



Universidad Autónoma del Estado de México
Facultad de Turismo y Gastronomía
Licenciatura en Gastronomía

TESIS

Memoria Alimentaria del atole agrio desde la mirada de las mujeres de la comunidad de

San Antonio Acahualco, Estado de México, como estrategia para su preservación

Que para obtener el título de Licenciada en Gastronomía

Presenta:

Brenda Elena González Chigora

Asesora:

Dra. En C.S. Diana Castro Ricalde

Toluca, Estado de México, mayo 2024

- **RESUMEN**

El **objetivo** de esta investigación es: Recopilar la memoria colectiva del atole agrio elaborado en la comunidad de San Antonio Acahualco, Estado de México para la preservación de este producto gastronómico que conforma la memoria alimentaria del grupo indígena otomí. El objetivo planteado surgió del **problema** identificado: la comunidad de San Antonio Acahualco, de origen otomí, cuenta con una escasa información documental acerca de su propia gastronomía, lo que se considera constituye un obstáculo para la preservación de su riqueza culinaria.

En específico, el presente estudio hace referencia a una bebida tradicional propia de la etnia que es el “atole agrio”; preparación que presenta ciertas particularidades que la hacen única, no sólo por el hecho de su sabor -ácido-, sino porque suele beberse fría, y en determinados meses del año. Sin embargo, se resalta que no se cuenta con una receta específica documentada académica y/o científicamente, y los datos en torno a su origen y evolución son escasos o inciertos. Y esto se vislumbra como un factor de riesgo que puede contribuir a la pérdida o extinción paulatina de este saber ancestral.

Como **fundamentación teórica y conceptual**, se explica la Teoría de la Memoria Colectiva de Halbwachs (cit. en Aguilar, 2002), sociólogo francés quien, a mediados de los años 50, estableció que la memoria individual se conforma por aquellos recuerdos y experiencias que guardamos en nuestra mente a lo largo del tiempo como propios; pero que son los recuerdos colectivos, los del contexto y de las personas que nos rodean los que siempre llevamos en nosotros y con nosotros. Y en orden de que éstos puedan ser conocidos y trascender en el tiempo y en el espacio, tienen que enseñarse y transmitirse a más personas, como una forma de evitar su pérdida y garantizar su permanencia.

De aquí que se considere necesario recoger dicha memoria en torno al atole agrio, a través de los conocimientos, recuerdos y experiencias de las personas de la tercera edad y de las cocineras tradicionales quienes tienen más saberes y cercanía relacionada con dicha bebida; es decir, quienes mejor conocen su cultura alimentaria. Para la recopilación de la información se consideró una **metodología** cualitativa y de alcance comprensivo, ya que se trata de recoger pensamientos y sentimientos relacionados con la temática de forma profunda, y de elementos que no son visibles a simple vista.

Cómo método de trabajo se aplicó la etnografía, y como técnicas, la entrevista a las citadas informantes clave -personas mayores y cocineras tradicionales-, así como una breve encuesta a un grupo de jóvenes, como una forma de acercamiento a quienes podría transmitirse dicha memoria común.

Entre los **principales resultados** incluidos en esta investigación, se reportan los rasgos distintivos de la bebida; sus ingredientes, época de consumo; los utensilios mayormente empleados en su elaboración, así como recomendaciones para evitar que se “corte” o que no salga bien. Igualmente se recogen algunas anécdotas y recuerdos de aquellas mujeres de la comunidad que tienen un conocimiento tradicional y ancestral, y lo más importante, se consigna la receta otomí del atole agrio, e imágenes únicas de su proceso de confección.

Al final del estudio, se incluyen una serie de **recomendaciones** que se formulan para continuar preservando la memoria colectiva en torno a la cultura alimentaria, y a un mismo tiempo, tratar de evitar la pérdida de estos conocimientos gastronómicos y la posible extinción de la riqueza culinaria de uno de los grupos étnicos más importantes que habita el Estado de México.

ÍNDICE

Contenido	Pág.
Introducción.....	1
Estado del Arte.....	4
Planteamiento del problema.....	16
Justificación.....	20
Marco de referencia.....	21
Fundamentos teórico-conceptuales	24
Objetivos.....	29
Metodología.....	30
Resultados y hallazgos de la investigación.....	40
Conclusiones.....	68
Recomendaciones.....	73
Referencias consultadas.....	75
Anexos.....	82

• INTRODUCCIÓN

Cuando la receta de algún platillo o bebida no se difunde o se comparte, ésta tiende a desaparecer; de ahí la importancia de transmitir los saberes, y en específico, los saberes culinarios tradicionales, cuya diseminación puede definir el tiempo de vida de los productos gastronómicos que identifican a un lugar o región.

El atole agrio de la comunidad de San Antonio Acahualco en el Estado de México, es una bebida endémica que posee características especiales que la distinguen de otras similares; quienes la elaboran, guardan en su memoria lo que define el origen, proceso, tradiciones y costumbres en torno a ella. Por tal motivo, la introspección en esa memoria colectiva nos permite conocer y documentar aquellos saberes ancestrales que es necesario recopilar y dar a conocer a las nuevas generaciones, para así contribuir a la preservación de este producto gastronómico que en la actualidad identifica a los habitantes de la comunidad.

Lo anterior, se basa en la problemática identificada de falta de documentación acerca del atole agrio, lo que se considera que está provocando desinformación y desconocimiento en las generaciones de jóvenes, lo que a su vez se traduce en el bajo consumo de esta bebida que, como consecuencia, impacta en su producción, que a futuro podría propiciar su desaparición, con los consiguientes impactos culturales que ello conlleva (pérdida de identidad, de saberes patrimoniales, etc.).

Se considera que la recopilación y registro de todo lo relacionado con el atole agrio contribuye a su preservación, y en consecuencia, del patrimonio gastronómico de San Antonio Acahualco; porque el conocimiento de las técnicas de preparación por parte, sobre todo, de las mujeres, y de personas de la tercera edad; los instrumentos para su elaboración, los ingredientes, las tradiciones, los rituales que lo rodean, entre otros elementos, se visualiza como indispensable para la difusión y preservación de esta bebida, de cara a las nuevas generaciones.

Algunos de los estudios revisados (Moreira, 2006; Campo, 2016; Castañeda, 2019; Trejo, 2021; Cartay, 2022), refieren a la importancia del papel de las mujeres en la transmisión de los saberes culinarios y los autores coinciden en que, a través de la remembranza del

pasado dentro de las cocinas mediante pláticas y recuerdos, así como de los aprendizajes empíricos que se transmiten de madres a hijas, es lo que define la herencia de las recetas, objetos y tradiciones ligadas a algún producto gastronómico, en este caso, el atole agrio.

Otros autores (Torres, 2018; De la Luz, 2019; Araque y Ruiz, 2020; Sosa y Thomé, 2022) concuerdan en la importancia del vínculo afectivo que está presente en los recuerdos de las personas involucradas en algún aspecto específico de la cultura; remembranzas que son traídas de vuelta mediante la nostalgia de recordar el pasado, y que evocan los aprendizajes y conocimientos que se tienen en la memoria de las personas mayores o ancianos. Que, para evitar su olvido, resulta indispensable que sean transmitidos de forma oral mediante conversaciones y diálogos, ya que ello propicia la preservación de esos saberes entre los círculos más cercanos como la familia.

Hablando de preservación, en algunos artículos revisados se resalta la importancia del rescate e investigación de los orígenes, ingredientes, mitos, celebraciones, etc., que conforman un producto gastronómico (Gutiérrez y Leal, 2011; Gutiérrez, 2017; González, 2019; Dobre y Álvarez, 2021; Olaya, 2021); estos autores fundamentan que la investigación, rescate y documentación de recetas favorece la preservación de platillos, bebidas y productos que identifican a un grupo social y que esto a su vez facilita la difusión de ellos.

De igual forma otros autores (Nieva, 2006; Fernández, 2015; Guadarrama y Colín, 2016; Islas, Rocillo y Thomé, 2021; Esponda y Galindo, 2023) establecen la importancia de las fiestas, ferias o celebraciones gastronómicas a través de las cuales los productos gastronómicos se pueden exponer y dar a conocer a otras comunidades o grupos sociales; y su conocimiento y difusión contribuyen igualmente a su preservación.

Según la teoría del filósofo y sociólogo francés Maurice Halbwachs (1950, cit. en Aguilar, 2002) el concepto de “Memoria colectiva” se define como el proceso social de reconstrucción del pasado vivido y experimentado por un determinado grupo, comunidad o sociedad. Esta teoría relaciona los conceptos de memoria individual y memoria colectiva cuando se trata de reconstruir el pasado, ya que resalta que la memoria individual (aquellos recuerdos que se guardan como propios) no trasciende por sí sola,

necesita la memoria colectiva que se da entre varios participantes por la influencia de éstos con los demás.

Porque es la memoria colectiva la que define la trascendencia de los recuerdos a la hora de transmitirlos mediante conversaciones y convivencia; de ahí la importancia de esta investigación que recoge justo dichas remembranzas para garantizar su transmisión y, en consecuencia, su trascendencia.

La metodología empleada en este estudio tiene un enfoque cualitativo, ya que se recoge la memoria colectiva en torno al atole agrio de la comunidad mediante relatos y conversaciones con las personas de mayor edad y las cocineras tradicionales que usualmente elaboran esta bebida; este método permite interpretar el origen y significado de tales recuerdos. El alcance de la investigación es comprensivo ya que, mediante la observación, entrevistas y conversaciones, se trata de buscar la comprensión y explicación de las experiencias de las personas encuestadas.

Entre diálogos, observación e interacciones con informantes clave se buscó interpretar sus acciones para comprender el origen y la evolución de esta bebida; donde relatos, historias y vivencias sirvieron de base para la aplicación de un método de trabajo etnográfico realizado durante varios meses de 2023 y 2024 en la comunidad de San Antonio Acahualco, y en relación con los sujetos de estudio conformados por 3 grupos: cocineras tradicionales, mujeres de la tercera edad, y pobladores jóvenes -originarios de dicha población-.

De igual forma, en este documento se incluyen los resultados obtenidos en la investigación, que se expresan por medio de algunos testimonios, y en su caso, de varios gráficos que permiten comunicar de forma más clara los hallazgos; también se presentan algunas conclusiones y derivadas de éstas, las propuestas que se pueden formular para tratar de solucionar la problemática planteada al inicio del estudio. Por último, se integra el apartado de las fuentes de información consultadas y el de Anexos, donde se incluyen los guiones de entrevista y del cuestionario aplicado.

• ESTADO DEL ARTE

Memoria alimentaria

En el estudio titulado “Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos” (Moreira, 2006) se establece que la memoria alimentaria se encuentra directamente relacionada con los saberes empíricos que se aprenden en la niñez a través de la socialización y educación; esto suele ocurrir por imitación y repetición de las tareas de las mujeres mayores, abuelas, madres, tías y éstas contribuyen a conformar los principios de la cultura alimentaria futura de una comunidad.

El autor igualmente menciona que la transmisión de los saberes alimentarios y culinarios garantizan la identidad cultural del grupo o individuo de la sociedad, y por ello resulta importante profundizar en los mecanismos, procesos y contenidos involucrados en la transmisión de los saberes alimentarios y culinarios empíricos.

Cabe resaltar que la investigación que se propone en este texto tiene como objetivo documentar tales saberes relacionados con una bebida tradicional, con el propósito de contribuir a su transmisión en las futuras generaciones; tratando de crear un puente entre la tradición oral y la escrita, facilitando la obtención de esos conocimientos ancestrales, y favoreciendo la continuidad de la identidad cultural, que se manifiesta en la gastronomía.

En el texto: “Las memorias culinarias vividas por estudiantes de un curso de pedagogía: experiencias que contribuyen para una reflexión sobre el aprendizaje alimentario en las escuelas” (Ferreira, 2012), la autora explica una actividad realizada con estudiantes de Pedagogía para favorecer la divulgación entre ellos de las experiencias alimentarias, lo que demuestra que pueden ser construidas en los espacios escolares y que los profesores constituyen potenciales agentes para formar parte de esta red de conocimiento e Información.

La autora establece que las narrativas de la memoria forman parte de un proceso de comunicación esencial, y se convierten en “hilos” de conexión entre los saberes jerárquicos y organizados de aquellos grupos sociales que los acogen; y que estas prácticas pueden ayudar a mantener viva la memoria de las personas y conformar un

instrumento de valoración de los productos, técnicas y procesos de elaboración de los alimentos.

En el estudio titulado: “Prácticas económicas y memoria alimentaria en la comunidad de San Clemente en la parroquia rural de Ambuquí, provincia de Imbabura” (Campo, 2016) se establece que la memoria alimentaria de una población remite a las prácticas agrícolas y culinarias tradicionales de una zona particular; y que la migración de las mujeres del campo a la ciudad ha afectado de forma directa la alimentación y las prácticas alimentarias tradicionales. Esto, porque el consumo de productos de fácil elaboración sustituye a los tradicionales, contribuyendo a su pérdida o extinción.

De acuerdo con este estudio, las mujeres presentan un rol fundamental no sólo en la preservación de las tradiciones y costumbres, sino también en la memoria alimentaria de un pueblo, toda vez que su papel dentro de la cocina ha sido fundamental; si ellas abandonan esta práctica para realizar otras actividades laborales, van afectando negativamente el proceso de transmisión del saber.

Se considera que este planteamiento está íntimamente relacionado con la investigación que se propone sobre el atole agrio que se elabora en la comunidad de San Antonio Acahualco ya que son precisamente las mujeres quienes aún conocen el proceso de elaboración que debe ser registrado, en función de los recuerdos, experiencias y experticias de las mujeres de mayor edad, con el fin de evidenciar la memoria alimentaria.

Torres (2018) en su trabajo de grado denominado: “Recuperación de la memoria alimentaria y saberes ancestrales de los adultos mayores vinculados a la ULATA, veredas La Requilina y El Uval en Usme”, menciona la importancia de los adultos mayores en la recuperación de la memoria alimentaria, sosteniendo que con sus conocimientos y costumbres tradicionales se pueden comprender las prácticas actuales, ya que permiten identificar cómo se han modificado y cómo han ido evolucionando hasta llegar a nuestros días.

En relación con esta investigación, se considera que el segmento de población de adultos mayores es el más relevante, ya que son los poseedores de los saberes ancestrales; son quienes conocen de manera cercana la historia, el proceso de elaboración del atole agrio

y todo lo relacionado con él, y a través de sus testimonios será posible documentar de forma directa y fidedigna todo lo que involucra esta bebida.

De acuerdo con De la Luz (2019), Licenciada en Antropología Social por la Universidad Autónoma del Estado de México, en su tesis: “Memoria alimentaria y transición cultural de la comunidad mazahua de San Pedro de los Baños, Ixtlahuaca, Estado de México” establece que la memoria alimentaria es una reconstrucción sobre la forma en que se alimentaban ciertos grupos sociales en épocas pasadas, y que los relatos de las experiencias y vivencias de un determinado colectivo constituyen una ventana al pasado que debe ser explorada.

La autora también plantea que la parte afectiva es un componente fundamental de los relatos, porque se relaciona con la forma de recordar cómo se preparaban y consumían ciertos alimentos, pero en función de lo que cada uno considera importante. Además, la memoria alimentaria se representa con la familiarización y asociación de sabores específicos que sólo se guardan en los recuerdos.

En el estudio se resalta que dicha memoria permite reconstruir, preservar conservar y comunicar las experiencias sobre las prácticas alimentarias y que eso dota de cierta vigencia a los saberes y procederes actuales de la población. Por lo tanto, para efectos de esta investigación, se tratará de incluir en los testimonios el vínculo afectivo de los sujetos de estudio; sus recuerdos, aprendizajes y conocimientos.

En la tesina denominada: “Memoria culinaria de las mayores en fondas del centro histórico de Puebla: entrevista etnográfica y cartografía social” (Castañeda, 2019), el autor reconoce a la Mayora como actor social de relevancia en función de que se dedica a la transformación de ingredientes o productos crudos, en alimentos cocidos. En este estudio se otorga especial atención al concepto de cocina, y se concibe no sólo como el espacio donde se preparan los alimentos, sino como un lugar social y cultural donde se crea un producto, y donde la gramática permite construir discursos, considerando a las fondas como lugares de memoria culinaria donde se producen tales discursos.

En el artículo titulado: “Memoria y gastronomía. De las historias de vida a la receta estándar” (Araque y Ruiz, 2020) se establece que la memoria se convierte en una

invocación experimental que propicia espacios de encuentro, genera niveles de identificación y empatía; trae al presente prácticas significativas que han estado en la familia la comunidad o la cultura por años, posibilitando la construcción de sentidos colectivos e individuales. El estudio también resalta que la memoria gastronómica es un tipo de memoria que se ubica en la cultura oral, sustentando no sólo el lenguaje verbal, sino todo el cuerpo y los sentidos de la vista, olfato, tacto y gusto.

Estos estudios permiten reflexionar en torno a la relevancia de poner mayor atención a todos los aspectos sensoriales que involucra la gastronomía, así como a los “trucos” y quehaceres de los sujetos que producen platillos tradicionales, como es el caso de las cocineras que elaboran el atole agrio, porque tales saberes empíricos sólo se encuentran en sus recuerdos y experiencias.

En el texto denominado: “La memoria alimentaria, un ritual de los ancestros en la cultura tradicional” (Trejo, 2021), la autora plantea que se cocina con la memoria; queriendo significar que el pasado juega un papel preponderante para el presente; y establece que el término memoria colectiva se forja a través de la remembranza social. Asimismo, menciona que la identidad individual o colectiva, se basa en interacciones y la cocina es una de ellas: desde los sabores, olores, colores, texturas y sonidos que conforman una enseñanza ancestral. Y que este aprendizaje sólo se puede recoger de los abuelos, abuelas, mamás y en general, de aquellas personas que nos enseñan a cocinar.

En el artículo titulado: “Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito” (Sosa y Thomé 2022), los autores mencionan que existe una importante relación entre la nostalgia y la memoria alimentaria; y que ambas se encuentran representadas en establecimientos de comida que a lo largo de la historia han fusionado sus raíces indígenas con la herencia cultural española. Esta fusión se manifiesta en ingredientes, platillos, rituales, festividades que suelen conocer personas de la tercera edad y ancianos, quienes son los poseedores de la memoria alimentaria y que transmiten a sus hijos y nietos, para tratar de preservarla.

En el artículo: “Breves reflexiones sobre la cocina nacional, la cocina regional y la memoria gastronómica” (Cartay, 2022), se establece que la comida del pasado que el tiempo ha filtrado a través de varias generaciones, es la expresión de la alimentación

que se ha ido forjando a través de la percepción selectiva que hacen los sentidos de quienes conforman un grupo específico de la población. Y tal expresión se va moldeando por las costumbres prevalecientes en torno a ingredientes, técnicas de preparación, las maneras en la mesa y demás usos involucrados que, en conjunto con las emociones y afectos implícitos, se integran y crean una memoria colectiva.

En el estudio también se establece que técnicas, utensilios, usos culinarios son reproducidos por las amas de casa, cocineras o cocineros tradicionales quienes reproducen aquellos saberes que les fueron transmitidos intergeneracionalmente de madre a hija, o bien, a través de sistemas de educación informal (sin horarios precisos ni contenidos rígidos). Un ejemplo de ello es la manera de condimentar y combinar los alimentos que hacen la diferencia en los platillos y que se convierten en los estilos culinarios de cada uno; una determinada sazón, cierta apreciación sensorial. Todos son elementos que suelen heredarse o transmitirse entre familias y generaciones.

Se resalta que, quienes preparan la comida lo hacen repitiendo lo que han aprendido desde niñas dentro de la estructura familiar; y que, si se habla del sexo femenino, es porque son mujeres las que juegan un rol preponderante en la cultura alimentaria, convirtiéndose en un papel asignado socialmente; el cual se copia o se repite, introduciéndose pocas variantes en las recetas de cocina empleadas por sus antecesoras.

