



Universidad Autónoma del Estado De México
Facultad de Humanidades

TESIS

**“La pervivencia cultural a través de la alimentación tradicional lacustre en
Almoloya del Río, 1942 - 1970”**

Que para obtener el título de:

Licenciada en Historia

Presenta:

Brisa Biridiana Pérez Reboyar

Asesora:

Dra. Gloria Camacho Pichardo

Co-asesora:

Dra. Diana Birrichaga Gardida

Toluca, Estado de México, noviembre 2020

ÍNDICE

Introducción	1
Primer capítulo: El modo de Vida Lacustre	9
1.1 Las lagunas del alto Lerma y sus alrededores	9
1.2 Almoloya del Río y el modo de vida lacustre	20
1.3- El trabajo y el comercio	33
Segundo capítulo: La alimentación lacustre frente a la transformación	40
2.1- El proceso de captación de agua para su traslado a la Ciudad de México	40
2.2- La transformación del paisaje lacustre	55
2.3 – Cambios y permanencias de la alimentación lacustre	62
Tercer capítulo: La pervivencia de la alimentación tradicional lacustre	74
3.1- Los alimentos que se siguieron consumiendo	74
3.2- Las técnicas de obtención de los productos que permanecieron	80
3.3– Recetas vivas	84
Consideraciones Finales	90
Fuentes Consultadas	95
Bibliografía	95
Fuentes Orales	100
Fuentes Documentales	103
Índice de Imágenes y Mapas	104
Índice de Cuadros	104
Fotografías	105

La cuenca del alto Lerma, que forma parte del complejo hidrológico Lerma- Chapala-Santiago, no solo es uno de los sistemas hidrológicos más antiguos del país, sino uno de los más extensos. Su configuración está marcada por la presencia de una amplia variedad de recursos explotables, dentro de los que se cuentan insumos madereros, de cantera, pesqueros, flora y fauna.

A las riberas del río Lerma, así como de los tres vasos de agua que se formaron en sus cercanías, se asentaron los primeros grupos humanos, mismos que, de acuerdo a Albores, alcanzaron un sedentarismo pleno gracias al establecimiento de relaciones simbióticas entre ellos y su entorno natural y al desarrollo de actividades lacustres que con el tiempo fundaron las bases de un modo de vida particular¹.

Durante el periodo colonial se intensificaron las actividades de explotación de los recursos, siendo el alto Lerma una de las zonas clave más demandadas por la cantidad de recurso hidráulico y por la calidad de la madera de los bosques. Durante una buena parte del siglo XVIII y del XIX las unidades productivas como las haciendas trataron de ganarle terreno a las lagunas a fin de conseguir espacios cultivables y para la ganadería, sin embargo, no pretendieron desecar dichos cuerpos de agua, pues su presencia era importante para el desarrollo de las haciendas al suministrarles agua, forraje y una fuente de alimentos.

En 1940 se iniciaron las obras de trasvase del agua de los manantiales de la cuenca del alto Lerma para su traslado a la creciente y sedienta ciudad de México. En el desarrollo del proyecto Lerma se entubaron manantiales de Texcalyacac, Ocoyoacac, Techuchulco, Atarasquillo y Almoloya del Río, solo por mencionar algunos. Después de la década de los sesenta se empezaron a perforar pozos, no contemplados en el proyecto inicial, principalmente en Atarasquillo, deteriorando de forma importante el terreno y los ecosistemas acuáticos.

¹ ALBORES ZÁRATE, *Tules y sirenas*, p. 35.

El proceso de entubamiento del agua para la Ciudad de México se desarrolló a la par de otros múltiples factores que se venían gestando en el país desde inicios del siglo XIX, por ejemplo, los ideales positivistas del desarrollo y el progreso mediante la ciencia y la tecnología, así como la industrialización como medio de desarrollo que, a su vez, detonó la formación de núcleos urbanos, migraciones y un crecimiento demográfico acelerado que demandaba cada vez un número mayor de suministros.

La explotación de los manantiales de Almoloya del Río conllevó a la desecación de su laguna, y por ello, mermaron de forma considerable las actividades productivas a las que los pobladores se habían dedicado por generaciones. Los efectos secundarios del trasvase del agua fueron identificados por los almoloyenses de forma tardía, pues durante los primeros meses posteriores a la pérdida de la laguna aún se podían adquirir alimentos cuya existencia no se vio perjudicada por el nivel bajo del agua, como los acociles, atepocates y peces pequeños. También fue posible la recolección de especies como los tules (que eran empleados en el tejido artesanal), berros, jara y algunos quelites. Sin embargo, pese al deterioro del modo de vida lacustre, los lugareños se negaron a renunciar al acervo cultural que habían formado desde antaño, por lo que siguieron realizando actividades lacustres y consumiendo los productos a los que habían estado acostumbrados, manifestando así lo que García Sánchez denominó pervivencia cultural, es decir, la continuidad de determinadas características culturales que trascendieron a los cambios políticos, económicos, sociales y del medio, como se explicará en el siguiente apartado.

La hipótesis que sostiene esta investigación es que en 1942 se inició el proceso de entubamiento del agua proveniente de los manantiales de Almoloya del Río, el cual terminó hasta 1970²; propiciando una desecación parcial que contribuyó al deterioro no sólo del ecosistema lacustre, sino también al de las prácticas económicas y autosustentables del municipio de ese nombre.

Las tierras ganadas al agua fueron distribuidas en dotaciones entre las zonas

² ALBORES ZÀRATE, *Tules y Sirenas*. p.21.

circunvecinas, que ya comenzaban a generar disturbios al querer ejercer dominio sobre los terrenos desecados. Estas tierras fueron empleadas en su mayoría para la agricultura y en menor medida para ganadería, y a pesar de que el medio de producción se transformó y por ende la organización social, la tradición alimentaria se mantuvo con sus respectivas variaciones. Trejo y Álvarez refieren que algunos productos lacustres como el pescado, insectos y batracios se encontraban en los tianguis de Santiago Tianguistenco y cercanos a Lerma. Estos productos comestibles eran llevados desde distintos puntos por lo que su presencia era común ya que conformaban la base de la alimentación local y, aún sin contar con ellos, siempre había opción de sustituirse por otros como la carne de res o pollo, pero manteniendo las técnicas de preparación ancestrales. De la misma forma, los vegetales se preparaban hasta como golosinas³.

Lo anterior quiere decir que, aunque el proyecto de abasto de agua para la Ciudad de México culminó en 1970, el entorno sufrió cambios importantes que obligaron a los habitantes a insertarse en una dinámica económica diferente a la que estaban acostumbrados, sin embargo, la tradición de la alimentación lacustre buscó la forma de permanecer. Históricamente el conjunto de prácticas que los actores sociales de este proceso realizaron, como parte de su interrelación con el medio, les permitió sobrevivir y construir culturalmente un modo de vida lacustre. Estas prácticas se insertaron en la estructura sociocultural de los municipios ribereños, en este caso al río Lerma y a las lagunas, de tal forma que les permitió conservarse frente a cambios generales que pueden ser de tipo geográfico, económico y social, solo por mencionar algunos. Al conjunto de todos estos factores García Sánchez los denominó pervivencia cultural⁴.

Ahora bien, la presente investigación se desarrolló bajo la línea de la Historia social. De acuerdo con Hobsbawm, la historia social empezó a ganar fama como respuesta a la carencia de metodología para explicar procesos que involucraban a las clases subalternas. Los fines de la historia social se identificaron en tres momentos, en primer lugar, entendida como el área de la Historia que enfoca su estudio en la

³ TREJO SÁNCHEZ y ARRIÁGA ÁLVAREZ, "Memoria Colectiva", pp. 306 – 308.

⁴ GARCÍA SÁNCHEZ, *Petates, peces y patos*, p. 32.

población mayoritaria, es decir, a la clase baja, ofreciendo así una explicación a los movimientos sociales que se detonaron en Europa gracias a las ideas socialistas⁵.

En el segundo momento podemos identificar un grupo cuya constitución es amplia y variada, por lo que su entendimiento se vuelve complejo y es dentro de esta categoría donde podemos desarrollar estudios en torno a la vida cotidiana. Finalmente, el tercer momento combina la variable económica con los aspectos sociales antes mencionados⁶.

La historiografía enfocada a la historia social tampoco ha sido privilegiada. Las referencias más antiguas se encuentran en el siglo XIX, cuando los alemanes introdujeron una línea de investigación muy similar a la que se desarrolló en Francia (*Kulther o Sittengeschichte*), sin embargo, ni la prensa ni las editoriales de la época dejaron de apostarle a la vertiente económica, política e incluso religiosa, que resultaba de mayor rentabilidad. De manera posterior, con la apertura de la escuela francesa, la historiografía clásica enfocada al ámbito social retomó el trabajo de Pierre Vilar y el mismo Eric Hobsbawm, personajes que se encargaron de establecer las primeras bases del desarrollo de investigaciones en esta materia.

En la actualidad las producciones académicas enfocadas a la historia social son variadas y tienen como principal característica visibilizar las clases subalternas. De esta manera, la diversificación en el estudio de la Historia se ha ido complejizando paulatinamente, muchas veces especializándose y generando polémica en cuanto a sus alcances.

Esta investigación representa un aporte historiográfico a la historia social, considerando el estudio regional como una oportunidad para la aplicación real de categorías que se han propuesto desde el núcleo teórico, tal es el caso de la pervivencia cultural, concepto explicativo propuesto por García Sánchez que permite desarrollar el tema de la continuidad de las prácticas humanas como forma de interrelación simbiótica.

⁵ HOBBSAWM J. “De la historia social a la historia de la sociedad”, pp. 22 – 24.

⁶ HOBBSAWM J. “De la historia social a la historia de la sociedad”, pp. 22 – 24.

Esta investigación tiene como objetivo general demostrar la pervivencia cultural a través de la continuidad de las manifestaciones de la alimentación lacustre, para el caso del municipio de Almoloya del Río, a partir del proceso de transformación del paisaje, correspondiente a 1942 -1970. Por otra parte, los objetivos específicos están planteados jerárquicamente de la siguiente manera:

- Identificar el modo de vida lacustre en el alto Lerma y su importancia cultural entre los municipios ribereños.
- Reconocer los cambios que la transformación del paisaje causó sobre la alimentación lacustre.
- Explicar la pervivencia cultural a través de la continuidad de las prácticas lacustres y la alimentación tradicional en Almoloya del Río.

De esta manera, la pertinencia académica radica en la aportación de una perspectiva histórica a un proceso que, la mayoría de las veces, se ha abordado desde el punto de vista antropológico. Así mismo, otra parte de la justificación descansa sobre la necesidad del rescate de las tradiciones y los elementos identitarios de los pueblos y de grupos minoritarios específicos, los cuales han sido, desde la década de los 90's, un tema cultural que interesa por su contraste dentro del contexto global.

El planteamiento del problema surgió a partir de la interrogante ¿Cuáles fueron los cambios y permanencias en la alimentación lacustre de Almoloya del Río frente al proceso de transformación del paisaje?

En cuanto a la problemática de investigación que aquí se expone, podemos decir que está relacionada directamente con el concepto de pervivencia cultural que García Sánchez propone, ya que nos permite explicar la trascendencia de la

alimentación de las zonas lacustres mexiquenses en el contexto de la desecación parcial de las lagunas, el proceso de transformación del paisaje en Almoloya del Río y el proceso de industrialización del corredor Lerma, en un periodo que va de 1942-51 a 1970. Dicho en otras palabras, la problemática se centra en la interrogante ¿Cuáles fueron las características de la alimentación lacustre que se mantuvieron aún frente al proceso de abasto de agua a la Ciudad de México y a la desecación de la laguna Chignahuapan? Tomando en cuenta que, aunque el medio de producción se modificó, las prácticas lacustres se mantuvieron.

La investigación se desarrolló a lo largo de tres capítulos generales. En el primero llamado "El Modo de Vida Lacustre" aportamos al lector los datos de identificación de tiempo y espacio de los tres escenarios geográficos que referimos constantemente, esto es: la zona del Alto Lerma, el río Lerma y la laguna de Almoloya del Río o laguna Chignahuapan. De forma consecutiva abordamos lo concerniente al municipio que nos interesa y el modo de vida lacustre que ahí se desarrolló, así como los respectivos giros comerciales, el consumo y venta de los productos que se extraían de la laguna, haciendo énfasis en los que eran de ingesta común en Almoloya del Río.

En el segundo capítulo, " La alimentación lacustre frente a la transformación", explicamos el proceso de traslado del recurso hídrico de Almoloya del Río a la Ciudad de México, esto como parte de las medidas para sostener la creciente y ya industrializada capital del país y de cómo este proyecto de abasto conllevó a una no contemplada desecación de la laguna Chignahuapan. Abordamos también los diversos aspectos en los que se identificó la transformación del paisaje posterior a la desecación de la laguna, refiriendo solo por mencionar algunos, el cambio de uso del suelo, la escasez de materias primas y el deterioro de un modo de subsistencia, así como las implicaciones en la cocina de la región.

En el tercer y último capítulo, "La pervivencia de la alimentación lacustre" identificamos las prácticas y técnicas históricas más comunes para la explotación de los cuerpos de agua, y de cómo algunos de estos se mantienen vigentes a la par de los conocimientos. También se identifican los productos que lograron sobrevivir

a los cambios físicos de su hábitat en la laguna y se aborda también sobre las formas de preparación de los alimentos, demostrando así la pervivencia cultural de la alimentación lacustre.

La metodología empleada en esta investigación cumple con las características del modelo etnohistórico que, entre otras cosas, conforma un modelo híbrido con un objeto de estudio bien definido capaz de ofrecer una explicación científica a los fenómenos de transformación radical de dos o más civilizaciones. De acuerdo a las fuentes consultadas, la etnohistoria puede definirse como:

Una disciplina moderna con un objeto de estudio que se puede sintetizar como el fenómeno de transformación radical de dos sustratos civilizatorios distintos, donde se distingue la situación sociocultural de partida de ambos rubros, así como la resultante de su interacción⁷.

La etnohistoria permite estudiar tanto a las sociedades ágrafas como a las clases subalternas, que han sido las partícipes más activas de los procesos culturales a lo largo de la Historia, aspecto que convenientemente emplearemos considerando que nuestros actores históricos han sido los más perjudicados en la toma de decisiones sobre el medio de producción del que se auto sustentaban. Así pues, la hibridación de esta metodología genera una multidisciplinariedad que consiste en la coordinación de los procedimientos científicos de ambas ciencias para el mejor logro de los objetivos establecidos, es decir, para el desarrollo integral de la investigación es necesario mirar desde los dos ejes que nos interesan: vida cotidiana y los procesos de cambio y continuidad.

Así pues, la etnohistoria se emparenta con la Historia regional y la microhistoria, aunque el fin de estas últimas presenta, de acuerdo a Rodríguez, “discontinuidades culturales por cuanto escapan los procesos globales”⁸, es decir, en ocasiones tienden a evadir procesos que, paralelos de otros hechos económico- políticos, pueden ayudar al investigador a reconstruir en el tiempo, la historia de comunidades

⁷ BARJAU MARTÍNEZ, “La Etnohistoria”, p. 46.

⁸ RODRIGUEZ LORENZO, MIGUEL ANGEL, “Etnohistoria ¿la ciencia de la diversidad cultural?”, p. 17- 18.

específicas. Tal evasión de aspectos culturales deja vacíos en la historia que bien pudieran servir para caracterizarla mejor.

El método etnohistórico permite el contraste de los textos y las fuentes de archivo con el trabajo de campo⁹, considera la importancia, tanto de las fuentes documentales, como de aspectos como las enfermedades, las costumbres, tradiciones, danzas, ritos religiosos, juegos, fotografías, el arte, el folclor, lenguas, ecología, técnicas agrícolas, variedad y proporción en la dieta de una comunidad, forma de preparar y conservar los alimentos, importancia alimenticia y social y la tradición oral, convirtiendo al investigador en lo que Barjau define como un “antropólogo de archivo y un historiador de la cultura”¹⁰.

[La etnohistoria] es una forma de biografía cultural que se basa en tantas clases de testimonios sea posible, sobre un periodo de tiempo tan largo como lo permitan las fuentes. [...] Esta disciplina está basada en un acercamiento o paradigma que es más rico por estar unido a las memorias y a las voces de los pueblos vivos¹¹.

Ahora bien, en la presente investigación se retomó el método etnohistórico porque me ofrecía mayores posibilidades de desarrollo, además de que los atributos de dicho método eran los más apropiados considerando que el proceso que aquí se explica discurre entre múltiples manifestaciones culturales.

⁹ RODRIGUEZ LORENZO, MIGUEL ANGEL, “Etnohistoria ¿la ciencia de la diversidad cultural?”, p. 17- 18.

¹⁰ BARJAU MARTÍNEZ, “La Etnohistoria”, pp. 42 y 44.

¹¹ BARJAU MARTÍNEZ, “La Etnohistoria”, p.48.

Primer capítulo: El modo de Vida Lacustre

Las pretensiones de éste primer capítulo van enfocadas a Identificar el modo de vida lacustre y su importancia cultural entre los municipios ribereños a las ciénegas situadas en el alto Lerma. De esta manera fue necesario caracterizar en tiempo y espacio los distintos escenarios históricos que aquí se mencionan.

1.1 Las lagunas del alto Lerma y sus alrededores

El Valle de Toluca

De acuerdo con Sugiura y Nieto, este espacio se formó a partir del plegamiento de las capas tectónicas durante el periodo micénico, resultado de una serie de transformaciones geológicas, así como de una intensa actividad volcánica y otras características climatológicas que permitieron el florecimiento y riqueza de la diversidad de fauna y flora, así como la conformación de microclimas que favorecieron el nacimiento de distintas especies. Esta configuración se desarrolló de la mano de amplias zonas lacustres, debido a la existencia de numerosas corrientes que emanaban del volcán Xinantecátl. Dicho proceso, dice la investigadora, comenzó hace aproximadamente 30.000 años y abarcó un aproximado de 1200 km de longitud¹².

Las fuentes consultadas demuestran que para los tiempos correspondientes al Pleistoceno tardío – Holoceno, ya existía un sistema natural de drenaje que permitía el flujo constante del agua proveniente de los manantiales del volcán Xinantecátl. Sin embargo, a decir por los arqueólogos, la constante actividad volcánica, que data de la formación de la Sierra de las Cruces y otras serranías circundantes al Valle de Toluca, se encargó de bloquear este sistema natural de drenaje, propiciando el

¹² SUGIURA YAMAMOTO y NIETO HERNÁNDEZ, “Desarrollo histórico de las sociedades prehispánicas”, p. 26.

encapsulamiento del agua en una gran laguna que abarcaba lo que hoy es el Valle de Toluca e Ixtlahuaca. De la misma forma, las fallas que resultaron del contacto geológico llevaron a que el actual Estado de México adquiriera un nivel más alto sobre el nivel del mar, con respecto al centro de México, por lo que el río Lerma corría de forma escalonada a lo largo de 700 km desde su origen en el municipio de Almoloya del Río hasta su desembocadura en el Océano Pacífico¹³.

Esta conformación, a partir de innumerables procesos geológicos, fue la responsable de que en el actual Valle de Toluca se sitúen las mayores elevaciones sobre el nivel del mar del país, recibiendo así, una mayor cantidad de humedad proveniente de las evaporaciones marinas como se señala en la siguiente cita.

[El Valle de Toluca] Recibía gran cantidad de evaporaciones marinas que podían ser absorbidas directamente por la tierra, al ser retenidas y enfriadas en las alturas, se precipitaban en forma de lluvias y escurrían por las laderas o penetraban en el subsuelo. La altura de las elevaciones y la inclinación de las laderas, su composición interna y sus fracturas, así como la relativa distancia entre unas y otras, determinaron la dirección de los escurrimientos superficiales y las absorciones del agua al subsuelo; definiendo también la composición de los suelos formados o descubiertos por los arrastres¹⁴.

Debido al cambio constante de las condiciones climáticas, la presencia del hombre en el actual Valle de Toluca había sido, hasta entonces, errante sin presencia de sedentarismo, como ya era el caso del centro de México¹⁵, fue hacia finales del Preclásico temprano (2500 - 1200 a.c) cuando grupos provenientes del hoy Valle de México y el occidente comenzaron a poblar los puntos más adecuados para la vida en comunidad, entre ellos los márgenes del río Lerma¹⁶. En las investigaciones realizadas por León García se refiere que la variedad y riqueza del espacio que hoy ocupa el Valle de Toluca jugó un papel determinante en el asentamiento de estos grupos humanos. En la zona montañosa abundaban pinos, cedros, ocotes,

¹³ SUGIURA YAMAMOTO y NIETO HERNÁNDEZ, "Desarrollo histórico de las sociedades prehispánicas.", p. 26.

¹⁴ BOEHM DE LAMEIRAS, BRIGITTE, "La sed saciada". pp. 26-27.

¹⁵ SUGIURA YAMAMOTO y NIETO HERNÁNDEZ, "Desarrollo histórico de las sociedades prehispánicas", pp. 29 – 30.

¹⁶ SUGIURA YAMAMOTO y NIETO HERNÁNDEZ, "Desarrollo histórico de las sociedades prehispánicas.", pp. 29 – 30.

oyameles, álamos, encinos, sauces, castañas, robles y abedules. Los animales silvestres más comunes eran las liebres, armadillos, venados, zorros, lobos, gatos monteses, coyotes, y variedad de aves. Por otra parte, en los cuerpos de agua encontraron su habitat especies de ranas, renacuajos, atepocates, ajolotes, tortugas, camaroncillos, gusanos, moscos, y peces¹⁷.

Es preciso mencionar que el asentamiento de estos grupos humanos, y la relación que establecieron con su entorno natural, propiciaron el desarrollo de un modo de vida lacustre, categoría que se explicará en el siguiente apartado.

El alto Lerma

La cuenca del alto Lerma fue la más rica en biodiversidad y recursos extraíbles, considerada por muchos investigadores como “el centro de la dinámica socioeconómica del país” antes de su deterioro por la sobreexplotación¹⁸. La zona del alto Lerma es una delimitación basada en las características geográficas del curso del río que lleva el mismo nombre, siendo así que esta delimitación considera los tres cursos principales de este cuerpo de agua como se explica enseguida.

El río Lerma tiene su origen en el actual municipio de Almoloya del Río y cuenta con una extensión aproximada de 37 km de longitud por 20 km de anchura que corresponde a un estimado de 740 km² de superficie. Esta zona se divide en tres partes, el curso alto que pasa por los actuales municipios de Toluca, Almoloya del Río, Atizapán, Calimaya, Capulhuac, Chapultepec, Xalatlaco, Joquicingo, Lerma, Metepec, Mexicaltzingo, Ocoyoacac, Oztolotepec, Rayón, San Antonio la Isla, San Mateo Atenco, Temoaya, Tenango del Valle, Texcalyacac, Santiago Tianguistenco, Xonacatlán y Zinacantepec. Por otra parte, el curso medio corre a lo largo de: Almoloya de Juárez, Atlacomulco, Ixtlahuaca, Jiquipilco, Jocotitlán, San Felipe del progreso y Morelos. Finalmente, el curso bajo pasa por Acambay, El Oro y

¹⁷ LEÓN GARCÍA, *El delicioso valle*, pp. 103 y 185.

¹⁸ CIRELLI CLAUDIA, “La transferencia del agua.”, pp. 45- 46.

Temascalzingo¹⁹.

En este tenor, Miguel Salinas, miembro de la Sociedad de Geografía y Estadística, clasificó las lagunas del curso alto del Lerma de acuerdo a su extensión, teniendo que la ciénega de Texcaliacac abarcaba desde su jurisdicción hasta la hacienda de Atenco. La segunda laguna abarcaba desde la Hacienda de Atenco hasta San Mateo Atenco, ocupando tierras de Capulhuac, San Pedro Tlaltizapán y Tultepec. Y la tercera laguna comprendía Lerma y tierras de las Haciendas de Doña Rosa y de San Nicolás. Salinas refiere también que la primera y la segunda laguna contenían los siguientes pueblos: Techuchulco, Santa Cruz Atizapán, Almoloya del Río, San Mateo Texcalyacac, Jajalpa, San Antonio la Isla, San Lucas Tepemajalco, Chapultepec, San Sebastián, San Gaspar, Capulhuac, San Pedro Tlaltizapán, Santiago Tianguistenco, Tultepec, Ocoyoacac, Cholula y San Mateo Atenco²⁰.

Lo anterior refiere que del caudal del Lerma se desprendieron tres vasos de agua (ver mapa 1), cuya condición biofísica es de humedales²¹. Estos depósitos de agua dulce se caracterizaron por su poca profundidad y su suelo fangoso a causa de la presencia de restos vegetales en descomposición; su categoría es de tipo palustre, es decir, que la vegetación lacustre es emergente y predominantemente de especies tulares²². Estas ciénegas se formaron como depósitos acuáticos de manantiales cercanos y formaron parte del desarrollo de la vida; su cercanía con el río Lerma facilitó las actividades lacustres, convirtiéndola en una zona de importancia como medio de producción.

Al igual que el centro de México, que fue descrito por Gibson como “una de las pocas regiones en América que contaba con recursos no agrícolas tan abundantes”²³. El alto nivel de recurso hídrico en la zona alta del Lerma explica la

¹⁹ ALBORES ZÁRATE, *Tules y sirenas*, p. 37.

²⁰ Citado en CAMACHO PICHARDO, “Las lagunas de la cuenca del Alto Lerma y los proyectos de desecación”, p. 138.

²¹ Un humedal es una superficie constantemente inundada que está interrelacionada con los seres vivos que habitan en ella y se encuentra regulada por las condiciones climáticas específicas del lugar. Los pantanos, los manglares, los esteros, las turberas, las marismas y las ciénegas son humedales.

²² COLÓN, “Ciénegas del Lerma”, Blog en línea, disponible en <http://cienegaslerma.blogspot.com>. Consultado el 17 de septiembre de 2018.

²³ En LEÓN GARCÍA, *El delicioso valle*, p. 185.

formación y consolidación de un modo de vida lacustre, que, además, no olvidó echar mano de las demás riquezas naturales con las que contaba, factores que permitieron a sus pobladores realizar diversas labores productivas, comerciales y de la vida cotidiana en la llanura ribereña²⁴. Es preciso señalar que una de las tesis que sostiene Albores, es que el proceso de sedentarización en el alto Lerma fue un hecho histórico que, debido al tipo de suelo fangoso y gracias a los recursos lacustres que la zona ofrecía, antecedió a la propia práctica agrícola. En otras palabras, a diferencia de otros grupos humanos, para los primeros pobladores del Alto Lerma, su asentamiento provino directamente del medio de vida lacustre y no necesariamente de la siembra de especies vegetales comestibles, por el contrario, y de forma complementaria, la misma práctica agrícola, que después se desarrolló en tierra adentro, se sostuvo en gran medida de los recursos de los cuerpos de agua²⁵.

La benevolencia del entorno en las actividades agrícolas no fue menos importante dentro de la dieta de la población local, principalmente las realizadas en chinampas. Las fuentes oficiales del siglo XVIII señalan que las zonas lacustres eran ricas en todos los aspectos, y que esta riqueza se puede visualizar a través de la cultura gastronómica y la llamada cocina tradicional. En los espacios no anegados las cosechas eran variadas ya que las condiciones climáticas y del suelo permitieron el crecimiento del maíz, el trigo, frijol, haba, cebada, chícharo, papa, calabaza, col, variedades de chile, maguey y favoreció al cultivo de nopal. Por otra parte, los árboles frutales también contribuyeron a la dieta de los lugareños con especies de tejocote, perales, ciruelos, capulín, higo, membrillo, chabacano y nogal. En cuanto a las actividades ganaderas, principalmente dentro de las haciendas, las especies con mayor índice de crianza eran los bovinos, vacuno y porcino. A la par de la crianza de ganado se optó por obtener el forraje que los alimentaba en los márgenes de los depósitos de agua, principalmente los pastizales y algunas hierbas, mientras que otros lo sembraban dentro de sus propiedades, llegando a obtener alfalfa,

²⁴ LEÓN GARCÍA, *El delicioso valle*, p. 105.

