

DEDICA SU INVESTIGACIÓN AL MAÍZ CRIOLLO DE TLAXCALA

Escrito por: Wendy Pérez
17/01/2022

El camino para el investigador tlaxcalteca Irad Santacruz va dirigido a seguir impulsando el valor de la milpa y sus derivados.



Informar para educar y educar para cambiar es parte de las tareas a continuar si es que queremos lograr que nuestra identidad culinaria no quede sólo como un recuerdo. Compromiso que muchas y muchos mexicanos, desde diversas trincheras, han emprendido, y un gran y reconocible ejemplo es el de Irad Santacruz Arciniega, cocinero e investigador tlaxcalteca, ancla del rescate de una gastronomía muy poco entendida.

Por más de 15 años Irad ha recorrido kilómetros, tocado puertas y reunido a las albaceas del patrimonio de Tlaxcala a través de varias iniciativas, entre ellas el Centro de Investigación de la Cocina Tlaxcalteca y el grupo Guardianas de la Tierra del Maíz. Pero para él, esto es sólo el comienzo de mucho por hacer.

“Llevamos visitado una tercera parte del estado a profundidad. Esta labor es titánica y no deja de sorprendernos a los locales, ¡imagínate a los que están fuera y consumen maíz tlaxcalteca en sus restaurantes!, y es que somos el granero de México, a pesar de tener una baja producción resguardamos 125 variedades de maíces de colores”, explica.



Fotografía: Irad Santacruz

Como país sabemos que tenemos vecinos apabullantes, dice, por ello es básico entender y conocer lo que nos hace

diferentes. “En el caso de Tlaxcala, la cocina de Puebla nos eclipsa, creo que pasa como en Quintana Roo que poco se sabe de su gastronomía por estar tan cerca a Mérida, Yucatán.

“Pero nuestro vínculo con la gastronomía es muy interesante, porque **Tlaxcala** significa 'el lugar de la tortilla de maíz'. Esto quiere decir que el vínculo va más allá, pues ¿qué mexicano se logra ver sin la tortilla?, por ello requerimos ir más profundamente, es decir, voltear a la milpa”.

Este agrosistema, presente en culturas mesoamericanas, ha sido mal entendido históricamente, y eso ha provocado que no se dignifique como merece.

“Creo que la gente confunde a la milpa con el maíz; pero bueno, el maíz juega un papel importante en ella, pero es uno de los tantos maravillosos ingredientes que le nacen, como la calabaza y el **frijol**, la gran tríada”.

Este entender es el que necesita ser compartido a todos: “sin milpa y otros cultivos no habría ingredientes y, por lo tanto, no tendríamos cocina”.



Fotografía: Irad Santacruz

“Al estar investigando la gente nos decía: ‘oiga, es que antes se hacía tal platillo, pero ya no porque ya no crece determinado ingrediente’; entonces fue así como nosotros nos empezamos a dar cuenta que lo importante no sólo estaba en la cocina, sino también en la raíz, en la esencia, que son los sistemas de producción, en este caso nuestra milpa”, explica Santacruz.

Desde entonces, campesinas y campesinos han sido maestros para Irad y los colegas que, poco a poco, se unieron a su misión de informar de la cocina tlaxcalteca.

“Desde mi punto de vista, muy personal, siempre he dicho que a través de estos contactos se me ha quitado lentamente la ignorancia, porque cuando estudias cocina te enseñan unas cosas, pero nunca de dónde provienen los insumos, y es ahí donde reside nuestra supervivencia como especie”, menciona el creador, en 2009, de **Guardianas de la Tierra del Maíz**, que tomó rumbo junto con la Declaratoria de la Cocina Tlaxcalteca como patrimonio cultural del estado.

En este grupo congregó a verdaderas depositarias del sabor gastronómico, cuatro en su arranque, hasta reunir a 135 mujeres y varios hombres de los 70 municipios que hoy lo hacen un proyecto sólido y vivo.

Al tener muchos de estos integrantes proyectos individuales han servido para visibilizar el ingrediente o los productos que generan y sus preparaciones, que consecuentemente ya forman parte de la documentación que Irad ha hecho de 365 recetas de la cocina tlaxcalteca, usando maíces criollos de la zona; 16 variedades pulqueras; 11 tipos de insectos comestibles; 25 tunas de colores y 28 frijoles, por mencionar algunos.



Fotografía: Irad Santacruz

“Por ello insisto que informar es clave, porque también hay muchos datos ‘chatarra’ que llegaron a partir de 1994 cuando la forma de comer del mexicano cambió drásticamente tras la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio, causando efectos en el campo y los hábitos de consumo..., pero yo creo que más de 25 años después estamos haciendo una reflexión: ‘no siempre lo moderno es sinónimo de bienestar’, y razones que avalan esta idea saltan a la vista”.

El escuchar a los mayores, aunque suene aburrido, enfatiza, es clave. “Ellos nos llevan décadas de sabiduría y nos dan la oportunidad de aprender de sus historias de vida, de esas manos mágicas que labran la tierra. Es un privilegio que nos debe llevar a ser empáticos”, resalta.

En 2022 Irad vislumbra la apertura oficial del espacio que resguardará el Centro de Investigación de la Cocina Tlaxcalteca, que ha funcionado virtualmente.



Fotografía: Irad Santacruz

“Tenemos justamente un acervo en biblioteca de libros de Tlaxcala y en general de las cocinas de México y el mundo que hasta ahorita podríamos decir que es la más grande en Tlaxcala, con 455 textos. Será un espacio para que también en algún futuro, si la gente quiere quedarse aquí para una estancia como practicante o venir a compartir sus conocimientos, sea posible”, narra sobre el centro que a futuro se ve con una agenda que incluirá actividades, cenas con productores, cocineras, chefs del medio, que justamente ayuden a tomar fondos para las cocineras, ya que de los likes no mantienen a sus familias.

Finalmente, comparte, que están terminando de grabar una serie documental sobre el maíz y el nixtamal que estará disponible para cualquier interesado, como material didáctico.

“En conjunto con espacios como éste que brinda Fundación Tortilla nos ayudan a realizar ese cambio que viene con la información digerible y al alcance, tenemos que hacer en conjunto que más personas conozcan lo que somos en realidad, dentro de Tlaxcala y en todo el país”.

Encuentra todos los datos de contacto del investigador Irad Santacruz [aquí](#).