Con base en la revisión de los textos resumidos, se puede colegir que la memoria alimentaria hace referencia a todos esos recuerdos que se guardan en la mente de las personas en torno a la preparación de un platillo y que están rodeadas de anécdotas y experiencias que constituyen el conocimiento empírico que se va heredando a través de madres y abuelas que van enseñando a los jóvenes las diversas preparaciones que distinguen a una población o comunidad.

Para que esta memoria pueda ser expresada se requieren diversos factores; por ejemplo, la existencia de cierta nostalgia que aparece inherente a los recuerdos, y que propicia que las personas vuelvan a vivir esas experiencias pasadas; la comunicación oral (pláticas y conversaciones) que pueden ser transmitidas a nuevas generaciones para que, de esta forma, la herencia cultural que en este caso se traduce en una bebida

tradicional, puedan seguir siendo practicados y transmitidos de generación en generación, identificando culturalmente al grupo que lo impulsa.

Preservación productos gastronómicos

En el artículo: “Recuperación del Patrimonio Gastronómico de la Provincia de Buenos Aires” (Nieva, 2006), la autora aborda las relaciones entre la gastronomía y el turismo a través del análisis de algunas fiestas; esto, con el objetivo de identificar pautas que permitan la recuperación del patrimonio gastronómico, lo que forma parte de la oferta turística de los municipios estudiados. Para realizar este análisis, se recurre a la compilación histórica de recetas que permiten entender la evolución de la gastronomía, integrada no sólo por los habitantes originarios de la región, sino también por los migrantes.

Según los resultados que se reportan en esta investigación, los datos pueden recuperarse y emplearse para tratar de salvaguardar el patrimonio gastronómico de la provincia de Buenos Aires, y conocer a mayor profundidad aquellas fiestas en las que se elaboran platos típicos y en donde la gastronomía y el turismo se complementan para dotar de identidad cultural a un lugar.

La autora del estudio concluye que, por medio de las fiestas tradicionales donde se elaboran platillos típicos, se puede preservar la gastronomía local, y convertirse en factor de atracción turística. Al mismo tiempo, resalta que la oferta turística se diversifica con los productos gastronómicos que se expenden o exhiben en los mercados, y que, con base en su conocimiento, se pueden planificar productos turísticos alternativos complementarios a los ya existentes. Lo que eventualmente permitirá obtener mayores beneficios económicos, pero pasando por la recuperación, elaboración y documentación de las bebidas gastronómicas de cada lugar.

En el estudio: “Bebidas ancestrales y tradicionales del altiplano cundiboyacense: Zhuke Guarapo, Masato, y Sabayón, como elemento representativo de la gastronomía colombiana” (Gutiérrez y Leal, 2011), las autoras reportan los orígenes de las bebidas estudiadas, haciendo una descripción sobre ingredientes, ritos, mitos, celebraciones y creencias que giran alrededor de su preparación así como los cambios que han sufrido;

cómo se relacionan con su cultura actual y cómo se ha visto afectado el patrimonio a causa de su desconocimiento en el siglo XXI. En el documento se incluye un recetario digital que sirve como guía académica e informativa para los actuales y futuros gastrónomos.

Además, en él se analizan los aspectos que hacen referencia al patrimonio material e inmaterial que representan la identidad cultural, enfocada en artesanías y preparaciones gastronómicas ancestrales que se elaboran en el altiplano cundiboyacense, enfatizando que deben rescatarse tales tradiciones. También se menciona la necesidad de conocer y difundir bebidas consumidas por los ancestros, e impulsar a los gastrónomos a resaltar la cultura del país ya que los profesionales deben convertirse en importadores y transmisores de saberes culinarios y quienes deben fomentar la preservación de éstos para generaciones futuras.

En el artículo: “La chicha, una refrescante tradición peruana” (Fernández, 2015) el autor establece que la chicha es una bebida emblemática del antiguo y actual Perú, y que se considera como parte del patrimonio cultural, lo que otorga a sus habitantes un sentido de pertenencia e identidad cultural; porque se trata de una conexión con los antepasados y un elemento de unidad en el presente.

En el estudio revisado se establece que, quienes elaboran esta bebida tradicional, consideran que la difusión y propaganda de la industria de licores elaborados a base de alcohol, y que se lleva a cabo tanto a nivel nacional como internacional, ha hecho que exista una fuerte modificación en los hábitos de consumo en las comunidades lambayecanas, sobre todo en las generaciones más jóvenes. Esto ha traído como consecuencia el abandono y hasta cierto desprecio por las bebidas tradicionales, por considerarlas “bebidas de indios pobres”.

Los artesanos productores sugieren que, desde la educación en todos sus niveles, se puede dar a conocer la riqueza cultural e histórica de la chicha no sólo como bebida tradicional, sino también como elemento medicinal y de identidad social, ya que se trata de algo más que una bebida medicinal o de orgullo cultural, pudiendo convertirse en una comercial.

En relación con los estudios revisados, se identifica que el segmento de bebidas tradicionales requiere de difusión para continuar vigentes en la actualidad; resaltándose que en esta categoría se encuentra el atole agrio, cuyo conocimiento y promoción podría traer resultados favorables a la población.

En la tesis titulada: “La sucesión en la empresa familiar, el caso del Obispo como estrategia de preservación del patrimonio gastronómico en Tenancingo Estado de México 2015” (Guadarrama y Colín, 2016), los autores establecen que el obispo de Tenancingo es un embutido artesanal y que los procesos de elaboración han sido heredados a los hijos por medio de sus padres que a su vez lo heredaron de sus progenitores, lo cual forma una cadena de más de 3 generaciones.

En el texto se señala que este producto ha sufrido cambios importantes tanto en su nombre, preparación, costos, materia prima e incluso de toda la receta, a lo largo del tiempo, pero es considerado patrimonio gastronómico de la comunidad y fuente de ingresos que contribuyen a la economía de la población. Para esta investigación que se reporta, se realizó un análisis estadístico por medio de encuestas y entrevistas en donde se acepta y confirma que existe un proceso de sucesión en las empresas familiares que se lleva a cabo de manera empírica y de acuerdo con el interés por parte de cada uno de los miembros de la familia, siendo una estrategia para la preservación del proceso de elaboración del Obispo.

Los autores concluyen el estudio revisado aportando ciertas recomendaciones que ayudarían para una preservación más efectiva del producto, como la salvaguarda del nombre del platillo (Obispo) que identifica al municipio de Tenancingo; igualmente sugieren continuar con la feria que se lleva a cabo desde el año 2003, y que está dedicada a este platillo. Y paralelamente, buscar la difusión por medios televisivos y radiodifusoras para atraer turismo; así como la creación de una sociedad con todos los productores de Obispo, lo que se cree podría potenciar sus productos.

En el trabajo de tesis “La cocina tradicional Kumiay de Ensenada, Baja California: su preservación en el contexto de globalización” (Gutiérrez, 2017), la autora documenta las costumbres y tradiciones que giran en torno al alimento del grupo nativo Kumiay de Ensenada, y a partir de ello propone un manual para el estudio de las cocinas

tradicionales nativas. Asimismo, hace referencia a lo que puede surgir de los espacios llamados cocinas, considerándolas lugares donde los ingredientes y tradiciones representan la memoria de lo que podría ser cada cultura.

La autora resalta que por ello la cocina Kumiay puede llegar a ser un reflejo de la relación de este grupo cultural con la naturaleza, así como de su conocimiento ancestral de la misma, el cual se convierte en pauta identitaria que se manifiesta en sus alimentos tanto cotidianos como ceremoniales. Concluye en que, para preservar la cocina tradicional Kumiay deben realizarse diversas acciones que reconozcan y revaloricen las cocinas tradicionales, así como documentar los saberes de las y los cocineros de mayor edad, tomando como referencia las recetas, técnicas y usos ancestrales.

Otra de las acciones que propone, es la realización de talleres para niños y jóvenes, a fin de que identifiquen las plantas medicinales y su uso en la cocina, al igual que la promoción de una degustación y venta de productos en espacios propicios al reconocimiento cultural, como puede ser la Universidad Autónoma de Baja California (UABC, de donde surge el estudio). E, igualmente, promueve la gestión de otras actividades relacionadas con el patrimonio de los pueblos originarios como pueden ser recetarios que recojan la memoria de las cocineras tradicionales, glosarios o diccionarios en lengua indígena para rescatar un legado cultural que se encuentra en peligro de extinguirse.

En la tesis titulada: “La preservación de los alimentos tradicionales como elemento formador de la identidad gastronómica de la comunidad otomí de San Pablo Autopan” (González, 2019), la autora plantea que la pérdida de los alimentos tradicionales de esta comunidad repercute de manera negativa en su identidad social y cultural, por lo que se trazó como objetivo de la investigación analizar la preservación de los alimentos tradicionales como elemento formador de la identidad gastronómica de una comunidad de origen otomí, mediante la elaboración de estrategias destinadas a la conservación y difusión de estos alimentos.

A través del trabajo de campo reportado en la investigación, pudo identificarse que el patrimonio gastronómico de San Pablo Autopan está amenazado no por la introducción de nuevos alimentos (debido a que existe un gran arraigo a la cocina y productos

tradicionales), sino por el cambio en los estilos de vida de sus pobladores y la diversificación de actividades de las mujeres -quienes son las encargadas de preservar los alimentos tradicionales-.

El estudio que se reporta y la investigación aquí presentada, tienen como punto en común el análisis de la etnia otomí a través de la producción de un alimento tradicional, lo que permite ver que la identidad gastronómica de esta etnia se está viendo afectada en distintas regiones -no sólo en el Estado de México- y que sus productos alimentarios pueden estar amenazados si no se aplican acciones de rescate y revalorización.

En el libro: “Somos lo que comemos. Reflexiones para la preservación de una cultura gastronómica con sentido ético” (Dobre y Álvarez, 2021), los autores plantean que la comida se relaciona con la memoria de manera implícita, ya que despierta en las personas recuerdos y emociones en torno a sabores, olores y otras sensaciones involucradas, y por ello es importante preservar la tradición, toda vez que nos ayuda a entender quiénes somos.

En este texto también se menciona que la comida es un tesoro que se debe luchar por preservar, ya que por medio de la memoria se pueden mantener vivos los valores culturales y creencias que le son intrínsecos, además del valor simbólico que le otorga un grupo social, o inclusive, el propio cocinero o chef que produce un platillo. De aquí que se sostenga que no se puede ser cocinero sin la memoria, así como no se puede ser un amante de la cultura sin considerar a la alimentación.

Igualmente se resalta el papel de la gastronomía como una fuente de fusión de saberes y de experimentación, y a través de la cual también se pueden preservar y recrear experiencias, las que, unidas a nuestras raíces, nos dotan de un sentido de identidad y pertenencia. De aquí que se considere que una de las responsabilidades de los profesionales de la gastronomía, sea investigar y recuperar el valor de los productos y platillos que constituyen la base de nuestra cultura.

En otro estudio denominado: “La cultura alimentaria y la cocina tradicional de Huautla de Jiménez, Oaxaca: Un recetario en los idiomas español y mazateco como alternativa para preservar el patrimonio alimentario” (Olaya, 2021), se analizan los elementos tangibles e

intangibles que componen la cultura alimentaria de la comunidad de Huautla de Jiménez en el Estado de Oaxaca, como una forma de exploración de su cocina tradicional. Esta investigación incluye un recetario de cocina tradicional en idioma español y mazateco, el cual se presenta como alternativa para la preservación del patrimonio alimentario de la comunidad.

En ella se utiliza el método etnográfico (que es la disciplina que apoya la investigación cualitativa para la comprensión del comportamiento de determinados grupos sociales), porque se considera el indicado para la recolección de información en trabajos de corte cultural, y que hacen referencia a productos materiales que reflejan las creencias y los valores de un colectivo.

En el artículo llamado: “El papel de las fiestas en la revalorización del pulque, una bebida ancestral del centro de México” (Islas, Rocillo y Thomé, 2021), los autores analizan el papel que cumplen las fiestas tradicionales en la preservación y revalorización de productos como el pulque, que en este caso se define como una bebida fermentada ancestral altamente consumida en poblaciones del centro de México. Para la recopilación de información en esta investigación se recurrió a testimonios de informantes clave, a través de los cuales se pudieron identificar y caracterizar las principales fiestas en las que el pulque es mayormente consumido.

En este estudio, se reportan dos tipos de festividades: fiestas de alta tradición popular (que se realizan mediante una lógica de consumo tradicional que tiene un significado religioso, histórico y cultural) y fiestas emanadas de lo que los autores denominan la *neocultura* del pulque (y que están basadas en la búsqueda de identidad en las sociedades globalizadas). Y establecen que ambas en conjunto juegan un papel importante para preservar y ampliar el interés en el consumo de estas bebidas tradicionales, entre consumidores de mayor antigüedad y los nuevos.

Los autores establecen que la revalorización del pulque ha sido fomentada sobre todo por la generación de *Millennials*, quienes buscan fortalecer su identidad con el consumo de productos ancestrales. La investigación concluye que el pulque está siendo revalorizado, a pesar de la adversidad del contexto económico, político y cultural.

Se considera que este estudio relacionado con el pulque ofrece un panorama positivo en relación con la preservación y valorización de otras bebidas tradicionales, como es el caso del “atole agrio”; ya que, como se ha venido estableciendo, se cree que una adecuada difusión a nuevas generaciones contribuiría a evitar su desconocimiento y consiguiente extinción, reconociéndose sus características únicas.

En otro documento denominado: “Prácticas alimentarias en Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas: análisis social y cultural de los Zoques” (Esponda y Galindo, 2023), los autores plantean un tema importante que es el conocimiento y valoración de la gastronomía de la etnia más importante de Chiapas, afirmándose que los conocimientos de las formas de alimentación, usos y prácticas asociadas forman parte de la identidad de este grupo étnico.

En esta investigación se lleva a cabo un análisis de la fiesta del Carnaval Zoque Coiteco, el cual representa una lucha entre bien y el mal; y los autores establecen que el análisis de esta festividad (que se lleva a cabo el séptimo viernes antes del “Miércoles de Ceniza”, para iniciar la celebración de Semana Santa), resulta propicio para comprender las costumbres culturales y alimentarias no sólo de esta etnia, sino en general de la región.

Asimismo, se afirma que las amas de casa y los señores nativos de este lugar son una parte medular para el estudio, ya que cuentan con conocimientos profundos de los usos y costumbres de la cultura alimentaria de Ocozocoautla, de sus platillos tradicionales y productos endémicos que identifican a esta etnia. Los autores concluyen que lo que se debe contrarrestar son las nuevas tendencias alimentarias originadas por la multiculturalidad las cuales no deben desestimar y subestimar la alimentación tradicional, la cual refuerza la pertenencia e identidad de los grupos sociales.

De los estudios revisados, puede deducirse que la preservación de productos gastronómicos constituye una práctica ancestral que tiene el objetivo principal de salvaguardar platillos, ingredientes o alimentos para las futuras generaciones, con el fin de evitar su desaparición y contribuir a su permanencia. A través del tiempo se han empleado diversas técnicas que permiten que tales productos sigan teniendo continuidad y se mantengan vigentes hasta la actualidad.

El rescate, la promoción y divulgación son puntos clave para la preservación, por lo que el presente trabajo tiene el propósito de recopilar una receta particular, así como documentar cómo se prepara durante una festividad o fiesta patronal, que es cuando se acostumbra a consumir mayormente el atole agrio. Asimismo, se busca conocer en qué otras celebraciones o eventos sociales predomina el consumo de esta bebida tradicional que es una fuente de cultura e identidad para los pobladores de San Antonio Acahualco, Estado de México.

Esto, con el fin de propiciar que no solamente las generaciones jóvenes de la propia comunidad, sino que más personas conozcan de forma directa, por medio de las narraciones de personas de la tercera edad que son quienes más conocen de este producto gastronómico, cuáles son las formas de preparación y consumo originales, lo que sin duda contribuirá a su difusión y se espera que, con ello, a su posterior preservación.

- **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

La comunidad de San Antonio Acahualco, de origen otomí, cuenta con una escasa información documental acerca de su propia gastronomía y de sus productos culinarios, lo que se considera constituye un obstáculo para la preservación de su riqueza gastronómica. En específico, se hace referencia a una bebida tradicional propia de la etnia que habita en esta comunidad del Estado de México, y que es el “atole agrio”; preparación que presenta ciertas particularidades que la hacen única.

Sin embargo, no se cuenta con una receta específica, y la información en torno a su origen y evolución es escasa; se considera que sólo un pequeño segmento de la población tiene conocimientos de su proceso de preparación, y se han ido transmitiendo de manera empírica de generación en generación, lo que se vislumbra como un factor de riesgo que puede contribuir a su pérdida o extinción paulatina.

El atole agrio forma parte de las bebidas tradicionales que conforman la gastronomía mexicana; éstas varían de acuerdo con sus ingredientes, color, sabor y región; desafortunadamente, la información documental acerca de este producto es muy

limitada. Un ejemplo de ello son los trabajos de investigación identificados en el Repositorio Institucional (RI) de la Universidad Autónoma del Estado de México, (UAEMéx), donde únicamente se encuentran cinco resultados que corresponden a un estudio acerca del atole como bebida tradicional mexicana, pero ninguno hace referencia específica al atole agrio.

Similar caso es el de *Google Académico*; en un proceso inicial de búsqueda de información, se consultó esta base de datos en línea, arrojando 385 resultados relativos al término (atole agrio); pero en una revisión más detenida, se pudo identificar que sólo 5 de ellos resaltan su relevancia y presencia en la cultura alimentaria de distintas regiones de México.

Otros estudios tienen un carácter fisicoquímico y con énfasis en las características organolépticas de esta bebida. A través de esta investigación, se presentan datos valiosos en torno a su origen, antecedentes, características, proceso de elaboración e inclusive recuerdos y anécdotas relacionados con la información proporcionada por los habitantes de San Antonio Acahualco, y en específico, de los informantes clave entrevistados que pertenecen a la etnia otomí y que continúan con la preparación de su bebida emblemática.

Cabe señalar que en el Estado de México existen varias comunidades que elaboran el atole agrio; un ejemplo de ello es la comunidad mazahua de Ixtlahuaca en la que a esta bebida se le agregan ingredientes como: chile guajillo, chile verde y azúcar. Inclusive dicha comunidad y la de San Antonio comparten ciertas características como el color y algunos ingredientes.

Pero el atole agrio de este último poblado, tiene como rasgo distintivo el hecho de que se consume frío y sin azúcar, por lo que se conoce como una bebida refrescante que, además, tiene una temporalidad concreta: se consume más en Semana Santa, por lo que el atole presenta una base espiritual, simbólica y tradicional propia de esta festividad de carácter religioso.

Por otro lado, se resalta el hecho de que las recetas de bebidas tradicionales y ancestrales de México están basadas en saberes únicos de personas que los han ido

heredando de generación en generación mediante prácticas y aprendizajes de forma oral, pero que a lo largo de la historia estos se van perdiendo por el fallecimiento de quienes lo vienen elaborando, o se van diluyendo porque los jóvenes de la etnia desconocen dichas tradiciones y/o dejan de ponerlas en práctica.

Así lo sostiene la chef, investigadora y promotora jalisciense Maru Toledo, en una entrevista para EFE: “Las recetas ancestrales de los pueblos de México se pierden con la muerte de una generación de mujeres, quienes atesoran los saberes gastronómicos que dan a la comida tradicional mexicana un toque inigualable” (cit. en Guasco, 2023).

Asimismo, es importante mencionar que la falta de difusión y posible desconocimiento del atole agrio está provocando su decrecimiento en el consumo de nuevas generaciones, lo que a su vez conlleva una paulatina extinción, como se pudo observar en la reciente feria tradicional del pueblo llamada “Soy Acahualli”; a pesar de que la bebida es ampliamente consumida por personas mayores de 50 años, entre las que es muy popular, el atole no se menciona en las noticias como parte de los platillos tradicionales y relevantes de la región.

Los asistentes a la feria, además de disfrutar la calidez de los habitantes de Acahualco, también saborean platillos de la cocina tradicional de esta localidad y fueron testigos de los concursos gastronómicos, uno sobre la pepita con carne de cerdo y otro de salsas molcajeteadas. Sin lugar a duda, esta feria es muestra del interés que autoridades y ciudadanos tienen por difundir y rescatar la cultura de los pueblos indígenas (Enlineamx, 2019).