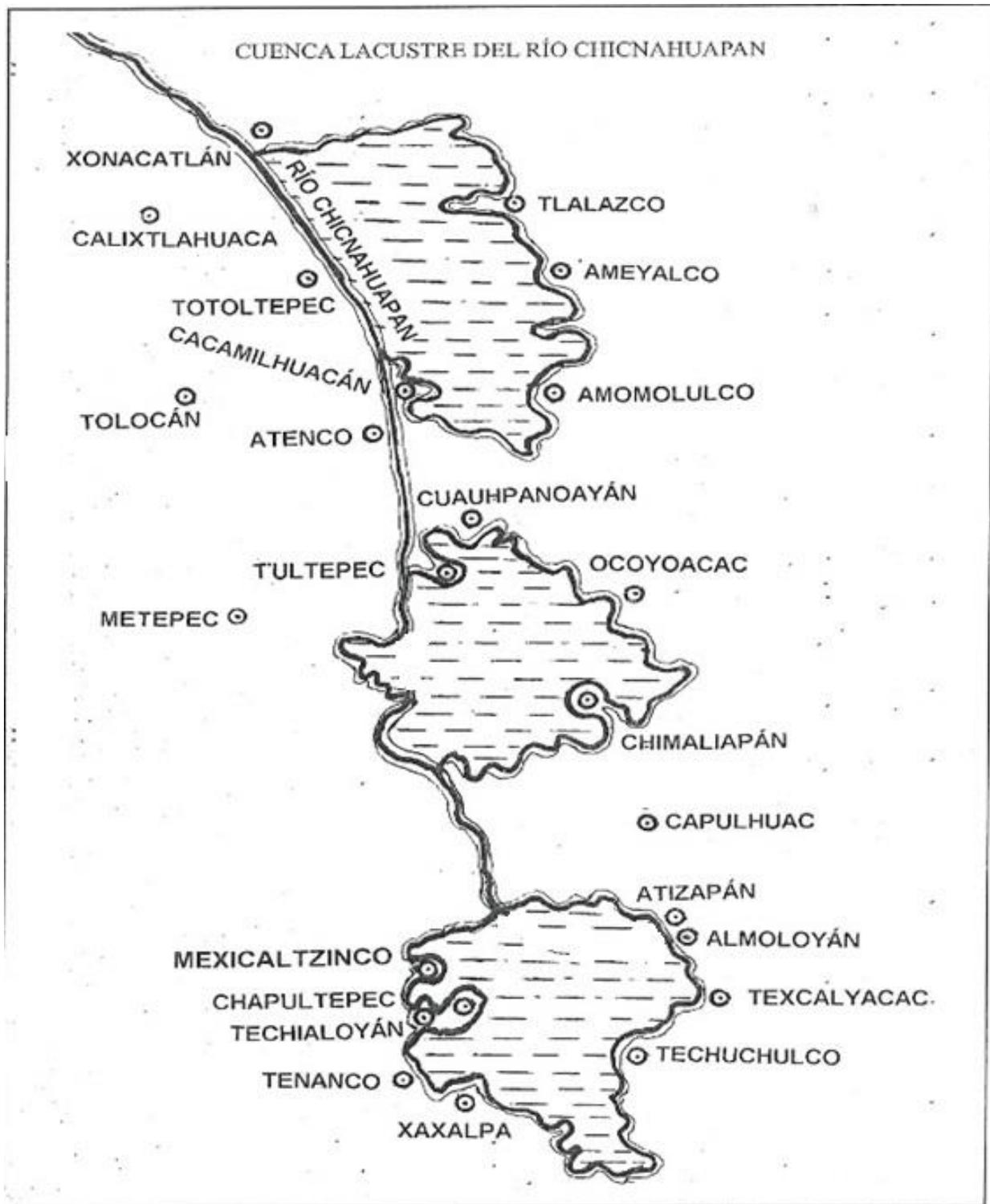
²⁵ ALBORES ZÁRATE, *Tules y Sirenas*, p. 80.

cebada y avena²⁶.

Un factor importante que facilitó la diversidad natural en el alto Lerma fue el esquema de microclimas y el alto porcentaje de humedad. Para el siglo XIX, la zona lacustre del alto Lerma estaba dominada por un ambiente arbóreo de coníferas que contrastaban con los ríos y lagunas que corrían a través de aquel territorio, mientras que al fondo resaltaban los colosales cuerpos de las serranías y montañas. Estos elementos influían para que el clima fuera predominantemente frío con presencia de lluvias constantes y viento, que, en ocasiones, iba acompañado de nieve²⁷.

²⁶ LEÓN GARCÍA, *El delicioso valle*, p. 102.

²⁷ HERNÁNDEZ FUENTES, "Las lagunas del Alto Río Lerma", pp. 39 – 40.



Mapa 1 Obtenido de VÁZQUEZ CASTILLO, Almoloya del Río. *Monografía municipal*, p. 24.

El río Lerma y los vasos de agua

El río Lerma forma parte de la cuenca hidrológica Lerma – Chapala – Santiago y, como ya se mencionó, tiene su inicio en los manantiales de Almoloya del Río y su desembocadura en el Océano Pacífico, por lo que corre a lo largo de cinco Estados de la República mexicana: el Estado de México, Guanajuato, Michoacán, Jalisco y Nayarit, incluyendo de manera parcial territorios de Querétaro, Aguascalientes, Zacatecas y Durango, cubriendo así un total de 126,700 kilómetros cuadrados²⁸, Por lo que el río Lerma no sólo es uno de los cuerpos de agua más antiguos de México, sino también uno de los más grandes²⁹.

El río ha sido históricamente un factor importante para el desarrollo de los primeros asentamientos humanos en el actual Valle de Toluca. La importancia del río data desde las primeras oleadas que poblaron dicho territorio, esto debido a las riquezas naturales que les permitieron el desarrollo de sus culturas. Este cuerpo de agua no solo era valorado como medio de satisfacción de las necesidades más primordiales del ser humano, como lo es el acto de alimentarse, sino que, en etapas posteriores, fungió como un medio de producción para el comercio y trueque de materias primas principalmente entre los grupos indígenas³⁰.

La importancia del río Lerma se ha fundamentado tanto en su fuerte sentido cultural como en su riqueza natural, mayormente por la variedad de su vegetación, así como las especies animales que se reprodujeron a las orillas de los cuerpos de agua. Estas condiciones resultaron atractivas para los grupos matlatzincas y otomíes quienes vieron en este espacio la mejor oportunidad de desarrollo para sus culturas³¹. Estas características influyeron para que esta importancia trascendiera, pues en este espacio se establecieron algunas de las haciendas más productivas del periodo colonial, aprovechando el río y los vasos de agua como la fuente de materias primas que no sólo satisfacía de agua, sino que proveía de alimento,

²⁸ CIRELLI CLAUDIA, "La transferencia del agua.", pp. 45- 46.

²⁹ VÁZQUEZ CASTILLO, *Monografía de Almoloya del Río*, p. 13.

³⁰ GARCÍA SÁNCHEZ, *Petates, peces y patos*, pp. 138-139.

³¹ ALBORES ZÁRATE. "El significado histórico de la laguna de Lerma", p. 276.

forraje y suelo fértil para el cultivo³², sin embargo, las fuentes señalan que para 1757 los hacendados de algunas unidades productivas intentaron desecar la laguna Chignahuapan y la de Tlaltizapan al zanjar terrenos y levantar bordos para evitar inundaciones fin de ganar terrenos cultivables³³.

Los matlatzincas y otomíes resguardaron por mucho tiempo las áreas lacustres de mejor explotación, pues eran de suma importancia al ser perfectamente comparables, en cuanto al aporte nutricional, con los productos obtenidos de los campos de cultivo³⁴ y esta importancia no desapareció en la memoria colectiva de los pueblos ribereños. La riqueza natural que provenía de las ciénegas constituyó uno de los principales factores que permitieron el establecimiento de relaciones simbióticas entre los pobladores y su entorno biológico y físico, hecho que detonó la construcción cultural de prácticas que procuraron su supervivencia, transmitiendo de forma oral de generación en generación los conocimientos para la explotación de los recursos así como las técnicas y la fabricación de las herramientas para hacerlo, siempre fundamentado moralmente en las creencias ancestrales de un profundo sentido de respeto a la naturaleza³⁵.

En los márgenes del río Lerma, y debido a la gran cantidad de veneros y desbordamientos de este afluente, se formaron tres vasos de agua caracterizados por los expertos con la categoría de humedales. La primera laguna, y la más grande con 50 km², se encontraba en el municipio de Almoloya del Río, la segunda de 25 km² se encontraba entre Capulhuac y Ocoyoacac y era conocida como “la laguna de Tlaltizapán”. Finalmente, la tercera laguna se encontraba en el municipio de Lerma y por ello se le asignó el mismo nombre, aunque en tiempos pasados se puede encontrar la referencia como la laguna de *chimaleapan*³⁶. Esta laguna abarcaba una extensión total de 10 km².

³² LEÓN GARCÍA, *El delicioso valle*, pp. 102-103.

³³ BOEHM DE LAMEIRAS, BRIGITTE, “La sed saciada”. p. 30.

³⁴ WILLIAMS, “El modo de vida lacustre”, pp. 151 – 152.

³⁵ Entrevista realizada a la señora Jovita, Almoloya del Río, 13 de mayo de 2018.

³⁶ LEÓN GARCÍA, *El delicioso valle*, p. 102.

Almoloya del Río

El municipio de Almoloya del Río pertenece al Estado de México. Este municipio está ubicado a 26 kilómetros al suroeste de la ciudad de Toluca y tiene como colindante al norte el municipio de Atizapán, al sur con Texcalyacac, al este con Santiago Tianguistenco y al oeste con San Antonio la Isla³⁷. Originalmente este municipio comprendió los territorios de los actuales Texcalyacac, Santa Cruz Atizapán, y San Pedro Techuchulco, pero al separarse, el territorio del municipio que nos interesa tuvo que replegarse manteniendo en su centro la laguna Chignahuapan³⁸, contando con un aproximado de 485,21 km cuadrados en su extensión territorial³⁹.

El clima predominante en este municipio es el templado sub húmedo con presencia de lluvias en verano. La configuración territorial de Almoloya del Río está caracterizada por ser un terreno rocoso, accidentado y abrupto, con presencia de una laguna, que en el pasado era totalmente de agua cristalina y de la que se deriva el significado de Almoloya: “Lugar de donde mana agua”⁴⁰.

De los manantiales de Almoloya del Río nace el río Lerma, y es a este hecho que el municipio debe su nombre. En este lugar había un aproximado de 51 manantiales, de los cuales 27 se encontraban en Tecalco, 18 en Texcuapa y 6 en Ixcahuipan que conformaban una laguna de 50 Km² conocida como laguna *Chignahuapan*⁴¹. Investigaciones realizadas por el gobierno del Estado de México en el marco de seguridad, refieren que también el río Lerma nace de la conjunción de siete manantiales, que, a su vez, se alimentan de diversos ojos de agua situados en Almoloya del Río⁴². Para antes de 1950 encontramos que, además de los ya referidos, otros manantiales más pequeños como Ixtlahuatenco, Texcoapa, Tecalco

³⁷ Atlas de Almoloya del Río, Gobierno del Estado de México, p. 16.

³⁸ Monografía del municipio de Almoloya del Río, p. 11.

³⁹ ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLEZ Y QUINTERO SALAZÁR, “La gastronomía lacustre de Almoloya del Río.”, p. 66.

⁴⁰ VÁZQUEZ CASTILLO, *Monografía de Almoloya del Río*, pp. 13, 17 y 21.

⁴¹ LEÓN GARCÍA, *El delicioso valle*, p. 98.

⁴² Monografía del municipio de Almoloya de Río, p. 16.

y Tepozoco, se alimentaban de un ojo de agua respectivamente, a éstos les siguen los manantiales Ixchuiapita (con tres ojos de agua) y Pretunta (con seis ojos de agua). Finalmente, el manantial principal, y el más grande con alrededor de cincuenta ojos de agua, era denominado como Ixchuiapan⁴³.

El perímetro de éste, en el sitio donde mana el agua, que es también el perímetro de la base rocallosa, tiene forma irregular ondulada; allí se ve salir el líquido en abundancia; un tramo importante de aquel contorno se llama Tecalco; allí fluye, el agua copiosamente por veintisiete manantiales diversos; otro tramo llamado Texocoapa, cuenta con diez y ocho surtidores; el tercero, que lleva el nombre de Ixchuiapan, abarca seis puntos brotantes; en los sitios nombrados. Pretunta, Ixchuiapita, Tepozoco y Los Baños, los manantiales son de menor importancia. Sospecho que, además de los siete manantiales que he mencionado, hay otros que tributan sus linfas a la laguna, pues esta lleva el nombre de Chignahuapan, voz que significa nueve aguas⁴⁴.

El medio lacustre de Almoloya del Río estaba caracterizado con las mismas referencias de los otros dos vasos de agua, manteniendo su calidad de humedal y de clasificación palustre. La belleza de este municipio inspiró a muchos artesanos y poetas, como es el caso de Adam Ruvalcava que expresa:

Frente a frente en la altura, el caserío de Almoloya, contemplado desde abierto balcón el dilatado espejo que brinda al cielo una laguna. Numerosas fuentes – nueve muy principales – brotan al pie de la colina, con alegre murmullo derraman al grueso de un caudal sobre la depresión que la tierra les ofrece; extremo vaso, cuna descendiente de leguas a través de praderas, gargantas y collados para, al fin, dar en el mar⁴⁵.

Dadas las condiciones del entorno, los pobladores de este municipio se caracterizaron por desarrollar un modo de vida lacustre, al igual que los municipios aledaños, como es el caso de Santa Cruz Atizapán o San Antonio la Isla, por mencionar algunos.

⁴³ Monografía del municipio de Almoloya de Río, p. 16.

⁴⁴ BOEHM DE LAMEIRAS, BRIGITTE, "La sed saciada". p. 33.

⁴⁵ Citado en VÁZQUEZ CASTILLO, *Monografía de Almoloya del Río*, p. 21.

1.2 Almoloya del Río y el modo de vida lacustre

Remontándonos hasta la época prehispánica, la alimentación de las sociedades de Mesoamérica estuvo basada principalmente en la recolección de hierbas y raíces, la caza de animales poco peligrosos, la siembra y las actividades lacustres. Estas últimas se practicaron en mayor medida debido a las condiciones que imperaban sobre el antiguo territorio que hoy conforma el Valle de Toluca, un Valle que además comparte gran similitud con el de México. Conviniendo con Williams, la dieta de las sociedades que se establecieron cercanas a los cuerpos de agua era una de las más completas para la época, ya que al no contar con los nutrientes que se obtenían en el consumo de ganado domesticado, los nativos se vieron obligados a explorar otros medios no ganaderos⁴⁶.

En este sentido, no podemos desdeñar la importancia histórica de las prácticas lacustres en el desarrollo de las civilizaciones mesoamericanas, mismas que desde el periodo prehispánico comenzaron a construir un modo de vida lacustre. Por esta razón, el consumo de pescados, insectos y sus huevecillos, ranas y algas, por mencionar sólo algunos, que eran extraídos de las lagunas y ciénegas se dispersaban por el territorio mesoamericano⁴⁷. Buena parte del norte de México, los actuales estados de Guerrero y Oaxaca, así como la parte del Golfo y la Costa Sur, contaban con una dieta mayormente lacustre, la que complementaron con productos derivados del maíz, o la ingesta del frijol, chiles, calabaza, jitomate y amaranto⁴⁸.

Como podemos ver, la explotación de los recursos acuíferos ha sido una actividad vital para la zona alta del Lerma, el potencial de producción que significaron las lagunas y el río mismo, era de tal magnitud que le daban a la zona, y a las regiones lacustres que abarcaba, un modo de vida muy particular.

Williams refiere que una de las ventajas del desarrollo de las culturas en el ambiente

⁴⁶ WILLIAMS, "El modo de vida lacustre", p. 151.

⁴⁷ WILLIAMS, "El modo de vida lacustre", pp. 152-153.

⁴⁸ WILLIAMS, "El modo de vida lacustre", pp. 152-153.

lacustre, es que las actividades le aseguraron al individuo, desde su llegada a la actual zona del alto Lerma y hasta la conformación de civilizaciones independientes, la supervivencia, pues se realizaron con un número muy limitado de herramientas simples y multifuncionales que le dieron la posibilidad al pescador de convertirse también en cazador y recolector a conveniencia según la época del año⁴⁹. Esta practicidad se sigue manteniendo hoy día, ya no contemplando tanto las etapas del año sino la variedad de trabajos que ejecutan los pobladores.

Algunos de los investigadores que han enfocado sus trabajos a ésta temática: Williams, Albores, García Sánchez, León García y Yoko Sugiura, solo por mencionar algunos, coinciden en que cuando hablamos de un modo de vida lacustre, nos estamos refiriendo principalmente a la pesca, la caza y la recolección, esto debido a que este modo de vida fue el principal medio por el que los primeros asentamientos humanos, ribereños a los cuerpos de agua, alcanzaron un sedentarismo pleno⁵⁰ como ya se mencionó en renglones anteriores.

Durante el siglo XVIII y buena parte del siglo XIX, los manantiales y las lagunas jugaron un papel importante en el desarrollo y sustentabilidad de las zonas lacustres de México, aspecto que se replicó en la zona actual del Alto Lerma y en el municipio de Almoloya del Río, caso en el que nos enfocaremos. Para los pobladores de este municipio, los cuerpos que manaban agua significaron un medio de producción, tanto de alimentos para los humanos pues de ellas obtenían ranas, pescado blanco, juiles, papa de agua, charales, jara, berros, acociles, diversos tipos de patos nativos y carpas, Así como para el forraje de los animales de consumo, como lo son los pastizales y la misma agua de la que bebían los rebaños. Además, de las especies de tules con las que elaboraban petates, aventadores para el fogón, respaldos de sillas, canastos, chiquihuites y algunos tipos de sombreros, por mencionar algunos. Aunado a la presencia de algunas aves migratorias que constituían una rica fuente de carnes que eran altamente valoradas tanto en el consumo familiar como en la venta en los tianguis y mercados locales. En el aspecto ornamental, el tule se usaba en las fiestas patronales a manera de portadas para los templos y arcos

⁴⁹ WILLIAMS, "El modo de vida lacustre", pp. 108 – 109.

⁵⁰ ALBORES ZÁRATE, *Tules y sirenas*, p. 80.

adornados en la entrada del municipio⁵¹.

El aprovechamiento de los recursos lacustres era integral, además de lo antes mencionado, la presencia de la vegetación emergente de los cuerpos de agua resultaba de gran importancia como materia prima para la elaboración de las herramientas para la pesca y la caza, como es el caso de las diversas redes para captura de patos y aves, y algunas más de diversos tamaños, para la pesca de carpas y pescados pequeños. El modo de subsistencia, para el caso particular de Almoloya del Río, consiste en un sistema donde se establecen los parámetros bajo los cuales se debe explotar la laguna, así como la jurisdicción de los municipios ribereños, a fin de no perjudicar la reproducción de las especies y así garantizar su presencia para el consumo durante todo el año⁵². Las prácticas de extracción de la materia prima se han ido modificando con el paso de los años, y en cada generación en la que se han realizado, se les ha anexado diferentes características, según las cualidades de sus practicantes y de las condiciones en las que se va transformando el medio.

Para poder entender la composición del esquema categórico tendremos que poner especial cuidado en el orden de cada una de éstas. Por tal motivo se considera pertinente iniciar con la explicación de la categoría de naturaleza macro para después ir especificando y delimitando nuestro campo de acción.

La población de Almoloya del Río se ha caracterizado por su labor destacada dentro de las prácticas referentes al entorno lacustre. Su íntima relación con el medio los llevó a perfeccionar el conjunto de actividades que les aseguraron su supervivencia, es decir, establecieron un modo de subsistencia. En este sentido, Sugiura Yamamoto propone un sistema funcional que denomina de la misma forma, y a decir en sus propias palabras:

Es un sistema donde se articulan todas las actividades relacionadas con los procesos que los grupos humanos establecen con su medio de producción. Es una forma específica de respuesta e interrelación del hombre con su entorno biofísico, a fin de asegurar su reproducción y, por ende, su

⁵¹GARCÍA SÁNCHEZ, Petates, peces y patos, p. 153.

⁵²ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLES Y QUINTERO SALAZAR, "La gastronomía lacustre de Almoloya del Río.", p. 69.

supervivencia como grupo humano⁵³.

Lo que la investigadora da a conocer en la definición anterior es de gran importancia para el desarrollo de esta investigación, pues en estricto sentido, nos está presentando una categoría que abarca tanto las características físicas y biológicas de un espacio como las relaciones, que, de forma interna, se gestaron en dicho territorio. De esta manera, el modo de subsistencia puede no corresponder única y necesariamente al medio lacustre sino a otras formas de supervivencia, pero siempre identificando la constitución del medio como la base del desarrollo de las civilizaciones y comunidades.

Por otra parte, el modo de vida lacustre, como categoría, rescata gran parte de la propuesta de Sugiura, añadiendo como principal característica, que las actividades desarrolladas por los actores históricos deben estar enmarcadas en un ámbito lacustre. Cabe mencionar que la categoría modo de vida lacustre puede ser abordada desde dos perspectivas: como proceso o como concepto explicativo. Para el primer caso, de acuerdo con Eduardo Williams, podemos decir que el modo de vida lacustre “es un sistema que se ha ido construyendo en un proceso de larga duración, es decir, que fue practicado y asimilado como un medio autosustentable que posteriormente se pasó en generaciones como un legado cultural”⁵⁴. Este modo de vida fue representativo del México prehispánico, y su importancia radicó fundamentalmente en el hecho de que no se contaba con un ganado de cría que les permitiera a las sociedades nativas satisfacer su necesidad de alimentación, sin embargo, aún con la introducción de nuevas especies de ganado y productos alimenticios, las prácticas arraigadas sobrevivieron, adaptándose y reflejándose como sincretismos.

Por la estrecha relación del hombre con su entorno, las formas de subsistencia han logrado coexistir y empalmarse en el ámbito de la vida cotidiana, siendo actores de las transformaciones que la Historia implica, así como la aceptación de los avances tecnológicos y científicos y las consecuencias que generan, pero manteniendo parte

⁵³ Citado por WILLIAMS en “El modo de vida lacustre”, p. 30.

⁵⁴ WILLIAMS, “El modo de vida lacustre”, p. 30.

de su identidad regional al alimentar las tradiciones y las prácticas relacionadas con el medio lacustre.

El concepto de modo de vida lacustre resulta útil para el historiador pues se trata de una herramienta conceptual que centra su atención en los factores que permiten el surgimiento y desarrollo de una sociedad, pues parte desde su base económica, y se extiende hasta la estructura cultural para así, como su nombre lo indica, explicar el sistema de organización de un objeto de estudio determinado. Este concepto se centra en el análisis de la formación económica de una zona y los factores propios del sitio que actúan sobre ella⁵⁵.

Sugiura Yamamoto también propone que el modo de vida lacustre se puede definir como

el sistema donde se articulan todas las actividades que los grupos humanos establecen con su medio de producción en lagos, ríos, manantiales, ciénegas y pantanos⁵⁶.

Hasta aquí podemos notar que las categorías antes mencionadas son clave para identificar el contexto natural, los elementos que se han mantenido y los que se han transformado, sin embargo, aún nos falta mencionar una última categoría que es la que nos ayudará a demostrar la hipótesis que aquí se plantea: La pervivencia cultural que de acuerdo con García Sánchez:

Es la subsistencia ambiental, económica, política y social de hábitos culturales propios de un modo de vida⁵⁷.

Ahora bien, los elementos presentes en el municipio de Almoloya del Río fueron factores clave para la organización de los pobladores que, en su mayoría, buscaron la forma de sacar provecho de cada tipo de recurso que por tradición había sido el sostén de sus familias. Así pues, históricamente este municipio consolidó las bases de sus tradiciones, vida cotidiana y cultura, sobre la importancia que el ambiente

⁵⁵ WILLIAMS, "El modo de vida lacustre", pp. 30- 32.

⁵⁶ SUGIURA YAMAMOTO, *La caza, la pesca y la recolección*, p. 71.

⁵⁷ GARCÍA SÁNCHEZ, *Petates, peces y patos*, p. 32.

lacustre representaba. El medio lacustre aseguraba a los pobladores la obtención de alimentos durante todo el año, así como la materia prima para la elaboración de muebles y utensilios para el hogar que generalmente se vendían en los tianguis locales como Santiago Tianguistenco, Ocoyoacac, Lerma y Toluca, y en algunos casos, se llevaban al mercado de la Merced, en la ciudad de México⁵⁸.

La constante necesidad de obtener recursos llevó a los pobladores a establecer una estrecha relación de dependencia con la laguna, construyendo inconscientemente un modo de vida lacustre que se manifestó a través de diversas prácticas, tanto recreativas como laborales, ya que además de practicar la pesca, caza y recolección (que tienen una connotación económica), también se solían organizar paseos en chinampas al estilo de Xochimilco, y la gente se iba a divertir con sus familias⁵⁹.

Ahora bien, la alimentación tradicional es el lenguaje mediante el cual los pueblos expresan parte de su modo de vida, la relación que establecieron con su entorno y las tradiciones derivadas de su ideología y cultura. Para caracterizar la alimentación tradicional lacustre es necesario conocer cómo se vincularon entre sí los procesos de obtención de los productos, preparación, consumo y distribución de los alimentos, así como de la importancia sociocultural de los escenarios donde se desarrollaron estas actividades. La identificación de las características principales que nos conciernen depende también, en buena medida, de la consideración que tengamos respecto a los agentes externos que influyeron sobre las prácticas culinarias de los pueblos como las migraciones, la apertura a nuevas técnicas, métodos y recetas, así como a los avances científicos y tecnológicos que históricamente se han ido transformando, pasando de ser un acto de supervivencia a una forma de relación colectiva y sociabilidad.

De la misma forma, la alimentación tradicional se caracteriza desde la historia, a través del pasado de los productos que se consumen, haciendo referencia al significado espiritual y social de las formas de cocinar, así como al rescate de la

⁵⁸ ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLEZ Y QUINTERO SALAZÁR, "La gastronomía lacustre de Almoloya del Río". p. 71.

⁵⁹ TREJO SÁNCHEZ Y ARRIAGA ÁLVAREZ, "Memoria colectiva: vida lacustre y reserva simbólica". pp. 305-306.

identidad colectiva. En este sentido, la alimentación debe ser analizada como una variable de la vida cotidiana cuya problematización se basa principalmente en la variedad de sus líneas de investigación, Por ejemplo, Corcuera de Mancera centra sus estudios sobre la alimentación como una forma de sociabilidad e interrelación con los individuos de una sociedad. Por otra parte, García Sánchez y León García la piensan como la conjunción de los saberes y las prácticas heredadas culturalmente, mientras que Trejo y Álvarez la clasifican dentro de las manifestaciones más tangibles de la memoria colectiva. En esta investigación pensamos en la alimentación como el vehículo para preservar una parte de la Historia de las clases subalternas.

A pesar de que la alimentación tradicional de los pueblos no ha sido una actividad reconocida por ser considerada una ocupación cotidiana, las prácticas culinarias son dignas de ser investigadas, ya que son una puerta a los esquemas más íntimos de la organización familiar de un grupo humano. Los estudios relacionados al aspecto alimenticio, en su mayoría, abarcan periodos considerablemente largos ya que esto les permite a los investigadores demostrar las hipótesis que plantean, las cuales rezan sobre las permanencias del proceso en cuestión. Aunque en gran parte de los casos, los cambios en esta variable de la vida cotidiana son tan imperceptibles para la sociedad que los vive como lentos⁶⁰, las prácticas que se desarrollan bajo el concepto de pervivencia cultural, muchas de las veces, terminan adecuándose a las necesidades y demandas que la sociedad va obteniendo a través de los años, dejando presente ya sea en la memoria colectiva o en las actividades realizadas consciente o inconscientemente, rastro de un pasado que puede seguir activo.

Las casi imperceptibles variaciones de un proceso de larga duración, al igual que un proceso de pervivencia, pueden ser más notorias bajo la lupa de la investigación de varias generaciones, por este motivo, la herramienta más común para identificar las continuidades es la tradición oral, y en algunos casos, las actividades mismas. Las tradiciones, cualquiera de la que se hable, son casos en los que la larga

⁶⁰ SÁNCHEZ GARCÍA, *Petates, peces y patos*, p. 31.

duración, propuesta por Braudel, conforma uno de los principales pilares, ya que sin las continuidades que mencionamos antes, las actividades enmarcadas en este concepto perderían parte de su naturaleza.

En la presente investigación solo abarcamos hasta el año de 1970 pues es este año donde encontramos tajantes coyunturas históricas que van desde la introducción de especies acuáticas hasta el cambio del uso del suelo, sin embargo, no por ello se piense que este proceso de larga duración se estancó en este año, por el contrario, hay diversos estudios como los realizados por Viesca González que abordan la situación actual de la alimentación lacustre⁶¹.

Ahora bien, entre 1942 y 1951, de acuerdo con las fuentes consultadas, se inició el proceso de entubamiento del agua proveniente de los manantiales del Volcán Xinantecátl, hecho que mermó considerablemente la cantidad de agua en los caudales por los que se dispersaba. En el caso de la laguna ubicada en Almoloya del Río, las consecuencias resultaron en una desecación parcial que contribuyó al deterioro no sólo del ecosistema lacustre, sino también al de las prácticas económicas y autosustentables de los municipios ribereños.

