

ESTRENAN CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE LA COCINA TLAXCALTECA

Escrito por: Wendy Pérez
19/08/2022

Este espacio es uno de los más recientes esfuerzos del cocinero e investigador tlaxcalteca Irad Santacruz.



En Contla de Juan Cuamatzi, Tlaxcala, Irad Santacruz comenzó su trabajo de investigación un 7 de agosto de 2007 al visitar a la señora Francisca Maldonado, sabia cocinera de 85 años. Quince años después ese acto significó la documentación de 365 recetas de cocina tlaxcaltecas, la conformación del grupo Guardianas de la Tierra del Maíz y la creación del Centro de Investigación de la Cocina Tlaxcalteca que funcionó durante años virtualmente y ahora se ubica en la capital de este estado.

“Justo el pasado 7 de agosto pero de 2022 abrimos oficialmente el Centro, por ello considero que es una fecha cabalística que me lleva al día que tuve la osadía de irme al campo a investigar.

“Mucha gente me hace la pregunta de ¿por qué abrir un Centro de Investigación 15 años después?, creo es porque las cosas se van madurando, este Centro no tendría la credibilidad que posiblemente posea actualmente sino fuera por los años recorridos; además, me deja la reflexión de que no hay edad para materializar los sueños”, apunta Irad, uno de los pilares en la salvaguardia de la cocina tradicional de [Tlaxcala](#).



Fotografía: Irad Santacruz

El espacio está pensado para dignificar a los actores y, especialmente, a los ingredientes e utensilios que hacen de esta cocina un referente. Dirección donde ahora Santacruz organiza clases, cursos, capacitaciones, experiencias, consultorías y expone las investigaciones pasadas y futuras de él y su equipo.

“Es la casa de todo el material recabado. Como el logrado alrededor de las 125 variedades de maíces de colores, frijoles, tunas e insectos comestibles registrados que seguimos investigando y conociendo”, dice.

Entre las primeras actividades del Centro se lanzaron varias charlas, la primera enfocada al maíz, le siguió una sobre hongos y otra relacionada con barro y los instrumentos prehispánicos más conocidos hechos con él, como el comal.



“Igualmente tuvimos un evento muy especial donde invitamos a todos aquellos personajes que nos han acompañado en el camino, haciendo colectividad, desde cocineros hasta los valiosísimos artesanos y campesinos, fue un banderazo simbólico”, menciona sobre el Centro que ocupa lo que fuera la casa de los padres de Irad.

Como la investigación continúa y hay que salir al campo, el espacio se puede visitar con previa cita.

“Incluso podemos tener una cena o desayuno en el Centro con algunas de las 165 cocinas tradicionales que conforman el grupo Guardianas de la Tierra del Maíz, quienes aquí también cuentan con un espacio físico para vender sus productos o ingredientes”.

Sobre talleres futuros está por lanzarse una actividad de recolección de gusanos rojos de maguey o las famosas elotizas, ambas sujetas al temporal de lluvias.



Fotografía: Irad Santacruz

“Hay talleres virtuales que cuestan 400 pesos la clase, en donde mandamos un link que dura una semana para que se pueda reproducir o regresar las veces que se necesite, videos de entre 60 a 75 minutos”.

Para todas estas opciones se accede a través de su IG: @cocina_tlaxcalteca, donde debes mandar un correo electrónico para lograr un registro.

“Hemos tenido alianzas con chefs que quieren un curso o capacitación específica, no estamos cerrados solo a un tema, por lo que somos como un traje a la medida”.

Irada anuncia que la segunda etapa del Centro de Investigación de la Cocina Tlaxcalteca será adecuar un espacio de hospedaje para que cocineras, campesinos u otros personajes que lo requieran se puedan quedar.



Fotografía: Irad Santacruz