En este orden de ideas, se considera igualmente importante mencionar que el atole agrio, al tratarse de un producto de origen prehispánico, fundamenta sus ingredientes técnicos y proceso de elaboración en esa época; pero sería interesante documentar cómo estos aspectos se han visto afectados de manera significativa con la modernización y los cambios en los estilos de vida de la población.

Algo similar menciona la Chef Guatemalteca, Andrea Domínguez en su artículo: “Punche, el dulce típico poblano de día de muertos en peligro de extinción” (2022) en el cual habla sobre el ingrediente principal para la elaboración de este dulce: el maíz azul. Este maíz

es el que se utiliza en la preparación del atole agrio y se trata de un ingrediente que puede afectar de manera significativa el producto final.

Respecto a los motivos por los que el “punche” está en peligro de extinción, Arturo Crisanto lo atribuye a tres razones: lo complicada que es su preparación a que nunca se comercializó de manera permanente y a la depreciación de la cultura indígena en México a partir de la década de los 80. El “punche” nunca llegó a comercializarse en la famosa calle de los dulces, pues se trataba de un dulce que se preparaba en un contexto más íntimo y familiar. Al ser de un contexto familiar, la receta se fue perdiendo con el paso de las generaciones dado que la producción de maíz azul disminuyó y su proceso es muy tardado esto hace obviamente que a la gente le dé por así decirlo, flojera realizarlo, añade Crisanto (cit. en Domínguez, 2022, párr. 13).

En síntesis, se considera que el atole agrio de la comunidad de San Antonio Acahualco es una bebida tradicional y emblemática de la etnia otomí, de la que existe escasa información documental que pueda dar cuenta de su historia, orígenes, proceso de elaboración; simbolismo, tradiciones asociadas, etc. De aquí que se visualice que se encuentra en peligro de desaparecer y que su continuidad está en riesgo; por ende, la identidad cultural de la población, tal y como se ha constatado a través de las entrevistas realizadas que se reportan en el apartado de Resultados.

Por ello se resalta la necesidad de documentar esta bebida tradicional que presenta cualidades únicas en términos de uso de ingredientes, proceso de preparación, sabor, e inclusive temporalidad; lo que la hace diferente a otras bebidas con las que comparte ciertos rasgos. Lo que aquí se presenta, es la recopilación de la memoria alimentaria de quienes habitan en esta comunidad otomí, a través de la voz de mujeres adultas y abuelas, así como de cocineras tradicionales quienes conocen de primera mano las prácticas ancestrales asociadas al atole agrio, para contribuir a su preservación como elemento cultural esencial de la gastronomía local.

• JUSTIFICACIÓN

Uno de los elementos culturales más importantes de México es la gastronomía, que más allá de solo comida, constituye una fuente de identidad cultural para los mexicanos. En ésta, los platillos, productos y bebidas tradicionales juegan un papel importante en términos de cómo se proyecta la identidad de un pueblo, región, estado o ciudad, y cómo se preserva a lo largo del tiempo para poder ser transmitida y heredada a las nuevas generaciones, garantizando así su continuidad.

En esta investigación, se consideran de forma particular las bebidas que constituyen una representación de las tradiciones de los pueblos donde se preparan, tomando en cuenta que, cada una de ellas, guarda en su origen alguna leyenda o forma ancestral de preparación (SADER, s/ f).

Se considera que una forma de preservar estos productos ancestrales es su investigación, y documentación ya que, recopilando información específica en torno a ellos, y plasmando de manera tangible su historia, ingredientes, técnicas y formas particulares de presentación -lo que únicamente suele ser parte de la tradición oral de grupos y etnias que producen estas bebidas-, se puede dar a conocer y contribuir a su preservación.

De aquí que este estudio verse sobre el atole agrio que se produce y consume en la comunidad de San Antonio Acahualco; la recopilación de datos y el consiguiente registro de información adquirida de forma directa con quienes preparan y toman consuetudinariamente esta bebida, permite contar con los saberes únicos en torno a la preparación de este producto y evitar, de alguna forma, su posible extinción. Porque aquellos productos gastronómicos que no son vistos o conocidos por un mayor grupo de personas, y/o que no son transmitidos de generación en generación, corren el riesgo de perderse.

De hecho, algunos estudios (Schlüter, 2006, cit. en Quintero, et al., 2012) indican que en el mundo existen cerca de 3 mil 500 alimentos fermentados tradicionales. Pero que, los cambios de consumo, aunados al “progreso económico, la mundialización y

homogenización” de la ingesta cotidiana, han propiciado una disminución alarmante en su consumo. De ahí que se piense que, en los próximos años, varios de estos alimentos podrían desaparecer sin haber sido documentados.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2023, cit. en Quintero, et al., 2012) el patrimonio cultural -en el que se cuenta la gastronomía- se manifiesta mediante las expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales; actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. Y en la medida en que justamente se den a conocer y se hereden, en esa medida se garantiza de alguna forma su continuidad.

Es por ello que, en este estudio se presenta la recopilación y registro de la información disponible en torno al atole agrio y su proceso de elaboración, como una forma de contribuir a su preservación por ser parte del patrimonio cultural de San Antonio Acahualco, evitando de esta forma que sólo una pequeña parte de la comunidad continúe elaborándolo y consumiéndolo. De esta manera, mediante el conocimiento de técnicas, instrumentos, objetos, lugares, tradiciones, rituales y todo lo que envuelve a este producto, se puede saber más de él y se facilita su transmisión y difusión a las nuevas generaciones, fortaleciendo así su identidad cultural a través de la gastronomía.

• MARCO DE REFERENCIA

El término Acahualco proviene del *Acahualli*, planta de la familia de las sinaterias, girasol o mirasol; y de la partícula *co*, que significa lugar. Por tanto, San Antonio Acahualco significa “lugar de los acahuallis” y se ubica en el Estado de México (PueblosAmérica, s/f).

Esta comunidad en la que se registran 17 mil 709 habitantes es la segunda más poblada del municipio de Zinacantepec y está incluida en los 21 municipios que conforman la población otomí que habita la entidad más poblada del país. Su actividad agrícola

principal es el cultivo de frijol haba, trigo, avena y maíz (SEDIPIEM, 2023), este último de gran importancia por ser el ingrediente principal del atole agrio.

San Antonio Acahualco tiene un clima semi frío húmedo con una temperatura máxima promedio de 22°C y una temperatura mínima de 6°C (INEGI, 2020) lo que propicia un ambiente climatológico óptimo para la producción del maíz azul; ya que, de acuerdo con la altitud, las zonas cultivadas con maíz se dividen en tres: Valles altos, transición y subtrópico, por lo que la región valles altos está comprendida en el Valle de Toluca (Salinas, Soria y Espinosa, 2010). Esto mismo lo sostiene Jasso (2013) quien establece que la agricultura es una actividad económica de gran relevancia que influencia en gran medida los productos y bebidas tradicionales que identifican a una comunidad.

En este sentido se destaca que la práctica de la agricultura ha favorecido a la alimentación de la población local a través de la conservación y consumo de diferentes variedades de maíz (*Zea mays sp.*) de diferentes colores de grano (blanco, negro, amarillo, morado y rojo), así como del maíz cacahuazintle, de las habas (*Vicia sp.*), avena (*Avena sp.*), calabazas (*Cucúrbita sp.*), trigo (*Triticum sp.*), frijol (*Phaseolus vulgaris*) y papa (*Solanum tuberosum*) (Jasso et al., 2013).

En México, el maíz es uno de los principales productos alimenticios de los habitantes de las zonas rurales. A través de la historia, se ha desarrollado el saber acerca de sus métodos de cultivo, sistemas de almacenamiento y preparación de alimentos. La presencia de este grano se expresa en la gran diversidad de formas de preparación y de consumos, que incluye diferentes tipos de tortillas, tamales, tostadas y guisados. También se consume hervido, tostado o molido para preparar diferentes bebidas fermentadas y no fermentadas (Cortés, Verdugo, López y Vela, 2019).

Las bebidas y alimentos fermentados han sido de gran importancia en la vida diaria y ceremonial de numerosos grupos indígenas de México desde la época prehispánica hasta la actualidad. Estas bebidas ya eran utilizadas mucho antes de la colonización española y formaban parte de las ceremonias, ritos y funerales que eran efectuados durante todo el año (Mesa, 1957, en Cortés, Verdugo, López y Vela, 2019).

El atole es una bebida prehispánica mexicana tradicionalmente preparada con maíz. La palabra “atole” proviene del náhuatl: *atolli* que significa “aguado”, de *at*, agua y *tol*, diminutivo despectivo; es una bebida preparada por la cocción dulce de maíz en agua, también era preparada a partir de la fermentación de la masa de maíz conocido como atole agrio (Wikipedia, 2012; Aparicio, 2013).

En varias regiones de México el atole es una bebida tradicional, principalmente el atole agrio de maíz morado, que es preparado en agua a base de masa de maíz fermentada acompañado con habas o con cacahuate, dependiendo la región. En la época prehispánica el atole agrio se consideraba manjar de los dioses, la forma de preparación de esta bebida ha prevalecido y hoy en día se consume en las fiestas patronales, de una forma típica y tradicional (Aparicio, 2013).

Por aportar un ejemplo específico, en el municipio de Ixtenco, Tlaxcala, pueblo de origen otomí, el atole agrio de maíz morado es típico y forma parte de las tradiciones ancestrales del lugar. La palabra Ixtenco proviene del vocablo Otomí *Ixt'eingo: Ix (Agrio), t'ei (Atole), ngo (fiesta)*. Esta palabra en la lengua madre es *Ni ts'irIxt'ëNgm'egingo* que significa “se toma atole agrio en las fiestas”. La elaboración de este manjar se basa en el maíz pigmentado de color negro o morado, variedad de la que resulta un olote morado (Aparicio, 2013).

Las “Guardianas de la tierra del maíz”, grupo de mujeres que buscan preservar las prácticas culinarias y los platillos tradicionales de Tlaxcala, transformaron algunas mazorcas en un atole agrio o morado que suelen servir con ayocotes previamente cocidos y pintura de maíz del mismo color. Para realizar esta bebida primero se remoja el maíz morado, después se lleva a moler al molino; de vuelta a casa se cuele, se pone en la lumbre, se endulza, se le añade canela y se espera a que se cueza (*Revista del Consumidor*, 2021).

El atole agrio morado de origen otomí ha tenido variaciones de acuerdo con la región en que se preparar, así como la temporalidad y las tradiciones o celebraciones que giran en torno al consumo de éste, por lo cual existen distintos tipos de atole agrio. Algunos se consumen fríos o calientes, dulces o salados; pero todos tienen la característica de que son elaborados con maíz pigmentado (azul, morado o negro) aplicando técnicas de

preparación similares con el objetivo de conseguir esas dos características que lo identifican: el color y el sabor, que en este caso es agrio.

Cabe mencionar que el atole agrio de otras culturas prehispánicas de México comparte características con el atole agrio que se elabora en San Antonio Acahualco, aunque con ciertas variedades en ingredientes; tal es el caso de los mazatecos de Oaxaca, que hacen una bebida similar salada y servida con cacahuates o chiles, y con base en maíz tierno.

Específicamente se le llama o conoce como *Xocoatole* o atole agrio a una bebida elaborada de maíz negro o morado, hecho como atole normal pero puesto a reposar para provocar una fermentación natural y espontánea, de ahí su sabor agrio. Esta bebida es común en las regiones de origen nahua, como en el estado de México, Tlaxcala, Puebla, etc. (Ulloa y Cruz, 1973, cit. en Sánchez, 2021).

Además, es comúnmente consumido en la celebración católica de Semana Santa, pues su color y sabor recuerdan a la sangre de Cristo, equivalente al vino dentro del ritual de la Eucaristía o al color morado de la temporada (Sánchez, 2021), el cual simboliza el luto por el cual atraviesan los cristianos y católicos ante el recuerdo de la muerte de su representante en la Tierra.

Otro caso similar es el del atole agrio de Zinacantán, Chiapas (Larousse Cocina, 2021); *Pajal ul* es el nombre que se le da en tzotzil a la preparación de esa región, el cual forma parte de la ceremonia de petición de lluvias en Oxchuc. También es tradicional servirlo para la comida de los apóstoles, en las representaciones de la Pasión de Cristo igualmente en Semana Santa.

- **FUNDAMENTOS TEÓRICO-CONCEPTUALES**

Para fundamentar teórica y conceptualmente esta investigación, se ha elegido el concepto de “Memoria Colectiva” acuñado por Maurice Halbwachs en 1950; este filósofo y sociólogo francés explica que el término hace alusión a la memoria de los miembros de un grupo, quienes reconstruyen el pasado a partir de sus intereses y marcos de

referencia propios. Tal memoria permite asegurar la identidad, la naturaleza y el valor de un colectivo a través de normas, y de “lecciones” que se transmiten a los demás miembros en forma de comportamientos prescriptivos (Halbwachs, 1950, cit. en Aguilar, 2002).

Halbwachs define la memoria colectiva como el proceso social de reconstrucción del pasado vivido y experimentado por un determinado grupo, comunidad o sociedad. La memoria colectiva insiste en asegurar la permanencia del tiempo y la homogeneidad de la vida, como un intento por mostrar que el pasado permanece, que nada ha cambiado dentro del grupo y, por ende, junto con el pasado, la identidad de ese grupo también persiste, así como sus proyectos.

Mientras que la historia es informativa, la memoria es comunicativa, por lo que los datos verídicos no le interesan, sino las experiencias verídicas por medio de las cuales se trastoca e inventa el pasado cuando se considera necesario. Los grupos tienen necesidad de reconstruir permanentemente sus recuerdos a través de sus conversaciones, contactos, rememoraciones, efemérides, usos y costumbres, conservación de sus objetos y pertenencias y permanencia en los lugares donde se ha desarrollado su vida, porque la memoria es la única garantía de que su grupo sigue siendo el mismo (Aguilar, 2002).

Toda memoria, incluso la individual, se gesta y se apoya en el pensamiento y la comunicación del grupo: cada uno está seguro de sus recuerdos porque los demás también los conocen, aunque el evento recordado no hay existido realmente, como en el caso de las anécdotas de la infancia, que uno tiene que llegar a creerlas e incluso recordarlas (Halbwachs, 1950, cit. en Aguilar, 2002, p. 2)

En su obra *The Collective Memory*, Maurice Halbwachs (1950) desarrolla tres conceptos importantes acerca de la memoria, los cuales están ligados entre sí, y en conjunto permiten comprender el pasado de un grupo social y aquello que lo constituye como tal. Estos conceptos son: memoria individual, memoria histórica y memoria colectiva, los cuales se explican mejor a continuación.

Memoria individual

La memoria individual se conforma por aquellos recuerdos y experiencias que guardamos en nuestra mente a lo largo del tiempo como propios; están relacionados y contruidos por más personas de nuestro entorno, ya que, como seres sociales, la convivencia en grupos forma parte de nuestra vida cotidiana y sin duda, éstas influyen en la formación de estos recuerdos.

Los recuerdos son colectivos y nos son traídos a la conciencia por otras personas, aun cuando se trate de hechos que nos han ocurrido solo a nosotros y de objetos que únicamente nosotros hemos visto. Y es que en realidad nunca estamos solos. No hace falta que otros hombres estén presentes, que se distinguan materialmente de nosotros: siempre llevamos en nosotros y con nosotros un cierto número de personas inconfundibles. Así para confirmar o recordar un evento ocurrido en el pasado, no son necesarios individuos presentes bajo una forma sensible y material (Halbwachs, 1950, cit. en Aguilar, 2002, p. 4).

Halbwachs, el autor de esta teoría considera que la memoria individual por sí sola no es una condición necesaria y suficiente para la evocación y reconocimiento de recuerdos; y establece que, si se pierde un primer recuerdo, si no es posible ya encontrarlo, esto se debe a que, probablemente hace mucho tiempo que no formamos parte del grupo en cuya memoria se conserva. Para que nuestra memoria se ayude de la de otros, no es suficiente que nos proporcionen sus testimonios; hace falta que no hayan cesado de relacionarse con sus recuerdos y que tengan bastantes puntos de contacto entre unos y otros para que el recuerdo evocado pueda ser contruido bajo un fundamento común.

Memoria colectiva

Halbwachs (1950, cit. en Aguilar, 2002) también establece que, para obtener un recuerdo hace falta la reconstrucción del pasado a partir de datos o de nociones comunes que se encuentran en nuestro espíritu lo mismo que en el de otros. Tales nociones pasan sin cesar de éstos a aquéllos recíprocamente, lo que es posible sólo si han formado parte y continúan formando parte de una misma sociedad. Solamente así se puede comprender que un recuerdo pueda ser a la vez reconocido y reconstruido.

De la memoria colectiva de un grupo se desprenden los recuerdos de hechos y experiencias que conciernen a la mayor parte de sus miembros ya sea de su vida propia o de relaciones con los grupos más próximos con los que tienen un mayor contacto. Por lo que toca a aquellos recuerdos que conciernen a un número restringido de los miembros del grupo, aun cuando están ubicados en su memoria, pasan a un segundo plano general.

Entonces, se considera que los recuerdos que tenemos más presentes son aquéllos que se comparten, por así decirlo, con un mayor número de personas; es decir, quedan marcados en nuestra mente aquellos que incluyen la convivencia, la comunicación, y que impactan de una manera significativa en nuestra mente toda vez que son marcadas por hechos importantes y personas cercanas de una manera más constante.

En ocasiones estas relaciones o contactos son permanentes o bien se repiten con frecuencia con una duración bastante amplia. Por ejemplo, cuando una familia vive mucho tiempo en una misma ciudad, o en la cercanía de los mismo amigos, ciudad y familia se constituyen como sociedades complejas. Es así como nacen recuerdos, comprendidos en marcos de pensamiento que son comunes a los miembros de estos dos grupos (Halbwachs, 1950, cit. en Aguilar, 2002).

Memoria histórica

Como se ha venido explicando, los recuerdos se organizan en dos formas: agrupándose alrededor de una persona definida, que es quien los determina de una manera precisa; o bien, se distribuyen al interior de un grupo, sea grande o pequeño, dando lugar a memorias individuales y memorias colectivas, de tal forma que un individuo participa en ambos tipos de memorias.

Así, la memoria colectiva agrupa a las memorias individuales, pero no se confunde con ellas. Evoluciona siguiendo sus leyes, y si ciertos recuerdos individuales penetran en ella, éstos cambian de figura a partir de que son ubicados en un conjunto que no es ya una conciencia personal. Por su parte, la memoria individual no se encuentra completamente cerrada y aislada. Un individuo, para evocar su pasado, tiene que apelar a los recuerdos de otros, poner en relación puntos de referencia que están fuera de él y que son fijados

por la sociedad; de aquí que el funcionamiento de la memoria individual no sea posible sin las palabras y las ideas que el individuo toma de su medio.

Por su parte, la memoria histórica es aquella que presenta el pasado bajo una forma resumida y esquemática, y por lo mismo, tiene una extensión más amplia. En este tipo de memoria, los marcos colectivos o puntos de referencia no se reducen a fechas, a nombres y a fórmulas, ya que representan corrientes de pensamiento y experiencias en las que sólo se encuentra el pasado que ya ha ocurrido. Pero hay que considerar que la historia no es todo el pasado, pero tampoco es todo lo que queda del pasado.

(...) el recuerdo es, en buena medida, una reconstrucción del pasado con ayuda de datos del presente, y preparado además por otras reconstrucciones hechas en épocas anteriores en donde la imagen original resulta alterada... Podemos entonces llamar recuerdos a múltiples representaciones que descansan, al menos en parte, sobre testimonios y razonamientos. Es así como la parte social o si se quiere de lo histórico, en la memoria de nuestro propio pasado es bastante más amplia de lo que pensamos (Halbwachs, 1950, cit. en Aguilar, 2002, p. 8).