Paulatinamente se desecaron en su totalidad las lagunas, y las tierras fueron distribuidas en dotaciones entre las zonas ribereñas para ser empleadas, en su mayoría, para la agricultura, y en menor medida, para ganadería, transformando así el medio de producción, sin embargo, a pesar de estos cambios algunas de las variables dentro de la vida cotidiana se mantuvieron, como fue el caso de la alimentación. La diversidad y la cantidad de los productos acuáticos como los pescados, las ranas y los insectos llevaron a considerarlos como la base de la alimentación almoloyense. Aunque el entorno empezó su transformación a partir de 1942, la tradición de la alimentación lacustre buscó la forma de permanecer a través de prácticas como la cría de pescado y el fortalecimiento de las redes comerciales con municipios aledaños a Almoloya como Capulhuac, Ocoyoacac, Lerma y la

⁶¹ VIESCA GONZÁLEZ, FLORES SOMERA, ROMERO CONTRERAS, GARDUÑO MENDOZA y QUINTERO SALAZAR "El impacto de la desecación de la laguna de Lerma", pp. 118.

Ciudad de México⁶².

La alimentación tradicional lacustre de Almoloya del Río, es un caso local tanto de pervivencia cultural como de larga duración. En este municipio, las actividades de pesca, caza, recolección y comercio jugaron un papel importante para la subsistencia de los pobladores y se siguieron realizando a pesar de la transformación del paisaje, el establecimiento del corredor industrial de Lerma y los procedimientos de extracción de recursos, como se abordará de forma más detallada en el subtítulo 2.2.

En un artículo realizado por investigadores de la Universidad Autónoma del Estado de México, se identificaron especies vegetales lacustres y agrícolas que todavía se consumen a la manera tradicional: nopales, hongos, papas de agua o apacloles, quelites, berros y quintoniles⁶³. Los habitantes aprovechan especies animales como patos, carpas, atepocates, ranas, acociles y ajolotes, con ello preparan tamales de pescado, rana, acociles, hueva de carpa y carpas, además también elaboraban platillos con patos, chile relleno de támbulas o atepocates, y ranas empanizadas o fritas⁶⁴. Durante la época de lluvias (mayo - septiembre) cuando la laguna se desbordaba por el exceso de agua de temporal, las ranas eran la fuente de carne más abundante y económica. En los tianguis locales este producto se encontraba en gran cantidad, aunque para los pueblos ribereños a las ciénegas constituía la forma de auto sustento inmediato y no todos optaban por su venta. La alimentación tradicional, si bien encontró sus pilares en los recursos de la laguna, no olvidó echar mano de los productos que se obtenían de la agricultura y la ganadería según la estación del año, conformando así una dieta integral y variada. En el borde ribereño de algunos de los municipios colindantes con Almoloya del Río, como San Mateo Atenco, Techuchulco y Jajalpa, proliferaron los cultivos de huerta y de chinampa, obteniendo, entre muchas especies más: haba, chícharo, papa, calabaza, chilacayote, cebolla, cilantro, perejil, col, rábano, arvejón, ejote, coliflor, nabo, maíz,

⁶² LEÓN GARCÍA, *El delicioso valle*, p.193- 194.

⁶³ VIESCA GONZÁLEZ, FLORES SOMERA, ROMERO CONTRERAS, GARDUÑO MENDOZA y QUINTERO SALAZAR "El impacto de la desecación de la laguna de Lerma", pp. 101.

⁶⁴ VIESCA GONZÁLEZ, FLORES SOMERA, ROMERO CONTRERAS, GARDUÑO MENDOZA y QUINTERO SALAZAR "El impacto de la desecación de la laguna de Lerma", pp. 118.

frijol, avena, tejocote, capulín, peral, manzano, ciruelos, nogales, higo, membrillo, durazno, perón, chabacano, quintoniles, huauzontle y verdolagas. Mientras que la bebida más consumida era el pulque⁶⁵.

Ante la variedad de recursos (semillas, hortalizas, árboles frutales y plantas de agave) las combinaciones y la diversificación en la preparación de los alimentos fueron las consecuencias inmediatas de la imaginación y la dedicación en la cocina tradicional. Los utensilios y los medios para realizar los alimentos destacaron siempre por la sazón que les proporcionaban a los platillos, un aspecto que, a decir por los pobladores de Almoloya del Río, no se puede igualar con las nuevas técnicas, ni los aparatos domésticos actuales, tal como lo señala la señora Piedad García.

Antes todo se cocinaba en ollas y cazuelas de barro, y la comida sabía mejor porque con el calorcito que se guardaba dentro, la carne del pescado, por ejemplo, se cocía mejor y hasta las verduras se sazonaban. Y aparte de esto, todo se ponía a cocer en *tlecuil* con leña y hasta eso le daba un sabor especial a la comida, tal vez por el saborcito a humo de resina que tenía la leña. [...] La comida de antes sabía mejor y era más saludable, todo venía del campo y de la laguna, ahora todo sabe más simple y hasta el material de los trastes es dañino.⁶⁶

A pesar de que el consumo de los productos locales conformara la base de la alimentación en Almoloya del Río, su importancia y su trascendencia se manifestaron principalmente a través de la herencia oral entre las mujeres, careciendo de recetas escritas, aunque cabe mencionar que la información obtenida mediante la aplicación de entrevistas a los pobladores de Almoloya del Río nos permite afirmar que los hombres también tenían conocimientos sobre la preparación y conservación de alimentos. Los varones eran los portadores de los conocimientos para la caza y la pesca. Dentro de la historiografía, en esta temática, los recetarios ejemplares de la época, como ya se mencionó, son realmente muy escasos pues los de mayor identificación corresponden al siglo XVIII y XIX, retomando

⁶⁵ VIESCA GONZÁLEZ, FLORES SOMERA, ROMERO CONTRERAS, GARDUÑO MENDOZA y QUINTERO SALAZAR "El impacto de la desecación de la laguna de Lerma", p. 133.

⁶⁶ Entrevista realizada a la señora Piedad García Pliego. Almoloya del Río. 10 de octubre de 2018.

esporádicamente solo algunos de los productos lacustres antes mencionados, este hecho se justifica en el poco reconocimiento que se le daba a la cocina rural, la cual se veía opacada por los innovadores productos de cocina urbana y la repostería⁶⁷. Sin embargo, no por el hecho de carecer de reconocimiento significa que su importancia sea menor, por el contrario, la continuidad en la preparación de ciertos alimentos con productos lacustres fue tal que aún en la memoria de los pobladores ribereños a las ciénegas y al río Lerma, sobreviven las recetas que en antaño sus familiares les transmitieran, como una tradición que se niega a morir.

De entre la gama de recursos que se obtenían de la laguna encontramos presentes productos lacustres que para su clasificación fueron separados en cuatro grupos: acuáticos, de tierra, de temporada y migratorios⁶⁸. En primera instancia, los productos más señalados en las recetas corresponden mayormente a peces, algunos tipos de patos, gusanos e insectos. Por otra parte, los del grupo terrestre abarcan principalmente a ranas, patos endémicos y vegetales comestibles endémicos como la jara, los berros, quelites, algas y jara. Los alimentos de temporada se caracterizaban por contener diversos hongos y vegetales de determinada estación. Finalmente, los recursos comestibles de carácter migratorio eran netamente patos y garzas como el chichicuilote o la gallareta. Es importante mencionar que, para el caso del segundo grupo, los pobladores de Almoloya buscaron cultivar dentro de la propiedad privada otros vegetales que complementarían la alimentación local, como es el caso del epazote, quelites, cilantro y la denominada triada agrícola, como se puede observar en la tabla 1.

⁶⁷ CORCUERA DE MANCERA, Entre gula y templanza, pp. 98- 110.

⁶⁸ Clasificación propia.

Tabla 1 Dieta tradicional de los habitantes de Almoloya del Río				
Productos lacustres	Productos terrestres		De temporada	Migratorios
Carpa Atepocates Ajolotes Pescado blanco Pescado pardo Pescados dorados Juiles Zalmichi Carpas Camaroncillos Charales Renacuajos Acociles Papas de agua	De recolección	Algas, berros, jara, quelites, shipas, vinagreras, verdolagas, manzanilla, yerbabuena, albahaca, toronjil, menta, manrubio, epazote y malvones.	Hongos de llano, hongo “madroño”, pancitas, escobetas, pata de pájaro, chicales, clavitos, negritos, hongos tolumbos, pipilitas, chonchines y hongos de palo.	Gallaretas Zarcetas Garzas Chichicuilote Pato blanco Pato negro “Pardos” Umas Pato golondrino Cuacos
	De siembra	Cilantro, nopales, perejil, epazote, espinacas, calabazas y calabacines, maíz, frijol, chiles, haba, yerbabuena, manzanilla, orégano y tomillo. Árboles frutales de higo, tejocote, capulín, manzanos, perales, membrillo, chabacano y nogal. También se sembraban magueyes y forrajes como alfalfa, avena y cebada.		

Creación propia con base en las fuentes orales e historiográficas

Así como los anteriores hay gran número de productos que se empleaban para las recetas de cocina locales y hoy en día su práctica en los municipios ribereños sigue siendo muy común, aspecto que denota el lenguaje gastronómico tradicional de Almoloya del Río que muestra en cada una de sus características la interdependencia de los pobladores con la naturaleza, especialmente entre los grupos indígenas y sus herederos culturales (sector de adultos mayores) que han tratado persistentemente de mantener vivos los rasgos de su identidad colectiva, no así, entre la población que ha sucumbido ante los procesos de aculturación, los

avances científico - tecnológicos y la transformación del medio, misma que mermó las actividades lacustres por el deterioro ambiental desde 1970⁶⁹.

La manera en la que los productos y las formas de preparación de los alimentos se han ido transformando no fue ajena a los cambios que sufrió el paisaje, los recursos naturales, la necesidad del trabajo (que provocó migraciones hacia los puntos industriales), el desarrollo de nuevos mercados globales y el avance de la industria alimentaria, que ha hecho posible la aparición de nuevos alimentos, formas de conservación y de consumo. De igual forma, la manera de preparación de los alimentos se ha ido modificando de acuerdo a los utensilios, por ejemplo, la creciente sustitución del barro por el peltre y el aluminio.

Todos estos son elementos que se ven reflejados en el apresurado devenir de la vida humana que hace necesario el procesamiento constante de la materia prima para la producción de alimentos cada vez más fáciles de adquirir, esto aunado a la influencia de la mercadotecnia y los estilos de vida que el liberalismo plantea, son aspectos que inciden de manera importante en nuestra alimentación, compartiendo, y a veces compitiendo, por consumidores de la cocina tradicional.

Las prácticas lacustres que se desarrollaron hasta 1970 entre los municipios ribereños del alto Lerma que trascendieron a los cambios de su entorno biofísico y se adaptaron a las nuevas actividades productivas que pasaron de ser mayormente lacustres a la creciente actividad agrícola y ganadera, así como a la migración y/o traslado de la población, en el caso de Almoloya del Río, en busca de opciones laborales en el sector industrial de Lerma, pueden clasificarse dentro de la pervivencia cultural que propone García Sánchez, ya que muchas de estas prácticas, así como las herramientas y las técnicas se han ido reinventando y/o refuncionalizando para no desaparecer, aun después de la desecación de la laguna Chignahuapan. Por otra parte, hay herramientas que dejaron de ser útiles en cuanto las actividades para las que era empleadas fueron finadas debido a la pérdida de determinadas especies, por ejemplo, García Sánchez en su obra *Petates, peces y*

⁶⁹ SUGIURA YAMAMOTO, ARIAS GALLARDO, ZEPEDA, PÉREZ TÉLLEZ y PALACIOS, "Vida cotidiana de los grupos indígenas de la cuenca del Alto Lerma", p. 337.

patos, hace mención del uso histórico de una red o *matlat* larga que era sostenida en el aire por unas maderas (cuyo nombre no ha sido identificado completamente ya que las referencias de esta herramienta se encuentran dispersas en los códices), sin embargo, en el alto Lerma no han podido ser reconocidas prácticas similares⁷⁰.

1.3- El trabajo y el comercio

Las actividades que los pobladores del alto Lerma realizaban para la extracción de recursos, tanto de consumo como de materias primas para la confección, estuvieron estrechamente vinculadas a la explotación de los cuerpos de agua ya que este era el principal medio de producción para algunos de los municipios ribereños al Lerma y a las ciénegas donde la industrialización llegó de forma tardía⁷¹. En Almoloya del Río los lugareños tejían y confeccionaban artículos de tule para uso cotidiano como petates, chiquihuites, aventadores, sombreros, cestos, canastas, redes y sillas que se transportaban en animales de carga para su venta o trueque en los tianguis de Santiago Tianguistenco, Lerma y Capulhuac. El tule, que crecía en abundancia al margen de la laguna *Chignahuapan*, también solía usarse como forraje para los animales de carga, ganado mayor y para techar las casas⁷².

Cuando mencionamos a la laguna como principal medio de producción de algunos de los municipios ribereños, como es el caso de Almoloya del Río, no queremos decir que necesariamente sea la única fuente de abasto de materias primas o de alimentos, ya que como se mencionó antes, la dieta de los almoloyenses era variada y muchos de los platillos tradicionales lacustres eran complementados con productos de origen agrícola o ganadero. Los pobladores realizaban, además de las actividades lacustres, otros trabajos complementarios. También es necesario precisar que dado que muchas de las prácticas lacustres eran de temporada, por ejemplo, la caza de patos o la recolección de lirio y tule, los trabajos en la laguna se

⁷⁰ GARCÍA SÁNCHEZ, *Petates, peces y patos*, p. 121

⁷¹ WILLIAMS, "El modo de vida lacustre", p. 154.

⁷² ALBORES ZÁRATE, "El tejido de tule en la zona lacustre del Valle de Toluca", p. 5.

iban alternando de acuerdo a la estación del año, de esta manera, se aseguraba el alimento y los recursos durante todo el año, por ejemplo, durante los meses de septiembre y octubre, cuando por las lluvias hay más humedad, se cazaban ranas, y en época de primavera y verano, el trabajo se concentraba en la recolección, principalmente de tule, como se muestra en la imagen 1.

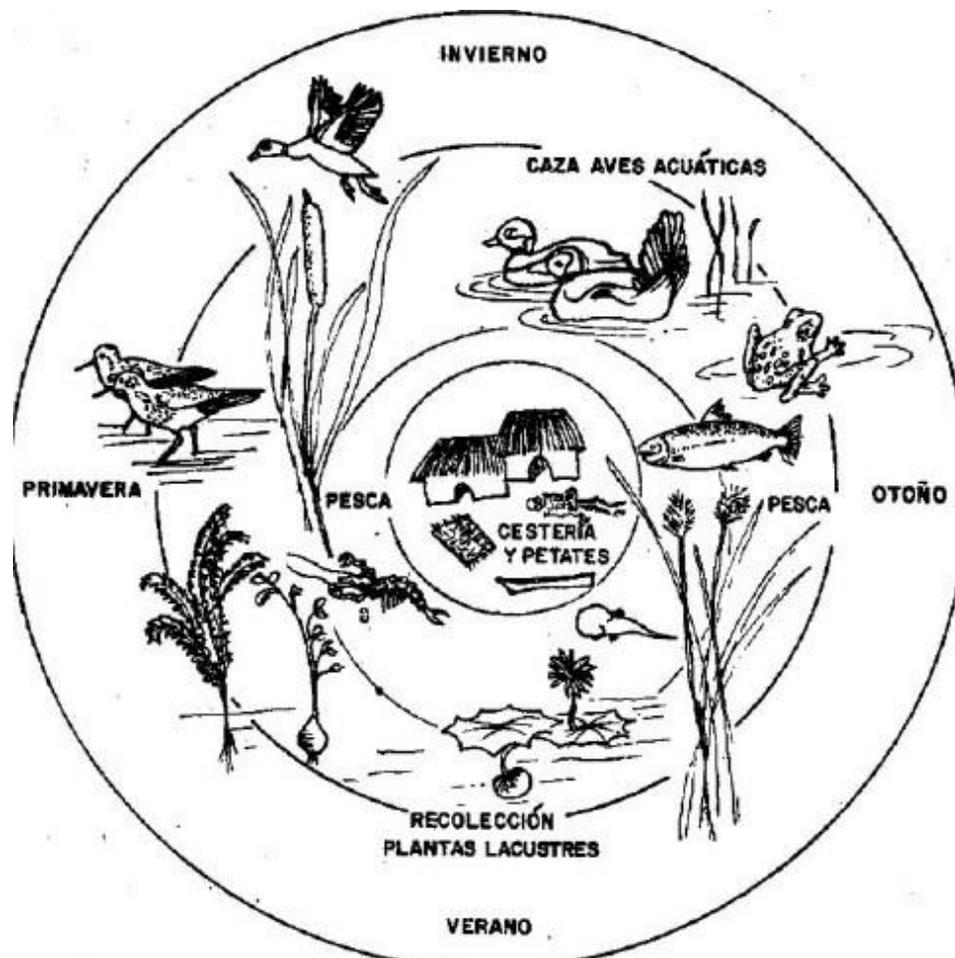


Imagen 1 obtenida de SUGIURA YAMAMOTO, SERRA PUCHÉ, MONROY GARCÍA Y SIRENIO MARTÍNEZ, "Notas sobre el modo de subsistencia lacustre", p. 10.

A pesar de que los artículos elaborados de tule representaban un porcentaje importante en los ingresos económicos familiares, los pescadores y recolectores pusieron énfasis en el desarrollo de diversas técnicas que les permitieran economizar tiempo y esfuerzos a la hora de hacerse de los productos, y de este

modo, apresurar la venta en los tianguis locales. Por ejemplo, cazar o capturar los productos un día antes de ir a venderlos, para no gastar en recursos que evitaba el proceso de descomposición de los alimentos. También era importante variar los productos para, de esta manera, agilizar la salida de la mercancía⁷³.

Durante el siglo XIX la extracción de productos de las lagunas había constituido uno de los principales medios de subsistencia, y para el siglo XX Almoloya del Río destacó por el desarrollo de sus actividades lacustres⁷⁴. Una de las especies más explotadas eran los juiles, aunque también se comercializaban en gran medida los acociles, ajolote y ranas. También, de acuerdo a las fuentes consultadas, el municipio de San Mateo Atenco se consolidó como uno de los lugares con mejor calidad en sus pescados⁷⁵.

Durante las décadas de los 40's y 50's los productos más abundantes en tianguis como el de Santiago Tianguistenco, Ocoyoacac y Lerma eran: maíz, trigo, frijol, haba, cebada, chícharo, papa, zanahoria, calabaza, col, lechuga, espinacas, nopales, chiles, aguacates, berros, jara, epazote, cilantro, "chivatos", limones, hinojo, albahaca, ruda, manzanilla, perejil, menta, toronjil, yerba buena, mirto y romero. También se encontraban frutos de chabacano, durazno, manzano, zarzas, moras, sidra, plátanos, ciruelos, higo blanco y morado, peras, tejocotes, capulines y nueces. Las bebidas tradicionales se podían vender jarros de cuarto de litro de pulque, mezcal y licor de frutas. Los productos lacustres la variedad era aún más extensa entre especies de pescado, anfibios, insectos, patos, ranas y vegetales acuáticos. Solo por mencionar algunos de estos, podemos referir las ranas blancas, ranas pintas o pardas, los acociles, mosco de agua, mosco seco, hueva de mosco, papas de agua, berros, jara, apacloles, algas, pato pinto, pato negro, pato blanco, garzas, chichicuilotos, umas, gallaretas, zarcetas y cuacos. Por otra parte, también se encontraba el pescado blanco, pescado pardo, pececillos dorados, juiles,

⁷³ ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLEZ Y QUINTERO SALAZAR, "La gastronomía lacustre de Almoloya del Río.", pp. 68 – 70.

⁷⁴ ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLEZ Y QUINTERO SALAZAR, "La gastronomía lacustre de Almoloya del Río.", p. 67.

⁷⁵ VIESCA GONZÁLEZ, FLORES SOMERA, ROMERO CONTRERAS, GARDUÑO MENDOZA Y QUINTERO SALAZAR, "El impacto de la desecación de la laguna de Lerma", pp. 101 – 138.

charales, ajolotes, una especie de pececillo pardo que tenía las características de un anfibio y cuya identificación no ha sido exacta⁷⁶ y, finalmente, las carpas (que fueron introducidas a mediados de la década de los 50's)⁷⁷.

De las especies mencionadas antes, cuya referencia se encuentra repetidamente en las fuentes oficiales, los resultados obtenidos en las 51 entrevistas realizadas a pobladores de Almoloya del Río, con un rango de edad de entre 60 a 75 años, señalan que las especies más comunes eran: gallaretas, zarcetas, chichicuilotos, pato golondrino y los "cuacos". También se identificó la pesca de especies como ajolotes, carpas, pescado negro, pescado pardo, pescado blanco, Zalmichi, juiles y la captura de ranas. Por otra parte, entre los vegetales más apreciados para el consumo, se mencionaron las verdolagas, la jara, berros, algas, quintoniles y las papas de agua⁷⁸.

La caza, pesca y recolección de los productos de la dieta almoloyense se desarrollaban con una metodología, técnica, herramientas y temporadas bien definidas. El conocimiento de los tiempos y formas de explotación de la laguna estuvo ligado a las creencias religiosas indígenas y a la experiencia⁷⁹. Por otra parte, las insipientes formas de preservar los alimentos obligaron a los comerciantes a organizar un sistema en el que había días exclusivos para la pesca, caza, recolección y venta⁸⁰, tal como lo señalan las fuentes consultadas.

Había días exclusivos de pesca, caza, recolección y venta; por ejemplo, los acociles se recolectaban los lunes, jueves y sábados, para distribuirlos en los mercados de Tianguistenco (martes), Toluca (viernes) y Ocoyoacac (domingo)⁸¹.

⁷⁶ Este pescadito es comúnmente de color negro, aunque también puede estar cubierto de manchas blancas o grises. Durante sus primeras semanas de vida se desarrolla dentro de la laguna, pero en su etapa adulta es capaz de vivir en los márgenes de la ciénega. Su descripción física no es exacta pero los lugareños de Almoloya aseguran, por experiencia, que no se trata de ningún tipo de anfibio.

⁷⁷ LEÓN GARCÍA, *El delicioso valle*, pp. 101 – 102.

⁷⁸ Entrevista realizada a la señora Epifanía Acosta. Almoloya del Río, 15 de mayo de 2018.

⁷⁹ Entrevista realizada a la señora Jovita, Almoloya del Río, 13 de mayo 2018.

⁸⁰ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLEZ Y QUINTERO SALAZAR, "La gastronomía lacustre de Almoloya del Río.", p. 69.

⁸¹ ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLEZ Y QUINTERO SALAZAR, "La gastronomía lacustre de Almoloya del Río", p. 69.

Como es de esperarse, los comerciantes debían obtener ganancias que no sólo remuneraran las actividades de extracción, que además requerían una inversión importante de tiempo y constancia, sino que también pudieran solventar los gastos de conservación para aquellos productos que no se vendían en una sola tanda o cuyo proceso de descomposición es relativamente acelerado. En Almoloya del Río, hasta la década de los 40's, las mujeres conservaban los recursos, según el tipo de alimento, mediante técnicas como la salazón, ahumado, conservas en almíbares, escabeches de verdura o deshidratación de frutas⁸². La carne se conservaba mediante conservas en manteca de cerdo, el huevo con una porción de cal, barro, parafina o serrín⁸³.

Las mujeres, que eran las encargadas de preparar los alimentos que se vendían, trataban en la medida de lo posible que los pescados, que son la comida lacustre que se descompone con mayor rapidez, fueran capturados de un día para otro. De acuerdo con las fuentes consultadas, la mayoría de los pescados eran preparados en tamales con hierbas de olor y su precio oscilaba entre \$50 y \$80 centavos⁸⁴. Los patos, que podían venderse solo desplumados, en tamal o en caldo, solían costar de \$2 a \$5.50 pesos, en tanto que los ajolotes eran probablemente el producto lacustre más económico, llegando a costar \$70 centavos la docena. Los acociles costaban \$1 peso el plato o tazón, las carpas costaban entre \$20 y \$30 centavos según su tamaño⁸⁵.

Los comerciantes trasladaban la mercancía en cestos grandes que eran cubiertos con trapos o con pequeños tapetes de tule. Los cestos se colocaban en pares a los costados del animal de carga, llámese caballo o burro, y eran arriados con rumbo a Santiago Tianguistenco pasando por veredas de terracería, mientras que los que

⁸² Antes de 1876 la conservación de los alimentos dependía en buena medida de la nieve que, proveniente del Xinantecátl, se comercializó generando estanco y nuevos negocios como el de las nieves y helados

⁸³ LEÓN GARCÍA, *El delicioso valle*, pp. 193 – 194.

⁸⁴ Los tamales de pescado eran muy comunes y se podían preparar con diferentes especies de pescado como las carpas, charales, pescaditos blancos, pescaditos negros, charales, ranas y atepocates. Estos tamales se preparaban con epazote, sal, cebolla, rajas de chile y ajo, se envolvían en hoja de mazorca y se "tatemaban" en el comal.

⁸⁵ ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLEZ Y QUINTERO SALAZAR, "La gastronomía lacustre de Almoloya del Río.", pp. 69 – 72.

iban a vender a Ocoyoacac y a Lerma seguían las veredas del este, atravesando por el actual municipio de Santa Cruz Atizapán. Por último, los aventurados que comerciaban en el mercado de Toluca caminaban por un complejo conjunto de caminos que atravesaban Mexicaltzingo y Metepec⁸⁶.

García Sánchez afirma que para las décadas de 1930 –1940, los habitantes de la zona lacustre del Valle de Toluca habían sostenido su economía del comercio y las practicas autosustentables del modo de vida lacustre. La mayoría de los pobladores combinaban la caza, pesca, recolección y tejido de petates, con la agricultura y el trabajo en las haciendas⁸⁷. En tanto que otros autores como Viesca González, Flores Somera, Romero Contreras, Garduño Mendoza y Quintero Salazar mencionan que las actividades que la población desarrolló, una vez iniciado el traslado de agua a la Ciudad de México, consistieron principalmente en la manufactura de prendas, en el trabajo en el sector industrial y el comercio ambulante en los diferentes municipios cercanos⁸⁸, una práctica denominada coloquialmente como "ranchar" y también el comercio entre México y Toluca.

Los municipios ribereños a la laguna, al compartir el mismo modo de vida, comenzaron a especializarse en un determinado sector económico, de esta forma, se llegaron a distinguir pueblos como Tepemajalco por ser petateros, Texcalyacac por el uso del tule en la elaboración de muebles, y otros más como San Pedro Atizapán y Almoloya del río que se dedicaron a la pesca y recolección⁸⁹.

Ahora bien, los pobladores entrevistados de Almoloya del Río coinciden en que el trabajo que se desarrolló en el municipio, fue por décadas la base del sustento familiar, y que su importancia jugó indiscutiblemente el papel principal en la supervivencia de los lugareños. Este argumento viene a ser reforzado por las investigaciones realizadas por Corcuera de Mancera. Esta autora menciona que la comida tradicional de los pueblos fue discriminada, esto principalmente durante los

⁸⁶ Entrevista realizada al señor Pascual Pueblas. Almoloya del Río, 17 de febrero de 2018.

⁸⁷ VIESCA GONZÁLEZ, FLORES SOMERA, ROMERO CONTRERAS, GARDUÑO MENDOZA y QUINTERO SALAZAR, "El impacto de la desecación de la laguna de Lerma", pp. 101 – 138.

⁸⁸ VIESCA GONZÁLEZ, FLORES SOMERA, ROMERO CONTRERAS, GARDUÑO MENDOZA y QUINTERO SALAZAR, "El impacto de la desecación de la laguna de Lerma", p. 108.

⁸⁹ TREJO SÁNCHEZ y ARRIAGA ÁLVAREZ, "Memoria colectiva: vida lacustre y reserva simbólica", pp. 307-310.

siglos XVIII y XIX⁹⁰ ya que fueron épocas donde los caracteres europeos sobresalieron con relación a los nativos. Durante este periodo las tradiciones de las clases subalternas fueron desdeñadas debido a la introducción de nuevos estereotipos y tradiciones, tal es el caso de los recetarios de postres y comida dulce heredada de Francia. Esta es la principal razón por la que no hay gran cantidad de ejemplares recetarios de la comida tradicional de la época⁹¹.

