

RAÍCES CENTRO CULTURAL, UN LUGAR DONDE COMER ES UNA RESISTENCIA AMOROSA

Escrito por: Mariana Castillo
29/04/2022

Este espacio en Ciudad de México une platillos de diferentes regiones basados en maíz y expresiones como música y arte popular.



Lo que cada quien come es parte de un contexto, no se puede desarticular de su realidad. Es reflejo del entorno ambiental, económico, de la lengua y los sonidos, de la manera de ser y estar en el mundo, de crearlo y recrearlo. Raíces Centro Cultural es un espacio que une comida y cultura.

Diana Puente Aguirre platica, con tascalate en mano, que este sueño comenzó hace casi cinco años. Ella estudió arte y patrimonio cultural, pero después de trabajar en empleos que no tenían nada que ver con lo que la movía desde las entrañas, decidió crear una cafetería donde se comiera, escuchara y oliera lo diverso de México.

Comenzaron en la colonia Portales, en un sitio pequeño en la Calle de Bélgica, donde tenían una oferta de antojería sencilla y rica, así como conciertos y obras de teatro, de jueves a sábado. Eso les ayudó a sostenerse. Por su escenario han pasado agrupaciones e intérpretes talentosos como Mixanteña de Santa Cecilia, Trío Jujupa, Evelyn Acosta, Tlacuatzin, Paco Sandria y más. El hilo conductor es la tradición, sin que ésta se folklorice o se aprecie desde lo estático.

Ahora su local se encuentra en la colonia Banjidal, a unos cuantos minutos de su anterior ubicación. La premisa sigue siendo lograr que la gente consuma más cultura y arte. Todo ha ido madurando y fluyendo, es más que un restaurante: "buscábamos que éste fuera creado para la apreciación cultural de los pueblos originarios, donde pudiéramos seguir mostrando, explorando y compartiendo desde la concepción de disfrutar y gozar la comida: que es cultural.



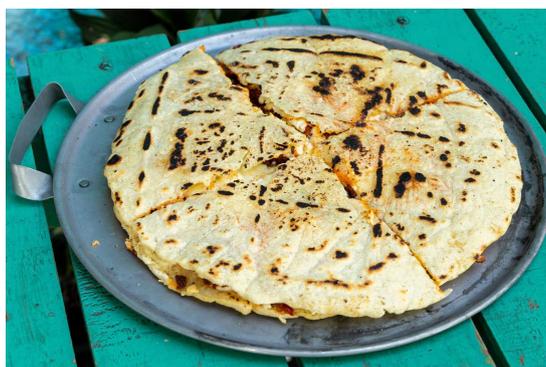
Fotografía: Frida Salazar

“Le das un sorbo a tu bebida mientras escuchas música o ves alguna representación. Hay sinergia, no es algo de fondo o para la ambientación, sino que en un solo momento convergen diferentes expresiones”.

Su carta tiene como base al maíz y va cambiando cada año. Encontrarás platillos de diferentes estados y comunidades del país que no hay en otros espacios gastronómicos, lo cual genera que haya conexión de la clientela con su pasado, sus recuerdos o sus vínculos afectivos o familiares. “Sabemos que quienes vivimos en esta ciudad tenemos raíces en otros lados”.

Le pasa mucho que las personas llegan y prueban algo que les conecta con sus afectos: eso es valioso, significativo. Además, hay tantas cocinas mexicanas que se conocen poco, así que aún queda mucho por difundir y aprender.

Son dos las maneras en las integran recetas a su menú: una a partir de la investigación que hacen gracias a la colección de Recetarios de Cocina Indígena y Popular de la Secretaría de Cultura (antes Conaculta) y otra con lo que han encontrado, probado y aprendido en diferentes poblados: “es lo más bonito que nos puede pasar, que nos compartan cómo lo hacen, cómo se cocina, verlo y vivirlo, aunque no siempre se puede. Buscamos hacer una cocina genuina, no es de autor ni de intervención, y aunque metemos ingredientes a nuestra manera, no queremos transformar desde otros aspectos”.



Fotografía: Frida Salazar

En cuanto a los sabores y su acercamiento primigenio a ellos, Diana confiesa que hay dos mujeres en su familia que son grandes cocineras: su madre, quien es de Las Perlas, una ranchería en **Veracruz**, y su abuela paterna, que es del Ajusco. “Las dos se hicieron súper poderosas juntas”.

Sabe que hay comidas ceremoniales y rituales a las cuales les tienen respeto por su complejidad y lo que implican. Incluso tiene claro que es imposible replicar los mismos sabores y las mismas experiencias que cada terruño representa, de ahí que su acercamiento sea desde la valoración y la sinceridad.

Son 10 en la cocina de Raíces Centro Cultural, sobre todo, estudiantes, no necesariamente de gastronomía. Como encargada está la chef Ariana Mayorga, aunque cada quien sabe hacer de todo. Diana también se involucra ya que se trabaja en equipo más que con jerarquías. Lavar los trastes, meserear, cocinar, acomodar puede tocarle a cualquiera.