La memoria colectiva se diferencia de la histórica porque en el desarrollo continuo de la memoria colectiva no existen líneas de separación claramente trazadas, como en la histórica, sino límites irregulares e inciertos. Así, la memoria de una sociedad se extiende hasta donde alcanza la memoria de los grupos que la componen; por ello puede llegar a durar tanto como se transmita, sin importar una delimitación temporal o de espacio.

Cada uno de estos grupos posee una historia. Se distinguen personajes y eventos. Lo que llama la atención es que en la memoria las similitudes pasan a primer plano. El grupo, al momento en que mira su pasado siente que sigue siendo el mismo y toma conciencia de su identidad a través del tiempo. La historia no recupera los intervalos de tiempo en que aparentemente no pasa nada, en que la vida se limita a repetirse, bajo las formas poco diversas, sin alteración esencial, sin rupturas ni sobresaltos (Halbwachs, 1950, cit. en Aguilar, 2002, p. 9).

Para efectos de esta investigación, se consideran tanto la memoria individual como la colectiva, fijando sobre todo la atención en el grupo o colectivo a estudiar que es la

comunidad de San Antonio Acahualco, ya que interesa conocer los elementos gastronómicos que permanecen en relación con el atole agrio, así como las relaciones o el contacto que existe y ha existido entre los diferentes miembros que conforman el colectivo. Para ello, se recopiló información relacionada con los saberes tradicionales relativos al origen, preparación y consumo de esta bebida ancestral.

Se integró también información relativa al marco temporal en que se ha compartido la memoria colectiva, el cual se puede observar en relación con las fechas de festividades, nacimientos, defunciones, aniversarios, cambios de estación, etc. -que funcionan como puntos de referencia-, y durante las cuales se comparte la bebida tradicional. Fiestas y periodos durante los cuales tanto individuos como el grupo social han construido un recuerdo colectivo, y que consideran que es socialmente significativo.

Esto, porque todo se relaciona con el atole agrio, y la obtención de dicha información trata de evitar la ausencia de la memoria colectiva, su pérdida o destrucción tanto a nivel individual como del grupo, ya que se considera que forma parte de la gastronomía, y por ende, patrimonio cultural de la comunidad que debe preservarse de forma intergeneracional. Considerando que esta memoria incluye tanto la oralidad como las prácticas de elaboración de los alimentos.

El conocer cómo los involucrados recuerdan la manera en que sus ancestros elaboraban la bebida, o participaban en las actividades culinarias (Castro y Fabrón, 2018), cuáles eran -y son- las tradiciones en torno a ella; qué valores y prácticas del pasado y del presente la sustentan, es un propósito fundamental de este estudio, para contribuir a la preservación de los saberes y sabores tradicionales.

- **OBJETIVOS**

Objetivo General

Recopilar la memoria colectiva del atole agrio elaborado en la comunidad de San Antonio Acahualco, Estado de México para la preservación de este producto gastronómico que conforma la memoria alimentaria del grupo indígena otomí.

Objetivos Específicos

- Registrar la memoria individual de las mujeres de mayor edad de la comunidad de San Antonio Acahualco, en relación con los orígenes, formas de preparación y tradiciones vinculadas al atole agrio.
- Distinguir las similitudes y diferencias entre la memoria individual y la memoria colectiva de los habitantes de San Antonio Acahualco en torno al atole agrio.
- Contribuir a la preservación de la memoria alimentaria de la comunidad de San Antonio Acahualco por medio de las vivencias y experiencias de los habitantes en relación con las fiestas y tradiciones en torno al atole agrio.

- **METODOLOGÍA**

Enfoque cualitativo

La investigación cualitativa es el procedimiento metodológico que utiliza palabras, textos, discursos, dibujos, gráficos e imágenes para construir un conocimiento de la realidad social, en un proceso de conquista-construcción-comprobación teórica desde una perspectiva holística, pues trata de comprender el conjunto de cualidades interrelacionadas que caracterizan a un determinado fenómeno. La perspectiva cualitativa de la investigación intenta acercarse a la realidad social a partir de la utilización de datos no cuantitativos (Álvarez, et al., s/f).

Con base en lo que plantean los autores señalados, se puede inferir que el enfoque cualitativo de investigación no es objetivo ni completamente subjetivo, sino que es interpretativo; incluye la observación y análisis de información en su ámbito natural -en este caso la comunidad de San Antonio Acahualco- donde tiene que identificarse el problema a estudiar, y responder las preguntas que de ahí surjan.

El objetivo de la investigación cualitativa es explicar o explorar el “porqué” del fenómeno que se estudia; el investigador debe buscar patrones en las narraciones o explicaciones que recoja de sus sujetos de estudio, y luego llevar a cabo la interpretación y descripción de dichos patrones. Este proceso usualmente comienza con las observaciones

preliminares y termina con supuestos que emanan de la teoría que se maneja, que para efectos de este estudio es la “Memoria Colectiva”.

Según Denzin y Lincoln (1994, cit. en Rodríguez, Gil y García, 1999, p. 32) la investigación cualitativa tiene significados diferentes en cada momento; uno de ellos es que es multimetódica porque involucra un enfoque interpretativo y naturalista hacia su objeto de estudio, lo que significa que las investigaciones cualitativas estudian la realidad en su contexto natural, interpretando los fenómenos de acuerdo con los significados que tiene para las personas implicadas. Asimismo, la investigación cualitativa implica la utilización y recogida de una gran variedad de materiales como la entrevista, experiencia personal, historias de vida, observaciones, textos históricos, imágenes, sonido, etc. que describen la rutina y las situaciones problemáticas y los significados de la vida de las personas (Rodríguez, Gil y García, 1999).

Para efectos de esta investigación se ha elegido el método cualitativo, ya que para recopilar la información en torno al atole agrio de la comunidad de San Antonio Acahualco es necesario entrar en contacto con las personas que elaboran esta bebida y mediante sus relatos, conocimientos y experiencias en torno a su preparación, poder interpretar el origen, su significado y, sobre todo, recoger la memoria colectiva en torno a ella.

Alcance comprensivo

Partiendo de la Sociología comprensiva, que pretende entender la acción social como una conducta humana en la que el individuo o individuos se enlazan con un sentido subjetivo (Estupiñán, Puentes, Mahecha y Rey, 2013), se considera este alcance de investigación ya que se pretende estudiar las acciones de los actores involucrados, que sean susceptibles de observación, comprensión e interpretación.

De acuerdo con el Centro de Escritura Académica de la Universidad del Salvador (USAL, s/f) un nivel comprensivo en investigación implica que el investigador establezca conexiones entre diversos eventos, a partir de los cuales puede formular explicaciones para el fenómeno que está estudiando, lo que a su vez le permite anticipar situaciones y desarrollar propuestas de transformación.

En relación con este tema de investigación, se considera que un alcance comprensivo permite observar, recoger, comprender y explicar las experiencias de las personas que se dedican a la elaboración del atole agrio, así como interpretar las acciones involucradas que a su vez hacen posible la comprensión de su origen y evolución, basándonos en opiniones, relatos, historias y vivencias que nos sean contadas.

Método de trabajo

Para este estudio se ha elegido el método etnográfico, ya que, etimológicamente significa: Grafé (descripción del estilo de vida) y Etnos (de un grupo de personas habituadas a vivir juntas) (Martínez, 2005). Así, se puede entender que la etnografía como concepto sociológico se encuentra relacionada con la forma de proceder en el trabajo de campo.

Según Vargas (2007) el método etnográfico es aquel que por excelencia de la antropología cultural permite ingresar de manera natural a una comunidad y observarla por dentro para saber cómo esa cultura opera en su propia realidad social; es decir, cuáles son sus usos y costumbres y qué tipo de cosmovisión los sustenta.

Para esta investigación se ha elegido el método etnográfico como óptimo para ser aplicado tanto de manera directa como indirecta, a través de la observación y las entrevistas que se consideran clave para el logro de los objetivos planteados (Pardo, 1997); asimismo, se prevé la recopilación de vivencias y experiencias por medio de la relación y convivencia directa con la comunidad.

Sujetos de estudio

La localidad de San Antonio Acahualco está situada en el municipio de Zinacantepec en el Estado de México y cuenta una población de 17 mil 709 habitantes, de los cuales 1,306 son ancianos con un rango de edad entre 60 años o más; de ellos, 736 son mujeres (PueblosAmerica.com, 2022). Este grupo etario es el de mayor interés, ya que son las mujeres mayores el foco para esta investigación.

Esto, porque las mujeres a lo largo de la historia han jugado un rol de género que se manifiesta en su participación continua y permanente en la cocina del hogar, y son ellas

las conocedoras, productoras y transmisoras de información en torno a los platillos tradicionales. En específico, las mujeres ancianas o de la tercera edad, son quienes tienen un contacto más cercano con los productos, técnicas e ingredientes antiguos. Son ellas las sabedoras de la historia, origen y de todo aquello que rodea a un producto gastronómico tradicional, por eso son las informantes clave en este estudio.

Se destaca que en un inicio se consideró entrevistar a cuatro cocineras tradicionales originarias de la comunidad, quienes son las conocedoras de los procesos ancestrales de preparación del atole agrio, así como a familias productoras que también comercializan este producto, con el fin de recopilar toda la información posible tanto histórica como contemporánea de esta bebida ancestral. Pero a medida que fue avanzando la investigación, se fueron identificando más informantes clave.

Se resalta que "...todos pudieran ser informantes, pero aquellos más respetados, conocedores del tema a profundidad" (Alejo y Osorio, 2016, p. 76) son los sujetos de esta investigación. En términos de cantidad: "La selección de los informantes se da cuando el investigador conoce a algunos y logra que ellos mismos presenten a otros. O también averiguando con los amigos, parientes y contactos personales..." (Alejo y Osorio, 2016, p. 78).

Entonces, fueron seleccionadas 26 personas a quienes se les aplicaron entrevistas y un proceso de observación participante -como parte de las técnicas del enfoque cualitativo y del método etnográfico-, y un cuestionario a un grupo seleccionado de jóvenes. Cabe destacar que, aun cuando el cuestionario es una técnica propia del enfoque cuantitativo de investigación, se consideró pertinente incluirlo en este estudio, decisión que no hace que el enfoque se convierta en mixto, toda vez que, a lo largo del estudio, la intención es predominantemente cualitativa. Sólo por conveniencia de la investigación, debido a la naturaleza y número de sujetos -jóvenes- y de interrogantes, se visualizó como adecuada la aplicación del cuestionario.

Todas las personas consideradas para esta investigación fueron divididas en 3 grandes grupos que se describen más puntualmente a continuación:

▪ Primer grupo de sujetos de estudio

Pobladores de la tercera edad de la comunidad de San Antonio Acahualco. Para este grupo, los criterios de elección y definición fueron:

- Mujeres de más de 65 años.
- Ex cocineras del atole agrio.
- Originarias de la comunidad.

Así se ubicaron 8 mujeres a quienes se les solicitó su consentimiento y autorización para ser incluidas en este estudio, así como para el uso de sus nombres, edades e imágenes, tanto de sus rostros como de los procesos de elaboración del atole agrio que aquí se documentan. Estas mujeres, quienes conforman las informantes clave, se identifican de la siguiente forma:

- Agustina Durazno (84 años). Comenzó a elaborar atole desde los 19 años, después de casarse. Preparó esta bebida por más de 50 años hasta que dejó de hacerlo a los 75 años por cuestiones de salud. Fue la primera persona en la población que tuvo un molino de maíz eléctrico y lo rentaba al resto de la población para preparar la bebida y para otros fines. Su esposo cultivaba el maíz negro en sus milpas familiares.
- Magdalena Ventolero (84 años). Comenzó a elaborar atole agrio desde joven, después de casarse. Ella transmitió su conocimiento a su hija, quien actualmente es la persona más reconocida en la población por elaborar el pre-fermento (llamado *Xinachtli*). Hasta el día de hoy, doña Magdalena ayuda a su hija a producir la bebida tradicional para su venta dentro de la comunidad.
- Elodia Sabino Evaristo (74 años). Originaria de San Antonio Acahualco, comenzó a preparar atole desde los 21 años después de casarse. Toda su vida ha trabajado como comerciante, fue productora de pulque y atole agrio durante muchas temporadas. Actualmente ya no elabora ninguna de estas bebidas, debido a problemas de salud.
- Teófila Chigora (81 años). Comenzó a elaborar atole agrio desde los 18 años después de casarse. Se dedicó a la agricultura, cultivando maíz blanco y negro

-ingredientes esenciales de la bebida-. Actualmente es reconocida por ser proveedora primaria de maíz negro dentro de la comunidad.

- Elena Ventolero (82 años). Comenzó a elaborar atole agrio desde los 16 años después de casarse. Se dedicó mucho tiempo a la elaboración de tortillas hechas a mano y hasta la fecha es reconocida por eso. Elaboraba y comercializaba la bebida tradicional en la temporada y “prestaba el pre-fermento a otras personas”.
- Josefina Ventolero (66 años). Comenzó a elaborar atole agrio desde los 25 años después de casarse. Lo comercializaba en la Semana Santa, los viernes después del Viacrucis, frente a su casa.
- Anita Quintero (65 años). Comenzó a elaborar atole agrio desde los 19 años después de casarse. Se dedicaba a la elaboración y venta de pulque y de aquella bebida tradicional en la temporada.
- Juana Ramírez (80 años). Comenzó a elaborar esta preparación ancestral desde los 17 años después de casarse. Elabora y comercializa dicho atole en la temporada, reconocida por la elaboración de gorditas dulces de maíz azul hechas con la “coladura” del atole agrio.

▪ Segundo grupo de sujetos de estudio

Cocineras tradicionales otomíes de San Antonio Acahualco; para su elección se definieron los siguientes criterios:

- Mujeres cocineras.
- Cocineras tradicionales activas.
- Cocineras tradicionales que se dedican a la venta de atole agrio.
- Originarias de San Antonio Acahualco.

Dentro de este grupo se encuentran las siguientes cocineras tradicionales (también 8) de quienes también se obtuvo el consentimiento y autorización para el uso de sus nombres y edades, así como fotografías de sus rostros, quienes se describen brevemente:

- Yessenia Jacales (32 años): se dedica a la venta de atole agrio durante la temporada. Empezó a prepararlo desde los 17 años y se ha dedicado a comercializarlo desde hace 7 años a sus vecinos de la comunidad a través de redes sociales (principalmente *Facebook*).
- Elvira González (62 años): reconocida cocinera tradicional dentro de la comunidad por preparar mole rojo especial en eventos sociales de la población. Se dedica a la elaboración de tortillas hechas a mano, tostadas de masa quebrada y atole agrio en la temporada desde hace más de 30 años.
- Petra González (58 años). Formó parte de la mayordomía de la parroquia de San Antonio Acahualco. Reconocida organizadora de eventos sociales tradicionales dentro de la comunidad. Mayora a cargo de producción de banquetes tradicionales capacitada para dirigir a más de 20 cocineras. Se dedica a preparar atole agrio en la temporada y a comercializarlo dentro de su domicilio.
- Sara García (59 años). Es hija de la partera más reconocida de la comunidad. Se dedica a la elaboración de remedios naturales prehispánicos postparto. Conocedora de hierbas y plantas medicinales, también elabora *Xinachtli* para su comercialización en el poblado.
- Rocío Celis (52 años). Se dedica a la preparación y venta de atole agrio dentro de la temporada. Productora y abastecedora principal de *Xinachtli* en la comunidad, ya cuenta con 14 años de experiencia perfeccionando la receta.
- Natividad Romero (55). Cocinera tradicional en eventos sociales tradicionales de la comunidad. Elabora y comercializa atole agrio durante la temporada.
- María Chigora (49 años). Cocinera tradicional especializada en bebidas mexicanas. Se dedica a la elaboración de tepache, atole agrio dentro de la temporada, chocolate de metate y es reconocida por su atole de pinole para el día de la Santa Cruz, otra celebración católica del 03 de mayo. Participó en el concurso de la “Olla con atole más grande del mundo”, en 2023.

- Olga Vallejo (45 años). Mayora de banquetes en eventos sociales tradicionales de la comunidad. Se dedica a la elaboración y venta de atole agrio desde hace más de 10 años. Durante la temporada ha llegado a vender 120 litros por semana en los días de tianguis de la población.

- **Tercer grupo de sujetos de estudio**

Pobladores jóvenes de la comunidad de San Antonio Acahualco; se ubicaron 11 de ellos durante las celebraciones de Semana Santa en el poblado, respondieron de manera anónima y fueron elegidos con base en los siguientes criterios:

- Pobladores jóvenes de entre 29 y 35 años, pertenecientes a la generación *millenials*, porque vivieron su infancia rodeados de tradiciones y costumbres provistas por la generación de sus abuelos, los llamados *Baby Boomers*, y aun mismo tiempo la transición tecnológica.

En relación con una investigación de la memoria colectiva, se consideró necesario incluir la visión de quienes están recibiendo o reviviendo dicha memoria, o bien, quienes deberían tomar la estafeta del conocimiento y preparación de las bebidas tradicionales, que son los mencionados jóvenes.

Técnicas

Para este estudio se aplicó la llamada observación participante, que es propia del enfoque cualitativo de investigación, y la más utilizada para la recopilación de información. En este tipo de estudios, el investigador selecciona a un grupo humano (asociación de vecinos, los usuarios de una sala de espera de un gran hospital, una banda juvenil, los trabajadores de una empresa, los participantes de un foro electrónico, los internautas de un chat, etc.), que en este caso fueron los pobladores de la comunidad elegida, y los principales sujetos de estudio, y se dedicó tiempo a su observación detenida (Riba, 2013).

Al mismo tiempo que se observa, se interactúa estrechamente con los sujetos de estudio, y con los elementos presentes en el contexto estudiado; para la aplicación de esta técnica, fue esencial realizar varias estancias prolongadas en el poblado, que permitieron acceder al significado que le otorgan a la realidad las personas involucradas. A través de observaciones y conversaciones, se pudo establecer una relación social o interpersonal entre el observador científico (el investigador) y el sujeto estudiado, haciendo más fácil entablar diálogo o conversaciones significativas (Riba, 2013).

Otra de las técnicas que se emplearon en esta investigación fue la entrevista; se recopilaron datos verbales a través de un interrogatorio oral (formulación de preguntas); porque se considera que, a través de esta técnica, se puede establecer un intercambio de palabras con menos restricciones con los informantes clave. Suele considerarse como una forma de observación participante centrada en la obtención de información verbal de un sujeto o grupo y admite tantos enfoques metodológicos como aquella (Riba, 2013).

Cabe destacar que estas entrevistas fueron aplicadas durante los meses de marzo a abril del año 2024, y fueron agendadas con previa anticipación con las informantes clave. Cada entrevista tuvo una duración aproximada de 1 hora y 30 minutos hasta 2 horas, y en ellas se abordaron de manera general los siguientes temas (ver el guión de entrevista en el apartado de Anexos):

- **Origen del atole agrio.** En este tema, se interrogó las informantes clave acerca de la definición del atole agrio, los recuerdos en torno a la primera vez que lo probaron y cocinaron, además de aquellas historias y leyendas relacionadas con esta bebida tradicional de la población.
- **Usos y costumbres.** En esta sección, se indagó acerca de la temporalidad de preparación y consumo del atole agrio, las festividades que lo rodean, las tradiciones en torno a esta bebida, así como la forma correcta de consumo.
- **Características organolépticas de la bebida.** En este tema se profundizó en los ingredientes del atole agrio, además del sabor del producto final, la consistencia de la bebida, el aroma y retrogusto, así como el color característico que debe tener.

- **Método de preparación del atole agrio.** En esta sección, se interrogó acerca de los utensilios y proceso para la preparación del atole agrio, además del lugar y condiciones adecuadas para ello, así como las condiciones climáticas y su forma correcta de conservación. También se recopilaron diversos secretos o consejos en su proceso de preparación para tener un resultado exitoso.
- **Situación actual del atole agrio.** En este último apartado, se conversó con los informantes clave sobre su opinión acerca de la situación actual de la bebida, los cambios que se perciben en su consumo, así como el aporte personal o recomendaciones para sus descendientes más cercanos.