Debido a la complejidad en el sistema de organización y el desarrollo que los municipios tuvieron, así como el recelo que los pobladores manifestaron sobre exponer sus recetas, modos y técnicas alegando ser “secretos de trabajo”, las referencias escritas de la época sobre la temática de explotación lacustre, son casi nulas. Los conocimientos sobre la extracción de especies comestibles, así como su metodología y las herramientas necesarias, fue transmitida de forma oral de generación en generación, de la misma manera que los conocimientos de las rutas más seguras y los puntos de comercio e intercambio más importantes, siendo este último punto donde las fuentes documentales son más variadas⁹².

El comercio y el intercambio fueron las principales vías de desarrollo para los pueblos ribereños a los cuerpos de agua antes del proceso de industrialización de la zona de Lerma, y aún después, aunque atenuadas, se mantuvieron. El modo de subsistencia de los municipios lacustres pervivió ya que el beneficio de su modo de producción fue siempre más importante, y culturalmente fuerte, que los cambios tecnológicos a los que se expusieron⁹³, además, el incremento de los protagonistas activos dentro de los mercados generaba una demanda constante de recursos.

⁹⁰ CORCUERA DE MANCERA, Entre gula y templanza, pp. 98 – 110.

⁹¹ CORCUERA DE MANCERA, Entre gula y templanza, pp. 98 – 110.

⁹² Entrevista realizada al señor Feliciano Díaz Torres. Almoloya del Río, 10 de mayo de 2018.

⁹³ WILLIAMS, “El modo de vida lacustre”, p. 154.

Segundo capítulo: La alimentación lacustre frente a la transformación

El objetivo del presente capítulo es identificar los cambios que la transformación del paisaje causó sobre la alimentación tradicional lacustre de Almoloya del Río. Para esto, desarrollaremos el capítulo en tres apartados que nos permiten alcanzar la meta antes planteada. De esta manera, las tres secciones son las siguientes: 1. El proceso de captación de agua para su traslado a la Ciudad de México, 2. La inevitable desecación de la laguna Chignahuapan y 3, La transformación del paisaje.

2.1- El proceso de captación de agua para su traslado a la Ciudad de México

}

Durante la segunda mitad del siglo XIX la premisa del modernismo, el progreso, el orden y los parámetros de civilidad, inspiradas de Europa y Estados Unidos principalmente, llevaron al poder ejecutivo nacional a plantearse nuevas estrategias para atraer inversiones al tiempo que se aplicaron medidas rígidas para garantizar la seguridad social de la que se carecía en todo el país. De manera paulatina, la necesidad de agilizar los procesos económicos llevó a los grupos de poder a incrementar la practicidad de los giros comerciales y el aprovechamiento máximo de los recursos disponibles, esto con el fin de elevar el índice de ganancias que después fueron empleados, en su mayoría, en obras públicas y obtención de tecnología de comunicación y transporte⁹⁴. Estas medidas buscaban mejorar el dinamismo económico, la ampliación de las redes comerciales y alcanzar un nivel de vida semejante al del viejo continente. Para esto se necesitaba un gran número de materias primas, medios de producción y fuerza de trabajo, por lo que se planteó la posibilidad de desecar los lagos de la capital y de esta manera volver esas “tierras de ocio” en productivas, además de que su desagüe se tradujo en menos riesgos de inundación y focos de infección⁹⁵.

⁹⁴ HERNANDEZ FUENTES, “Las lagunas de alto río Lerma”, pp. 19- 20.

⁹⁵ HERNANDEZ FUENTES, “Las lagunas de alto río Lerma”, pp. 19 – 20.

Para finales del siglo XIX el auge de las ideas positivistas había canalizado sus esfuerzos en el desarrollo de un progreso material⁹⁶ justificado, como ya se dijo, en el discurso progresista y también en los estándares franceses de la estética y los paradigmas de higiene y salubridad que tanto rezago presentaban en México, esto debido a la peculiaridad de sus elementos biofísicos, por ejemplo, la presencia del agua estancada era considerada ya como un peligro latente y más si su cauce crecía durante el temporal de lluvias. Para caracterizar esta idea podemos citar a Altamirano, en un pasaje de sus relatos donde podemos identificar las dificultades que representaba el mal tiempo en la capital, especialmente a finales de septiembre e inicios de octubre.

México parecía envuelto en un manto de tinieblas y lluvias [...] Los pobres habitantes de ese centro de grandezas y miserias, obligados por la necesidad de mantener la circulación de la vida social, salían a las calles y plazas, como insectos entumecidos, y se encerraban después⁹⁷.

Para tratar de dar fin a los inconvenientes que las inundaciones causaban y ante la necesidad del flujo económico, en 1886 se inició oficialmente el proceso de desagüe en la ciudad de México con la construcción del Gran Canal cuya finalidad era brindar salida al agua de los múltiples lagos que rodeaban a la capital, estableciendo a Zumpango como una zona de regulación para el escurrimiento del mismo canal⁹⁸. Esta obra comprendía originalmente 30,5 km de longitud que colindaba con el lago de Texcoco y el inicio del túnel de Zumpango, siendo este último la base de operaciones, estableciendo oficinas generales, almacenes y talleres adjuntos para el mantenimiento de la obra⁹⁹.

Al ganarle espacio al agua, la ciudad se empezó a expandir, y, por ende, se activó la industria de la construcción, bienes y servicios. El esquema urbano de la Ciudad de México atrajo múltiples movimientos migratorios que acabaron por incrementar

⁹⁶PILLADO ALBARRÁN, ROMERO CONTRERAS, VIESCA GONZÁLEZ y ZIZUMBO VILLAREAL, "Desarrollo económico de un pueblo lacustre", p. 85.

⁹⁷ ALTAMIRANO, *Paisajes y leyendas*, p. 11.

⁹⁸ El valle de México estaba formado por los lagos de Zumpango, Xaltocan, Texcoco, Xochimilco y Chalco. Era una cuenca cerrada carente de corriente natural. Ver HERNANDEZ FUENTES, "Las lagunas de alto río Lerma", p. 21.

⁹⁹ LEVI LATTES, "Historia del desagüe del Valle de México", p. 9.

su población tres veces en treinta años¹⁰⁰ lo que se traduce en una mayor demanda de recursos, bienes y servicios que no en todos los casos podían ser cubiertos. Este incremento en el consumo de recursos pronto se hizo palpable, al mismo tiempo que la efectividad en el abasto del agua se vio afectada con la disminución del número de manantiales¹⁰¹. El agua para el abasto de la creciente urbe provenía, hasta entonces, principalmente de los manantiales del Desierto de los Leones, Santa Fe, Chapultepec y Río Hondo. La presión en el sistema de distribución bajó debido a la carencia de recursos, equipo y medios necesarios para el mantenimiento, lo que imposibilitó el aprovechamiento total del agua. Además del problema de abasto, la situación empeoró debido a la calidad del agua, que era conducida a lo largo de canales a cielo abierto. Para resolver este problema, los civiles capitalinos comenzaron a perforar pozos “domiciliarios” que, según las fuentes consultadas, para 1910 sumaban 1070¹⁰².

En 1900 la Ciudad de México contaba con aproximadamente 345,000 habitantes y la dotación de agua, tanto para consumo doméstico como para uso público, era de 770 litros por segundo, lo cual estaba previsto para cubrir una demanda de 180 litros diarios por persona. Para 1920 la densidad demográfica alcanzaba los 700,000 habitantes, mientras que la superficie ocupada abarcaba apenas las actuales alcaldías de Benito Juárez, Miguel Hidalgo y Venustiano Carranza. Durante la década de los treinta se registró una densidad demográfica de 1,400,000 habitantes. Para 1950 la Ciudad de México, ya plenamente industrializada, alcanzó los tres millones de habitantes y para 1970 rebasaba los cinco millones que consumían un aproximado de 20.5 m³ por segundo de agua¹⁰³.

Ante este contexto nacional, las ciénegas del Lerma también se intentaron desecar, principalmente por dos motivos generales, el primero rezaba sobre los mismos términos de progreso y modernidad que antes mencionamos¹⁰⁴, y el segundo fue

¹⁰⁰ PILLADO ALBARRÁN, ROMERO CONTRERAS VIESCA GONZÁLEZ y ZIZUMBO VILLAREAL, “Desarrollo económico de un pueblo lacustre”, p. 9.

¹⁰¹ Monografía del municipio de Almoloya de Río, p. 16.

¹⁰² CIRELLI CLAUDIA, “La transferencia del agua”, pp. 54-70.

¹⁰³ CIRELLI CLAUDIA, “La transferencia del agua”, pp. 54-55.

¹⁰⁴ CAMACHO PICHARDO, “Las lagunas del alto Lerma”, pp. 1-2.

detonado a partir de la necesidad de abastecer de agua a la ciudad de México (1940) cuando la escasez de este recurso empezó a agudizarse a niveles acelerados¹⁰⁵.

Cabe mencionar que las zonas lacustres del alto Lerma ya habían sido objeto de múltiples proyectos de desecación que van de entre 1850 a 1910. De acuerdo con las fuentes consultadas, los proyectos de desecación para las lagunas del alto Lerma pueden identificarse en tres momentos, de los cuales, el primero está estrechamente relacionado con los ideales liberales de la época decimonónica (1857- 1871), el segundo se relacionó con el modernismo y el desarrollo de mediados del siglo XIX, sin embargo, estos dos primeros proyectos no se concretaron por diversos motivos. Durante el mandato del gobernador Riva Palacio, el financiamiento de las obras de desecación había sido acordados bajo un sistema de aportaciones entre los “beneficiados” de la desecación de las lagunas, es decir, hacendados y pobladores ribereños de Toluca, Tenango y Lerma, los cuales fueron inscritos en una sociedad con una junta directiva presidida por el gobernador, sin embargo, los únicos que cumplieron relativamente con el aporte fueron los hacendados, no así los pobladores que en realidad se consideraban perjudicados¹⁰⁶. En 1940, que es la tercera etapa, el proyecto se encaminó al abasto de agua a la creciente Ciudad de México¹⁰⁷, teniendo como efecto secundario la desecación de los vasos de agua.

La historia del agua entre las zonas lacustres del Valle de México y el de Toluca, hasta este punto no presentaban similitudes más que por su riqueza natural, sin embargo, como ya se dijo, debido a la explosión demográfica de la capital y la demanda de bienes, servicios y recursos llevó al gobierno de Ávila Camacho a la extracción del agua de los manantiales de Almoloya del Río. Así pues, la disposición del agua, el cambio del paisaje, la modificación del modo de vida e incluso la configuración actual del municipio de Almoloya del Río no pueden ser entendidos sin la consideración del uso político de este recurso natural.

¹⁰⁵ RIBERA CAMBAS, *Viaje a través del Estado de México, 1880 – 1883*, pp. 39-40.

¹⁰⁶ BOEHM DE LAMEIRAS, BRIGITTE, “La sed saciada”, p.35.

¹⁰⁷ CAMACHO PICHARDO, “Las lagunas del alto Lerma”, p. 137.

En el marco jurídico, las acciones para el encausamiento del agua se perfilaron gracias a la ley federal de inmuebles de 1902, cuando se otorgó la categoría de aguas nacionales a todos los afluentes que fueran susceptibles de navegación y/o de uso público¹⁰⁸. Debido a esto, se emitieron un gran número de concesiones para la explotación de las aguas y de las tierras cercanas, a fin de volver esas “tierras de ocio” en “tierras trabajables”. En 1926 Elías Calles destinó que el agua de los manantiales que alimentaban el cauce del Lerma, provenientes del Estado de México, serían entubados para el traslado de agua potable a la capital una vez que el suministro disminuyó¹⁰⁹.

Hernández Fuentes refiere que en 1930 los ingenieros Juan Villarello y Rafael Orozco presentaron la iniciativa para el proyecto de traslado del agua de los manantiales de Almoloya a la ciudad de México, sin embargo, fue hasta 1937 cuando Guillermo Torres (ingeniero asignado en el proyecto) retomó esta idea pero aplicada en términos de ahorro de recursos al plantearse que el traslado se ejecutaría por gravedad, pues como se comentó al inicio de esta investigación, la zona del alto Lerma presenta mayor altitud con respecto a la capital del país. El desarrollo de esta obra requirió una legislación que se enfocó en el control de las relaciones entre el Estado y los usuarios de las aguas federales en sus dos categorías: superficie y manantiales, dando un amplio marco de acción al presidente¹¹⁰, además, buscaron atraer al sector productivo con la promesa de la rentabilidad que la agricultura y la ganadería suponía. Esto fue aprobado en 1941 y al año siguiente se aplicó¹¹¹.

El proyecto presentado por Villarello y Orozco representaba, en sus inicios, una gran ventaja para el Valle de Toluca y la Ciudad de México, pues por una parte se pretendía ganar tierras para los cultivos en las haciendas y, por otra, se abastecería de agua suficiente a una ciudad sedienta. Así pues, se pretendió disponer de los manantiales que permitían la formación de las tres lagunas del alto Lerma, es decir,

¹⁰⁸HERNÁNDEZ FUENTES, “Las lagunas del alto Lerma”, p. 70.

¹⁰⁹ HERNANDEZ FUENTES, “Las lagunas del alto río Lerma”, p. 74.

¹¹⁰ ROMERO NAVARRETE, “Participación y legislación sobre el agua”, pp. 25-26.

¹¹¹ HERNANDEZ FUENTES, “Las lagunas de alto río Lerma”, p. 73.

una superficie total de 10,569 hectáreas explotables. El proyecto de Villarelo beneficiaba sobremanera a la capital ya que, propuso explotar un afluyente externo que contaba con aguas subterráneas potables que no requerían pasar por filtros, lo que a su vez implicaba ahorro de recursos, además, al emplearse la gravedad como medio de conducción en algunos tramos, se ahorraron todavía más recursos federales¹¹². La construcción del sistema Lerma se inició en 1942 durante la presidencia de Ávila Camacho, la administración del entonces gobernador mexiquense Alfredo Zárate Albarrán y el jefe de gobierno de la Ciudad de México Javier Rojo Gómez. La obra fue entregada e inaugurada el cuatro de septiembre de 1951 pero inició operaciones hasta 1953¹¹³.

Es necesario señalar que el esquema económico que se implantó durante la administración de Ávila Camacho (1940–1946), impulsó el modelo por sustitución de importaciones que exigía un número mayor de recursos invertidos en capital, tecnología, propiedad privada, servicios públicos y gran cantidad de agua como elemento principal¹¹⁴, por ello se emitieron numerosas concesiones para la explotación del recurso, convirtiéndose de a poco en un asunto de índole federal. De esta manera, durante los primeros años de administración de Ávila Camacho, la producción industrial del Estado de México ocupaba el segundo lugar a nivel federal con una transformación del 40% neto de los bienes y servicios que demandaba la sociedad mexicana, para los cuales se requería gran cantidad de agua que se extraían de los cuerpos acuáticos naturales¹¹⁵.

Parte de la justificación del modelo de sustitución de importaciones responde a la expansión que algunas ciudades de la república estaban experimentando, como la Ciudad de México. Los cambios que la industrialización propiciaron fueron similares entre los municipios del alto Lerma, y por algunos investigadores es considerado como un proceso de larga duración en el que intervinieron factores como el uso del suelo, el desarrollo ganadero y las formas de producción agrícola¹¹⁶. En algunos

¹¹² CIRELLI CLAUDIA, “La transferencia del agua”, p. 60.

¹¹³ CIRELLI CLAUDIA, “La transferencia del agua”, pp. 63 y 65.

¹¹⁴ IBARRA GARCÍA, “El uso hegemónico del agua en la laguna Chignahuapan”, p. 12.

¹¹⁵ ALBORES ZÁRATE, *Tules y Sirenas*, p. 357.

¹¹⁶ RUÍZ RIVERA, “Métodos para evaluar las capacidades”, p. 8.

relatos de viajeros se refiere que en realidad la producción agrícola en esta zona se vio limitada principalmente al maíz y frijol debido a la falta de tierras de labor¹¹⁷, esto sugiere que el modo de vida estuvo basado tanto en la agricultura como en la explotación de las lagunas.

Por otra parte, la instalación del corredor industrial México – Toluca que se había iniciado desde 1940, marcó el inicio del proceso de industrialización en la zona alta de Lerma, y desde ese año y hasta 1970, cuando se dan por terminados los trabajos¹¹⁸, la industrialización fue una constante para el desarrollo de los involucrados. En este sentido, Albores propone dos líneas de desarrollo: por capital externo y por prácticas tradicionales. El primer caso guarda una relación intrínseca con los beneficios del corredor industrial, en tanto que el segundo caso se manifiesta a través de la tecnología aplicada en la labor tradicional de los pueblos¹¹⁹.

Haciendo un recuento cronológico del proceso, en 1902 se declara la ley federal de inmuebles con la que se federalizaron los cuerpos de agua, en 1926 el entonces presidente Elía Calles destinó el agua de los manantiales de Almoloya para su traslado a la capital del país. En 1930 se retomaron los proyectos de captación que ya habían sido propuestos antes y en 1942 se iniciaron los trabajos¹²⁰. Con toda la legislación realizada en torno al uso del agua, los vasos de agua situados en la zona alta del Lerma¹²¹. fueron declarados propiedad federal y por esta razón las inconformidades de los pueblos ribereños fueron en aumento. Como muestras de desobediencia, los pescadores, recolectores, artesanos, y comerciantes siguieron extrayendo recursos, no sólo de la laguna en sí misma, sino también de la vegetación que emerge a su alrededor y de la fauna que ahí encuentra su hábitat.

A pesar de la inconformidad que los vecinos manifestaron mediante la constante extracción de recursos de la laguna, hecho que ya había sido prohibido, las obras de entubamiento del agua de los siete manantiales que daban origen al río Lerma

¹¹⁷ RIVERA CAMBAS, *Viaje a través del Estado de México*, p. 37.

¹¹⁸ ALBORES ZÁRATE, *Tules y Sirenas*, p. 21.

¹¹⁹ ALBORES ZÁRATE, *Tules y Sirenas*, p. 313.

¹²⁰ HERNANDEZ FUENTES, "Las lagunas del alto río Lerma", p. 74.

¹²¹ PILLADO ALBARRÁN, ROMERO CONTRERAS VIESCA GONZÁLEZ y ZIZUMBO VILLAREAL, "Desarrollo económico de un pueblo lacustre", p. 89.

iniciaron en 1942, consistiendo en un sistema de ductos que traspasaron el agua de Almoloya del Río hasta los tanques contenedores en Chapultepec¹²² para después ser distribuida en la urbe, esto a través de un acueducto de 60 km² que actuaban de unión entre Toluca y la Ciudad de México pasando por el cerro de las Cruces (situado en el actual territorio de la Marquesa), incluyendo el túnel de Atarasquillo – Dos Ríos¹²³.

Las extracciones de Almoloya, Texcatengo y Alta empresa se hicieron mediante galerías que interceptaron las corrientes subterráneas de los manantiales. Se trata de un sistema de canales de concreto armado de sección rectangular colocados a profundidad, de tal forma que se aislaba el agua de la laguna y se evitaba la contaminación de todo el líquido, para captar y conducir el agua a otros canales donde se instalaron las bombas para elevar el recurso al acueducto¹²⁴.

El desarrollo del proyecto de traslado del agua no puede ser considerado como un acuerdo conjunto entre los habitantes y su respectivo gobierno, y, de hecho, hay diversos estudios al respecto que sostienen la postura de que, en este proceso, la opinión de las clases subalternas fue ignorada. Por ejemplo, Ibarra García en su artículo “El uso hegemónico del agua” menciona lo siguiente:

Nadie recuerda que se haya celebrado asamblea alguna para participar en la decisión. Al parecer, la resolución de entubar y transportar el agua sólo se apoyó en los diferentes acuerdos que, entre los poderes ejecutivos –tanto de la escala federal como de la estatal y municipal-, se lograron¹²⁵.

Aún con el desacuerdo de la población ribereña no se detuvieron en ningún momento los trabajos de ampliación y rectificación del cauce en el río Lerma. “Se excavaron 56,658 metros cúbicos, se desazolvaron 4.5km y se movieron 21,083 metros cúbicos de terracería. Todo encaminado a la desecación “controlada” de las tres lagunas”¹²⁶.

¹²² IBARRA GARCÍA, “El uso hegemónico del agua en la laguna Chignahuapan”, p. 114.

¹²³ VELASCO OROZCO, “La Ciénega del Chiconahuapan”, p. 11.

¹²⁴ BOEHM DE LAMEIRAS, BRIGITTE, “La sed saciada”, p.36.

¹²⁵ IBARRA GARCÍA, “El uso hegemónico del agua en la laguna Chignahuapan”, p. 124.

¹²⁶ VELASCO OROZCO, “La Ciénega de Chignahuapan”, p. 111.

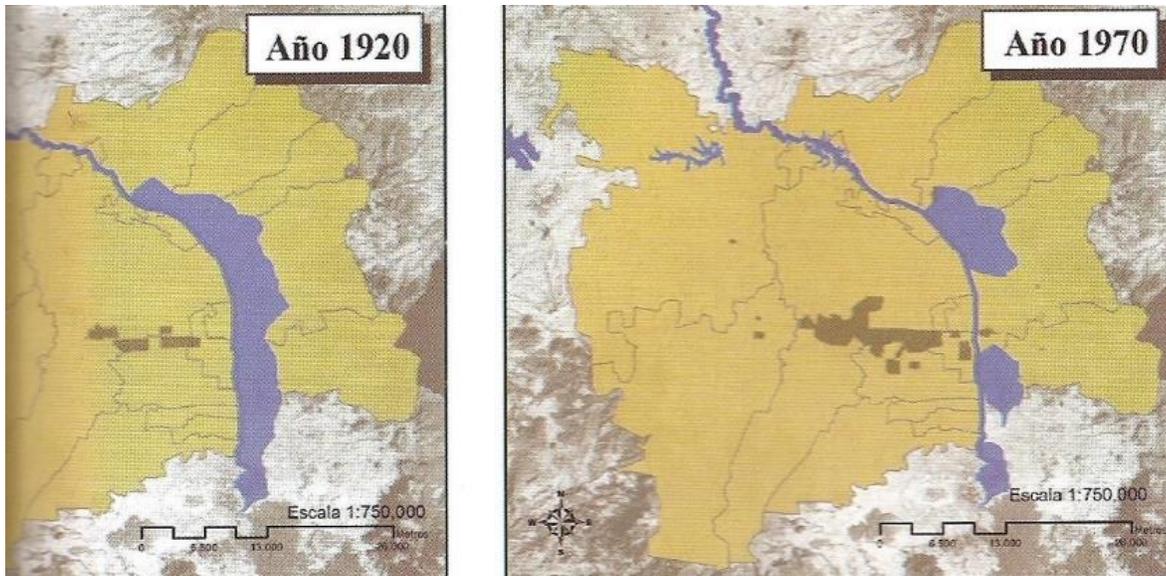
Almoloya del Río no fue el único municipio que se vio afectado por el proyecto de abasto de agua a la Ciudad de México, otros lugares como Capulhuac, Santa Cruz Atizapán, Tlazala, Ocoyoacac, Amomolulco y Atarasquillo, también sufrieron los embates del proyecto, que, aunque explícitamente no tenía la finalidad de desecar las lagunas, un descuido en la ejecución de las maniobras llevó al encause herrado del agua. Trejo y Álvarez describen el momento en el que la laguna se secó, de acuerdo con estos autores, un mes de junio de 1950, el agua se perdió para siempre.

Decían las gentes que vivían cerca de la orilla de la laguna que una noche después de un aguacero con muchos rayos escucharon un ruido, como si la tierra chupara algo, y aseguraron que en ese momento los ingenieros probaban la capacidad de las bombas, instaladas en “El Cero”. Al día siguiente puro lodo se veía en el lecho del lago, tiempo después, los lirios y tulares, se fueron marchitando, y miles de especies acuáticas quedaron sepultadas en el fango del pantano¹²⁷.

De acuerdo con Iracheta las obras de entubamiento realizadas en la zona alta del Lerma se ampararon en la declaratoria de aguas nacionales, hecho que les facilitaba el manejo de recursos frente a la oposición de los comuneros, de tal suerte que después de la primera fase de las obras los estragos en el medio eran evidentes. Después de 1966 la extracción del recurso hídrico se volvió más violenta, perforando la superficie para obtener acceso a los mantos acuíferos y sobreexplotándolo hasta con un 33%¹²⁸ tal como se aprecia en el mapa 3. Durante todo este proceso, los acuerdos entre el gobierno federal y estatal imperaron sobre las exigencias de los pobladores, quienes fueron los más perjudicados e ignorados.

¹²⁷ TREJO SÁNCHEZ Y ARRIAGA ÁLVAREZ, “Memoria colectiva: vida lacustre y reserva simbólica”, p. 308.

¹²⁸ IRACHETA. “Siglos XX –XXI”, pp. 275 -276.



Mapa 2. “Comparación de la zona lacustre del alto Lerma, 1920 – 1970”. Obtenido de IRACHETA CENÉCORTA, “Siglos XX – XXI”, p. 277.

Las obras de entubamiento del agua que se realizaron en el municipio de Almoloya del Río¹²⁹ se desarrollaron principalmente en la zona conocida entre los pobladores como “El Cero”. En este lugar se encuentra el principal entubado que conecta los manantiales del municipio con las galerías que distribuyen el líquido hacia la Ciudad de México. Durante la entrevista al señor Pascual Pueblos, mencionó que en dicho lugar habían permanecido soldados resguardando la obra ante el temor de que los vecinos tomaran acciones propias, sin embargo, una vez terminado el entubamiento todo se normalizó¹³⁰.

Como se mencionó antes, para 1950 la Ciudad de México ya había conformado un núcleo industrial desarrollado por lo que su demanda de mano de obra atrajo oleadas de migrantes, alcanzando así una densidad poblacional de tres millones de habitantes que representaron un requerimiento de agua aún mayor. Durante el sexenio de Ruíz Cortines (1952- 1958) se aumentaron los volúmenes de extracción del agua de Almoloya del Río (por ser el municipio con mayor número de

¹²⁹ Hernández Fuentes identifica tres fases, de las cuales, la primera se concentró en la captación del líquido de los manantiales de Almoloya del Río, mismos que se realizaron también en los pueblos de Texcaltengo, Alta empresa y Ameyalco. La segunda fase consistió en la construcción de galerías cuya función era almacenar el agua y así brindar mayor control del recurso. Finalmente, la tercera fase se identifica con la construcción de las obras de traslado que cruzan por el cerro de las cruces.

¹³⁰ Entrevista realizada al señor Pascual Pueblos, Almoloya del Río, 17 de febrero de 2018.

manantiales) y de otros manantiales circunvecinos, volviendo la situación de la zona y su biodiversidad un asunto crítico. Para 1960 el alto Lerma aportaba un gasto de 3.7m³ de agua de los 6m³ planeados en el proyecto, por lo que se tomó la decisión de perforar pozos profundos, de tal forma que durante ese mismo año se perforaron 64 pozos entre los municipios de Atarasquillo, Techuchulco y Almoloya del Río¹³¹.

Para resolver el problema del deterioro del alto Lerma, el 10 de agosto de 1965 se estableció el decreto por el cual se vedaban los manantiales del alto Lerma, sin embargo, el crecimiento demográfico descontrolado de la Ciudad de México y su problema de abasto de agua, llevó a un acuerdo entre el entonces Departamento del Distrito Federal, la Secretaría de Recursos Hidráulicos y el Gobierno del Estado de México, anulando los efectos del decreto de veda y permitiendo el aumento de la extracción del recurso¹³², el cual ya se encontraba en situación de sobreexplotación.

Si tomamos en cuenta que la cuenca del alto Lerma representaba, para esa época, el 3% de todas las precipitaciones, el 1% de escurrimientos y el 13% de aguas subterráneas de todo el Estado de México, nos damos cuenta de que la extracción de 1881 Mm³ de aguas subterráneas anuales para su traslado a la Ciudad de México y una posibilidad de recuperación de 1636 Mm³ representaba una desventaja visible con una diferencia negativa de 245 Mm³ de agua¹³³. La situación de los manantiales, en general, del alto Lerma, empezaron a ser sobreexplotados desde la década de los sesenta, y los trabajos de captación se dieron por terminados hasta 1970.

Después de la veda, en 1966 se reiniciaron los trabajos de trasvase del agua y para el año siguiente se perforaron pozos de Atarasquillo. En 1968, por un acuerdo entre el gobierno del Estado de México y el poder ejecutivo federal, se acordó nuevamente incrementar la cantidad de extracción de los manantiales y pozos de

¹³¹ CIRELLI CLAUDIA, "La transferencia del agua", pp. 69- 70.

¹³² BOEHM DE LAMEIRAS, BRIGITTE, "La sed saciada", p. 37.

¹³³ CIRELLI CLAUDIA, "La transferencia del agua", pp. 46-48.

Atarasquillo, pasando de 2.5 m³ a 14 m³, perforando un total de 132 pozos, que sumados a los anteriores reflejaron un total de 207¹³⁴.

