, quien hasta nos cantó una canción que se llama Limoncito en Tacuate, y cada vez que hablaba de la cocina le brillaban los ojos y le salía mucha nostalgia porque ya no cocina pues está enferma”.



Fotografía: Xuva' experiencia culinaria

Xuva tiene dos menús degustación y uno fijo, a los que cada semana aporto algo distinto; recientemente estrenó los jueves estilo cantina.

“Trabajar en equipo considero es la mejor manera de salir adelante, yo sin los productores no soy nada porque podré cocinar muy rico o ser bueno en lo que hago, pero sin los mejores insumos no puedo demostrar que estoy dando

una verdadera comida”, concluye Juan.

Xuva abre de martes a viernes, de 13:00 a 23:00 horas; sábados, de 9:00 a 23:00 horas y domingos, de 13:00 a 19:00 horas, y se ubica en Salvador Díaz Mirón 128, Col. Santa María la Ribera .