Con la aplicación de estas técnicas se observó, se recopiló información y se conocieron las vivencias y experiencias de los habitantes de la comunidad, tomando la investigadora que suscribe un papel de aprendiz para absorber todos los conocimientos que se presentaron en relación con el tema en cuestión, porque de esta manera se pudo observar e interpretar los resultados de una manera más cercana, más familiar, al estar en total contacto con el medio en el que se desarrolló esta investigación.

Instrumentos

Durante las entrevistas se utilizó un teléfono celular para recopilar y almacenar fotografías y videos de los sujetos de investigación, así como todos los procesos de preparación del atole agrio; además, se empleó un cuaderno de campo en el que se tomaron notas de los datos más importantes, así como un diario de actividades. Este instrumento fue útil para llevar un registro más preciso de las personas agendadas y entrevistadas por día; para la organización de la información (quién dijo qué), para el registro de sugerencias, para anotación de interrogantes que pudieron retomarse posteriormente, todo con miras a la obtención de mayor información que pudiera enriquecer la investigación.

RESULTADOS Y HALLAZGOS DE LA INVESTIGACIÓN

Tal y como se ha señalado en el apartado metodológico, se realizaron 16 entrevistas, 8 a mujeres de la tercera edad que tienen alguna relación cercana con el atole agrio, y ocho más a cocineras tradicionales que se distinguen por algún aspecto relativo a la elaboración, venta o consumo de esta bebida tradicional. A todas se les formularon 10 preguntas con base en un guion previamente elaborado (**ver Anexo 1**), cuyas respuestas principales o más representativas, son las que se presentan a continuación.

Resultados de entrevista a mujeres de la tercera edad

La primera interrogante que se les presentó fue: *Desde que usted comenzó a tomar atole agrio, ¿qué es lo que más le ha gustado de esta bebida?* (sabor, olor, apariencia, consistencia). De las 8 señoras entrevistadas, 4 de ellas respondieron que a partir de que se casaron fue la primera vez que lo consumieron, y estaban en un rango de edad de 17 a 19 años.

Las otras 4 mujeres reportaron que lo empezaron a consumir desde niñas, en un rango de edad de 5 a 8 años. Y en relación con aquello que más les gusta de la bebida, las 8 señoras coincidieron en que es refrescante, y que les agrada su sabor agrio.

En la interrogante 2: *¿Por qué el atole acostumbra a consumirse frío en esta comunidad?, ¿siempre se ha consumido así?* Las entrevistadas coincidieron en que el atole agrio siempre se ha consumido frío, y se toma así por la temporada de calor que inicia en la primavera; y al ser tan refrescante, la gente agradece su temperatura. De acuerdo con una de las entrevistadas:

Mi mamá nos hacía el atole para llevarnos cuando íbamos a sembrar; como ya terminábamos de poner la semilla como a medio día, el sol ya pegaba fuerte, el atolito te refrescaba más que el agua. Ella hacía una olla como de 40 litros para todos mis hermanos y mi papá, esa olla duraba dos días y lo hacía como tres veces a la semana. También para la Semana Santa por el calor y como no se debía cocinar ni jueves ni Viernes Santo, mi mamá hacía la comida desde el miércoles y ya duraba hasta el *Sábado de Gloria* (Teófila Chigora, 81 años).

En la tercera pregunta: *¿Con qué otros alimentos se consumen o consumía el atole agrio?*, las 8 entrevistadas coincidieron que se consume con alimentos salados, como acompañamiento en el almuerzo o comida. De igual forma todas las entrevistadas mencionaron en algún momento que, en Semana Santa, el atole se consume junto con los platillos típicos de la temporada como el *Revoltijo* o *Romeritos* (platillo en mole rojo con camarón seco, mezclado con nopales y papas hervidas, romero fresco) y *Pescado capeado en salsa de jitomate* (tilapia seca y salada, previamente hidratada y capeada con huevo en salsa de jitomate).

En palabras textuales de las algunas de las entrevistadas: “Pues como éramos 9 hermanos, mi mamá nos servía nuestro atolito con una tortilla, no había pan” (Elodia Sabino, 74 años). “Yo empecé a hacer unas gorditas azules con la coladura del atole, nada más les echaba el azúcar y las ponía en el comal, ya después venían las señoras y me pedían que les vendiera” (Juana Ramírez, 80 años).

En la cuarta interrogante se recibieron varios testimonios que se consideró importante transcribir: *¿Qué recuerdos tiene del atole agrio?, ¿algún relato, anécdota, mito o leyenda que usted recuerde en torno al atole que se preparaba cuando era niño (a) adolescente?*

Mi abuelito decía que, para sembrar, se tenía que remojar la semilla para que con la tierra caliente se diera más rápido la planta; yo pienso que se les olvidó la semilla de la siembra y como antes no se desperdiciaba nada, quisieron hacer el maíz como el pinole, y se les agrió el atole y así surgió (Elodia Sabino, 74 años).

Yo me acuerdo que, en la Semana Santa, el Viacrucis se hacía aquí en el cerro, y ya cuando bajaban pues todas mis tías se pasaban a tomar su cazuelita de atole; mi mamá se preparaba con su olla de 30 litros y sacábamos las sillas al patio, ahí todos los tíos y los primos tomando el atole y ya después a comer el *Revoltijo* que era una cazuela, pero de las grandes para que alcanzara (Josefina Ventolero, 62 años).

En la pregunta 5: *Cuando se reúne con sus familiares, amigos o conocidos, ¿qué tipo de conversaciones tienen en torno al atole agrio?, ¿qué comentan en torno a esta bebida?* Todas las entrevistadas coincidieron en que no hablan en sí del atole agrio; que la bebida acompaña sus reuniones y conversaciones en los que se abordan, sobre todo, temas relativos a la familia.

Aquí el Viernes Santo se guardaba, ya el *Sábado de Gloria*, nos juntábamos en la casa de mi suegra y mis cuñadas llevaban su atole, y ahí decíamos a ver a quién le quedó mejor, porque no a todas les queda (Agustina, 84 años).

En la pregunta número 6: *¿Quiénes de sus conocidos producen, venden o consumen el atole? ¿Son muchas personas o son pocas? ¿Por qué cree que sea así?* En esta pregunta la mayoría de las entrevistadas dijeron que ya no son muchas quienes preparan la bebida, sobre todo porque ya están grandes y no pueden estar cerca del fogón, o porque ya fallecieron. Todas estas informantes clave comentaron que quienes en la actualidad lo venden, no lo saben hacer bien, o no lo preparan de la forma tradicional. Además, se trata de personas que ellas -quienes llevan viviendo toda su vida en la población- no las conocen personalmente, y también coinciden que los jóvenes no consumen el atole porque no les gusta.

La interrogante 7 fue: *¿Conserva usted algún objeto, utensilio, pertenencia relacionada con el atole? ¿por qué sí lo conserva?, ¿o por qué no conserva nada?* En esta pregunta, seis de las entrevistadas reportaron que ya no conservan ningún objeto relacionado con el atole agrio porque ya no lo preparan debido a su estado actual de salud; y quienes sí tenían algo, lo obsequiaron a sus hijas, o simplemente se perdieron. “Nada más me quedé con el palito, que me lo regaló mi suegra cuando me casé, pero como ya no hago atole, lo ocupo para moverle al nixtamal de las tortillas (Anita Quintero, 64 años).

Imagen 1. Palo de madera que se usaba antiguamente para mover el atole agrio.



Fuente: Elaboración propia. Fotografía tomada durante la investigación (marzo-abril 2024).

Imagen 2. Olla donde se elabora el atole agrio.



Fuente: Elaboración propia. Fotografía tomada durante la investigación (marzo-abril 2024).

“Tengo mis dos ollas, una ha de tener como 10 años, y la otra apenas 3 años, también guardo mis “tortéritas” (cazuelas de barro) pa’ tomarlo. Estas todavía sirven, pero hay que tener cuidado porque se truenan y ya no sirven para hacer el atole” (Agustina, 84 años).

Imagen 3. Tortéritas o cazuelitas de barro para tomar el atole agrio.



Fuente: Elaboración propia. Fotografía tomada durante la investigación (marzo-abril 2024).

En la interrogante número 8: *¿Cómo considera usted que ha cambiado el Atole agrio en términos de preparación y/o consumo?, ¿cómo se preparaba o tomaba antes, y cómo se acostumbra actualmente?*, las ocho informantes entrevistadas, coincidieron en que la forma de preparación no ha cambiado, porque si no se hace en fogón, y con los utensilios correctos, simplemente el atole “no queda”. “Ahora la gente le hecha azúcar para que los niños se lo tomen, pero no es la forma correcta, el atole tiene que ser siempre natural y frío” (Agustina, 84 años).

Ante la pregunta número 9: *Usted, ¿les ha enseñado a sus hijos (as) o nietos (as) a preparar el atole agrio?*, las 8 entrevistadas respondieron que sí le han enseñado a sus hijas y nueras a preparar el atole agrio, pero a sus nietos no. Además de que, 3 de las 8 entrevistadas refieren que, en su familia, una sola de sus hijas lo prepara.

Con la pregunta 10: *¿Considera que ha disminuido la producción y consumo del atole agrio en la comunidad actualmente? ¿Por qué?* Las 8 entrevistadas respondieron que sí ha disminuido la producción y consumo, porque antes era costumbre que todas las

mamás o abuelas lo prepararan en la temporada, pero ya son muy pocas personas que lo hacen y además a los jóvenes de la comunidad no les gusta esta bebida.

Con base en esta entrevista, se puede observar mejor la problemática planteada al inicio de esta investigación: estas mujeres, quienes son el eje de los conocimientos en torno al atole agrio, debido a su edad y condiciones físicas no han podido continuar ya con esta tradición de preparar dicha bebida; y la riqueza cultural que podría encontrarse en sus cocinas, es ahora inexistente.

En relación con la memoria alimentaria, una situación que se pudo identificar fue que la mayoría de estas mujeres viven solas y de cierta forma “abandonadas”; durante las entrevistas, al momento de indagar acerca de sus recuerdos, todas expresaron situaciones de su vida personal, cuando vivían con sus maridos, cuando les cocinaban y preparaban los alimentos, y claro, el atole agrio para toda la familia.

Ahora, resulta evidente la nostalgia expresada por medio de sus pláticas, donde evidencian que ya no tienen esposo o que sus hijos se han ido, y con ello, han dejado de preparar algunos alimentos y bebidas que antes formaban parte de su cotidianidad. Por otro lado, se resalta el hecho de que, para recopilar esos recuerdos, historias, anécdotas, se necesita dedicar muchas horas del día a estas mujeres, y recoger su memoria mediante pláticas y convivencia diaria, lo que no muchos investigadores están dispuestos a hacer.

Así como tampoco algunos jóvenes -ya sea familiares o conocidos quienes, desafortunadamente, debido a su estilo de vida actual o a condiciones como la migración, tampoco dedican tiempo a llevar a cabo dicha recopilación de relatos y vivencias, los que, sin duda, en un futuro cercano, si no se llevan a cabo estudios como éste, se perderán.

Resultados de entrevistas a cocineras tradicionales

Cabe destacar que el guion de preguntas aplicado a las mujeres de la tercera edad y a las cocineras tradicionales (**ver Anexo 2**), tiene similitudes entre sí, ya que el propósito

de la investigación es único, y se trata de identificar la memoria colectiva de ambas en relación con el atole agrio; por ende, algunas de las contestaciones recibidas también presentan ciertas coincidencias entre sí. Las contestaciones registradas se sintetizan a continuación:

En la pregunta 1: *¿Cómo fue la primera vez que conoció, probó o consumió el atole agrio?* La mayoría de las entrevistadas comentaron que, la primera vez que consumieron dicha bebida fue cuando eran niñas y era en la temporada de “calor” al inicio de la primavera y sobre todo, en temporada de Semana Santa, respuestas que igualmente se recibieron en las entrevistas a las mujeres de la tercera edad.

En la pregunta 2: *¿Quién le enseñó a preparar esta bebida?*, todas las cocineras coincidieron en que fue su mamá la persona que les enseñó a preparar el atole agrio, lo que reafirma la idea que son las mujeres quienes tradicionalmente presentan este rol de género de cocineras y amas de casa, y por ende, son quienes transmiten sus conocimientos, recetas, hábitos, etc., a sus hijos, especialmente a quienes son del sexo femenino, y a quienes se les heredarán la idea de un papel igual o similar al que ellas han venido desempeñando toda su vida, y que a su vez, lo heredaron de sus mamás y abuelas.

La interrogante 3: *¿Me podría enseñar a preparar el atole agrio, o me podría dar la receta?* Se consideró muy importante incluir esta pregunta, porque es una forma de preservar la memoria colectiva de este saber tradicional. Sin embargo, hay cierta conciencia en torno al hecho de que las mujeres que pertenecen a una etnia como la otomí, son celosas de sus conocimientos tradicionales, y éstos suelen heredarse o transmitirse a familiares. Claro, la investigadora responsable de este estudio, tiene tales nexos familiares; pero se considera que, si un investigador externo pidiera la receta, difícilmente se la compartirían, o lo harían a medias -de forma incompleta-.

Tal vez por este rol de investigadora y familiar, todas las cocineras compartieron la forma de preparación del atole agrio y la receta de éste. A pesar de esta respuesta positiva, se señala que fue un poco complicado conseguirla, porque al momento de preguntar si podrían enseñarme, todas dijeron que sí, pero cuando se quiso concretar una cita para que eso pasara, ya no se tuvo la respuesta positiva. El modo de preparación que se

incluye a continuación se obtuvo de una cocinera que es progenitora de quien suscribe. Las demás poco a poco compartieron partes de la receta que también se incluye.

Cabe resaltar que 6 de las 8 cocineras dijeron respecto al método de preparación que, según su experiencia, si no se sigue tal cual, es muy difícil tener un resultado exitoso. El proceso es el siguiente:

XINACHTLI O PRE-FERMENTO

RINDE: 2 litros

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 3 días

INGREDIENTES:

- 200 gramos de maíz negro
- 400 mililitros de agua purificada para remojo
- 200 mililitros de agua purificada para moler
- 1.5 litros de agua purificada para disolver
- 100 gramos de *platanillo* o “trébol amarillo” de jardín
- 9 piezas de limón verde

Se considera pertinente señalar que el *platanillo* o “trébol amarillo” es una planta silvestre, variante del trébol; presenta una flor de color amarillo que nace en los jardines con una temporalidad de inicios de marzo a finales de abril. Afecta el color de la masa de maíz negro que pasa a un color rosado y aporta un tenue sabor ácido al atole agrio.

PROCEDIMIENTO:

1. Remojar el maíz negro en 400 ml de agua.
2. Escurrir el maíz y moler en el metate con 200 ml de agua hasta formar una masa quebrada.

3. Disolver la masa en 1.5 litros de agua y colarla con un cedazo en una olla de barro.
4. Llevarla al fogón a fuego y mezclar, sin dejar de mover, hasta alcanzar una temperatura de 40-45°C.
5. Retirar del fuego y agregar el jugo de 3 limones y el platanillo quebrado,
6. Cubrir con un plato de barro y una servilleta de tela.
7. Dejar la olla bajo el sol durante 24 horas.
8. Al día siguiente, agregar el jugo de otros 3 limones y mezclar.
9. Cubrir de nuevo y dejar reposar bajo el sol otras 24 horas.
10. Al día siguiente, agregar el jugo de otros 3 limones, mezclar y colar con un cedazo para retirar impurezas.
11. Colocar en un recipiente de plástico y dejar reposar otras 24 horas y listo.

Imagen 4. Remojo y molienda del maíz.



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).

Imagen 5. Disolución y colación de la masa quebrada de maíz negro.



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).

Imagen 6. Mezcla del agua de masa con platanillo y limón.



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).

Imagen 7. Alimentación al pre-fermento con jugo de limón.



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).

Imagen 8. Reposo del pre-fermento.



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).

Imagen 9. Pre-fermento después de 3 días de reposo, ya se puede llamar Xinachtli.



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).

RECETA DEL ATOLE AGRIO DE MAÍZ NEGRO

RINDE: 40 litros.

Tiempo de preparación: 2 días.

INGREDIENTES:

- 1 litro de Xinachtli o Pre-fermento
- 4 cuartillos ó 6 kilogramos de maíz negro
- 12 litros de agua purificada para remojar
- 6 litros de agua purificada para moler maíz
- 30 litros de agua purificada para disolver
- 30 piezas de limón verde

PROCEDIMIENTO:

1. Remojar el maíz negro en 12 litros de agua durante 3 horas.
2. Escurrir el maíz y moler en el metate con 6 litros de agua hasta formar una masa quebrada.
3. Disolver la masa en 20 litros de agua y colarla con un cedazo en una olla de barro grande de aproximadamente 40 litros de capacidad.
4. Llevar al fogón a fuego medio y mezclar con un palo de madera sin dejar de mover hasta alcanzar una temperatura de 50° C.
5. Retirar del fogón.
6. Agregar el Xinachtli o pre-fermento a la olla.
7. Agregar el jugo de 30 limones a la olla.
8. Cubrir con una servilleta de tela.
9. Dejar reposar sobre las brasas del carbón durante 16 horas.

Importante:

- Al día siguiente, únicamente si el atole “cayó”, es decir, si se nota un líquido rosado en la parte superior de la olla y la masa queda asentada en el fondo de la olla, se puede proceder a la cocción; si no es así, se puede deber a que tal

vez hubo un exceso o déficit de temperatura y en este caso se tiene que repetir todo el proceso.

- Para evitar preparar el Xinachtli desde el inicio, se puede recolectar 1 litro del líquido rosado y guardarlo para la siguiente preparación:

10. Llevar a cocción en el fogón a fuego alto y mezclar sin dejar de mover hasta que alcance el punto de ebullición (100° C).

11. Después del primer hervor, agregar 10 litros más de agua y seguir moviendo hasta que alcance de nuevo el punto de ebullición.

12. Probar sabor y consistencia y retirar del fuego.

13. Verter en recipientes de barro para que se enfríe y listo.

Importante:

No dejar que se enfríe en la olla de cocción porque el calor que conserva la olla puede provocar sobrecocción o cambios en el sabor y color del producto final.

Imagen 10. Molienda del maíz negro para formar masa quebrada.



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).

Imagen 11. Disolución y colación de la masa quebrada en agua.



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).

Imagen 12. Calentamiento del agua de maíz hasta los 50° C.



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).

Imagen 13. Adición de Xinachtli y reposo de la mezcla.



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).

Imagen 14. Mezcla con 16 horas de reposo.



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).

Imagen 15. Cocción del atole agrio en fogón de leña.



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).

Imagen 16. Atole agrio terminado en recipientes de barro.



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).

Continuando con los resultados de las entrevistas -y considerando que todo el proceso de elaboración del atole que se ha ilustrado antes, también fue un resultado de estas entrevistas- se formula la siguiente interrogante, correspondiente a la pregunta 4: *Los ingredientes que emplea para su preparación, ¿siguen siendo los mismos que cuando era niña?, ¿cuáles han cambiado y por qué?* Todas las cocineras entrevistadas coincidieron en que los ingredientes siguen siendo los mismos, porque si se cambia alguno, simplemente el resultado no sería el mismo, además de que son ingredientes de fácil adquisición (y son los ilustrados en la pregunta previa, y páginas antecedentes).

En la pregunta 5: *¿Podría darme algún consejo o secreto para que el atole agrio que se prepara aquí en San Antonio sea diferente al que se prepara en otras partes del Estado?*

En esta pregunta, las 8 cocineras aportaron alguna o todas de las siguientes particularidades para que el atole agrio sea un éxito:

1. Utilizar una olla de barro que sea de uso exclusivo para el atole agrio.
2. Cuidar las temperaturas para que el atole no quede “pálido”; o sea, evitar que le falte cocción, o que no quede “negro”, es decir, con un exceso de cocción. El atole tiene que ser de un rosa intenso, catalogado como “rosa mexicano”
3. Cuidar que el lugar de preparación y cocción no esté contaminado de grasa, lo cual conllevaría a que el atole “se corte” y “no quede”.
4. Utilizar siempre los instrumentos correctos: olla de barro, palo de madera, cedazo; metate y fogón de leña para tener un buen resultado.