Ahora bien, durante el periodo de construcción del sistema hidráulico se dio empleo a gran cantidad de gente de los alrededores, como es el caso del mismo municipio de Almoloya del Río, de Atarasquillo, Santa Cruz Atizapán y San Mateo Atenco, solo por mencionar algunos, e incluso de otros estados, por ejemplo, de Michoacán¹³⁵. Si bien es cierto que se eligió a Almoloya del Río como zona potencial para el abasto de agua a la Ciudad de México debido a la abundancia del recurso acuático, en esta investigación se tiene la idea de que este aspecto no fue el único incentivo, sino que se trató de atenuar el modo de vida lacustre con la premisa de “deshacerse de los focos de infección que las tierras de ocio suponían para la población”, teniendo de trasfondo el proyecto fundamental de ganar espacios para el desarrollo de actividades industriales y manufactureras, o bien, para el desarrollo de la ganadería y el turismo.

La conformación de centros industriales motivó a la población en pleno empleo a migrar en la búsqueda eterna de oportunidades para mejorar su situación económica, abandonando así los campos de cultivo, las zonas de crianza de ganado, los talleres y las prácticas lacustres que, si bien podían alimentar a los integrantes de las familias más extensas, no podía pagar por los artículos y servicios más indispensables como la salud y la educación¹³⁶.

Pese a los fines técnicos de las legislaciones en materia hidráulica, que entre otras cosas pretendían involucrar al sector productivo en la empresa que la rentabilidad agrícola suponía¹³⁷, esta actividad no fue tan bendecida ya que el terreno de Almoloya del Río se ha caracterizado desde la época prehispánica por su condición accidentada y abrupta¹³⁸. Según las fuentes primarias consultadas, desde 1930 y hasta 1940, el número de propiedades susceptibles de siembra con extensión mayor a una hectárea fueron disminuyendo considerablemente de manera anual,

¹³⁴ CIRELLI CLAUDIA, “La transferencia del agua”, pp.83- 84.

¹³⁵ IBARRA GARCÍA, “El uso hegemónico del agua en la laguna Chignahuapan”, p. 125.

¹³⁶ IRACHETA. “Siglos XX –XXI”, pp. 353 – 363.

¹³⁷ ROMERO NAVARRETE, “Participación y legislación sobre el agua en México”, p. 25.

¹³⁸ VÁZQUEZ CASTILLO, *Monografía de Almoloya del Río*, pp. 13 – 21.

pasando de 296 a una cantidad nula entre estos años¹³⁹, proceso que bien se explica con la necesidad de propiedades privadas para la construcción de infraestructura pública y negocios, así como el crecimiento poblacional.

Aun así, en diversas partes de la república mexicana, la extracción del agua de los vasos, y de los manantiales que los alimentaban, se justificó a partir del constante riesgo que representaba para la población. Por ejemplo, en 1942 se registró una epidemia de tosferina causada por la bacteria *Bordetellapertussis*, la cual sobrevive con mayor eficacia en el medio húmedo. Ante esta alerta, el entonces presidente de Almoloya del Río, José Arellano Jiménez, pidió al jefe del Centro de Higiene No.14, en Tenango del Valle, mandara brigadas de salubridad para combatir los casos de infección, que principalmente afectaron a menores de edad¹⁴⁰. Por el contrario, convenientemente, en ese mismo año no se registraron ningún tipo de enfermedades parasitarias en ganado mayor ni ganado menor¹⁴¹, ya que, como se mencionó antes, la inversión en este ramo era la principal actividad económica con la que el gobierno, en sus diferentes jerarquías, intentó involucrar al sector productivo.

Si bien es cierto que con la desecación de la laguna Chignahuapan se perdió gran cantidad de las especies que solían habitarla y que formaban parte de la alimentación tradicional como el pescado blanco, pescado pardo, juiles, camaroncitos, tortugas y papas de agua, manteniéndose aquellas especies con tolerancia a un nivel de inundación inferior, las variaciones ambientales y a la perturbación de maleza, las practicas lacustres también disminuyeron de forma importante¹⁴², mientras que el cambio de las actividades productivas fue el resultado de un proceso que tuvo lugar desde el siglo XIX con la tala de los montes, la

¹³⁹ Censo agrícola – ganadero. AHMAR. Sección: Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol. 6, Expediente: 13, F. 51, Año: 1940.

¹⁴⁰ Solicitud del presidente de Almoloya del Río, José Arellano, para el jefe del Centro de Higiene No. 14 para una brigada de salubridad. AHMAR, Sección: Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol.7, Expediente: 02, Foja: 27 Año: 1942.

¹⁴¹ Informe del presidente de Almoloya del Río, José Arellano, al Secretario General de Gobierno, que no se registraron enfermedades en ganado. AHMAR, Sección: Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol.7, Expediente: 02, Foja: 08, Año: 1942.

¹⁴² ZEPEDA GÓMEZ, NEMIGA, LOT HELGUERAS y URIBE MADRIGAL. “Análisis del cambio del uso del suelo”, p. 23.

introducción de la ganadería, la expansión de las haciendas, la aparición de la industria y la búsqueda de mejores oportunidades laborales en los núcleos urbanos.

El entubamiento del agua de los manantiales hacia la ciudad de México marcó un cambio visible en las prácticas lacustres y económicas de los habitantes de Almoloya del Río, como es el caso de la manufactura textil de prendas y accesorios que poco a poco se fueron posicionando dentro del mercado local y después abarcaron plazas de Veracruz, Guerrero, Oaxaca, Chiapas y Morelos¹⁴³. Este comercio se agilizó gracias a la red de carreteras que dinamizaron el traslado de bienes y personas. Las vías férreas a lo largo y ancho de la República y la ampliación de redes de correo y telégrafos que se habían introducido al país desde el Porfiriato; fortalecieron aún más el comercio durante la administración de Ávila Camacho¹⁴⁴.

Las obras de captación del agua de los manantiales de Almoloya del Río significaron para muchas familias un sustento económico temporal, ya que se les pagaba por la mano de obra prestada para la instalación de la red de tuberías, y muchos de estos proyectos ayudaron al acumulación de capital para obras de crecimiento del municipio, no obstante, a cambio les cobró con creces la riqueza de flora y fauna del sistema lagunar una vez que éste se desecó. De igual manera, a los municipios de Santa Cruz Atizapán, Ocoyoacac y Capulhuac, así como las localidades de Tlazala, Amomolulco y Santa María Atarasquillo, se les “apoyó” en la construcción de escuelas, obras públicas e infraestructura general como indemnización por los daños causados al modo de vida que les proporcionaba el sustento a sus habitantes¹⁴⁵.

El proyecto de trasvase del agua de los manantiales de Almoloya del Río hacia la Ciudad de México fue un proceso que se inició en 1942, sin embargo, fue hasta la administración de Alemán Valdés (1946 – 1952) cuando se puso especial atención por el manejo de este recurso, para esto se creó la Secretaría de Recursos

¹⁴³ VÁZQUEZ CASTILLO, *Monografía municipal de Almoloya del Río*, p. 64.

¹⁴⁴ IBARRA GARCÍA, “El uso hegemónico del agua en la laguna Chignahuapan”, p. 120.

¹⁴⁵ PILLADO ALBARRÁN, ROMERO CONTRERAS, VIESCA GONZÁLEZ y ZIZUMBO VILLAREAL. “Desarrollo económico de un pueblo lacustre”, p. 94.

Hidráulicos. Cabe mencionar que, si bien la población almoloyense se había manifestado en contra de las obras de entubamiento y traslado del agua, durante su inicio, terminaron por aceptar las nuevas actividades económicas que se impulsaron por el gobierno estatal y local¹⁴⁶.

Cabe resaltar que a pesar de que la historiografía especializada en estudios de microhistoria señale que la laguna Chignahuapan se desecó totalmente, como es el caso de Velasco Orozco, quien refiere que para finales de 1961 los habitantes vieron perder nuevamente los restos de la laguna en grandes oquedades¹⁴⁷. Los resultados de las 51 entrevistas realizadas a los vecinos de Almoloya del Río, sostienen que la laguna logró recuperarse gracias a las precipitaciones, aunque esta vez conformarían un vaso de agua estancada sin drenaje natural. El resultado de las acciones de captación del agua, la sobreexplotación de los mantos acuíferos y el crecimiento demográfico, solo por mencionar algunos, fueron factores que conllevaron a la pérdida del 90% del total de los ecosistemas acuáticos (ver mapa 2), reduciendo los humedales actualmente a sólo 3,000 hectáreas que se obtienen de la unión de los tres vasos del alto Lerma¹⁴⁸.

Después de la desecación parcial de la laguna Chignahuapan, las disputas por las tierras ganadas fueron en aumento, ya que al carecer de los recursos de los que se habían mantenido por años, la respuesta inmediata a este problema fueron las actividades agrícolas y ganaderas que adoptaron los habitantes que ya se mencionaban “campesinos”, aspecto que agravó en cierta forma el proceso de transformación del paisaje en Almoloya, como abordaremos en el siguiente apartado, sin embargo, la agricultura no se pudo desarrollar totalmente, no por la calidad de la tierra y sus propiedades fértiles, sino porque las lluvias aún inundaban los terrenos y se perdían los cultivos, además el sistema de riego era frágil ya que la escasez de agua era la nueva realidad para Almoloya del Río, quien para la década de los setenta suministró agua para Naucalpan, Tlalnepantla y Zaragoza¹⁴⁹.

¹⁴⁶ IBARRA GARCÍA, “El uso hegemónico del agua en la laguna Chignahuapan”, p. 123.

¹⁴⁷ VELASCO OROZCO, “La Ciénega de Chignahuapan”, p. 111.

¹⁴⁸ COLÓN, “Ciénegas del Lerma”, Blog en línea, disponible en <http://cienegaslerma.blogspot.com>. Consultado el 17 de septiembre de 2018.

¹⁴⁹ CIRELLI CLAUDIA, “La transferencia del agua”, pp. 68 y 86.

Cuando mencionamos en la introducción de esta investigación que la formación de los vasos de agua fue el resultado, tanto de los ciclos naturales como de la intervención humana, nos referimos precisamente a lo dicho antes. Las tres ciénegas del Lerma fueron el producto de una serie de procesos geológicos y volcánicos a lo largo de miles de años, por lo que el territorio anegado era considerablemente más amplio que el presente hasta la década de los cincuentas, sin embargo, debido a la intervención del hombre, las premisas de los gobiernos y las tendencias políticas globales presentes en México desde el siglo XIX, conllevaron a una sobreexplotación y a un deterioro ambiental que propició el desazolve total de algunos cuerpos de agua, y en otros, de forma parcial, resultando formaciones de vasos lacustres no naturales.

2.2- La transformación del paisaje lacustre

El paisaje del alto Lerma

Coincidiendo con Ibarra García, las políticas hidráulicas que se gestaron durante la década de los 40's estuvieron ligadas a la tendencia mundial del desarrollo económico basado en la industria y el desarrollo del capitalismo entre 1940 - 1950, mismo que influyó de manera tajante en la conformación de nuevos núcleos urbanos y en la expansión de los ya existentes, razón por la que los sectores más beneficiados fueron los vinculados con la construcción, compañías inmobiliarias, el sector tecnológico de comunicación y transporte, así como la industria en general¹⁵⁰.

En el valle de Toluca la industria se hizo visible con la presencia de fábricas especializadas en el mercado de aceite, gas, jabón, chocolate, cerveza y ladrillo¹⁵¹. Para 1944 ya se contaba con 822 empresas que representaban un capital estimado en \$68,370,474.00 pesos, mientras que de 1945 a 1950 se incrementó el número

¹⁵⁰ IBARRA GARCÍA, "El uso hegemónico del agua en la laguna Chignahuapan", p. 127.

¹⁵¹ ALBORES ZÁRATE, *Tules y Sirenas*, p. 314.

de industrias al sumarse 108¹⁵², hecho que refleja la demanda y la necesidad de abasto de productos y servicios al tiempo que muestra a un Estado de México inmerso en el sector productivo.

Por otra parte, en las zonas no urbanas, y al desaparecer las ventajas permanentes del modo de vida lacustre, aumentaron considerablemente los casos de empleo informal, por ejemplo, en el municipio de Almoloya del Río hubo cierto grado de desconocimiento de las actividades económicas entre los habitantes¹⁵³. Por esta razón, la Dirección General de Estadística solicitó en 1951 al presidente municipal de Almoloya del Río, realizara la actualización de estos datos mediante un censo que debía reportar a la brevedad posible.

La transformación del paisaje no solo contempló la conformación de los núcleos urbanos y el desarrollo de fábricas, sino que es producto de diversos factores que incluso se venían gestando desde la época colonial, tal es el caso de la deforestación y el cambio del uso del suelo. En este sentido es importante señalar que el desgaste de los mantos acuíferos subterráneos y la desecación de los vasos de agua fueron sólo una parte de esta transformación. Las alteraciones al ambiente tuvieron alcances significativos, no sólo podemos hablar de los constantes hundimientos en el terreno, de la erosión del suelo¹⁵⁴ y de la ya mencionada sobre explotación de las aguas subterráneas y los manantiales; de los agrietamientos del subsuelo y de la pérdida de un recurso valioso¹⁵⁵, es imprescindible destacar el deterioro de un modo de vida, la ruptura de las costumbres y tradiciones entorno a la laguna e incluso los productos en sí mismos que se obtenían de la laguna y que

¹⁵² ALBORES ZÁRATE, *Tules y Sirenas*, p. 315.

¹⁵³ La Dirección General de Estadística solicita al presidente municipal y la junta local de Almoloya del Río, aclaración sobre profesión de mujeres y se recomienda hacer un recuento de los habitantes. AHMAR, Sección: Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol.6 Expediente: 13 F. 25, Año: 1951.

¹⁵⁴ Tomemos en cuenta que la deforestación, el crecimiento demográfico, los hundimientos en el suelo y la erosión son, la mayoría de las veces, el resultado de un proceso de larga duración. Lo que aquí se pretende exponer es que, para esta época, el deterioro de los mantos acuíferos fue un factor que desencadenó otros muchos efectos,

¹⁵⁵ COLÓN, "Ciénegas del Lerma", Blog en línea, disponible en <http://cienegaslerma.blogspot.com>. Consultado el 17 de septiembre de 2018.

se fueron perdiendo considerablemente con los años a causa de la sobre explotación de los mantos acuíferos y, en general, de la transformación del paisaje. La población experimentó dificultades para adaptarse a las nuevas actividades productivas, uno de esos problemas fue la discriminación laboral, pues en el ámbito industrial difícilmente contrataban mano de obra no calificada o, como bien menciona Trejo y Álvarez, “proveniente de un modo de vida primario”¹⁵⁶, como era el caso del municipio de Almoloya del Río y de los pueblos circunvecinos. Los habitantes de estos lugares tenían conocimientos y habilidades relacionados con la pesca, caza y recolección. Esta mano de obra no resultaba rentable para las fábricas instaladas en el corredor industrial. Esta exclusión de mano de obra obligó a la población a emigrar a la Ciudad de México, y algunos más, a considerar el trabajo agrícola que demandaba el país vecino del norte, arropados por el programa de braceros iniciado desde 1942 durante el sexenio de Ávila Camacho¹⁵⁷.

Por otra parte, el sector de la población de Almoloya del Río que permaneció dentro del municipio experimentó la transformación que la industrialización, los avances tecnológicos y la desecación de la laguna propiciaron en el entorno biofísico. Este aspecto no sólo intervino en las actividades productivas de los pueblos, sino también en la manera de llevar el día a día. Hasta 1943 se había fomentado el turismo en diversas partes de la República, teniendo como objetivo la exaltación de la belleza de México y la inversión de capital privado para impulsar aún más la industria, esto a través del turismo, como es el caso de la compañía estadounidense *Movieton News* que pretendía realizar una serie de cortometrajes en Almoloya del Río¹⁵⁸. Sin embargo, con el proyecto de entubamiento del agua y después de la desecación de la laguna se optó por no realizar dichos cortometrajes y cambiar el turismo por las prácticas enfocadas a la ganadería e incursionar en la elaboración de productos textiles.

¹⁵⁶ TREJO SÁNCHEZ Y ARRIAGA ÁLVAREZ, “Memoria colectiva: vida lacustre y reserva simbólica”, p. 309.

¹⁵⁷ TREJO SÁNCHEZ Y ARRIAGA ÁLVAREZ, “Memoria colectiva: vida lacustre y reserva simbólica”, p. 309.

¹⁵⁸ Solicitud al presidente municipal de Almoloya del Río para que una empresa estadounidense filmara cortometrajes. AHMAR, Sección. Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol.7, Expediente: 17, Foja: 70, Año: 1943.

La transformación del paisaje consistió también en la introducción de tecnología “avanzada” para la época, especialmente la relacionada a la industria textil, también el crecimiento poblacional que si bien no se compara con el *boom* demográfico de la ciudad de México, si propició la expansión del municipio hacia los extremos del territorio, ocupando parte de las elevaciones terrestres y terrenos ganados a la laguna¹⁵⁹, las transformaciones culturales, la atenuación de las prácticas lacustres y por supuesto, la pérdida del 90% de la superficie lagunar¹⁶⁰. Todos estos aspectos contribuyeron de alguna forma a la transformación del paisaje como se explica enseguida.

Después de 1952 las principales fuentes de ingresos para el municipio de Almoloya del Río provenían, por un lado, de la patente comercial e industrial derivada del diseño y trabajo manufacturero de la industria textil a la que se dedicaron principalmente las mujeres y, por otra parte, de la cuota correspondiente a un 10% adicional de caminos, aspecto que iba de la mano con el desarrollo comercial e industrial ya que permitía la distribución de los productos¹⁶¹. Este reacomodo del sistema económico se hizo visible en gran parte de los municipios ribereños a los vasos de agua, por ejemplo, el caso de San Mateo Atenco y la producción zapatera, el municipio de Capulhuac y el comercio de pulque, prendas de lana y derivados de la cría de ganado, Lerma y la concentración industrial, solo por mencionar algunos.

Albores sugiere que el clima también se vio afectado en toda la zona del alto Lerma con la escasez de nieve del volcán Xinantecátl, el aumento de la temperatura durante este periodo, la disminución de la humedad y el acortamiento de la temporada de lluvias¹⁶², aspecto que dificultó la siembra y cosecha de los alimentos obtenidos mediante la agricultura. Si bien es cierto que la siembra de cereales se practicaba de forma irregular, registrando para mediados de 1941 una tasa mínima

¹⁵⁹ Entrevista realizada al señor Asunción Rodríguez. Almoloya Del Río, 17 de febrero de 2018.

¹⁶⁰ COLÓN, “Ciénegas del Lerma”, Blog en línea, disponible en <http://cienegaslerma.blogspot.com>. Consultado el 17 de septiembre de 2018.

¹⁶¹ Corte de caja de mayo de 1942. AHMAR, Sección. Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol.7, Expediente: 16, Foja: 7, Año: 1942.

¹⁶² ALBORES ZÁRATE, *Tules y Sirenas*, p. 369.

de 249,842 kilogramos en un promedio de 157 hectáreas¹⁶³. Durante la década de los sesenta las cosechas efectivas disminuyeron, aunque si se mantuvieron, esto puede explicarse con la introducción del corredor industrial, las migraciones y el impulso a la industria textil en Almoloya del Río, es decir, el índice de trabajadores locales bajó dejando descuidado el campo. Otro factor que repercutió, de acuerdo a las fuentes consultadas, fue la sobreexplotación de las aguas subterráneas, así como la exagerada perforación de pozos que propiciaron la erosión de la tierra, hecho que a su vez mermó la producción agrícola del municipio, que, como ya se mencionó antes, había perdido su fuente principal de riego¹⁶⁴.

Cabe señalar que como sostiene Albores, el hecho de que se haya obtenido mayor superficie de terreno con la desecación de la laguna, no necesariamente significó que la productividad agrícola se elevara, pues el costo total de la siembra de riego era elevado y muy pocos podían solventarlo, hecho que llevó a que la agricultura más practicada fuera la de temporal y en parcelas estrechas¹⁶⁵. Este aspecto explica la extensión del municipio y la poca actividad de producción agrícola.

Es importante recordar que la agricultura se practicaba conjuntamente con las labores del medio lacustre (a manera de complementación alimentaria), sin embargo, los lugareños al verse desposeídos del medio acuático, optaron por la inserción laboral que les dejaba una remuneración económica relativamente fija. Con el despegue de la industria textil dentro de Almoloya del Río, pronto se comenzaron a maquilar prendas cuyo mercado principal era el Distrito Federal. Dentro de esta misma rama, pero de forma más tradicional, un sector mínimo de la población se interesó por los oficios y las artesanías¹⁶⁶.

El paisaje lacustre

¹⁶³ Cuestionario 442-1 de Agricultura y fomento de la economía rural. AHMAR, Sección. Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol.7, Expediente: 02, Foja: 21, Año: 1941.

¹⁶⁴ ANÓNIMO, *Monografía del municipio de Almoloya del Río*, p. 19.

¹⁶⁵ ALBORES, *Tules y Sirenas*, p. 369.

¹⁶⁶ ANÓNIMO, *Monografía del municipio de Almoloya del Río*, p. 20.

La transformación del paisaje lacustre de Almoloya del Río se presentó de la mano de otros procesos que se venían dando a nivel federal, como lo era el impulso tecnológico y la conformación de núcleos urbanos.

Fue en los años cuarenta del siglo pasado cuando se presentó una transformación sustantiva en la cuenca alta del Lerma, proceso que produjo la casi total desecación del complejo lagunar por efecto de la industrialización llevada a cabo por el Estado mexicano. La desecación de la Laguna coincidió además con las exigencias propias de la urbanización de entonces, sobre todo en las delegaciones del sur, oeste y noroeste, en el Distrito Federal y en los municipios de Naucalpan y Tlalnepantla en el Estado de México¹⁶⁷.

Los cambios en el paisaje lacustre versaron principalmente en la desecación de la laguna, que se tradujo en la pérdida de una importante fuente de recursos que sostenían a las familias, como en el caso de los alimentos, mientras que otros productos como el tule, con el que se fabricaban petates, aventadores, sillas, sombreros y otros artículos; se dejaron de recolectar para el comercio, debido a una disminución en la demanda, aunque si se siguió empleando en el ámbito doméstico. También se dejaron de cazar algunas especies de aves migratorias como el chichicuilote, las umas, cuacos y la zarceta, debido a que la falta de agua hizo de este municipio una zona menos atractiva para las especies. También aquella fauna que permaneció constante como los acociles, mosco seco, pato criollo, berros, vinagreras y ranas se redujeron considerablemente en número al ver modificado radicalmente su ecosistema¹⁶⁸. Los vegetales también sufrieron los cambios del medio, por ejemplo, las papas de agua se volvieron cada vez más escasas. En los casos que se podían, se optó por la siembra de vegetales en pequeñas parcelas dentro de la propiedad que pudieran ser regadas con agua proveniente del pozo, ya que en grandes extensiones la siembra se dificultaba al no contar con agua suficiente¹⁶⁹. Otro factor que contribuyó a la extinción de algunas especies fue la contaminación que provenía de las industrias y que cada vez se fue agravando más.

¹⁶⁷ IBARRA GARCÍA, "El uso hegemónico del agua en la laguna Chignahuapan", p. 13.

¹⁶⁸ Entrevista realizada al señor Asunción Rodríguez. Almoloya del Río, 17 de febrero de 2018.

¹⁶⁹ Entrevista realizada a la señora Jovita, Almoloya del Río, 13 de mayo 2018.

En la vida lacustre destacaban las actividades de pesca, caza, recolección, la obtención de alimentos, la producción artesanal y el comercio. En cada una de estas actividades era imprescindible el conocimiento obtenido por la observación sobre los ciclos estacionales y las especies de flora y fauna que abundan en cada uno, de tal forma que los habitantes sabían cuándo, dónde y cómo obtener los recursos¹⁷⁰, sin embargo, con el desequilibrio ecológico que la desecación de la laguna y la extracción de agua de los manantiales propiciaron, cada vez fue más difícil poder “leer el tiempo”, además de que las especies disminuyeron drásticamente y empezaron a escasear durante las temporadas en que deberían abundar¹⁷¹, lo cual refiere una capacidad de reproducción baja, ya sea por las condiciones desfavorables, o bien, por la falta de presencia de las especies.

Aún con la disminución del agua en la laguna sobrevivieron especies como los acociles, peces pequeños, o también llamados “de lodo” y atepocates, pues sus características físicas les favorecieron en un ambiente de agua estancada. También se mantuvieron, aunque en menor número, algunos tulares, jara, berros y quelites¹⁷². Por el contrario, especies como la papa de agua, camaroncitos y charales fueron desapareciendo poco a poco. Durante los primeros meses después de la desecación de la laguna de Almoloya del Río, todavía se solían cazar patos y se seguían consumiendo sus huevos; se capturaban algunas ranas y se “pescaban” los peces pequeños, sin embargo, ya no se siguieron realizando actividades en grupo como la caza en armadas o la pesca por jarabeo, azotado, rueda o rebotado pues los alimentos eran ya muy escasos y no había necesidad¹⁷³. Para obtener los productos que quedaron en la desecada laguna emplearon técnicas más sencillas como el uso de redes pequeñas, *chihuastle*, amanales para la caza de patos y la fisga o las propias manos para capturar los peces y otras especies pequeñas¹⁷⁴.

Además de la disminución del agua de la laguna Chignahuapan y la pérdida de un número considerable de especies, la transformación del paisaje lacustre fue

¹⁷⁰ IBARRA GARCÍA, “El uso hegemónico del agua en la laguna Chignahuapan”, p. 12.

¹⁷¹ Entrevista realizada a la señora Jovita, Almoloya del Río, 13 de mayo 2018.

¹⁷² Entrevista realizada al señor Asunción Rodríguez. Almoloya del Río, 17 de febrero de 2018.

¹⁷³ SUGIURA YAMAMOTO, “Vivir entre volcanes, bosques y agua”, p. 194.

¹⁷⁴ SUGIURA YAMAMOTO, “Vivir entre volcanes, bosques y agua”, p. 204.

palpable también en la disminución de las practicas que se realizaban en torno a la laguna así como los procesos comerciales derivados de esto, por ejemplo, después de la desecación de la laguna, la pesca, caza y recolección que se mantuvieron fue principalmente para autoconsumo, en cuanto a los artículos confeccionados con tule y la flora comestible se siguió comercializando casi siempre por encargo, dejando al descubierto el deterioro de los ecosistemas¹⁷⁵.

De la laguna de Almoloya del Río (llamada también *Chignahuapan*) quedó ya muy poco, después de las obras de captación y traslado del agua a la Ciudad de México su extensión se redujo considerablemente. Por otra parte, al igual que la laguna de San Mateo Atenco, después de la década de los setenta, la laguna Chignahuapan se convirtió en el vertedero de basura y del drenaje del municipio. Todos estos factores contribuyeron a agravar la situación local, que llevó a Almoloya del Río a experimentar cambios radicales que, después de más de setenta años, siguen siendo efectos secundarios de la sobre explotación de los mantos acuíferos¹⁷⁶.

2.3 – Cambios y permanencias de la alimentación lacustre

Como ya se mencionó en el capítulo anterior, los bruscos cambios que se efectuaron en el terreno afectaron el modo de organización de Almoloya del Río: del comercio, del trabajo, las costumbres, tradiciones, y en general, la vida cotidiana. Los pobladores se enfrentaron a una serie de quiebres en las costumbres locales, una parte de esas fracturas se dieron justo en la alimentación tradicional lacustre la cual por razones de determinismo geográfico se había consolidado bajo las riquezas naturales y las condiciones del sitio. Este tipo de cocina tradicional es considerada por muchos investigadores como el resultado de un proceso que inició desde la época prehispánica y que ha logrado sobrevivir a los embates del tiempo. Por ejemplo, Gibson menciona que la cocina tradicional es una repercusión de la riqueza

¹⁷⁵ SUGIURA YAMAMOTO, “Vivir entre volcanes, bosques y agua”, p. 209.

¹⁷⁶ ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLEZ Y QUINTERO SALAZAR, “La gastronomía lacustre”, p. 66.

natural de las zonas lacustres, pues a decir por el autor “pocas regiones de América tenían recursos no agrícolas tan abundantes”¹⁷⁷.