“No queremos que las personas sean una transacción sino que se vuelvan parte de esto día con día”. Lalo Flores, su pareja, también es su cómplice en tal aventura.

Su visión de colectividad también está en las redes que tejen con familias productoras y artesanas. En el tema del maíz trabajan con masa que le compran a personas de San Francisco Xochicuautla, Estado de México, que se dedican al cultivo y transformación, así como con algunos proyectos más como **Molino Pinto**, de Daniela Becerril y Eric Cabello, o el Colectivo de Cereales Biodinámicos de Arocútin, Michoacán, del que es parte Violeta Romero, música y bailadora: “es lo que más usamos, todo se hace a mano, no compramos tortillas”.



Fotografía: Frida Salazar

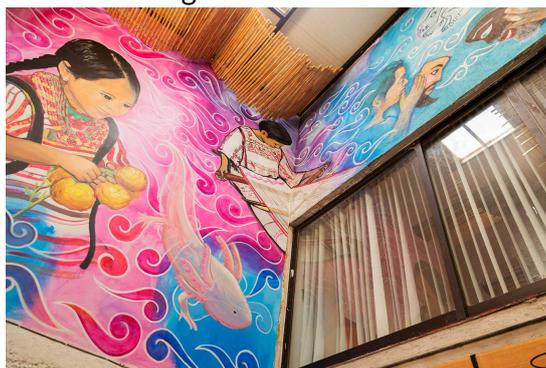
Otro alimento fundamental para Raíces Centro Cultural es el cacao ya que ofrecen **bebidas** como tascalate y chocolate con cardamomo. Entre sus proveedores están Ts’om Taxua de Xochistlahuaca, Guerrero; Pawa, quienes les entregan miel; el Colectivo Ahuejote para hortalizas y verduras de Xochimilco, y con la chocolatería JulyMar de origen ñuu savi, quienes también son artesanos en tallado de madera. Con estos últimos comenzaron una iniciativa en la que cada 15 días hay diferentes artesanías en venta afuera del local, a fin de tomar el espacio público y dar oportunidad a que haya generación de ingresos justos y solidarios.

En una ciudad donde se lleva siempre prisa, tomarse el tiempo para cocinar y preparar los alimentos es un reto enorme: en Raíces Centro Cultural todo se hace a mano al 100 %. Algunas de sus opciones de desayuno son Tlatlauqui, un huevo revuelto con frijol acompañado de plátano macho, queso panela a la plancha y chorizo; Tejupilco, enjitomatadas rellenas de huevo ranchero bañadas en salsa roja con crema y queso de cincho; y Cuetzalan, chilehuevo con tlacoyo de frijol con queso.

Para la hora de la comida, la tortilla chontal de Tabasco, que es una tortilla gruesa con ajo tostado, frijol y quesillo, que también puede llevar chorizo, es muy especial. Cuecen los frijoles con tequesquite y hoja de aguacate lo cual logra que puedas digerirlos mejor al comerlos. Los Taquitos Raíces son muy queridos (los preparan desde su primer año abiertos). Están rellenos de jamaica guerrerense, huitlacoche y chapulines. Y otro sugerido son las gorditas martajadas que se rellenan de frijol, chicharrón y papa. Asimismo, tienen un menú diario de varios tiempos a precio accesible. Como adelanto de la carta que estrenarán en julio Diana dice que presentarán un trío de enmoladas: una con negro, otra con coloradito y una más con blanco.



Fotografía: Frida Salazar



Fotografía: Frida Salazar

Entre sus brebajes tradicionales, que son una comida entera, también está uno que es poco conocido: la teja, una bebida caliente de teja, una semilla de girasol más chiquita que otras, que se tuesta y muele con un poco de agua, y que va endulzada con piloncillo y canela. La conocieron durante uno de sus viajes a la Sierra Gorda, precisamente en Jalpan de Serra. Si bien allá se bebe más espesa como un atole, Diana explica que decidieron hacerla menos densa, pero con los mismos ingredientes.

“A Raíces lo veo como un proyecto de vida: es mi trabajo y, además, colaboramos con muchas personas. Me motiva a seguir tejiendo redes y conociendo personas maravillosas, quiero que siga de pie, que aprendamos de México porque uno no ama lo que no conoce. Le echamos la culpa a políticos y gobiernos por las circunstancias, pero desde nuestra trinchera podemos hacer algo más. Esto es un discurso, es una resistencia amorosa porque hay muchas formas de incendiar lo que no queremos. Quiero combatir la pobreza, desigualdad y discriminación con esto, que miremos hacia otros lados y que reflexionemos”, finaliza Diana.

Raíces Centro Cultural tiene su dirección en Avenida Presidente Plutarco Elías Calles 1810, colonia Banjidal, CDMX (56-1168-5288). Su IG es [@raicesccmx](https://www.instagram.com/raicesccmx).