“Mi mamá me decía que cuando cocinara atole, me cambiara el mandil y no me pusiera crema en las manos, porque con cualquier gotita de grasa, el atole se corta” (Petra González, 58 años).

La pregunta 6: *¿En qué fechas especiales- además de Semana Santa- acostumbra a preparar atole agrio?, recibió como respuestas coincidentes en que esta bebida únicamente debe prepararse y consumirse entre los meses de marzo a mayo, al inicio de la primavera y cuando es la temporada de calor más fuerte, y hasta antes de las*

primeras lluvias de mayo, esto a razón de que la temperatura del clima favorece a la fermentación del mismo. Por esta razón es una bebida muy importante en la temporada.

En la interrogante número 7: *¿Podría decirme si usted considera que ha disminuido aumentado la producción o consumo del atole agrio en esta comunidad? ¿Por qué lo considera así?* Las cocineras entrevistadas comentaron que ellas consideran que el consumo de esta bebida tradicional ha disminuido, porque antes era una costumbre que en cada familia se preparara y por ende se disfrutara, pero ahora no todos cuentan con la receta, los utensilios o simplemente la voluntad para elaborarlo porque ya no es del gusto de los jóvenes.

La pregunta 8: *¿Cómo considera que ha cambiado el atole agrio de cómo se preparaba antes a como se prepara actualmente?* Las respuestas recibidas fueron muy similares, y las cocineras reiteraron que no se pudo cambiar ni la forma de preparación ni los ingredientes, porque si no se cumplen con todos los requisitos para prepararlo, simplemente no habría atole agrio, sería otra bebida, pero no el atole tradicional.

En la pregunta 9: *¿A quién le ha enseñado a preparar el atole agrio?* Sólo 2 de las 8 cocineras entrevistadas dijeron que únicamente le han enseñado a preparar atole a sus hijas. Las demás dijeron como excusa no tener tiempo, o tener actividades escolares y laborales (o bien, sus hijas), y que, a algunas de las niñas de las familias, en realidad ya no les interesa aprender más al respecto.

En la décima y última interrogante: *De todo el tiempo que lleva usted preparando el atole agrio, ¿tiene usted algún recuerdo, anécdota, mito o leyenda que quiera compartirme?* En esta pregunta, ninguna cocinera compartió algún recuerdo, anécdota, mito o leyenda.

Y se considera que la razón por la que ninguna cocinera compartió esto, es porque la mayoría de ellas elaboran el atole agrio con fines de comercialización, y al momento de la entrevista, su atención se encontraba puesta en la elaboración de la bebida y que ésta les fuera a salir bien para poder venderla.

De acuerdo con las entrevistas aplicadas, se pudo observar que la tradición de la elaboración de atole agrio en esta comunidad depende ahora en su totalidad de las cocineras tradicionales, ya que la preparación cotidiana les permite tener los

conocimientos “frescos” que continúan aplicando todos los días. Y son ellas quienes que tienen la capacidad física, y mental de transmitir estos a las nuevas generaciones para evitar que esta bebida se pierda.

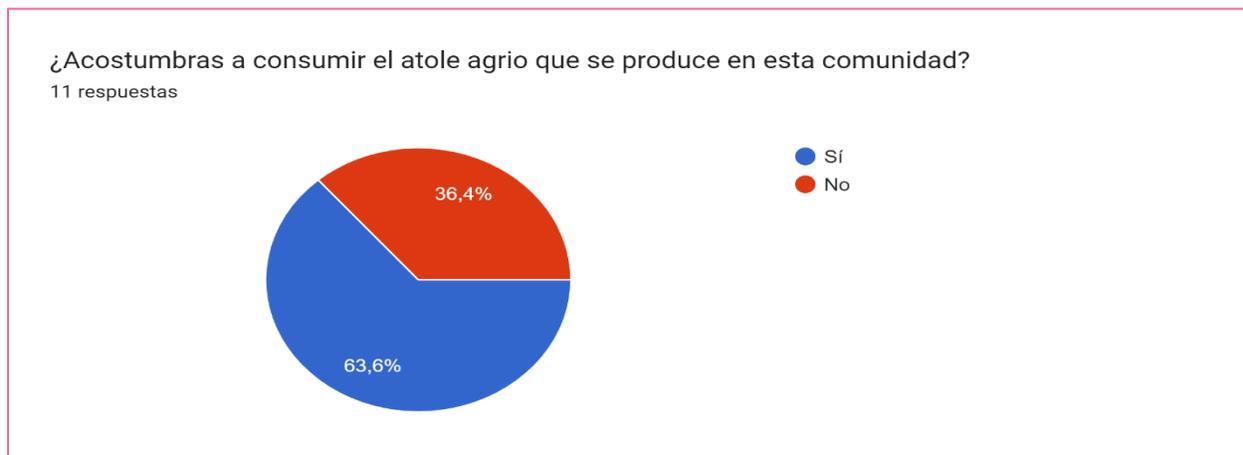
De igual forma se pudo observar que estas cocineras, son muy celosas de su receta y difícilmente la comparten de manera genuina, por lo que las recetas presentadas, tuvieron que “armarse” con base en las distintas orientaciones proporcionadas por cada entrevistada, de manera separada.

Resultados del cuestionario aplicado a jóvenes de San Antonio Acahualco

A continuación, se presentan a través de gráficos y breves descripciones, las respuestas obtenidas por parte de algunos de los jóvenes de la comunidad que fueron encuestados para efectos de esta investigación. Cabe señalar que la encuesta que se les aplicó (ver Anexo 3) no fue con un fin de generalización o representatividad de la voz de los jóvenes de la comunidad; sino se aplicó en formato de encuesta por la facilidad de recopilación de las respuestas. Se resalta que la utilización de la técnica del cuestionario, propia de los estudios con enfoque cuantitativo, no convierte la metodología de esta investigación en mixta, ya que continúa siendo predominantemente cualitativa.

Se considera importante incluir la visión de los jóvenes, ya que se trata de la generación que debe conocer o heredar el saber ancestral en términos de preparación para el consumo futuro de esta bebida, y tal vez no lo está haciendo. Entonces, una vez que se ha reportado el pensar y sentir de las personas de la tercera edad y de las cocineras tradicionales, se presenta la postura de aquellos más jóvenes quienes deberían tomar la estafeta.

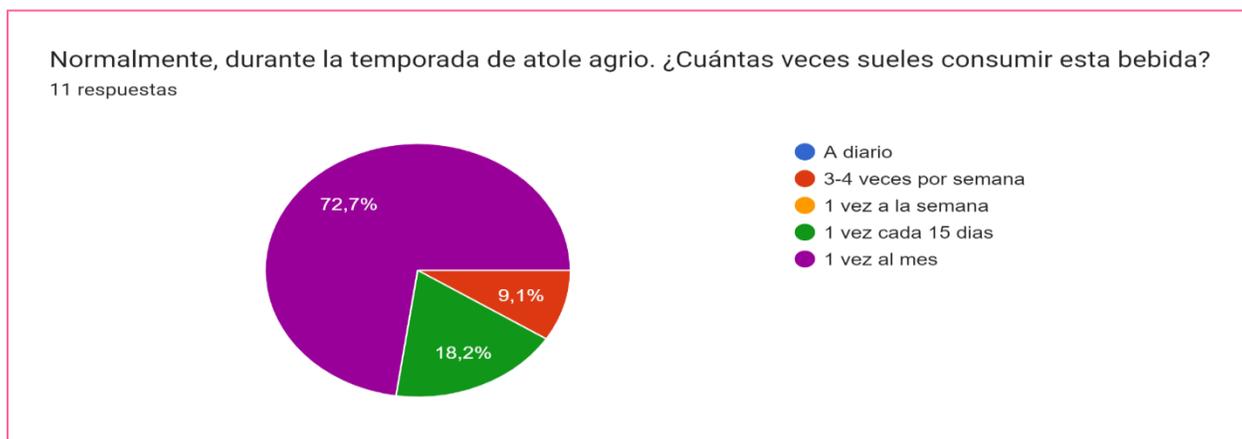
Gráfico 1. Respuestas recibidas en torno al consumo de atole agrio en San Antonio Acahualco.



Fuente: Elaboración propia utilizando la herramienta *Google Forms* para el registro de respuestas recibidas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril 2024).

Como puede observarse en el gráfico, más de la mitad de los jóvenes entrevistados consumen el atole; lo que se considera una señal positiva. Sin embargo, la otra mitad no lo hace, lo que puede verse como un signo de alarma, ante la posible pérdida de interés en términos tanto de su conocimiento, como de su preparación y, por ende, consumo.

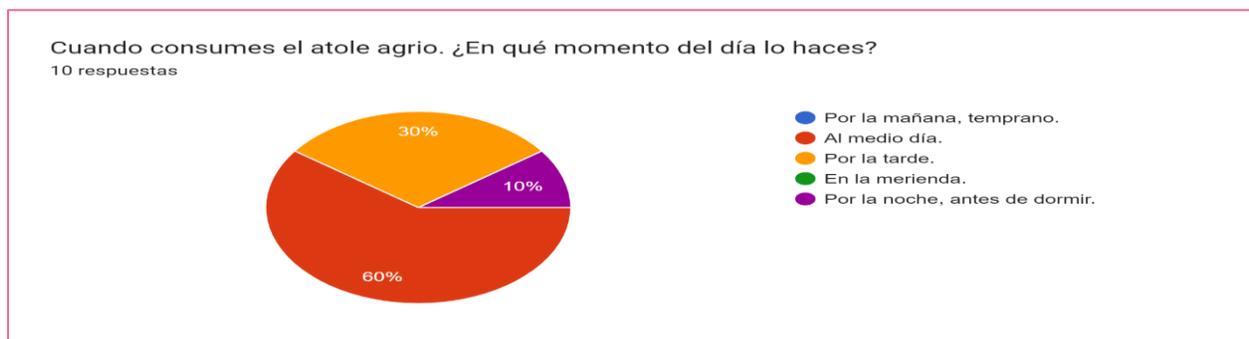
Gráfico 2. Frecuencia de consumo del atole agrio entre los jóvenes.



Fuente: Elaboración propia utilizando la herramienta *Google Forms* para el registro de respuestas recibidas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril 2024).

En este gráfico se observa que la mayor parte de las respuestas hacen referencia a un consumo esporádico, poco frecuente por parte de los jóvenes; lo que por supuesto se relaciona con el hecho de que, la temporada más propia para ingerir esta bebida de forma más frecuente es corta, entre los meses de marzo, abril y mayo, tal y como lo reportaron las cocineras tradicionales entrevistadas. Por otro lado, también puede explicarse la poca frecuencia de consumo en el hecho de que cada vez más jóvenes desconocen la bebida, o bien, prefieren tomarla menos.

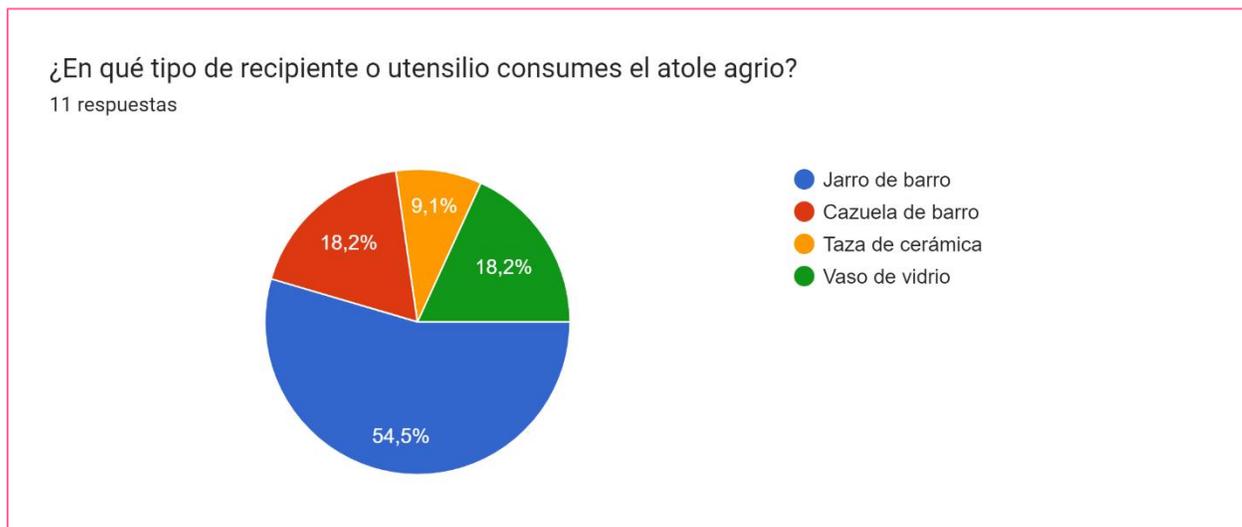
Gráfico 3. Momento del día en que se consume mayormente el atole agrio.



Fuente: Elaboración propia utilizando la herramienta *Google Forms* para el registro de respuestas recibidas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril 2024).

Puede verse que la respuesta mayoritaria, fue al mediodía, que es cuando más se consume esta bebida, contrariamente a lo que pudiera esperarse, ya que en el Estado de México, en general, el consumo de bebidas como el atole, suele ser en las mañanas o en las tardes o noches, pero difícilmente se hace durante el día. Esto se explica más por la temperatura -la cualidad fría- del atole agrio que se antoja beberlo más, cuando hay más calor -que suele ser precisamente a la mitad del día-.

Gráfico 4. Recipientes o utensilios donde se consume el atole agrio.



Fuente: Elaboración propia utilizando la herramienta *Google Forms* para el registro de respuestas recibidas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril 2024).

Las respuestas recibidas ponen en evidencia el hecho de que un jarro de barro se considera el recipiente ideal para beber el atole, ya que igualmente suele elaborarse en cazuelas u ollas de un material similar, que le dotan de un sabor único y especial.

Como decían las cocineras entrevistadas, si se cambia algún ingrediente o utensilio en la preparación del atole agrio, éste ya no saldría igual y podría inclusive “cortarse”. Además, se considera que el barro, al ser un material abundante, común y económico, aunado a que suele conservar la temperatura ambiente de lo que contiene, constituye el complemento ideal de la bebida.

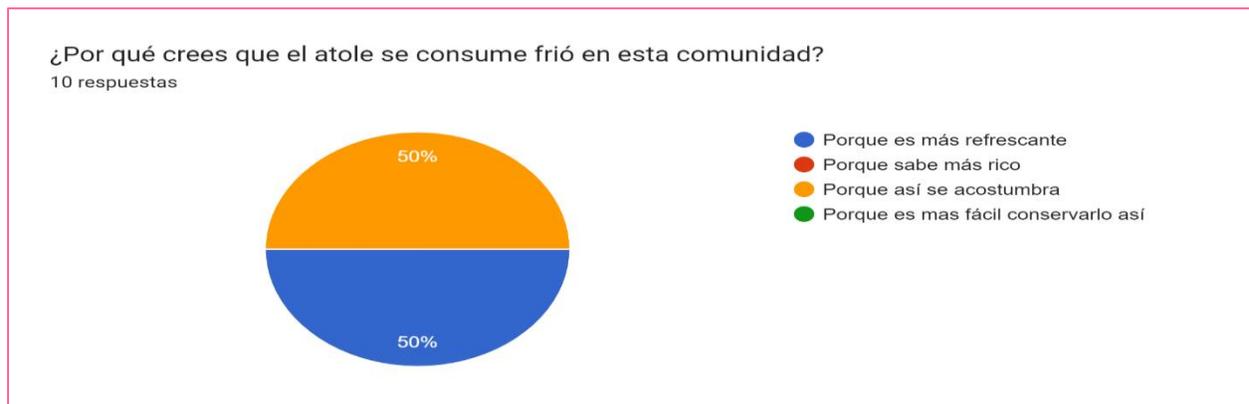
Gráfico 5. Alimentos con los que se acostumbra consumir el atole agrio.



Fuente: Elaboración propia utilizando la herramienta *Google Forms* para el registro de respuestas recibidas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril 2024).

La mayor parte de las respuestas recibidas, indican que el atole es una bebida para saborearla sola, por sus características distintivas. Sin embargo, hay que recordar que lo más común -según las mujeres de la tercera edad, y las cocineras tradicionales entrevistadas- es acompañar los platillos propios de la temporada -como suelen ser los *Romeritos*- con el atole, es decir, con guisados salados.

Gráfico 6. Opinión en torno a la temperatura fría del atole agrio.



Fuente: Elaboración propia utilizando la herramienta *Google Forms* para el registro de respuestas recibidas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril 2024).

Puede observarse que en la interrogante número 6, las respuestas recibidas se relacionan con el hecho de que, así se acostumbra tomar el atole -frío-, y con que es más refrescante. En ambos casos se visualizan como respuestas positivas, ya que efectivamente el consumo del atole es una tradición, un uso ancestral que se ha ido heredando entre los otomíes; y el que los jóvenes sepan que se trata de una costumbre que se ha convertido en tradición con el paso de los años, pone en evidencia que conocen un poco de la historia y cultura del lugar. Y el hecho de que se vea como bebida refrescante es uno de sus rasgos distintivos, que justamente diferencia el atole agrio de otras preparaciones similares.

Gráfico 7. Ingredientes que se utilizan en la preparación del atole agrio.

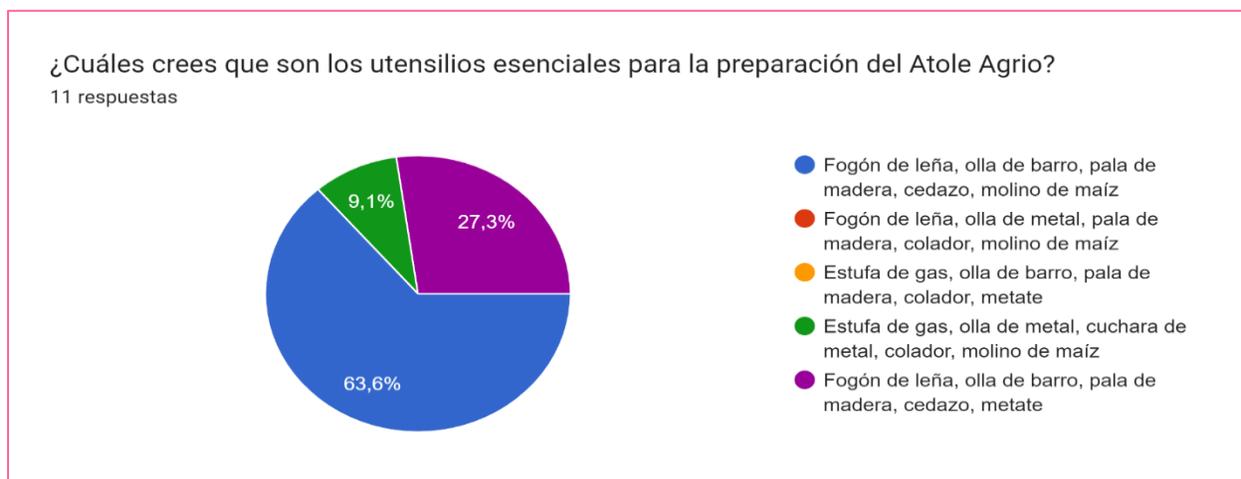


Fuente: Elaboración propia utilizando la herramienta *Google Forms* para el registro de respuestas recibidas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril 2024).

Aun cuando las respuestas recibidas fueron muy variadas, porque se incluyeron opciones relacionadas con el atole agrio que se prepara tanto con maíz azul como con maíz negro, se resalta que la verdadera intención de la interrogante era diseminar o difundir un poco los ingredientes “base” que deben emplearse para la elaboración de la bebida -esto, con base en la receta proporcionada con anterioridad, derivada del conocimiento y experticia de las cocineras tradicionales-.

Sin embargo, puede verse que por lo menos 3-4 de los 11 encuestados, tienen una idea bastante aproximada de los ingredientes que debe llevar el atole; y a un mismo tiempo, permite observar que se debe promover mejor esta información entre los jóvenes.