Sin embargo, como señalan las fuentes oficiales, después de la desecación de la laguna Chignahuapan la alimentación tradicional fue mermada tanto por la escasez de los productos acuáticos como por el abandono de las técnicas y los medios de extracción de los mismos, por lo menos hasta que la laguna se recuperó, además estas tradiciones y costumbres, en caso de desaparecer, no solo implicarían la pérdida de un modo de vida sino que con ella también desaparecerían los depositarios del conocimiento ancestral que en casi su totalidad son adultos mayores¹⁷⁸, ya que el sector joven ha invertido tiempo y recursos en labores distintas a las tradicionales. En este sentido el señor Nolazco Reyes nos dice lo siguiente:

Los viejos pescamos en tiempo de calor y comemos del pescado que queda. A muchos niños y jóvenes ya no les llama la atención aprender este trabajo, aunque bien que comen¹⁷⁹.

Ante esta problemática las familias buscaron la manera de garantizar ingresos para su propia supervivencia a través de la venta y consumo de vegetales que cultivaban dentro de sus propiedades y de los restos de otras especies acuáticas a orillas de la laguna. Parte de estos productos se vendían en el mercado de Tianguistenco y otros más, bajo el esquema de comercio semifijo y ambulante, en Toluca y alrededores¹⁸⁰.

Los productos lacustres no son el único elemento formativo de la alimentación tradicional, la noción de cocina tradicional abarca, por un lado, todos los productos, utensilios, organización y métodos para la preparación de un platillo, y por otro, resalta la importancia de la transmisión de los conocimientos para llevarlo a cabo¹⁸¹.

¹⁷⁷ Citado en LEÓN GARCÍA, *El delicioso Valle*, p. 185.

¹⁷⁸ ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLEZ Y QUINTERO SALAZAR, “La gastronomía lacustre de Almoloya del Río”, p. 62.

¹⁷⁹ Entrevista realizada al señor Nolazco Reyes. Almoloya del Río. 20 de febrero de 2018.

¹⁸⁰ GARCÍA SÁNCHEZ, *Petates, peces y patos*, pp. 230 – 243.

¹⁸¹ SUGIURA YAMAMOTO, ARIAS GALLARDO, ZEPEDA, PÉREZ TÉLLEZ y PALACIOS, “Vida cotidiana de los grupos indígenas”, p.337.

La alimentación lacustre estuvo estrechamente vinculada con el entorno biofísico, estableciendo un lazo de codependencia entre la laguna y los municipios aledaños. Para los pobladores de Almoloya del Río la fauna lacustre comestible estaba conformada principalmente por crustáceos, insectos en estado larvario y también en su estado adulto, anfibios, reptiles, peces y aves. Las hortalizas también era un complemento importante dentro de la dieta almoloyense, así como la cría de ganado y el raspado de magueyes para la obtención del pulque como bebida tradicional¹⁸².

Antes de la desecación de la laguna Chignahuapan la flora y fauna comestible de Almoloya del Río era vasta, se podían encontrar productos de obtención por medio de la ganadería, agricultura, pesca, caza y recolección, llegando a adquirir alimentos como los derivados del ganado bovino, vacuno y porcino. También de la crianza de pollos y del cultivo de frijol, chile, calabaza, maíz, chícharo, papas y árboles frutales. Entre las especies lacustres se encontraban los pescaditos blancos, pescaditos negros, pescaditos pardos, juiles, charales y zalmichi. De las actividades de caza se obtenían principalmente patos y de la recolección se obtenían, casi todo el año, berros, jara, papa de agua, quintoniles, quelites, acelgas, vinagreras y verdolagas, mientras que de temporada era muy común el consumo de hongos¹⁸³.

La mayoría de los platillos tradicionales que se consumían antes del proceso de transformación del paisaje estaban elaborados con técnicas y utensilios ancestrales, por ejemplo, los resultados del trabajo de campo realizado indican que las mujeres cocinaban en *tlecuiles* o fogones y con leña de encino, que a decir por los lugareños es la mejor porque se obtiene leña y carbón a la vez¹⁸⁴. Los utensilios, por otra parte, estaban elaborados de madera, barro y rocas porosas, según fuera el caso del utensilio, encontrando así ollas, cazuelas, platos, tazones, jarros y comales de varios tamaños hechos de barro. Los metates y molcajetes, como ahora, estaban hechos con rocas porosas y en ellos se molían principalmente semillas y vegetales para hacer masas o salsa¹⁸⁵. Finalmente, algunos de estos utensilios

¹⁸² ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLEZ Y QUINTERO SALAZAR, “La gastronomía lacustre”, p. 65.

¹⁸³ Entrevista realizada a la señora Tomasa Méndez López, Almoloya del Río, 20 de febrero 2018.

¹⁸⁴ Entrevista realizada a la señora Romana Siles, Almoloya del Río, 23 de febrero 2018.

¹⁸⁵ Entrevista realizada a la señora Francisca Alvirde, Almoloya del Río, 04 de marzo 2018.

estaban hechos de madera como las tablillas para picar y cortar, los “molinillos” para mover atole y bebidas espesas (foto 1), las “castañas” y barriles para guardar y fermentar el pulque y algunas cucharas. Únicamente los cuchillos eran de aluminio inoxidable¹⁸⁶.



Fotografía 1. Los "molinillos" usados en la preparación de bebidas tradicionales. 04/08/19.

En cuanto a las técnicas para la obtención de los alimentos, los hombres solían cazar a los patos mediante las armadas que consistían en varios cañones dispuestos en forma de media luna, de los cuales la mitad apuntaban al cielo y el resto pegados al suelo apuntaban al frente. Estaban elaborados con tubos de metal con un diámetro de 4 cm por 1.20 metros de longitud¹⁸⁷, las aves cazadas se

¹⁸⁶ Entrevista realizada a la señora Epifanía Acosta, Almoloya del Río, 15 de mayo 2018.

¹⁸⁷ GARCÍA SÁNCHEZ, *Petates, peces y patos*, p.132.

vendían, ya que tanto el terreno como las armadas significaban un gasto. Las mujeres y los niños se dedicaban a labores más sencillas, pero igual de importantes, como recolectar yerbas comestibles, insectos, ranas, tule o sembrar en las parcelas particulares, todo esto con cuchillos curvos llamados oz y hayates de fibra de maguey o elaborados de tule¹⁸⁸.

También se podía cazar a bordo de canoas con garrochas o solo disparando con escopetas, a través de redes de ixtle (macla y chinchorro) y con la técnica del Chihuahuate en la que los cazadores usaban un palo o garrote y liga con el que mataban a los patos que anidaban en las zonas tulares y otras pequeñas aves¹⁸⁹. Para el caso de la pesca también era común el uso de redes de ixtle que eran arrojadas desde la orilla al centro de la laguna, también se podían lanzar estas redes desde una canoa de madera, también se usaban lanzas de largo alcance conocidas como fisgas, garrochas, cajete y hachón¹⁹⁰.

Resulta de vital importancia mencionar que en el municipio de Almoloya del Río estas modificaciones en la alimentación se presentaron tanto en los productos mismos como en las herramientas, utensilios y formas de preparación. En este sentido, vale la pena reconocer que el proceso de entubamiento del agua del manantial Ixcahuiapan (manantial más grande de Almoloya del Río, con un total de cincuenta ojos de agua) y de otros seis manantiales de menor tamaño¹⁹¹ y la perforación del subsuelo en la zona conocida como “el cero” conllevó a un deterioro precipitado de la laguna Chignahuapan, y en consiguiente, a la desaparición de numerosas especies que se habían conservado históricamente y formaban parte de la alimentación local¹⁹². Por otra parte, la introducción de nuevos materiales como el aluminio, desplazó de forma gradual a los elaborados artesanalmente como es el caso de las ollas y cazuelas de barro, y el metate y molcajete de piedras porosas, que a decir por las mujeres “daban mejor sabor a la comida”¹⁹³.

¹⁸⁸ TREJO SÁNCHEZ y ARRIAGA ÁLVAREZ, “Memoria Colectiva”, pp. 306 – 308.

¹⁸⁹ TREJO SÁNCHEZ Y ARRIAGA ÁLVAREZ, “Memoria colectiva”, p. 92.

¹⁹⁰ ALBORES ZÁRATE, *Tules y sirenas*, p. 211.

¹⁹¹ Monografía del municipio de Almoloya de Río, p. 16.

¹⁹² Entrevista realizada al señor Pascual Pueblas, Almoloya del Río, 17 de febrero de 2018.

¹⁹³ Entrevista realizada a la señora Piedad García Pliego. Almoloya del Río. 10 de octubre de 2018.

La transformación del paisaje llevó a una reestructuración en la alimentación de Almoloya del Río, desplazando las prácticas culturales por las expresiones más claras de industrialización, principalmente en lo concerniente a los talleres de manufactura textil. De acuerdo a las fuentes consultadas la agricultura se siguió practicando después de la década de los 40's, también se fue incrementado el nivel de consumo de carnes (cerdo, pollo, res y borrego) y los productos lacustres siguieron siendo un sector atractivo y rentable dentro de los tianguis cercanos a las zonas lacustres, esto principalmente, porque los lugareños no han dejado de consumir estos alimentos, los cuales en su mayoría son pescados y vegetales. Una cantidad considerable de los productos lacustres endémicos de Almoloya pueden ser encontrados actualmente dentro de los tianguis, no así en el caso de la papa de agua, los ajolotes y la "cabeza de negro" las cuales fueron declaradas como especies extintas en la zona¹⁹⁴.

Después de la desecación de la laguna, los pobladores de Almoloya del Río siguieron consumiendo lo poco que había quedado de la laguna, que, a decir por ellos mismos, eran pescaditos blancos, ranas e insectos ya que, debido al bajo nivel del agua, muchas especies perecieron¹⁹⁵. Después de 1970 los productos lacustres que aún se podían encontrar, tanto en la laguna Chignahuapan como en el mercado de Santiago Tianguistenco (que es el más cercano), eran: quelites, algas, berros, acelgas, vinagreras (casi siempre por encargo), tamales de pescado, charales, ranas, acociles y carpas¹⁹⁶.

Aún en los mercados de Ocoyoacac, Lerma, Capulhuac, Santiago y Santa Cruz se podían encontrar productos lacustres como lo señalan las fuentes consultadas:

Los acociles que eran vendidos ya preparados a \$10 pesos el plato chico, o sin preparar dos platos por \$10. Los patos golondrinos se llegaron a vender a \$50 pesos mientras que las zarcetas y gallaretas se vendían entre \$25 y

¹⁹⁴ ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLEZ Y QUINTERO SALAZAR, "La gastronomía lacustre", pp. 73.

¹⁹⁵ Entrevista realizada a la señora Margarita Ibarra. Almoloya del Río. 10 de mayo de 2018.

¹⁹⁶ De acuerdo con las fuentes consultadas, las carpas no son una especie endémica de Almoloya del Río, sin embargo, durante el proceso de recuperación de la laguna (1950 -60) fueron introducidas con el fin de no dejar desaparecer el modo de vida lacustre y que los pobladores siguieran extrayendo recursos de la laguna, por ello, la carpa se posicionó de forma favorable dentro de la alimentación local.

\$40 pesos dependiendo su tamaño, y los quelites como los berros, jara, vinagreras y otros, se vendían por manojos de hasta \$10 pesos en el tianguis¹⁹⁷.

Ahora bien, como se ha señalado a lo largo de esta investigación, la presencia de los cuerpos de agua en el actual Estado de México permitió el desarrollo de un modo de vida que se fue nutriendo con el bagaje que cada asentamiento poblacional construyó en su momento, es decir, se trata de una construcción cultural que se gestó en una época temprana y que fue en deterioro constante sobre todo en la década de los 40s y 50s. Sánchez García sugiere que estos cambios fueron percibidos con violencia entre los pobladores de las Ciénegas, y como una medida para frenar la escasez de alimentos de procedencia lacustre, las rutas de comercio se fueron ampliando cada vez más, obligando al sector indígena a involucrarse en la nueva dinámica económica y a mantener viva la cocina tradicional¹⁹⁸.

El cambio del paisaje implicó varios elementos: la deforestación, el cambio de uso de suelo, la desecación de las lagunas y la industrialización, solo por mencionar algunos, pero un elemento que modificó sustancialmente el paisaje y la vida lacustre fue el entubamiento del agua de los manantiales del alto Lerma para su traslado hacia la Ciudad de México. Las afectaciones directas de la transformación del paisaje sobre los productos se vieron reflejadas de forma generacional, tal como lo relata el señor Pascual Pueblas, vecino del municipio de Almoloya del Río.

Recuerdo que antes toda mi familia iba a pescar, incluso yo, y había mucho pescado, hierbitas, ranas, patos y mosco. La laguna se llenaba de gente, hasta que se secó, no recuerdo bien, hace mucho que se llevaron el agua, más o menos por los 50s. La laguna se secó por completo y así estuvo un tiempo hasta que luego se fue componiendo poco a poco con las lluvias¹⁹⁹.

Lo anterior sugiere que, por un tiempo, indeterminado aún, los pobladores tuvieron que idear la manera de hacerse de alimentos que, si bien no en su totalidad fueron lacustres, representaban un porcentaje de la dieta acostumbrada. Conviniendo con

¹⁹⁷ ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLEZ Y QUINTERO SALAZAR, "La gastronomía lacustre", pp. 73 – 74.

¹⁹⁸ SÁNCHEZ GARCÍA, *Petates, peces y patos*, p. 243.

¹⁹⁹ Entrevista realizada al señor Pascual Pueblas, Almoloya del Río, 17 de febrero de 2018.

Álvaro González y los coautores del artículo “La gastronomía lacustre de Almoloya del Río” (publicada en la Revista Culinaria digital), la gente mayor expresa añoranza por la comida del pasado, ya que como se dijo, la dieta era rica en composición nutricional y exenta de químicos²⁰⁰.

La dieta general del municipio de Almoloya, antes de la desecación de la laguna, incluía todo tipo de carnes, desde las provenientes de la laguna hasta las obtenidas de la ganadería y el comercio, así como numerosos vegetales como los quelites, berros, jara, etc. También algunos cereales y legumbres que se cosechaban como la denominada triada agrícola (maíz, frijol y calabaza). De igual forma se consumían acelgas, habas, chícharos, lechuga, epazote, chayotes y chiles. Después de la desecación de la laguna Chignahuapan las especies más afectadas fueron sin duda la población de peces y vegetales acuáticos.

Otros productos que no desaparecieron, pero que si se redujeron considerablemente en número, fueron los acociles, charales y camaroncitos²⁰¹. En algunos sitios aledaños a Almoloya del Río, como es el caso de Tultepec, los ajolotes no se extinguieron totalmente, sin embargo, debido a su alto valor nutricional y el misticismo que gira en torno a sus propiedades regenerativas, la demanda y el elevado costo llevaron a esta especie a considerarse parte de los platillos gourmet y, posteriormente, a estar en peligro de extinción²⁰². Con base en lo anterior, se complica la realización de una síntesis comparativa entre los alimentos antes de la desecación de la laguna y después de ésta, ya que un problema que ha sido constante en el desarrollo de esta investigación es la dificultad para ubicar la vasta diversidad de especies. Se calcula que la fauna silvestre en el alto Lerma ha desaparecido en un 50%, las diversas aves endémicas y migratorias en un 87% y el 50% de especies vegetales (de consumo y no consumo)²⁰³. Sin

²⁰⁰ ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLEZ Y QUINTERO SALAZAR, “La gastronomía lacustre de Almoloya del Río”. pp. 70 – 75.

²⁰¹ Estos alimentos fueron los menos afectados por la pérdida del nivel de agua en la laguna. Actualmente todavía se consumen y pueden encontrarse en los tianguis locales.

²⁰² VIESCA GONZÁLEZ, FLORES SOMERA, ROMERO CONTRERAS, GARDUÑO MENDOZA y QUINTERO SALAZAR, “El impacto de la desecación de la laguna”, p. 126.

²⁰³ VIESCA GONZÁLEZ, FLORES SOMERA, ROMERO CONTRERAS, GARDUÑO MENDOZA y QUINTERO SALAZAR, “El impacto de la desecación de la laguna”, p. 129.

embargo, estas cifras fueron solo una estimación que puede ser modificada según los parámetros que se señalan a continuación.

En la estimación de estas cifras se consideraron diversas causas como las siguientes: 1. Tienen nombres comunes diferentes. 2. No se han extinguido, pero no se encontraron ahora y es necesario realizar un muestreo estacional o mensual más amplio para poder detectarlos. 3. Ya no se emplean en las cocinas de la región, por factores como cambio de hábitos alimenticios, y 4. Se extinguieron o están en peligro de hacerlo y por lo tanto son de difícil o imposible localización²⁰⁴.

Una parte significativa de los ecosistemas que formaban parte de la base alimenticia del municipio de Almoloya del Río desaparecieron con la desecación de la laguna y otros, por razones diversas, no han podido ser identificados o localizados plenamente. García Sánchez, una de las pocas referencias que tenemos sobre la investigación de este proceso, sostiene que, a pesar de las dificultades en las fuentes oficiales, en la práctica los pueblos ribereños al Lerma siguieron practicando ciertas actividades de antaño, esto, menciona la autora, debido a que estas actividades se quedaron adheridas de alguna forma a la cultura y costumbres locales, que para mantenerse vigentes se refuncionalizan y adaptaron a las nuevas necesidades²⁰⁵.

La misma autora refiere que la pervivencia cultural es una categoría que se torna difícil de documentar debido a la escasez de fuentes oficiales, sin embargo, en la práctica el sector senil de los municipios ribereños, y una mínima parte de los jóvenes y adultos, guardan un valor sentimental por la gastronomía lacustre, y por ello mismo se sigue realizando. Viesca González, citando a García Sánchez, menciona que las recetas más comunes son las elaboradas con ranas, pescados, vegetales y algunos insectos²⁰⁶. Por otra parte, realizando trabajo de campo pudimos identificar otra variedad de recetas, que, si bien son muy sencillas, responden a la temporalidad en la que no se contaba con herramientas y aditivos

²⁰⁴ VIESCA GONZÁLEZ, FLORES SOMERA, ROMERO CONTRERAS, GARDUÑO MENDOZA y QUINTERO SALAZAR, "El impacto de la desecación de la laguna", p. 129.

²⁰⁵ GARCÍA SÁNCHEZ, *Petates, peces y patos*, pp. 31 – 33.

²⁰⁶ VIESCA GONZÁLEZ, FLORES SOMERA, ROMERO CONTRERAS, GARDUÑO MENDOZA y QUINTERO SALAZAR, "El impacto de la desecación de la laguna", p. 126.

químicos para la preservación de los alimentos. Por ejemplo, el señor Leonardo Cruz Garrido, vecino de Almoloya del Río menciona que los acociles se preparaban untando un poco de manteca en el comal de barro (o a veces solo) y una vez caliente se tostaban los acociles y se les ponía sal, estos generalmente se consumían en tacos con tortilla de maíz hecha a mano. Otro ejemplo es la ensalada de berros, que eran lavados y desinfectados con sal, después se cortaban en piezas pequeñas y se le agregaba chiles picados, cebolla, limón (opcional) y sal²⁰⁷.

El señor Roberto Martínez también nos señaló que, una vez destripadas las carpas, se molían chiles, ajo y cebolla en el molcajete para después untarlo en el pescado, como una pasta, y se ponía a cocer en el comal con tantita manteca. Cuando alguien quería comer otros pescados, como la popocha que no era endémica de Almoloya, se conseguía los martes en el tianguis de Santiago. Ese tipo de pescado se hacía en caldo con chile y vinagreras. La carpa por su parte era común encontrarla en tamal con chiles, igual que los charales y algunas ranas. Ahora bien, en época de lluvias la gente solía recolectar hongos de llano que nacían en la planicie del territorio, mientras había quienes se remontaban hasta los montes para obtener clavitos, chonchines, escobetas y tolimbos que se podían consumir asados en comal o en caldo con otros productos²⁰⁸.

El pato se ponía a reposar en agua hirviendo para que se suavizara la carne y fuera más sencillo desplumar, luego cuando ya estaba frío se le quitaban todas las plumas y se destazaba como los pollos, se enjuagaba y se ponía a hervir con cebolla, ajo y sal (para quitar el sabor a humedad). Se enjuagaba de nuevo y se dejaba escurrir. Después de todo esto, se podía preparar en caldo picoso, o también se comía frito en el comal con cebolla, chile y limón. En tanto que vegetales como los berros se comían crudos en ensalada con cebolla y limón o asados en comal con salsa. También las vinagreras se comían, pero acompañadas en caldo con carne²⁰⁹.

²⁰⁷ Entrevista realizada al señor Leonardo Cruz Garrido. Almoloya del Río. 18 de mayo de 2018.

²⁰⁸ Entrevista realizada al señor Roberto P. Martínez. Almoloya del Río. 18 de mayo de 2018.

²⁰⁹ Entrevista realizada al señor Pedro Arellano Ruíz. Almoloya del Río. 13 de mayo de 2018.

Cabe señalar que las recetas son poco complejas, sin embargo, dependiendo de la zona y el sector consumidor, los platillos podían tener diversas variaciones, tal como lo señala la señora Margarita Ibarra:

Pues aquí en el pueblo el pato criollo se prepara nada más de dos formas: asado en el comal con chiles y cebolla o destazado en caldo picoso con verduras como calabazas y vinagreras, pero allá en la Ciudad de México, cuándo estuve trabajando en el hogar, la “gente de dinero” mandaba comprar pato en las zonas lacustres y sus empleadas lo preparaban asado en manteca con jugo de limón o naranja y a veces hasta vino le ponían. También a veces le molían chiles secos, pero a manera de que no picara tanto²¹⁰.

Pero las posibilidades de que se diversificaran las formas de preparación de alimentos, como es el caso del pato, se vio muy limitada, por lo menos para esa época, debido a tres razones generales: de 1942 a 1945 no se registraron grupos de extranjeros (llámese de otro país o estado) que fueran capaces de introducir nuevas técnicas²¹¹. Después del proceso de traslado del agua a la Ciudad de México, la población en pleno empleo de Almoloya del Río se concentró en los puntos industriales, descuidando el modo de vida lacustre y probando nuevos tipos de comida. Y finalmente porque las posibilidades de adquirir condimentos y productos como el vino y otros, eran muy escasas dado el nivel socioeconómico de los pobladores de Almoloya del Río y por la costumbre misma de su alimentación²¹².

Los alimentos no solo se limitaron a los guisados que se mencionaron antes, de acuerdo con investigaciones realizadas sobre la zona lacustre del alto Lerma, la población, principalmente indígena, elaboraba dulces y golosinas a partir de semillas, cereales y frutas, por ejemplo las palomitas de maíz cubiertas de jarabe de piloncillo, amaranto o los “ponteduros” mencionados en la investigación refieren que se hacían moliendo el maíz previamente tostado para formar un polvo conocido como pinole (que también se emplea para el atole), se mezclaba bien con jarabe de

²¹⁰ Entrevista realizada a la señora Margarita Ibarra. Almoloya del Río. 10 de mayo de 2018.

²¹¹ Circular girada por el presidente de Almoloya, José Arellano J. al Departamento de Economía y Estadística informando que los censos no identificaron pobladores extranjeros en el territorio durante 1942 – 1945. AHMAR, Sección. Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol.7, Expediente: 02, Foja: 16, Año: 1945.

²¹² Entrevista realizada a la señora Margarita Ibarra. Almoloya del Río. 10 de mayo de 2018.

piloncillo y se dejaba reposar²¹³. Otro ejemplo de esto son las calabazas, en tanto que el calabacín se come en caldo con otros productos (generalmente carne de pollo o de cerdo) o sólo picada y hervida con jitomate, cilantro, cebolla, y condimentos. La calabaza grande o tamalayota se corta en partes medianas y se pone a hervir en un recipiente bien sellado con un aproximado de $\frac{3}{4}$ de litro de agua al que se le vierte tequezquite, canela y piloncillo. También es común encontrarla cristalizada²¹⁴.

Por otra parte, tanto fuentes oficiales como los resultados de algunas entrevistas realizadas en Almoloya del Río revelan que las semillas de algunas verduras como es el caso de la misma calabaza grande (tamalayota) y el chilacayote, son consumidas por la población a manera de golosina. Para esto, las semillas son extraídas y se ponen a secar al sol hasta que no haya rastros de líquido, después se les unta un poco de masa aguada (casi siempre azul) y se ponen al comal a fuego lento, cuidando que no se quemen y una vez que estén doradas se retiran del comal y se le agrega sal al gusto²¹⁵.

El caso de flora es por mucho un asunto más complejo que los antes mencionados en esta investigación, ya que no solo formó parte de la alimentación tradicional lacustre, en tanto que gran parte de los vegetales se debieron a la presencia de los cuerpos de agua como los berros, jara, quintoniles, quelites, vinagreras y verdolagas, solo por mencionar algunos. Tampoco se limitó a ser materia prima para la elaboración de utensilios y herramientas, como es el caso del tule, sino que muchas de estas plantas fueron empleadas para la elaboración de remedios caseros y medicina tradicional²¹⁶.

²¹³ SUGIURA YAMAMOTO, ARIAS GALLARDO, ZEPEDA, PÉREZ TÉLLEZ y PALACIOS, "Vida cotidiana de los grupos indígenas", p. 338.

²¹⁴ SUGIURA YAMAMOTO, ARIAS GALLARDO, ZEPEDA, PÉREZ TÉLLEZ y PALACIOS, "Vida cotidiana de los grupos indígenas", p. 343.

²¹⁵ Entrevista realizada a la señora Piedad García Pliego. Almoloya del Río. 10 de octubre de 2018.

²¹⁶ Entrevista realizada al señor Roberto P. Martínez. Almoloya del Río. 18 de octubre de 2018.

Tercer capítulo: La pervivencia de la alimentación tradicional lacustre

El objetivo del presente capítulo es explicar la pervivencia cultural a través de la continuidad de la alimentación tradicional en Almoloya del Río después de la paulatina desecación de la laguna Chignahuapan.

3.1- Los alimentos que se siguieron consumiendo

La pervivencia cultural, como se mencionó en capítulos pasados, son “todas aquellas prácticas culturales que subsisten a lo largo del tiempo”²¹⁷ y por esta razón tiene sus raíces en la memoria de los actores sociales y en ocasiones de pueblos y/o municipios completos como es el caso de la zona lacustre del alto Lerma, sólo por mencionar algunas del Estado de México, y donde encontramos casos de transformaciones y permanencias de las manifestaciones culturales.

La pervivencia cultural transforma la memoria de cada persona en un medio de rescate de los datos generados a partir de ese medio y convierte al actor social en un potencial transmisor del conocimiento²¹⁸. Las partes fundamentales para expresar la pervivencia es la tradición oral, ya que mediante ésta se puede identificar una parte del pasado que sigue vigente, o como lo expresa Trejo y Álvarez.

La pervivencia cultural, al igual que la memoria colectiva, es la recuperación de lo que alguna vez fue ese pasado, pero que en el presente forma parte activa de la sociedad. Esta construcción hace resaltar desde el presente los eventos del pasado que se quieren recordar, adecuándolos en beneficio de la tradición²¹⁹.

Lo anterior refiere que la Memoria Colectiva, así como la pervivencia cultural están orientadas a la preservación, tanto de los datos a manera de conocimiento

²¹⁷ SÁNCHEZ GARCÍA, *Petates, peces y patos*, p. 31.

²¹⁸ PÉREZ TAYLOR, *Entre la tradición y la modernidad*, p. 19.

²¹⁹ PÉREZ TAYLOR, *Entre la tradición y la modernidad*, pp. 18 – 20.

adquirido, como a la transmisión de estos saberes y a la práctica de una parte de ese pasado vigente. Por supuesto que sostengo que ambas categorías podrían llegar a complementarse en casos específicos, de hecho, Taylor refiere que las prácticas tradicionales (en las que se basa la pervivencia cultural) son el reflejo de la memoria colectiva que lleva a la continuidad²²⁰.

Para explicar mejor la pervivencia cultural a través de la alimentación tradicional lacustre es necesario establecer los significados de cuatro conceptos básicos: alimentario, alimenticio, gastronómico y culinario. Así pues “Alimenticio” se refiere a los aportes nutricionales de los productos que se consumen como parte de una dieta habitual en un grupo humano específico. En este sentido cabe señalar que la dieta lacustre no sólo limitó al individuo al acto mismo de ingerir los alimentos, sino aportaba una buena cantidad de proteínas y aminoácidos, hecho que se vio reflejado en la composición física de los individuos que se desarrollan en este modo de vida²²¹.

Teniendo esto en mente podemos explicar la fortaleza física, la renuencia a enfermedades y la no presencia de obesidad (para esa época) en el municipio de Almoloya del Río, por ejemplo, Guzmán Peredo señala que tan sólo cien gramos de mosco seco (que en el pasado los matlatzincas lo llamaban Axayácatl)²²² que actualmente se ocupa para la alimentación de aves, contiene cincuenta y cuatro gramos de diversas proteínas por seis de grasa, once miligramos de ácido nicotínico²²³, 48 de hierro y una cantidad considerable de riboflavina²²⁴, vitamina tan escasa en la mayor parte de los alimentos ordinarios, especialmente cuando la dieta carece de productos lácteos²²⁵. Dicho en otras palabras, el modo de vida lacustre dotaba, entre otras cosas, de una dieta balanceada y rica en proteínas,

²²⁰ PÉREZ TAYLOR, *Entre la tradición y la modernidad*, p. 21- 22.

²²¹ ROMERO, VIESCA y HERNÁNDEZ, “Formación del Patrimonio gastronómico del Valle de Toluca”, p. 3.

²²² LEÓN GUZMÁN, *El delicioso Valle*, pp. 190 – 191.

²²³ Su nombre más común es Vitamina B3 o Niacina. Interviene en el metabolismo de los carbohidratos, lípidos y proteínas, es decir, convierte los alimentos en energía.

²²⁴ También conocida como Vitamina B2, es importante para el desarrollo del cuerpo, la producción de glóbulos rojos y ayuda en la liberación de energía de las proteínas.

²²⁵ PEREDO GUZMÁN, “La cocina lacustre en México”, blog en línea consultado el 22 de agosto de 2019, disponible en <https://www.afuegolento.com/articulo/la-cocina-lacustre-mexico/857/>.

y a decir por Corcuera, “lo que se come con agrado no siempre está disponible ni favorece el equilibrio dietético”²²⁶, razón por la que los municipios que se establecieron a las riberas del Río Lerma, se vieron favorecidos.

Por otra parte, el término “Culinario”, de acuerdo con Romero, Viesca González y Hernández, se deriva de “cocina” y proviene del francés *cuisine*, que refiere al lugar físico-material y a los utensilios para elaborar los alimentos²²⁷ y es un concepto que se aplica principalmente en la elaboración de platillos gourmet. En el México del siglo XIX el concepto de culinario se vinculó con los recetarios de la comida europea, principalmente la francesa, y ésta era adquirida por los grupos más poderosos de la nación. Por otra parte, la categoría de “gastronómico”, dice García Sánchez, es usado para referirse a las recetas y modos de preparar los alimentos con innovaciones contemporáneas y no como parte de una secuencia tradicional²²⁸. En tanto que el término “alimentario”, que es el que más concuerda con los objetivos de esta investigación, y que es el que se aplicó de forma activa en el desarrollo de los capítulos, refiere al bagaje y el acervo cultural que se le carga al valor bruto de los alimentos más comunes entre una sociedad. Esta carga de valores va desde el sentido religioso –ritual hasta como elemento de cohesión, llámese nacional o local²²⁹.

Para el caso concreto de los municipios ribereños el valor de los productos lacustres de consumo está basado en las actividades que se desarrollan en ese ámbito. Desde el siglo XVI cronistas como Durán, Sahagún y Tezozómoc registraron en el actual Valle de México la existencia de varias especies lacustres lo que explica el nivel alto de desarrollo de la tecnología pesquera, que entre otras cosas se fundamentaba en el dominio del territorio más productivo y el conocimiento de las especies y los medios para su obtención. Así pues, estos cronistas refirieron que los productos lacustres más comunes en la actual zona del alto Lerma eran el pescado blanco o iztacmichi, pescado pardo o juiles,

²²⁶ CORCUERA DE MANCERA, *Entre la gula y la templanza*. p. 11.

²²⁷ ROMERO CONTRERAS, VIESCA GONZÁLEZ Y HERNÁNDEZ TÉLLEZ, “Formación del Patrimonio gastronómico del Valle de Toluca” p. 3.

²²⁸ SÁNCHEZ GARCÍA, *Petates, peces y patos*, p. 41.

²²⁹ CORCUERA DE MANCERA, *Entre la gula y la templanza*. p. 11.

carpas, pececillos dorados, pececillos negros, charales, camaroncillos, ranas, atepocates, ajolotes o axolotl, moscas y larvas acuáticas, tortugas, gusanillos, zalmichi, berros, jaras, papas de agua, moscos y ahuahtle (huevo de mosco), acociles, algas, patos (residentes y migratorios) como las garzas, gallaretas, cuacos, zarcetas, pato golondrino, chichicuilotos y urracas. También cazaban ranas de tule, escamoles y chinicuiles, sólo por mencionar algunos²³⁰. Los ejemplares de estas especies eran explotados según la temporada del año, las ranas, tepocates y ajolotes, por ejemplo, se capturaban en tiempo de lluvias, mientras que, en temporada de secas, lo que predominaba eran los vegetales y uso del tule²³¹.

Pese a la desecación de la laguna y la disminución de los productos lacustres después de 1970, los pobladores siguieron realizando trabajos relacionados con la extracción de materia prima de diversos tipos, alrededor y dentro de la laguna Chignahuapan. El señor Asunción Rodríguez menciona al respecto:

Si, todavía a veces venimos a pescar, aunque ahora hay más carpa que otros peces. Antes sacábamos harto pescado bueno, había pescaditos blancos, pescaditos pintos, charales y juiles. También se sacaban ranas, atepocates y papas de agua. Se recolectaba la jara y los berros y se cazaba pato, pero ese era nada más por temporadas, venía mucho pato ya en los últimos meses del año. Todo eso ya casi se acaba, ahora ya hay mucho criadero de peces en las casas²³².

Al igual que las actividades de caza, pesca y recolección, las técnicas, utensilios y métodos para la preparación de los alimentos se ha ido adaptando a los avances tecnológicos, al ritmo cada vez más acelerado de la vida y a los cada vez más escasos productos lacustres, que en ocasiones son factibles de sustitución. García Sánchez también sostiene que la práctica de hábitos culturales no permanece inmóvil, al contrario, está en constante transformación y se reinventa para no quedar obsoleto dentro del sistema en que se encuentre²³³. De esta forma, la tradición

²³⁰ LEÓN GARCÍA, *El delicioso Valle*, p. 185.

²³¹ ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLEZ Y QUINTERO SALAZÁR, "La gastronomía lacustre de Almoloya del Río y sus alrededores", p. 69.

²³² Entrevista al señor Asunción Rodríguez. Almoloya del Río. 17 de febrero de 2018.

²³³ GARCÍA SÁNCHEZ, *Petates, Peces y Patos*, p. 43.

alimentaria de los municipios lacustres debe considerarse un hábito cultural que, pese a la desecación de las lagunas, que eran su medio de producción, se sigue manifestando de múltiples formas, pues el modo de vida lacustre ha pasado a nuestros días como una de las expresiones más claras de la fortaleza de los rasgos culturales de un municipio.

Como era de esperarse, después de la desecación de la laguna Chignahuapan y el impulso tecnológico, hubo un cambio importante en todas las variables de la vida cotidiana, de los cuales mencionaré algunas a continuación.

Muchas especies de flora y fauna de Almoloya del Río fueron desapareciendo ante la falta de su medio óptimo de desarrollo, como el caso del ajolote, el “cabeza de negro”, los “pescados lodo” y las papas de agua, mientras que las demás especies, mencionadas reiteradamente en renglones pasados, lograron sobrevivir con el poco recurso acuático del que disponían²³⁴. También las técnicas familiares para la conservación de los alimentos cambiaron drásticamente pues pasaron de las técnicas “rudimentarias” o simples a la aplicación de la tecnología en la cocina, por ejemplo, pasaron de técnicas como la salazón, ahumado, conservas en almíbares, escabeches y deshidratación²³⁵ al uso del hielo para retardar el proceso de descomposición de los alimentos²³⁶.

Después de 1970 el país experimentó un proceso de expansión industrial considerable que llegó a afectar incluso los procesos relacionados con la cocina tradicional, que, para el caso de Almoloya del Río, más que una desaparición de las costumbres alimenticias debido a la pérdida del medio de subsistencia y la reorganización social, puede considerarse como una adaptación al nuevo contexto.

Más del 80% del total de los informantes de Almoloya del Río (hombres y mujeres con un rango de edad de 60 años en adelante) expresaron haber participado en

²³⁴ ZEPEDA GÓMEZ, NEMIGA, LOT HELGUERAS y URIBE MADRIGAL. “Análisis del cambio del uso del suelo”, p. 23.

²³⁵ Antes de 1876 se podía conservar los alimentos mediante la salazón, ahumado, conservas en almíbares, escabeches o deshidratación, sin embargo, el conocimiento de que el frío era un excelente retardante en el proceso de descomposición de la materia orgánica llevó a la exportación de la nieve del Xinantecátl bajo condición de estanco, es decir, que la finalidad era la provisión de hielo en los comercios.

²³⁶ LEÓN GARCÍA, *El delicioso Valle*, pp. 193 – 194.

alguna de las prácticas relacionadas a la explotación de la laguna Chignahuapan, que a pesar de ser agua estancada y de temporal, aún contiene pescados y especies comestibles, es decir, son labores que se mantuvieron activas.

La pervivencia cultural se manifiesta de diversas formas ya que, si bien son pocas las personas que aún pescan y recolectan materias primas sólo para autoconsumo, si hay registro de quienes han empezado negocio a través de criaderos particulares con distribución en tianguis locales como el de Santiago Tianguistenco, Ocoyoacac y Capulhuac principalmente²³⁷. En cuanto a la escasez de recursos, las amas de casa optan por suplir la carne de pescado u otros anfibios por carne de res o cerdo, o bien, si tienen las posibilidades de trasladarse a los tianguis ahí consiguen productos lacustres, que como dicen los lugareños “ya no tiene el mismo sabor de antes”. Al respecto, los informantes señalaron que la sazón de los platillos ha cambiado para mal desde la desecación de la laguna, pues significó, en términos generales, violencia contra la naturaleza.

El desarrollo y selección de los ecosistemas ciertamente son procesos en los cuales el hombre no debería intervenir, la naturaleza misma es un sistema con ritmos, organización y periodos propios, por lo que “sembrar” una especie no nativa en la laguna, como la carpa, o forzar a las especies a reproducirse en espacios no apropiados como los criaderos donde son alimentados con productos transformados y “mejorados” terminan dañando el producto final. Todo esto aunado a la incorporación de utensilios de materiales que no eran comunes hace algunos años, con tecnología y complejidad, al igual que la comida exprés y los aditivos procesados para mejorar el sabor del platillo terminaron por quitarle el sabor original e incluso disminuir el aporte nutricional²³⁸. Pese a todo, la gente sigue expresando gusto por la comida tradicional lacustre.

²³⁷ Entrevista al señor Feliciano Ruíz Lara. Almoloya del Río, 13 de mayo de 2018.

²³⁸ Entrevista al señor Pedro Reyes. Almoloya del Río. 20 de febrero de 2018.

3.2- Las técnicas de obtención de los productos que permanecieron

Como ya se mencionó a lo largo de esta investigación, la noción de cocina tradicional incluye los rasgos propios de los utensilios que se emplean en la elaboración de los platillos, los productos a consumir, las técnicas y el conocimiento que se transmite de generación en generación a través de la memoria colectiva y/o la tradición oral de los pueblos.

Así pues, la categoría de pervivencia cultural tiene en sí misma una connotación histórica, es decir, que se ha mantenido algún aspecto de un modo de vida específico que se ha ido construyendo y que ha logrado llegar a la actualidad. En este sentido las actividades de pesca, caza y recolección (que fueron en el pasado los medios de abasto de recursos lacustres para comercio y autoconsumo más importantes) cuentan con herramientas, conocimientos y técnicas especiales para el logro de sus objetivos, y al igual que las otras variables de la cocina tradicional, estas prácticas tienen sus bases en la transmisión histórica y el desarrollo mismo del trabajo lacustre.

La zona del alto Lerma, al ser una zona rica en el recurso hídrico desde su formación geológica, propició el desarrollo de asentamientos humanos que basaron su supervivencia, casi en su totalidad, en la explotación de los cuerpos de agua, tanto de las tres lagunas formadas como en el río Lerma y los veneros que de él se desprendían. Por esta razón el actual Valle de Toluca fue denominado Matlatzinco cuya traducción más aceptada quiere decir “la gente de la red” haciendo alusión a la importancia de la pesca para los habitantes ribereños²³⁹.

Dado que las características de la zona lacustre del alto Lerma son muy similares a las del Valle de México y a otras zonas acuáticas del país, la comparación entre las técnicas y las herramientas usadas para la pesca nos permiten identificar los aspectos básicos para la actividad pesquera, los cuales consistían en primer lugar en el conocimiento profundo de la especie que se quería obtener para determinar la

²³⁹ ALBORES ZÁRATE, “¿Matlatzinco Valle de Toluca?”, pp. 268 – 276.

estación del año de más abundancia y la explotación responsable del recurso. Por otra parte, saber la ubicación de la especie cuya cantidad fuera vasta y de alta calidad, también se consideraban las características de la especie y la cantidad a obtener en una jornada de trabajo²⁴⁰.

En cuanto a las herramientas es necesario mencionar que se trataba de artefactos multifuncionales que le permitían al trabajador realizar dos actividades o más con el mismo instrumento, como es el caso de las figas (*minacachalli*), hayates, redes (*matlatl*), chinchorros y las canoas (*acalli*), que entre otras cosas se empleaban incluso para la recolección de especies vegetales comestibles, la captura de anfibios e insectos y en el último caso, como transporte de mercancía²⁴¹. Las redes las había de tres tamaños: grandes, medinas y chicas, que se usaban para pescar y para capturar patos y garzas²⁴².

En las fuentes oficiales se han logrado identificar diversas herramientas de pesca que fueron empleadas históricamente en la mayoría de las zonas lacustres del centro del país, cuya datación es complicada de establecer debido al perfeccionamiento gradual de las mismas. Por ejemplo, los anzuelos, mazos, canoas, remos, redes y chinchorros variaban de aspecto de acuerdo a la conformación del ambiente en cuestión, pero siempre mantuvieron su funcionalidad. Por otra parte, había herramientas más simples como la elaboración de presas hechas con yerbas y zanjas tipo “trampa para peces”. Había otras que a simple vista no pueden relacionarse con las labores de pesca, tal es el caso de una piedra atada a una cuerda que era usada para causar hondas en el agua y los peces se movieran, a veces se sustituía por una canoa llena de tules a los costados que cumplía con la misma función²⁴³.

Para el caso de los pescadores, sus canoas eran comúnmente muy estrechas pero alargadas, ya que se permanece de pie y lo obtenido se depositaba en el espacio libre aunque también se encontraban de dos tipos, pequeñas (chalupitas) y grandes

²⁴⁰ GARCÍA SÁNCHEZ, *Petates, peces y patos*, p. 117.

²⁴¹ GARCÍA SÁNCHEZ, *Petates, peces y patos*, p. 121.

²⁴² Entrevista realizada al señor Pascual Gutiérrez Salinas. Almoloya del Río. 19 de mayo de 2018.

²⁴³ ALBORES ZÁRATE, *Tules y sirenas*, p. 211.

(chalupas), las primeras eran usadas generalmente por personas que ya tenían experiencia en el trabajo, mientras que las segundas se usaban con niños y adolescentes, quienes eran aprendices y, aunque en las chalupas cabían dos personas, sólo se adentraba a la laguna una sola pues le brindaba más comodidad y equilibrio al hacer las maniobras, además los pescadores no especializados se distinguían del resto por llevar consigo un mayor número de herramientas entre los que se cuentan dos o más redes, una fisga, garrocha y pala de remar²⁴⁴. En cuanto a la caza de patos, Informantes de Almoloya del Río refieren que las armadas fueron desapareciendo paulatinamente conforme las oleadas migratorias de las aves se iban mermando.



Fotografía 2. Laguna *Chignahuapan*. Almoloya del Río, mayo 2018.

En el caso de la pesca, la especie que más se explota actualmente es la carpa, los pescaditos negros y algunos juiles que aún quedan. Muchos habitantes han optado por criaderos de peces dentro de sus propiedades²⁴⁵.

²⁴⁴ ALBORES ZÁRATE, *Tules y sirenas*, p. 207.

²⁴⁵ Entrevista al señor Pascual Pueblas. Almoloya del Río, 17 de febrero de 2018.

Las actividades de todo tipo que se relacionaban intrínsecamente con la laguna eran prácticas, que al igual que los conocimientos, se transmitían y fomentaban entre los integrantes de las familias, y a su vez, en la sociedad. Albores señala que la edad para iniciar en estas labores oscilaba entre los ocho y los catorce años. A esta edad los padres llevaban a los niños a la laguna y les asignaban tareas simples como limpiar y separar el producto y después de los quince o dieciséis ya empezaban a producir independientes al núcleo familiar²⁴⁶.

Las actividades de extracción de la laguna también se realizaban de noche, sin embargo, esto se limitaba al tiempo de secas, cuando el nivel de agua era moderado y no había factores climáticos que amenazaran la integridad del trabajador. Por otra parte, durante la temporada de lluvias y ciclones no se arriesgaba a los menores y lo que más se capturaba eran las ranas por su abundancia y facilidad de captura, especialmente de noche, aunque algunos lo hacían de mañana, separándose así en dos grupos, los “raneros de noche y los raneros de día”. El conocimiento del terreno y la superficie acuática fue importante para los pescadores quienes se desenvolvían incluso de noche sin su lámpara y logrando sacar pescado blanco en muchas ocasiones, el cual era considerado de mejor calidad²⁴⁷.

La mayor parte de estas técnicas y herramientas fueron y siguen siendo empleados en zonas donde se siguen explotando los recursos lacustres. Por ejemplo, en Santa Cruz Atizapán, San Antonio la Isla y Almoloya del Río se sigue pescando carpa y juiles (aunque de forma menos frecuente) cazando patos de temporal ya que los endémicos son muy escasos y se sigue recolectando tule (sólo para autoconsumo, aunque ya es considerado como un trabajo artesanal más que como oficio) y se siembran los vegetales que en el pasado crecían naturalmente al margen de la laguna Chignahuapan.

²⁴⁶ ALBORES ZÁRATE, *Tules y sirenas*, p. 201.

²⁴⁷ ALBORES ZÁRATE, *Tules y Sirenas*, p. 205.

3.3– Recetas vivas

Como se ha mencionado antes las recetas de la comida tradicional lacustre son, en general, sencillas y de relativa rapidez en la preparación. La mayor parte de estas recetas contienen platillos a base de carne, ya sea de pescado o de pato, así como de los tradicionales tamales, siendo las recetas más sencillas las preparadas con vegetales e insectos.

Estas recetas incluyen tanto los productos obtenidos de la pesca, caza y recolección como los obtenidos de la agricultura y la cría de ganado y animales domésticos, es decir, se trata de una dieta amplia y variada. De los resultados del trabajo de campo realizado en esta investigación obtuvimos los elementos necesarios para elaborar una clasificación sobre los principales productos lacustres y su forma de consumo más común, como se muestra a continuación.

Cuadro 2	
Productos lacustres y su forma de consumo más común	
Productos	Modo de consumo
Pato	En caldo picoso, asado y en tamal
Ranas	Fritas, asadas, en tamal y en caldo picoso
Acociles	En ensalada y en tamal
Jara, berros, quelites, vinagreras y verdolagas ²⁴⁸	En ensalada y como complemento de guisado con caldo picoso
Papas de agua	Asadas en el fogón o <i>tlecuil</i> y en caldo
Juiles, pescaditos blancos, pescaditos negros, pescaditos pardos, zalmichi y las carpas.	En tamal, frito y en caldo

Cuadro elaborado a partir de fuentes orales y del AHMAR.

²⁴⁸ Las vinagreras y las verdolagas fueron identificadas por los pobladores de Almoloya del Río como productos lacustres debido a que crecen en lugares con un nivel alto de humedad, aunque no necesaria o estrictamente dentro de la laguna o en sus márgenes.

El trabajo de campo realizado en el municipio de Almoloya del Río nos permitió identificar la participación activa de la población dentro de las actividades lacustres antes de la desecación de la laguna Chignahuapan. Toda la población contribuía, en la medida de su condición y sus posibilidades, en el desarrollo de las actividades de extracción, proceso y separación de los productos, por ejemplo, los niños eran instruidos por sus padres y se encargaban de la separación de los recursos adquiridos (de recolección para las niñas y de pesca y caza para los niños), después de los 12 años aproximadamente, ya podían realizar estas labores por su cuenta. Los adultos y adultos mayores, tanto hombres como mujeres, desarrollaban los trabajos que requerían de mayor cuidado y experiencia²⁴⁹, este aspecto también es referido por Trejo y Álvarez en sus investigaciones²⁵⁰.

De la misma forma, la preparación tradicional de los platillos no era una actividad exclusiva de las mujeres, por el contrario, los hombres tenían los conocimientos básicos para la elaboración de alimentos sencillos²⁵¹ como los tamales de pescado o los acociles, pues en algunos casos, eran los hombres los que preparaban estos alimentos para su venta en los tianguis de la zona²⁵², aunque después de la desecación de la laguna el sector parcialmente activo se redujo a adultos mayores.

Aunque las actividades lacustres disminuyeron considerablemente después de la desecación de la laguna, durante la década de los 50's, y aún hasta nuestros días, los platillos tradicionales lacustres se siguieron consumiendo de la misma forma en la que se venía haciendo. Así pues, las recetas se fueron transmitiendo de forma oral de generación en generación y los nuevos depositarios de este conocimiento lo llevaban a la práctica asegurando así la pervivencia de la cocina tradicional²⁵³. En este sentido, las recetas tradicionales se mantuvieron después de la transformación del paisaje y siguieron estando presentes en la dieta de los almoloyenses. Algunas de las recetas más populares son las siguientes:

²⁴⁹ Entrevista a la señora Rutilia Castañeda. Almoloya del Río, 19 de febrero de 2018.

²⁵⁰ TREJO SÁNCHEZ y ARRIAGA ÁLVAREZ. "Memoria colectiva", pp. 303 – 321.

²⁵¹ Una cantidad considerable de información de las fuentes orales provino del sector masculino al contestar 27 de 50 entrevistas y referir conocimiento básico sobre la cocina tradicional lacustre.

²⁵² Entrevista al señor Pascual Pueblos. Almoloya del Río, 17 de febrero de 2018.

²⁵³ Entrevista a la señora Margarita Ibarra. Almoloya del Río, 10 de mayo de 2018.

Para preparar pato

1.- El pato se mataba, luego se limpiaba con agua hirviendo y se descuartizaba, tirando las vísceras que no se comen. Una vez cortado se ponía a hervir, luego se cubría de cal para quitarle el sabor a humedad y se dejaba reposar. Al tiempo se elabora una salsa (generalmente roja, aunque también puede ser verde) con jitomate, cebolla, ajo y sal. Aparte en una cazuela de barro se ponen lo de dos o tres dedos de manteca y se pone al fuego.

Cuando la manteca esté lo suficientemente caliente, se vierte la salsa dejándose sazonar por algunos minutos luego se le agrega el pato y un poco de sal. A esto se le pueden añadir vinagreras o si es en temporada de lluvias, se le pueden añadir también hongos de palo o de llano²⁵⁴.

2.- Se mataba el pato, se desplumaba con agua caliente y se dejaba desflemar en agua con cal por un día para quitarle el sabor a humedad. Al otro día el pato se sacaba del agua, se enjuagaba y se escurría, una vez seco se ponía a hervir en agua con sal, cebolla y ajo. Al mismo tiempo se hervían jitomates, ajo, cebolla y chiles guajillo que después se molían en el molcajete para hacer una salsa. Cuando el pato estuviera hirviendo se le agregaba la salsa y sal. También se podía acompañar con calabacitas, algas o vinagreras²⁵⁵.

3.- El pato se mataba, se destazaba y se remojaba en agua con sal y cal, luego se escurría y se dejaba secar. Cuando el pato se secaba se envolvía en hojas de mazorca con chiles secos y cebolla y se asaba en el comal hasta que la hoja de mazorca se medió quemaba, o bien, se freía en el comal con manteca y cebolla²⁵⁶.

Para preparar Ranas

²⁵⁴ Entrevista a la señora Rutilia Castañeda. Almoloya del Río, 19 de febrero de 2018.

²⁵⁵ Entrevista al señor Pedro Reyes. Almoloya del Río, 20 de febrero de 2018.

²⁵⁶ Entrevista a la señora Margarita Ibarra. Almoloya del Río, 10 de mayo de 2018.

1.- Las ranas se limpiaban bien, a manera de quitarles toda la piel, luego se destazaban y se lavaban bien con agua con cal o con sal. Cuando se escurrían, las ranas eran rellenas de cebolla, chiles y ajo picado y también con sus hierbas de olor, luego se ponían en una hoja de mazorca y se asaban en el comal hasta que la hoja se quemara poquito²⁵⁷.

2.- Las ranas se limpiaban bien y se destripaban, luego se lavaban bien y se dejaban reposar con sal. Luego de un rato se volvían a lavar para retirar la baba que producían al contacto con la sal, se rellenas con cebolla, chiles y ajo picado, también una ramita de epazote y un poco de sal. Después de esto se untaba un poco de manteca en el comal y se freían²⁵⁸.

3.- Las ranas se limpiaban, se descuartizaban y se dejaban reposar con sal, luego se lavaban bien y se ponían a escurrir. En un recipiente se ponían a hervir jitomates, chiles serranos, ajo y cebolla para después hacer una salsa en el molcajete.

En una cazuela de barro se ponía un poco de manteca y, ya escurrida la carne de rana, se freía. Se agregaba la salsa y se dejaba sazonar, por último, solo se agregaba sal al gusto²⁵⁹.

4.- Para preparar tamales de rana es necesario limpiar y lavar bien las ranas, luego lavarlas y freírlas con manteca en el comal. Después de esto, en una hoja de mazorca se envolvía la rana, con chiles “toreados”, epazote, ajo y cebolla. Por último, se asaba todo junto por unos minutos²⁶⁰.

Acociles

Los acociles fueron, y son, uno de los pocos productos de la fauna lacustre que únicamente se pueden preparar en ensalada, con diferentes variaciones según el gusto del consumidor, pero con los mismos elementos en común. Así pues, los informantes nos refirieron que este alimento se preparaba asados en el comal con

²⁵⁷ Entrevista al señor Román Covarrubias. Almoloya del Río, 10 de mayo de 2018.

²⁵⁸ Entrevista a la señora Epifanía Acosta. Almoloya del Río, 15 de mayo de 2018.

²⁵⁹ Entrevista a la señora Jovita Vázquez Patiño. Almoloya del Río, 18 de mayo de 2018.

²⁶⁰ Entrevista a la señora Jovita Vázquez Patiño. Almoloya del Río, 18 de mayo de 2018.

cebolla, chile verde, cilantro y sal. Después se revolvía todo y se bañaba en jugo de limón con sal²⁶¹.

Jara, berros, quelites, vinagreras y verdolagas

Estos vegetales solían consumirse, en su mayoría, como complemento en otro platillo con caldo, como es el caso de las vinagreras, las verdolagas y los quelites, o bien, en el caso de los berros y la jara se podían preparar en ensalada con limón, sal, cebolla y a veces chile verde picado²⁶².

Preparar pescado

El pescado, contrario a los acociles, es probablemente el tipo de fauna lacustre más y mejor explotada, así como la que más variedad presenta a la hora de preparar platillos. Su amplia diversidad ha posicionado al pescado tanto en la cocina gourmet como en la cocina tradicional, basándose entre otras cosas, en su importancia y presencia histórica como medio de supervivencia de las clases subalternas a través de la explotación integral de los cuerpos de agua, así como por la importancia histórica de un modo de vida primario dominante en México.

Algunas especies se extinguieron en la zona lacustre de Almoloya del Río, por ejemplo, los ajolotes, el “cabeza de negro” y las papas de agua, razón por la que en este recuento de recetas vivas no fueron contemplados, sin embargo, hubo otras especies que lograron su supervivencia y algunas, como las carpas, que fueron introducidas a favor del rescate del modo de vida lacustre.

Las principales formas de preparación del pescado son en tamal, frito y en caldo, como se caracteriza a continuación.

²⁶¹ El 100% de los entrevistados coincidieron con esta forma de preparación.

²⁶² Entrevista a la señora Virginia Lara. Almoloya del Río, 20 de febrero de 2018.

1.- A las carpas se les quitaba bien las escamas y las vísceras, luego se enjuagaban bien y se le untaba una masa hecha a base de puro ajo crudo machacado, luego de esto se bañaban en harina y con una mezcla de huevo a punto de turrón. En una cazuela con manteca caliente se freía el pescado²⁶³.

2.- Las carpas se podía hacer también en tamal en una hoja de mazorca con suficientes chiles, cebolla y epazote²⁶⁴.

3.- El pescado blanco, ya descamado, se ponía a hervir con cebolla, epazote, y de ser posible, con papas o garbanzos, se le añadía sal al gusto y siempre se comía caliente²⁶⁵.