Gráfico 8. Conocimiento de los utensilios con los que debe prepararse el atole agrio.



Fuente: Elaboración propia utilizando la herramienta *Google Forms* para el registro de respuestas recibidas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril 2024).

Las respuestas recibidas ponen en evidencia que por lo menos la mitad de los encuestados sí conocen cuáles son los utensilios tradicionales con los que suele prepararse el atole: empleando un fogón de leña, una olla de barro, y utilizando una pala de madera, el cedazo y un molino de maíz. Porque algunas de las opciones que se les ofrecieron en el cuestionario, evidentemente no servirían para ello porque cambiarían la consistencia, el sabor, etc. de la bebida; es el caso de una estufa de gas, una olla y una cuchara de metal, entre otras.

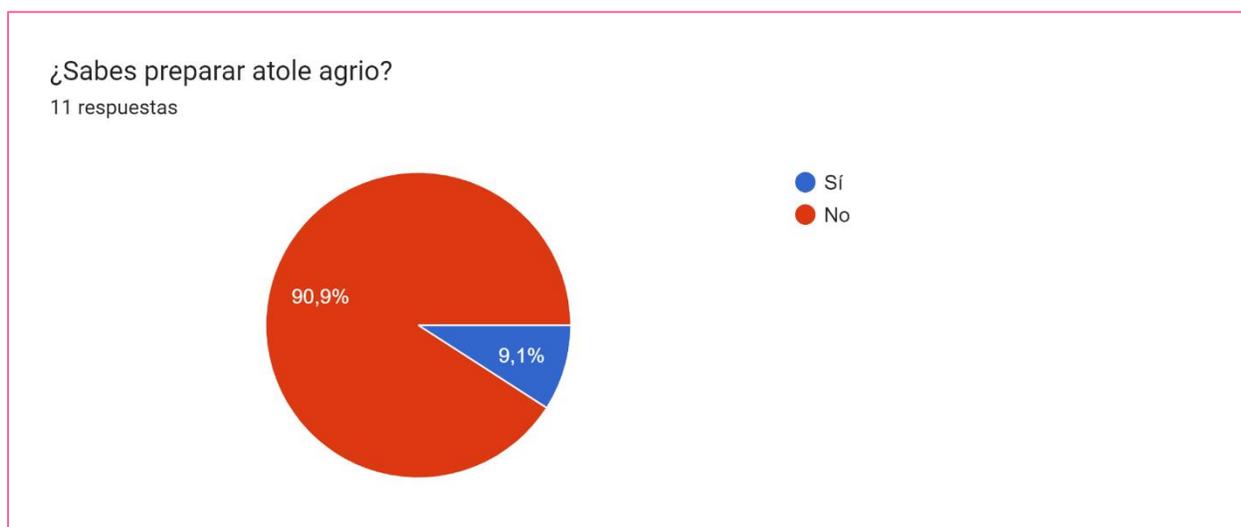
Gráfico 9. Disminución o aumento del consumo del atole agrio.



Fuente: Elaboración propia utilizando la herramienta *Google Forms* para el registro de respuestas recibidas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril 2024).

Los encuestados jóvenes reportan una disminución en el consumo del atole agrio, que fueron las respuestas mayoritarias. Esto se considera que pone en evidencia el supuesto con el que parte este estudio, de que la falta de conocimiento, transmisión, producción, venta, y en consecuencia consumo, están propiciando la pérdida de esta importante tradición culinaria de la etnia otomí, por lo menos en la comunidad estudiada.

Gráfico 10. Conocimiento de la preparación del atole agrio.

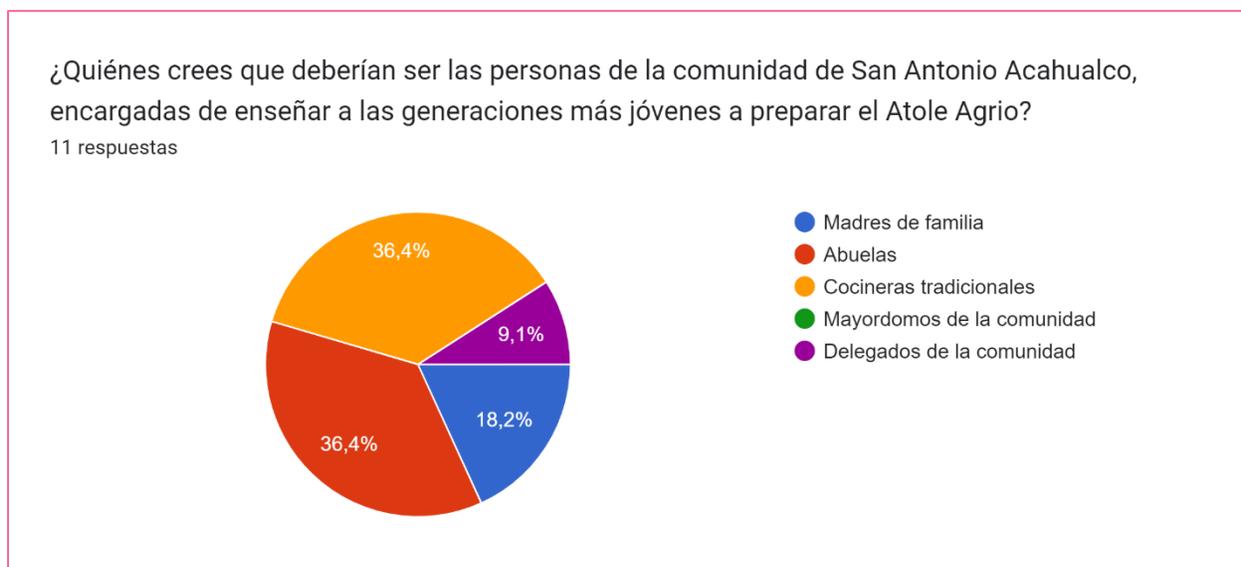


Fuente: Elaboración propia utilizando la herramienta *Google Forms* para el registro de respuestas recibidas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril 2024).

Este gráfico habla por sí solo, pero se resalta el hecho de que complementa la interrogante anterior; el consumo del atole ha disminuido, los conocimientos para su preparación también. De aquí la relevancia de esta investigación, que pretende no sólo poner en evidencia estos hechos sino y, sobre todo, dar a conocer a través de la memoria colectiva aquí recogida de mujeres de la tercera edad y cocineras tradicionales, la singularidad e importancia de esta bebida tradicional.

Por ello aquí se documenta qué ingredientes se requieren, cómo se prepara; cuándo suele consumirse, por qué se elabora y se ingiere de tal manera, entre otros elementos históricos y culturales que se han podido rescatar en este estudio, con la intención de que, en un futuro cercano, la respuesta a la pregunta de ¿sabes preparar atole agrio?, sea positiva, y que esta investigación haya contribuido a ello.

Gráfico 11. Personas que deberían enseñar a las generaciones jóvenes a preparar atole agrio.



Fuente: Elaboración propia utilizando la herramienta *Google Forms* para el registro de respuestas recibidas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril 2024).

Las contestaciones recibidas en esta interrogante fueron igualmente variadas; pero se resalta el hecho de que, a pesar de que en las respuestas de opción múltiple se incluyó la figura masculina de los delegados y mayordomos de la comunidad, se eligieron en su

gran mayoría las figuras de las mujeres como las madres, las abuelas y las cocineras tradicionales, para que sean ellas quienes continúen con la transmisión de los saberes identitarios en función de la enseñanza de la preparación de platillos y bebidas ancestrales como es el caso del atole agrio.

• CONCLUSIONES

El atole agrio de San Antonio Acahualco es una bebida endémica de orígenes prehispánicos que, en los últimos diez años se ha visto afectada por la disminución del consumo por parte de sus pobladores y visitantes, y con base en la información recopilada, esto se debe a la falta de transmisión del conocimiento de elaboración de la bebida, y a la escasa información documental que existe en torno a ella. Con el paso de los años, la receta se ha ido olvidando, y se considera que esto podría provocar la desaparición paulatina de la bebida.

Una forma de contribuir con la transmisión de este conocimiento ancestral, es la recopilación de la memoria individual de mujeres de edad avanzada y de las cocineras tradicionales que aún habitan en la localidad, ya que a través de sus recuerdos y experiencias personales, tomados de su vida propia y en relación con su entorno y con la historia y saberes empíricos de las preparaciones culinarias que han heredado de sus abuelas y madres, y que continúan enseñando a sus hijas, es que se puede reconstruir la necesaria memoria colectiva.

Porque este tipo de recuerdos personales que, a través de la convivencia, de la observación, de las entrevistas; del intercambio de experiencias o anécdotas, permite documentar no sólo la historia de la bebida, y los elementos físicos, tangibles que hacen posible su preparación (ingredientes, utensilios, lugares), sino también, de alguna forma, permite recoger la nostalgia, los sentimientos y emociones que provocan estas “recreaciones” del pasado.

Por ello en esta investigación se planteó como objetivo recopilar esta memoria colectiva de dos grupos de sujetos de estudio que se consideran fundamentales: mujeres de la tercera edad y cocineras tradicionales quienes, ancestralmente, han sido las depositarias

de estos conocimientos en San Antonio Acahualco, con base en los roles femeninos que les han sido otorgados por sus antecesores.

De esta forma se pudo registrar el origen, la evolución; las formas de elaboración, los utensilios y ollas con las que se prepara el atole agrio en esta localidad, así como algunas recomendaciones y saberes propios que se han ido transmitiendo de generación en generación. Por ello también se consideró a un tercer grupo de sujetos de estudio, los jóvenes, que hicieron posible identificar la pérdida paulatina de estos conocimientos relacionados con la bebida tradicional.

Así, se puede afirmar que el objetivo general de: Recopilar la memoria colectiva del atole agrio elaborado en la comunidad de San Antonio Acahualco, Estado de México para la preservación de este producto gastronómico que conforma la memoria alimentaria del grupo indígena otomí, se cumplió, ya que en esta investigación se incluyen dos recetas para su elaboración, con base en los testimonios y experiencias de las informantes clave identificadas.

En relación con el objetivo específico 1, en el que se plantea: “Registrar la memoria individual de los habitantes de mayor edad de la comunidad de San Antonio Acahualco, en relación con los orígenes, formas de preparación y tradiciones vinculadas del atole agrio”, se reporta que igualmente se cumplió, ya que a través de las respuestas obtenidas en las entrevistas aplicadas a las mujeres de mayor edad de la población se pudo obtener que el origen del atole agrio fue a partir de un “accidente”, en una preparación de atole normal de maíz.

A partir de la semilla de maíz negro remojada que era utilizada para la siembra, se pudo suponer que esta semilla se olvidó, y a causa de las temperaturas altas del inicio de primavera, se agrió y provocó un proceso de fermentación que dio como resultado al atole agrio. La palabra “Xinachtli” de origen náhuatl que significa semilla (Gran Diccionario Náhuatl, s/f), es el nombre que se le da al pre-fermento del atole agrio y que ya fue documentado ampliamente en esta investigación.

A partir de este suceso que dio origen al atole, comenzó a consumirse de forma frecuente, especialmente en los meses de calor, debido a sus características

organolépticas; se trata de una bebida refrescante, ácida o agria que suele consumirse fría, y que calma la sed sobre todo después de realizar actividades agrícolas.

Y aun cuando la forma de preparación del atole agrio ha tenido cambios en ciertos instrumentos -antes se usaba más el metate, y ahora se emplea más el molino de maíz eléctrico-, la esencia de su proceso sigue siendo auténtica y tradicional como en sus inicios. En este sentido, se resalta el uso del fogón de leña, la olla de barro, el palo de madera y el cedazo; y, entre sus ingredientes, el maíz negro, el platanillo o trébol amarillo y el limón verde, los cuales no han tenido cambios significativos que alteren la preparación original.

Gracias a la memoria individual de las mujeres mayores que se recopila en este estudio, se pudo comprobar la temporalidad de esta bebida, tanto para su preparación como para su consumo: para elaborar el atole agrio se necesitan ciertas condiciones climatológicas que generen las características correctas de esta bebida, como la fermentación, el sabor agrio y el color de ésta.

Por otro lado, se prefiere consumirlo entre los meses de marzo a mayo, antes de las primeras lluvias, en los días más cálidos de primavera; por esta razón resulta ser refrescante y si se consume en épocas otoñales o invernales, puede provocar enfermedades respiratorias por ser tan fría. Por otro lado, en términos rituales, esta bebida se asocia a la temporada de Semana Santa, ya que coincide con los meses en los que se realizan las celebraciones católicas, cuando se ha comprobado que el atole constituye un excelente maridaje para el “Revoltijo de camarón” y para el pescado seco capeado en salsa de tomate, platillos tradicionales propios de la época religiosa.

En relación con el cumplimiento del objetivo específico 2, en el que se plantea: “Distinguir las similitudes y diferencias entre la memoria individual y la memoria colectiva de los habitantes de San Antonio Acahualco en torno al atole agrio”, se puede afirmar que se logró ampliamente ya que se registraron las respuestas obtenidas de las ocho mujeres de la tercera edad -de forma individual y personal-, así como de las cocineras tradicionales activas quienes se dedican a la elaboración y comercialización del atole -y a quienes también se entrevistó de forma individual- y con base en sus testimonios y

experiencias pudo integrarse la memoria colectiva del origen, ingredientes, utensilios y proceso de preparación.

Entre las principales diferencias que se reportan en torno a esta memoria grupal, se encuentra el uso de ciertos utensilios; destaca, como ya se ha mencionado, la utilización del metate por algunas mujeres, mientras que otras emplean instrumentos eléctricos más modernos que les resultan más prácticos para el estilo de vida actual (especialmente en relación con las cocineras, quienes sólo dedican una parte de su tiempo a la elaboración del atole). A diferencias de las mujeres de mayor edad, quienes emplean más tiempo y esfuerzo para su elaboración por tratarse del consumo familiar.

Por otro lado, se resaltan las similitudes identificadas en esta recopilación de la memoria colectiva: casi todas las entrevistadas relacionan el atole agrio con su infancia, y recuerdan su consumo con nostalgia, especialmente por su corta temporalidad; por ello, suelen dedicar varios días a su preparación, ya que dicen, “pues sólo es una vez al año”.

Asimismo, se pudo comprobar que el proceso de transmisión de los saberes relacionados con esta bebida, se ha dado de manera empírica, mediante la observación e imitación ya que la mayoría de las cocineras aprendieron a prepararla mediante las recetas de su madre o de la suegra, por lo que se afirma que es un proceso propio de mujeres, y que la “estafeta” se entrega de madre a hija en un entorno cien por ciento familiar.

En relación con el objetivo específico 3, se reporta igualmente su cumplimiento: “Contribuir a la preservación de la memoria alimentaria de la comunidad de San Antonio Acahualco por medio de las vivencias y experiencias de los habitantes en relación con las fiestas y tradiciones en torno al atole agrio”; toda vez de igual forma se logró la recopilación de las anécdotas y recuerdos en torno a esta bebida.

Al respecto, se resalta el ejemplo de que las mujeres mayores y cocineras tradicionales entrevistadas recuerdan la elaboración de esta bebida desde su infancia, cuando normalmente se preparaba una cantidad aproximada de 40 litros de atole, para que se consumiera los días jueves y viernes durante la Semana Santa, y si sobraba, hasta el

Sábado de Gloria -festividad propia de la religión católica-, y cómo después de las actividades religiosas se reunían con la familia para convivir y compartir los alimentos.

Y también, como se ha documentado en este estudio, se pudo registrar cierto celo en torno a la receta del atole agrio, ya que la mayoría de las cocineras tradicionales no quiso -ni quiere normalmente- compartir su saber tradicional con cualquier persona; de aquí que sólo proporcionaran algunos ingredientes, o ciertos pasos de elaboración, o bien, algunas recomendaciones para su preparación, pero ninguna externó la receta completa, la cual está reservada a miembros de la familia. De aquí que las formas incluidas en esta investigación se obtuvieron de abuelas, madres y tías quienes compartieron su saber único y ancestral con la investigadora -autora de este estudio-.

Por otro lado, se resalta que uno de los vacíos en la investigación realizada se considera que fue la falta de documentación específica en torno al origen del atole agrio de San Antonio Acahualco, ya que las personas de la comunidad que fueron entrevistadas no pudieron reportar con precisión cuándo y cómo surgió. Sin embargo, se reconstruyeron algunos datos que se reportan en el apartado de resultados que dan una idea de dicho origen y que, al mismo tiempo, constituyen la memoria colectiva de esta comunidad, desde la mirada de las mujeres, protagonistas de la historia gastronómica de este poblado otomí.

De aquí que esta investigación se considere importante ya que recoge múltiples aspectos de los ámbitos gastronómico y cultural en torno a una bebida ancestral, tradicional, desde la mirada de las “actrices principales”, “encargadas” de su preparación, y de quienes se obtuvo información que se considera verídica e histórica; así, se ha ido documentando la memoria tanto individual como colectiva que a partir de ahora puede ser consultada y utilizada para referencias futuras de las generaciones jóvenes, a quienes se espera transmitir esta importante herencia culinaria.

• RECOMENDACIONES

Las bebidas tradicionales mexicanas constituyen un factor fundamental de identidad tanto a nivel cultural como gastronómico. Cada región del país posee una riqueza culinaria ancestral que la distingue, y es el caso de San Antonio Acahualco, comunidad otomí ubicada en el Estado de México. De aquí que el conocimiento, valoración y preservación de una bebida tradicional como el atole agrio que se elabora en esta localidad, se visualice como un hecho de gran importancia porque se trata de una preparación que resalta por su historia, utensilios tradicionales y formas de preparación ancestrales, así como por sus características organolépticas distintas a otras preparaciones similares, que favorecen o pueden contribuir a la identidad gastronómica de la comunidad.

Por este motivo se formulan varias recomendaciones, que se considera pueden contribuir a que esta bebida no se pierda o extinga y siga prevaleciendo a través de los años.

1. Desde el punto de vista gastronómico, se visualiza como relevante la correcta transmisión de los saberes culinarios de las mujeres de edad avanzada, y de las cocineras tradicionales, los cuales de alguna forma se han documentado en esta investigación (historia, origen, ingredientes, recetas y tradiciones que envuelven a esta bebida). Pero en orden de difundir con mayor amplitud estos conocimientos, se sugiere:
 - La creación de un portal en Internet que incluya de forma precisa y focalizada toda esta información que ha sido recopilada, y que pueda servir como fuente de consulta para la sociedad en general, y en especialmente, para los jóvenes de las generaciones actuales y futuras.
 - La integración de un artículo para publicar en una revista indizada, en el que se den a conocer los principales resultados de esta investigación, resaltando los rasgos distintivos del atole agrio.
2. Desde el ámbito gubernamental, se considera que las autoridades tanto estatales como comunitarias, pueden contribuir a la promoción de esta bebida, y por el hecho de que las cocineras tradicionales -quienes comercializan

actualmente el atole agrio-, lo hacen mayormente motivadas por un incentivo económico, se podría considerar:

- Organizar un festival gastronómico o bien, un concurso en el que distintas cocineras tradicionales expusieran su receta propia de atole agrio, y que la población en general pueda adquirir la bebida en un espacio designado expresamente para ello.
- Crear un taller gastronómico en el que las cocineras pudieran enseñar a los participantes a elaborar esta bebida -por lo menos las bases esenciales o bien, algunos de los ingredientes-, para de esa forma poner en manos de los futuros profesionales en la gastronomía sus saberes ancestrales; complementando los conocimientos aquí vertidos, y utilizando este estudio como material de consulta.
- Realizar un recetario que pueda compartirse no sólo con las informantes clave que intervinieron en esta investigación, sino también con los demás pobladores interesados en preservar su identidad gastronómica.

• REFERENCIAS CONSULTADAS

1. Aguilar D., M. A. (2002). Fragmentos de la memoria Colectiva, Maurice Halbwachs. *Athenea Digital*, núm. 2. Publicado originalmente en *Revista de Cultura Psicológica*, año 1, núm. 1, UNAM. <https://ddd.uab.cat/pub/athdig/15788946n2/15788946n2a5.pdf>
2. Alejo, M. y Osorio, B. (2016). El informante como persona clave en la investigación cualitativa. *Gaceta de Pedagogía*, número 35, año 2016, pp. 74-85. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/61292148/El_informante_como_persona_clave_en_la_investigacion_cualitativa- Mariela_Alejo_y_Belkis_Osorio20191121-11984-pk42j2-libre.pdf?1574365443=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DEl_informante_como_persona_clave_en_la_i.pdf&Expires=1710952398&Signature=KwbHayYu16v01AUzeFKA9fzPzCSJ0gLG1NzQuwYLN~7vdNYCOsi3ritUhbuqSCnorwGy7kUuw3vf99nEhCIngGukeqLDrGGOwavDzijaoBLcV2ve3Dw1mbxXCWaJms8UEhaWhAGWGY0sfY~4lvVpTww4KU9tA66xoA2kZ5DXUNh5I-YfuhJwJvUNh0I4HfrEQNuvWesBEDo8f0sjkBsWIPogImAbx96rMxQj9BdkfK6thD2TqZmVoFIHSLsDhZv4G~fms~mS8sqSQtUD9nKmbFGH~-M83deQnVFSLjkjNZ3BNcxg6Q8oPDgRkzePycVPmthX9kcBdPPWvZoCbTIKg_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA
3. Álvarez, J. et al. (s. f.). La investigación cualitativa. *Boletín Tlahuelilpan* no. 3 de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html>
4. Araque-Suárez, G. y Ruiz-Silva, M. (2020). Memoria y gastronomía. De las historias de vida a la receta estándar. En Gutiérrez-Quecano, R. [Ed.]. *El turismo gastronómico sostenible. Ruta Bochica: Potencialidades y modelo pedagógico para su desarrollo en Colombia* (pp. 10-27). Editorial Fundación Universitaria San Mateo. <https://doi.org-10.7476-9786289558272.0002>.
5. Campo- Imbaquingo, C. (2016). Prácticas económicas y memoria alimentaria en la comunidad de San Clemente en la parroquia rural de Ambuquí provincia de Imbabura. Tesis de maestría, Flacso Ecuador. <http://hdl.handle.net/10469/9725>

6. Cartay, R. (2022). Breves reflexiones sobre la cocina nacional, la cocina regional y la memoria gastronómica. *Revista de Gastronomía y cocina*, 1(1). <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view-8>
7. Castañeda-Valencia, C. (2019). Memoria culinaria de las mayores en fondas del centro histórico de Puebla: entrevista etnográfica y cartografía social. Tesina, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. <https://repositorioinstitucional.buap.mx/server/api/core/bitstreams/95407e61-8443-45b5-a149-a357ae19a4e3/content>
8. Castro, M. y Fabrón, G. (2018). Saberes y prácticas alimentarias: familias migrantes entre tierras altas y bajas en Argentina. *Estudios Sociales*, 51(8), pp. 1-29. <http://dx.doi.org-10.24833/es.v28i51.510>
9. CEDIPIEM (2023). Pueblos indígenas en el Estado de México. Portal ciudadano del gobierno del Estado de México. https://edomex.gob.mx/indigenas_edomex
10. Centro de Escritura Académica (s/f). La redacción de los Objetivos de Investigación. Facultad de Medicina. Universidad del Salvador (USA). https://medi.usal.edu.ar/archivos/medi/docs/25que_son_y_como_se_escriben_los_objetivos_de_investigacion.pdf
11. De la Luz-Reyes, S. (2019). Memoria alimentaria y transición cultural en la comunidad mazahua de San Pedro de los Baños, Ixtlahuaca, Estado de México. Tesis de Licenciatura en Antropología. Facultad de Antropología de la Universidad Autónoma del Estado de México. <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/106211/Sof%C3%ADa%20MEMORIA%20ALIMENTARIA.%20TESISANTROPOLOGIA-converted.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
12. Dobre, C. y Álvarez-Alfeirán, L. (2021). Somos lo que comemos. Reflexiones para la preservación de una cultura gastronómica con sentido ético. IF PRESS, Ed.
13. Domínguez, A. (2023). Punche, el dulce típico poblano de Día de Muertos en peligro de extinción. *E-consulta Puebla*. <https://www.e-consulta.com/nota/2023-10-26/ciudad/punche-el-dulce-tipico-poblano-de-dia-de-muertos-en-peligro-de-extincion>

14. Enlineamx. (2019). "Se realizó la Feria Soy Acahualli". Enlineamx, la noticia a tu alcance http://enlineamx.com.mx/zinacantepec_35
15. Esponda-Pérez, J. y Galindo-Ramírez, S. (2023). Prácticas alimentarias en Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas: análisis social y cultural de Los Zoques. *Revista De Investigación E Innovación Agropecuaria Y De Recursos Naturales*, 10 (2), pp. 126–133. <https://doi.org/10.53287/cwjo8387ym15b>
16. Estupiñán, M. et al. (2013). Investigación Cualitativa: Métodos comprensivos y participativos de investigación. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. <https://librosaccesoabierto.uptc.edu.co/index.php/editorialuptc/catalog/download/53/81/2940?inline=1>
17. Fernández-Díaz, E. (2015). La chicha, una refrescante tradición peruana. *UCV-HACER Revista de Investigación y Cultura*, 4 (1), pp. 102-107. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=521751973013>
18. Ferreira-Luderer, C. (2012). Las memorias culinarias vividas por estudiantes de un curso virtual de pedagogía: experiencias que contribuyen para una reflexión sobre el aprendizaje alimentario en las escuelas. 1er Congreso internacional "Comer en la escuela". https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/30968005/Cynthia_Arantes_Ferreira_Luderer-libre.pdf
19. González-Acosta, B. (2019). La preservación de los alimentos tradicionales como elemento formador de la identidad gastronómica de la comunidad otomí de San Pablo Autopan. Tesis de Licenciatura, Universidad Autónoma de Estado de México. ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/105227/Tesis_bibiana.pdf?sequence=1&isAllowed=y
20. Gran Diccionario Náhuatl (s/f). Xinachtli. Universidad Nacional Autónoma de México. <https://gdn.iib.unam.mx/diccionario/xinachtli/16587>
21. Guadarrama-Méndez, M. y Colín-Reyes, C. (2016). La sucesión en la empresa familiar, en el caso del obispo como estrategia de preservación del patrimonio gastronómico en Tenancingo estado de México 2015. Tesis de Licenciatura. Universidad autónoma del Estado de México Centro Universitario UAEM

Tenancingo.

http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/57877/LA%20SUCESI%c3%93N%20EN%20LA%20EMPRESA%20FAMILIAR%2c%20EN%20EL%20CASO%20DEL%20OBISPO_Password_Removed.pdf?sequence=1&isAllowed=y

22. Guasco, F. (2023). "Recetas ancestrales mexicanas se pierden con la muerte de las cocineras tradicionales". *The San Diego Union-Tribune en español*. <https://www.sandiegouniontribune.com/en-espanol/cultura/articulo/2023-06-HYPERLINK>
23. Gutiérrez-González, D. y Leal-Valdés, L. (2021). Bebidas ancestrales y tradicionales del altiplano cundiboyacense zhuke, guarapo, masato y sabajón como elemento representativo de la gastronomía colombiana. Trabajo de grado, Fundación Universitaria San Mateo. <http://localhost:80/jspui/handle/123456789/215>
24. Gutiérrez-Sánchez, C. (2017). La cocina tradicional Kumiy de Ensenada, Baja California: Su preservación en el contexto de globalización. Tesis de Maestría. Universidad Autónoma de Nayarit. <http://dspace.uan.mx:8080/bitstream/123456789/2093/3/La%20cocina%20tradicional%20kumiay%20de%20Ensenada%20Su%20preservacion%20en%20el%20contexto%20de%20globalizacion.pdf>
25. Halbwachs, M. (1950). La memoria colectiva. Prensas Universitarias de Zaragoza. https://www.academia.edu/17123309/141999311_Halbwachs_Maurice_La_Memoria_Colectiva_pdf?email_work_card=view-paper
26. INEGI (2010). Censos de población y vivienda de 1930, 1940, 1950, 1960, 1970, 1980, 1990, 2000, 2005, 2010 y 2020. Instituto Nacional de Estadística, Geografía, e Informática.
27. INEGI (2020). Censo de población y vivienda 2020. Instituto Nacional de Estadística, Geografía, e Informática.
28. Islas-Moreno, A.; Rocillo-Aquino, Z.; y Thomé-Ortiz, H. (2021). El papel de las fiestas en la revalorización del pulque, una bebida ancestral del centro de México. *RIVAR (Santiago)*, 8 (22), pp. 128-145. https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0719-

37. Quintero S., B. et al. (2012). Consumo y conocimiento actual de una bebida fermentada tradicional en Ixtapan del Oro, México: la sambumbia. *Alteridades*, vol. 22, núm. 44. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-70172012000200008&lng=es&tlng=es
38. Real Academia Española (2023). Preservación. Diccionario de la lengua española, 23.^a ed., [versión 23.6 en línea]. <https://dle.rae.es>.
39. Real Academia Española (2023). Xinachtli. Diccionario de la lengua española, 23.^a ed., [versión 23.6 en línea]. <https://dle.rae.es>.
40. Riba, C. (2013). La entrevista como técnica nuclear de la observación participante. Universitat Oberta de Catalunya. https://openaccess.uoc.edu/bitstream/10609/140407/5/Ana%C2%BFflisis%20de%20datos%20en%20la%20Administracio%C2%BFn%20Pu%C2%BFblica%20II%20Mo%C2%BFdulo5_La%20entrevista%20como%20te%C2%BFcnica%20nuclear%20de%20la%20observacio%C2%BFn%20participante.pdf
41. Rodríguez, G.; Gil, J. y García, E. (1999). Metodología de la investigación cualitativa. Ediciones Aljibe. file:///C:/Users/brend/Downloads/dokumen.tips_metodologia-de-la-investigacion-cualitativa-gregorio-rodriguez-gomez-javier.pdf .
42. Salinas, Y.; Soria, J. y Espinosa, E. (2010). Aprovechamiento y distribución de maíz azul en el Estado de México. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Gobierno Federal. <https://www.compucampo.com/tecnicos/maizazul-edomex.pdf>
43. Sánchez, M. et al. (2019). El atole agrio: su presencia y modo de preparación en la cultura alimentaria de Chiapas. Instituto de Ciencias Biológicas y Facultad de la Nutrición y Alimentos, UNICACH. <https://repositorio.unicach.mx/bitstream/handle/20.500.12753/1498/EI%20Atole%20Agrio%20Su%20Presencia%20y%20Modo%20de%20Preparaci%C3%B3n%20en%20la%20Cultura%20Alimentaria%20de%20Chiapas.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

44. Sandoval, J. (2021). Atole agrio. Sabores de Tlaxcala. *Revista del consumidor*, 49. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/660159/PLATILLO_SABIO_ATOLE_AGRIO.pdf
45. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (s/ f). Bebidas tradicionales de México y su importancia cultural. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/bebidas-tradicionales-de-mexico-y-su-importancia-cultural>
46. Sosa-Sosa, M. y Thomé-Ortiz, H. (2022). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 31(58). <https://doi.org/10.24836/es.v31i58.1098>
47. Torres, D. (2018). Recuperación de la memoria alimentaria y saberes ancestrales de los adultos mayores vinculados a la ULATA, veredas la requilina y el uval en Usme. Trabajo de grado, Pontificia Universidad Javeriana. <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/34841/1.%20Trabajo%20de%20Grado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
48. Trejo, P. (2021). La memoria alimentaria, un ritual de los ancestros en la cultura tradicional. *Gourmet De México, Vive El Placer De La Gastronomía*. <https://gourmetdemexico.com.mx/sin-categoria/la-memoria-alimentaria-un-ritual-de-los-ancestros-en-la-cultura-tradicional>
49. Vargas, X. (2007). ¿Cómo hacer investigación cualitativa? Una guía práctica para saber que es la investigación en general y como hacerla, con énfasis en las etapas de la investigación cualitativa. Universidad Nacional Autónoma de México. <https://www.paginaspersonales.unam.mx/files/981/94805617-Xavier-Vargas-B-COMO-HACER-INVESTIGA.pdf>
50. Villamil F., O. L. (2003). Investigación cualitativa, como propuesta metodológica para el abordaje de investigaciones de terapia ocupacional en comunidad. *Umbral Científico* (2), 0. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=30400207>

ANEXOS

ANEXO 1.

Guion de entrevista para mujeres de la tercera edad de San Antonio Acahualco

Memoria Alimentaria del atole agrio de la comunidad de San Antonio Acahualco, Estado de México como estrategia para su preservación

GUIÓN DE ENTREVISTA PARA POBLADORES DE SAN ANTONIO ACAHUALCO

OBJETIVO: Recopilar la memoria colectiva del Atole Agrio elaborado en la comunidad de San Antonio Acahualco, Estado de México para la preservación de este producto gastronómico que conforma la memoria alimentaria del grupo indígena otomí.

PARA POBLADORES DE LA TERCERA EDAD

1. *Desde que usted comenzó a tomar Atole Agrio, ¿qué es lo que más le ha gustado de esta bebida? (sabor, olor, apariencia, consistencia)*
2. *¿Por qué el Atole acostumbra a consumirse frío en esta comunidad?, ¿siempre se ha consumido así?*
3. *¿Con qué otros alimentos se consumen o consumía el Atole Agrio?*
4. *¿Qué recuerdos tiene del Atole Agrio?, ¿algún relato, anécdota, mito o leyenda que usted recuerde en torno al Atole que se preparaba cuando era niño (a) o adolescente?*
5. *Cuando se reúne con sus familiares, amigos o conocidos, ¿qué tipo de conversaciones tienen en torno al atole agrio? ¿Qué comentan en torno a esta bebida?*
6. *¿Qué usos y costumbres específicos puede comentarme en torno al atole? En relación con sus formas de preparación, con su consistencia, aspecto, olor, sabor*
7. *He visto y leído que el Atole se consume mucho en Semana Santa ... ¿por qué se acostumbra tomar en esta fecha? ¿Se consume más en alguna otra fecha u ocasión*
8. *¿Quiénes de sus conocidos producen, venden o consumen el atole? ¿Son muchas personas o son pocas? ¿Por qué cree que sea así?*
9. *¿Conserva usted algún objeto, utensilio, pertenencia relacionado con el atole? ¿por qué sí lo conserva? (¿o por qué no conserva nada?)*
10. *¿Cómo considera usted que ha cambiado el Atole agrio en términos de preparación y/o consumo?, ¿cómo se preparaba o tomaba antes, y cómo se acostumbra actualmente?*
11. *Usted, ¿les ha enseñado a sus hijos (as) o nietos (as) a preparar el Atole Agrio?*
12. *¿Considera que ha disminuido la producción y consumo del atole agrio en la comunidad actualmente? ¿Por qué?*

ANEXO 2

Guion de entrevista para cocineras tradicionales de San Antonio Acahualco

Memoria Alimentaria del atole agrio de la comunidad de San Antonio Acahualco, Estado de México como estrategia para su preservación

GUIÓN DE ENTREVISTA PARA COCINERAS TRADICIONALES OTOMÍES DE SAN ANTONIO ACAHUALCO

OBJETIVO: Recopilar la memoria colectiva del Atole Agrio elaborado en la comunidad de San Antonio Acahualco, Estado de México para la preservación de este producto gastronómico que conforma la memoria alimentaria del grupo indígena otomí.

PARA COCINERAS TRADICIONALES

1. *¿Cómo fue la primera vez que conoció, probó o consumió el Atole Agrio?*
2. *¿Quién le enseñó a preparar esta bebida?*
3. *¿Me podría enseñar a preparar el Atole Agrio, o me podría dar la receta?*
4. *Los ingredientes que emplea para su preparación, ¿siguen siendo los mismos que cuando era niña?, ¿cuáles han cambiado y por qué?*
5. *¿Podría darme algún consejo o secreto para que el Atole Agrio que se prepara aquí en San Antonio, sea diferente al que se prepara en otras partes del Estado?*
6. *¿En qué fechas especiales- además de Semana Santa- acostumbra a preparar Atole agrio?*
7. *¿Podría decirme si usted considera que ha disminuido aumentado la producción o consumo del atole agrio en esta comunidad? ¿Por qué lo considera así?*
8. *En general ¿cómo considera que ha cambiado el atole agrio de cómo se preparaba antes a como se prepara actualmente?*
9. *¿A quién le ha enseñado a preparar el Atole Agrio?*
10. *De todo el tiempo que lleva usted preparando el Atole Agrio, ¿tiene usted algún recuerdo, anécdota, mito o leyenda que quiera compartirme?*

ANEXO 3

Cuestionario para pobladores jóvenes de San Antonio Acahualco.

Memoria Alimentaria del atole agrio de la comunidad de San Antonio Acahualco, Estado de México como estrategia para su preservación

CUESTIONARIO PARA POBLADORES JÓVENES DE SAN ANTONIO ACAHUALCO

Objetivo: Recopilar la memoria colectiva del Atole Agrio elaborado en la comunidad de San Antonio Acahualco, Estado de México para la preservación de este producto gastronómico que conforma la memoria alimentaria del grupo indígena otomí.

Nombre (opcional):

Edad:

Género:

Ocupación:

Instrucciones: Elige únicamente UNA de las opciones que se te ofrece en cada pregunta

¿Acostumbras a consumir el Atole Agrio que se produce en San Antonio Acahualco?

Si	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Normalmente, ¿Cuántas veces sueles consumir Atole Agrio?

A diario	3-4 veces por semana	1 vez a la semana	1 vez cada 15 días	1 vez al mes
<input type="checkbox"/>				

Cuando consumes el Atole Agrio. ¿En qué momento del día lo haces?

Por la mañana, temprano	Al medio día	Por la tarde	En la merienda	Por la noche, antes de dormir
<input type="checkbox"/>				

¿Por qué crees que el atole se consume frío en esta comunidad?

Porque es mas refrescante	Porque sabe mas rico	Porque así se acostumbra	Porque es mas fácil conservarlo así	Otra (Especifique)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Cuando consumes Atole Agrio, ¿Con que alimentos te gusta acompañarlo?

Con alimentos dulces	Con alimentos salados	Con alimentos picantes	Solo	Otra (especifique)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

¿En que tipo de recipiente o utensilio consumes el Atole Agrio?

Jarro de barro	Cazuela de barro	Taza de cerámica	Vaso de vidrio	Otra (Especifique)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

¿Sabes cuales son los ingredientes que se utilizan en la preparación del atole agrio?

Maíz azul, agua, canela, azúcar	Maíz azul, agua, limón, azúcar	Maíz azul y Agua	Maíz negro y Agua	Maíz negro, agua, canela, azúcar
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

¿Cuáles crees que son los utensilios esenciales para la preparación del Atole Agrio?

Fogón de leña, olla de barro, pala de madera, manta de cielo, molino de maíz	Fogón de leña, olla de metal, pala de madera, colador, molino de maíz	Estufa de gas, olla de barro, pala de madera, colador, metate	Estufa de gas, olla de metal, cuchara de metal, colador, molino de maíz	Fogón de leña, olla de barro, pala de madera, manta de cielo, metate
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

¿Sabes preparar Atole Agrio?

Si	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

¿Quiénes crees que deberían ser las personas de la comunidad de San Antonio Acahualco, encargadas de enseñar a las generaciones más jóvenes a preparar el Atole Agrio?

Madre de familia	Abuelas	Cocineras tradicionales	Mayordomos de la comunidad	Delegados de la comunidad	Otra (Especifique)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

¿Consideras que ha disminuido o aumentado el consumo del Atole Agrio?

Disminuido	Aumentado	Sigue igual	No se
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ANEXO 4. Imágenes de las mujeres mayores entrevistadas, pobladoras de San Antonio Acahualco, Estado de México



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).

ANEXO 5. Imágenes de las cocineras tradicionales entrevistadas, de San Antonio Acahualco.



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).

ANEXO 6. Atole agrio en proceso



Fuente: Elaboración propia. Fotografías tomadas durante el desarrollo de la investigación (marzo-abril, 2024).