4.- Los charales se lavaban y limpiaban, luego se doraban en el comal (sin manteca) y se molían en el molcajete con chile y cebolla, a veces se agregaba limón dependiendo del gusto, para hacer una salsa. También se podían hacer dorados en tortas de huevo, en caldo con chile, cebolla, papas y vinagreras. En tamal, como los demás pescados, se ponían en una hoja de mazorca con epazote, chile, cebolla y sal para ser asado en el comal²⁶⁶.

Antes de la desecación de la laguna Chignahuapan los pobladores de Almoloya del Río consumían ajolotes, patos silvestres, acociles, atepocates, pescado blanco, pescado negro, “cabeza de negro”, papas de agua, mosco seco, ranas y una amplia variedad de garzas²⁶⁷. Después de la desecación temporal de la laguna se hizo el recuento de los daños y se descubrió que algunas especies sobrevivieron, por lo que, hasta cierto punto, la dieta almoloyense se tuvo que ajustar a las nuevas condiciones ambientales del municipio y a los cambios científicos y tecnológicos que el sistema global de la época suponía.

²⁶³ Entrevista al señor Román Covarrubias. Almoloya del Río, 10 de mayo de 2018.

²⁶⁴ Entrevista al señor Román Covarrubias. Almoloya del Río, 10 de mayo de 2018.

²⁶⁵ Entrevista al señor Pedro Arellano. Almoloya del Río, 13 de mayo de 2018.

²⁶⁶ Entrevista al señor Roberto Pérez Martínez. Almoloya del Río, 18 de mayo de 2018.

²⁶⁷ VÁZQUEZ CASTILLO, *Monografía municipal de Almoloya del Río*, p.58.

Consideraciones Finales

El Alto Lerma ha sido objeto de múltiples investigaciones, la mayoría de ellos de corte económico y político. Ciertamente se ha manifestado, incluso entre los mismos historiadores, un desdén a los temas sociales por considerarlos “irrelevantes” o “inútiles” en el ámbito del utilitarismo y la praxis social, sin embargo, esta opinión se ve confrontada cuando, a través de la Historia social, podemos identificar de forma palpable cómo un determinado comportamiento colectivo puede transformar el entorno e inmiscuirse en el terreno de lo legal, lo económico y hasta de lo psicológico. Resultaría egoísta pensar que nuestra ciencia se limita a lo que se ha denominado historia cívica o historia patria, dejando de lado esa masa amorfa llamada “pueblo” que sin duda son actores sociales que escriben la parte de la Historia que les corresponde.

Bien valdría la pena cuestionarnos desde nuestro quehacer propio ¿Qué papel han desempeñado las clases subalternas en la conformación de las identidades de los pueblos? ¿Qué es lo que hace a las sociedades cambiar o mantener su estilo de vida? ¿Cuál es la necesidad a la que se trata de dar solución a través de la pervivencia de determinados hábitos culturales?, o tal como lo planteó León García, ¿De verdad las clases subalternas desean cambiar, y si es así, qué es lo que cambian?

Primero es necesario mencionar que el modo de vida lacustre ha jugado históricamente un papel fundamental en el desarrollo de las poblaciones del alto Lerma²⁶⁸, principalmente por la presencia de abundantes cuerpos de agua dulce. En torno a este concepto explicativo se han desarrollado diversas investigaciones con múltiples propósitos, una de esas investigaciones (que fue de gran utilidad para el presente trabajo) fue producto del trabajo de Albores. Esta investigadora refiere que el modo de vida lacustre puede definirse como “el conjunto de actividades

²⁶⁸ De acuerdo a la definición de Kirchhoff, Mesoamérica abarcaba los actuales territorios de Belice, Guatemala, El Salvador, la región de Honduras, Nicaragua y Costa Rica. Esta clasificación, de acuerdo con el propio Kirchhoff, no delimita un territorio geográfico sino una región cultural caracterizada por elementos concretos.

económicas y de aspectos sociales cuya base la constituyeron las lagunas”²⁶⁹ por lo que no es de sorprenderse que este modo de vida se haya desarrollado de forma dominante sobre muchos otros.

La riqueza de los recursos naturales del alto Lerma siempre fue un elemento atractivo para el hombre, desde la llegada y asentamiento de los primeros grupos humanos, hasta la fragmentación del terreno en la época de la encomienda, luego el funcionamiento de unidades productivas como las haciendas, y así a través del tiempo hasta su deterioro a causa de las fábricas.

Durante el siglo XIX diversas propuestas de explotación, arrendamiento y proyectos de desecación impulsados por el capital privado, y apoyados por el gobierno federal, buscaron desarrollarse en la zona del alto Lerma muy a pesar del descontento de la población local²⁷⁰. Durante la administración de Elías Calles, se suspendieron todo tipo de concesiones con el fin de reservar la producción de los mantos acuíferos para la creciente demanda en la capital del país, para esto se retomaron los proyectos de entubamiento que se habían planteado desde la época decimonónica²⁷¹.

Hacia 1940 se empezaron las obras de instalación del corredor industrial del tramo Toluca – Ciudad de México, posteriormente, entre 1942 y 1951 de acuerdo con las fuentes consultadas²⁷², se inició el proceso de entubamiento del agua proveniente de los manantiales del Volcán Xinantecátl, y desde esa fecha y hasta 1970 el despegue industrial del actual Estado de México consumió gran cantidad de recursos que se reflejaron en el 40% de los bienes y servicios nacionales, de entre los cuales el recurso primordial era el hidráulico²⁷³.

El recuento de todos los factores mencionados antes refleja la importancia de contar con la presencia histórica del agua, lo cual le daba ciertas ventajas al Estado de México, sin embargo, también nos hacen caer en la cuenta de la explotación que

²⁶⁹ Citada en WILLIAMS, “El modo de vida lacustre”, pp. 30-39.

²⁷⁰ RIVERA CAMBAS, *Viaje a través del Estado de México*, pp. 39 – 40.

²⁷¹ HERNÁNDEZ FUENTES, “Las lagunas del alto río Lerma”, pp. 71 -73.

²⁷² ALBORES ZÁRATE, *Tules y sirenas*, p.21.

²⁷³ ALBORES ZÁRATE, *Tules y sirenas*, p. 357.

particulares y empresas ejercieron, tanto del río Lerma como de sus lagunas, por años. Todo lo anterior, sin duda, contribuyó a la transformación del paisaje, el deterioro de los manantiales, las aguas subterráneas, el cambio del uso del suelo y la paulatina extinción de los ecosistemas acuáticos, que por sí mismos representan ya un deterioro importante del medio, y que, además de todo esto, significó también la atenuación de la base de una cultura que había sido el resultado de un proceso histórico de larga duración.

El manejo inadecuado del recurso hidráulico, la sobre explotación de los manantiales y el subsuelo, así como la constante presión de las actividades humanas, llevaron a la pérdida del 90% de la superficie lagunar, manteniendo sólo tres vasos de agua que en conjunto sumaban un total de 10, 746 hectáreas²⁷⁴. Actualmente, de acuerdo con Sugiura, sólo se tienen registro de menos de treinta manantiales los cuales se encuentran en serios problemas de contaminación²⁷⁵.

Actualmente con el dominio de la globalización y la disminución de recursos naturales, aunado al desinterés y la falta de impulso a las actividades tradicionales, las manifestaciones culturales basadas en la alimentación han perecido irremediablemente. Algunas han pasado a ser parte de la memoria colectiva de un pueblo y/o municipio, y otras cuya suerte fue mejor, se han mantenido con respectivas variaciones.

Ahora bien, la presente investigación tuvo como hipótesis que los trabajos de entubamiento del agua de los manantiales para su traslado a la Ciudad de México, las alteraciones biológicas y, en general, la transformación del paisaje, fueron una serie de eventos relacionados entre sí que llevaron al deterioro del modo de vida lacustre, afectando costumbres y tradiciones de los almoloyenses. Esta hipótesis quedó comprobada al contrastar los datos duros de la investigación realizada, con lo referido por los informantes del lugar en cuestión.

De acuerdo con Velasco Orozco, los humedales contribuyen a la reposición de las

²⁷⁴ ZEPEDA GÓMEZ, NEMIGA, LOT HELGUERAS y URIBE MADRIGAL, "Análisis del cambio del uso del suelo", p. 78.

²⁷⁵ SUGIURA YAMAMOTO y NIETO HERNÁNDEZ, "Desarrollo histórico de las sociedades prehispánicas", p. 26.

aguas subterráneas, conteniendo en sí mismos hasta un 97% del total de agua no congelada del mundo, formando a su alrededor una de las principales fuentes de la diversidad de ecosistemas, que a decir por el investigador representa el 40% de flora y el 12% de fauna²⁷⁶. La presencia de estos depósitos de agua, desde la época prehispánica, llevó a consolidar un modo de vida lacustre en las zonas de mayor explotación, por ejemplo, las zonas representativas del Valle de México, el caso de Chalco, Texcoco y Xochimilco. En Michoacán con el lago de Cuitzeo y Pátzcuaro y en el actual Estado de México los municipios de Lerma, Santa Cruz Atizapán, San Antonio la Isla y Almoloya del Río, solo por mencionar algunos.

Tomando en cuenta lo anterior, al haber sido sobre explotadas las aguas subterráneas de Almoloya del Río, su capacidad para reponer en cantidad el recurso extraído fue insuficiente, afectando de forma importante la supervivencia de los ecosistemas que albergaba y reduciendo drásticamente en número a las especies acuáticas. Desde luego que esto tuvo un impacto inmediato en la alimentación de los lugareños, quienes manifestaron que después de la desecación de la laguna *Chignahuapan* solo pudieron capturar algunos anfibios y plantas comestibles, aunque poco a poco fueron desapareciendo. Lo anterior también repercutió en la economía local ya que, como se mencionó antes, los habitantes de Almoloya del Río vendían los productos derivados de la laguna.

A pesar de ser despojados de su modo de vida y de los recursos que les habían garantizado la supervivencia, los pobladores de Almoloya del Río mantuvieron la memoria colectiva de su identidad histórica, y han manifestado la pervivencia cultural al seguir practicando actividades lacustres como la pesca y la captura de ranas e insectos. Por otra parte, se han valido de técnicas para obtener los productos acuáticos a los que se habían acostumbrado, por ejemplo, la siembra en parcelas de algunos vegetales que crecían a orillas de la laguna como la jara, berros, quintoniles, verdolagas y vinagreras. También a través de los criaderos de peces en propiedad privada y el comercio entre los tianguis locales de más renombre como el de Santiago Tianguistenco, Capulhuac y Ocoyoacac.

²⁷⁶ VELASCO OROZCO, "La Ciénega del Chiconahuapan", p. 104.

Incluso las investigaciones realizadas por Sánchez García demuestran que debido a la fuerza de las costumbres y de la cultura misma, las relaciones de comercio tienden a expandirse, como fue el caso de la venta de petates, peces y patos entre Toluca y la Ciudad de México, pues siempre había alguien que pagaba por consumir la comida tradicional. No olvidemos que de entre todas las similitudes que presentan el Valle de Toluca respecto al Valle de México, la que más destaca es la presencia histórica de cuerpos de agua, y, por ende, el desarrollo de un modo de vida basado en el mismo recurso natural.

Fuentes Consultadas

Bibliografía

ALBORES ZÁRATE, *Tules y Sirenas. El impacto ecológico y cultural de la industrialización en el Alto Lerma*, Zinacantepec, El Colegio Mexiquense, Gobierno del Estado de México, 1995.

ALBORES ZÁRATE, "El significado histórico de la laguna de Lerma en la conformación cultural de la zona lacustre o central del Matlatzinco. Dos formas agrícolas de humedad", en *Anales de antropología. Revista del Instituto de Investigaciones Antropológicas*. Vol. 40, México D.F, Universidad Nacional Autónoma de México, 2006, pp. 268 – 276, Documento disponible en http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/9961/pdf_123. Consultado el 19 de septiembre de 2018.

ALBORES ZÁRATE, "El tejido de tule en la zona lacustre del Valle de Toluca", Estado de México, El Colegio Mexiquense, 1998, pp. 1 – 11.

ÁLVARO GONZÁLEZ, VIESCA GONZÁLEZ Y QUINTERO SALAZÁR, "La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000" en *Revista Virtual Especializada en Gastronomía*, Toluca, Estado de México, Universidad Autónoma Del Estado De México, No. 4, julio – diciembre, 2012, pp. 59 – 78, Documento disponible en http://web.uaemex.mx/Culinaria/culinaria_historia/cuatro_ne/pdfs/Almoloya_del_rio.pdf. Consultado el 18 de septiembre de 2018.

ANÓNIMO, *Monografía del municipio de Almoloya del Río*, Toluca, Estado de México, Gobierno del Estado de México. 1972, Documento disponible en http://monografiasmexiquenses.mx/kiosco/pdf/AlmoloyaDelRio_1975, Consultado el 19 de septiembre de 2018.

ÁVILA PÉREZ, TEJEDA VEGA Y ZARZÚA ORTEGA, "La contaminación en el curso alto del río Lerma", México D.F, Instituto Nacional de Investigaciones Nucleares, 2003. Documento disponible en <http://inin.gob.mx/publicaciones/documentospdf/52%20LA%20CONTAMINACION.pdf>. Consultado el 02 de octubre de 2018.

BARJAU MARTÍNEZ, "La Ethnohistoria: reflexiones y acotaciones entorno a su definición", en *Revista de Ciencias Antropológicas*, octubre – diciembre, México D.F,

Universidad Nacional Autónoma de México, 2002, pp. 40 – 53. Documento disponible en https://www.amc.edu.mx/revistaciencia/images/revista/53_4/etnohistoria.pdf. Consultado el 29 de mayo de 2018.

BOEHM DE LAMEIRAS, BRIGITTE, “La sed saciada de la Ciudad de México: La nueva cuenca Lerma – Chapala – Santiago. Un ensayo metodológico de lectura cartográfica”, México, D.F, Relaciones 80, otoño, Vol. XX, 1999. Artículo disponible en <https://www.colmich.edu.mx/relaciones25/files/revistas/080/BrigitteBoehmDeLameiras.pdf>. Consultado el 24 de septiembre de 2020.

CAMACHO PICHARDO, “Las lagunas de la cuenca del Alto Lerma y los proyectos de desecación, 1857 – 1940”, en Yoko Sugiura Yamamoto, José Antonio Álvarez Lobato y Elizabeth Zepeda Valverde (coords.), *La cuenca del Alto Lerma: ayer y hoy, su historia y su etnografía*, Zinacantepec, Estado de México, El colegio Mexiquense, Fondo Editorial del Estado de México, 2016, pp. 135 -165.

CIRELLI CLAUDIA, “La Transferencia del agua: el impacto en las comunidades origen del recurso. El caso de San Felipe y Santiago.” Tesis de maestría, México, D.F, Universidad Iberoamericana, 1997.

COLÓN, “Ciénegas del Lerma”, Blog en línea, disponible en <http://cienegaslerma.blogspot.com>. Consultado el 17 de septiembre de 2018.

CORCUERA DE MANCERA, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la Historia mexicana*. México D.F. Universidad Nacional Autónoma de México. Colegio de Historia. 1981.

GARCÍA SÁNCHEZ, *Petates, Peces y Patos. Pervivencia cultural y comercio entre México y Toluca*. México, México D.F, El Colegio de Michoacán, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología, 2008.

HERNÁNDEZ FUENTES, “Las lagunas del Alto Río Lerma. Una historia de transformaciones y continuidades, 1880, 1967.” Tesis de Licenciatura, Toluca, Estado de México, Universidad Autónoma Del Estado de México. 2011.

HOBBSAWM J, “De la Historia Social a la Historia de la Sociedad” en *Marxismo e Historia Social*, Universidad Autónoma de Puebla, Colección Filosófica, pp. 21 – 45. Documento disponible en

http://www.elsarbresdefahrenheit.net/documentos/obras/2144/ficheros/47294738_hobsbawm_marxismo_e_historia_social.pdf. Consultado el 15 de septiembre de 2018.

IBARRA GARCÍA, “El uso hegemónico del agua en la laguna de Chignahuapan 1940 – 1969”, en *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*, Vol. LII, núm. 208, enero - abril, México D.F, Universidad Nacional Autónoma De México. 2010, pp. 113- 131. Documento disponible en http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S018519182010000100007 Consultado el 29 de agosto de 2019.

IRACHETA CENÉCORTA. “Siglos XX – XXI. “Transformaciones territoriales y ambientales”, en Yoko Sugiura Yamamoto, José Antonio Álvarez Lobato y Elizabeth Zepeda Valverde (coords.), *La cuenca del Alto Lerma: ayer y hoy, su historia y su etnografía*, Zinacantepec, Estado de México, El colegio Mexiquense, Fondo Editorial del Estado de México. 2016, pp. 251- 296.

LEÓN GARCÍA, *La distinción Alimentaria de Toluca. El delicioso Valle y los tiempos de escasez, 1750 — 1800*, Toluca, Estado de México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores de Antropología Social, 2002.

LEVI LATTES, “Historia del desagüe del Valle de México”, disponible en la página del Instituto Mexicano de Tecnología del Agua, <https://www.revistatyca.org.mx/ojs/index.php/tyca/articleCms/download/589/493>. Consultado el 13 de marzo de 2018.

MORALES MUÑOZ, “El Drenaje Profundo y obras complementarias”, en *Manual de mantenimiento del Drenaje Profundo: Lumbreira L8A – L8B*, Ciudad de México, Universidad Nacional Autónoma De México, Facultad de Ingeniería, 2014, pp. 5- 18.

PEREDO GUZMÁN, “La cocina lacustre en México”, en *A Fuego Lento. Revista gastronómica en internet*. Disponible en <http://www.afuegolento.com>. Consultada el 22 de agosto de 2019

PÉREZ TAYLOR. *Entre la tradición y la modernidad: Antropología de la memoria colectiva*, México D.F, Plaza Valdés, Universidad Nacional Autónoma de México, 2002.

PILLADO ALBARRÁN, ROMERO CONTRERAS, VIESCA GONZÁLEZ Y ZIZUMBO VILLAREAL, "Desarrollo económico de un pueblo lacustre: Capulhuac Estado de

México", en *Terra. Revista de desarrollo local*. Toluca, Estado de México, Universidad Autónoma Del Estado de México.2017, pp. 81 – 100.

RIVERA CAMBAS, *Viaje a través del Estado de México, 1880 – 1883*, Toluca, Estado de México, Biblioteca Enciclopédica del Estado de México, 1972.

RODRÍGUEZ LORENZO, MIGUEL ANGEL, "Etnohistoria ¿la ciencia de la diversidad cultural? Exploración acerca de la constitución del término y del desarrollo de su teoría y método", *Boletín antropológico*, vol.3, núm. 50, septiembre-diciembre, Mérida, Venezuela, Universidad de los Andes, 2000,pp. 5- 28. Documento disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=71211250001>. Consultado el 26 de septiembre de 2020.

ROMERO CONTRERAS, VIESCA GONZÁLEZ Y HERNÁNDEZ TÉLLEZ, "Formación del Patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México", *Ciencia, Ergo, Sum*, vol. 17, núm. 3, noviembre – febrero, Toluca, Estado de México, Universidad Autónoma Del Estado de México, 2010, pp. 239 – 252.

ROMERO NAVARRETE, "Participación y legislación sobre el agua en México. Una aproximación histórica", en *Revista Agua y Territorio*, núm. 7, enero – junio, Jaén, España, Universidad de Jaén, 2016, pp. 22 – 34.

RUÍZ RIVERA, "Métodos para evaluar la transformación de las capacidades ambientales en los habitantes de una comunidad periurbana. El caso de Tultepec, México", *Primera Conferencia Latinoamericana y del Caribe sobre el enfoque de las capacidades humanas*. Ciudad de México, 2006, pp. 1 – 25. Documento disponible en http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/citla/Lecturas_Temas_selecto_IV_AGUA/PaperNaxhelliRuizConferenciaCapabili.pdf. Consultado el 28 de agosto de 2019.

SUGIURA YAMAMOTO, *La caza, la pesca y la recolección: etnoarqueología del modo de subsistencia lacustre en las ciénegas del Alto Lerma, México*. México D.F, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1998.

SUGIURA YAMAMOTO, "Vivir entre volcanes, bosques y agua: Los antiguos isleños de Santa Cruz Atizapán" en *Annales de Antropología*, México, D.F, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de investigaciones Antropológicas,2013. pp. 185- 221.

SUGIURA YAMAMOTO, ARIAS GALLARDO, ZEPEDA, PÉREZ TÉLLEZ y PALACIOS. "Vida cotidiana de los grupos indígenas de la cuenca del Alto Lerma", en Yoko Sugiura Yamamoto, José Antonio Álvarez Lobato y Elizabeth Zepeda Valverde (coords.), *La cuenca del Alto Lerma: ayer y hoy, su historia y su etnografía*, Zinacantepec, Estado de México, El colegio Mexiquense, Fondo Editorial del Estado de México, 2016, pp. 321 – 348.

SUGIURA YAMAMOTO y NIETO HERNÁNDEZ. "Desarrollo Histórico de las sociedades Prehispánicas de la Cuenca del Alto Lerma a partir de los hallazgos arqueológicos", en Yoko Sugiura Yamamoto, José Antonio Álvarez Lobato y Elizabeth Zepeda Valverde (coords.), *La cuenca del Alto Lerma: ayer y hoy, su historia y su etnografía*, Zinacantepec, Estado de México, El colegio Mexiquense, Fondo Editorial del Estado de México, 2016, pp.21 – 74.

SUGIURA YAMAMOTO, SERRA PUCHÉ, MONROY GARCÍA Y SIRENIO MARTÍNEZ, "Notas sobre el modo de subsistencia lacustre. La laguna de Santa Cruz Atizapán, Estado de México", México, D.F. Documento disponible en <http://revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/407> Consultado el 25 de octubre de 2020

TREJO SÁNCHEZ Y ARRIAGA ÁLVAREZ, "Memoria colectiva: vida lacustre y reserva simbólica en el Valle de Toluca, Estado de México", en *Revista Scielo*, Convergencia, vol. 16, No. 50, mayo – agosto, Toluca, Estado de México, Universidad Autónoma Del Estado De México, 2009, pp. 303 – 321.

VÁZQUEZ CASTILLO, *Almoloya del Río. Monografía Municipal*. Almoloya del Río, Estado de México, Instituto Mexiquense de Cultura. Gobierno del Estado de México, 1985.

VELASCO OROZCO, "La Ciénega de Chiconahuapan, Estado de México: Un humedal en deterioro constante", en *Contribuciones desde Coatepec*, julio – diciembre, No. 15, Toluca, Estado de México, Universidad Autónoma del Estado de México, 2008, pp. 101 – 125.

VIESCA GONZÁLEZ, FLORES SOMERA, ROMERO CONTRERAS, GARDUÑO MENDOZA Y QUINTERO SALAZAR, "El impacto de la desecación de la laguna de Lerma en la gastronomía lacustre de San Pedro Tultepec de Quiroga, Estado de México". en *Revista El Periplo Sustentable*, No. 21, julio – diciembre, Estado de México, Universidad Autónoma del Estado de México, 2011 . pp. 101 – 138.

WILLIAMS, "El Modo de vida lacustre: etnografía de las cuencas lacustres de

Michoacán", en *Revista Arqueología Iberoamericana*, México, Centro de Estudios Arqueológicos, El Colegio de Michoacán, 2015, pp.29 – 39. Disponible en <http://www.laiesken.net/arqueologia/pdf/2015/AI2805.pdf>. Consultado el 17 de septiembre de 2018,

WILLIAMS, "El Modo de Vida Lacustre a través del tiempo", en Conde Flores, Alberto (Compilador.), *Sobre Sistemas Complejos. El pretendido fin*. Tlaxcala, Universidad Autónoma de Tlaxcala, pp. 151 – 177, Disponible en <https://www.aacademica.org/alberto.conde.flores/4.pdf>. Consultado el 08 de noviembre de 2018.

ZEPEDA GÓMEZ, NEMIGA, LOT HELGUERAS Y URIBE MADRIGAL, "Análisis del cambio del uso del suelo en las ciénegas de Lerma (1973-2008) y su impacto en la vegetación acuática", en *Revista de Investigaciones Geográficas*, No. 78, México D.F, Universidad Nacional Autónoma de México, 2003 pp.48 – 61. Disponible en <http://www.investigacionesgeograficas.unam.mx/index.php/rig/article/view/32469/4> 2003. Consultada el 17 de septiembre de 2018.

Fuentes Orales

Entrevista realizada al señor Asunción Rodríguez Salas. Almoloya del Río. 17 de febrero de 2018.

Entrevista realizada al señor Pascual Pueblas. Almoloya del Río. 17 de febrero de 2018.

Entrevista realizada al señor Alejandro Rodríguez Ramírez. Almoloya del Río. 17 de febrero de 2018.

Entrevista a la señora Concepción Bobadilla. Almoloya del Río. 17 de febrero de 2018.

Entrevista a la señora Piedad García Pliego. Almoloya del Río. 17 de febrero de 2018.

Entrevista realizada al señor Juan Reyes Ruiz. Almoloya del Río. 19 de febrero de 2018.

Entrevista realizada al señor Jacinto Castañeda. Almoloya del Río. 19 de febrero de 2018.

Entrevista a la señora Rutilia Castañeda. Almoloya del Río. 19 de febrero de 2018.

Entrevista al señor Rubén Castro. Almoloya del Río. 19 de febrero de 2018.

Entrevista a la señora Seferina Hernández. Almoloya del Río. 19 de febrero de 2018.

Entrevista realizada al señor Pedro Reyes, Almoloya del Río, 20 de febrero de 2018.

Entrevista realizada al señor Nolazco Reyes. Almoloya del Río, 20 de febrero de 2018.

Entrevista realizada a la señora Virginia Lara. Almoloya del Río, 20 de febrero de 2018.

Entrevista realizada al señor Alonso Vera Pinedo. Almoloya del Río. 20 de febrero de 2018.

Entrevista realizada a la señora Tomasa Méndez López, Almoloya del Río, 20 de febrero de 2018.

Entrevista realizada al señor Óscar Torres Palomares. Almoloya del Río. 23 de febrero de 2018.

Entrevista realizada al señor Carlos Tejas López. Almoloya del Río. 23 de febrero de 2018.

Entrevista realizada a la señora Guillermina Torres. Almoloya del Río. 23 de febrero de 2018.

Entrevista realizada al señor Pedro Castañeda Morales. Almoloya del Río. 23 de febrero de 2018.

Entrevista realizada a la señora Romana Siles Peña. Almoloya del Río. 23 de febrero de 2018.

Entrevista a la señora Francisca Alvirde O. Almoloya del Río. 04 de marzo de 2018.

Entrevista a la señora Aurelia Díaz. Almoloya del Río, 04 de marzo de 2018.

Entrevista realizada al señor Víctor Siles Andrade. Almoloya del Río. 04 de marzo de 2018.

Entrevista realizada a la señora Josefa Alvirde Torres. Almoloya del Río. 04 de marzo de 2018.

Entrevista realizada al señor Emilio Castro. Almoloya del Río. 04 de marzo de 2018

Entrevista realizada al señor Feliz Castro Flores. Almoloya del Río. 08 de marzo de 2018.

Entrevista realizada a la señora Ana Barriendo López. Almoloya del Río. 12 de abril de 2018.

Entrevista realizada al señor Mauro Estrada L. Almoloya del Río. 12 de abril de 2018

Entrevista realizada a la señora Epigmenia Herrera Núñez. Almoloya del Río. 12 de abril de 2018.

Entrevista realizada a la señora Agustina Henríquez P. Almoloya del Río. 12 de abril de 2018.

Entrevista realizada a la señora Guadalupe Palomares G. Almoloya del Río. 13 de abril de 2018.

Entrevista realizada al señor Santiago F. Vázquez. Almoloya del Río. 10 de mayo de 2018.

Entrevista realizada al señor Román Covarrubias. Almoloya del Río. 10 de mayo de 2018.

Entrevista realizada a la señora Margarita Ibarra. Almoloya del Río. 10 de mayo de 2018.

Entrevista realizada al señor Feliciano Díaz Torres. Almoloya del Río. 10 de mayo de 2018.

Entrevista realizada al señor Feliciano Ruiz Lara. Almoloya del Río. 13 de mayo de 2018.

Entrevista realizada al señor Francisco Hernández Cruz. Almoloya del Río. 13 de mayo de 2018.

Entrevista realizada al señor Pedro Arellano Ruiz. Almoloya del Río. 13 de mayo de 2018.

Entrevista realizada al señor Francisco García Hernández. Almoloya del Río. 13 de mayo de 2018.

Entrevista realizada al señor Juan Acosta. Almoloya del Río. 15 de mayo de 2018

Entrevista realizada a la señora Epifanía Acosta. Almoloya del Río. 15 de mayo de 2018.

Entrevista realizada al señor Crisóforo Hernández. Almoloya del Río. 15 de mayo de 2018.

Entrevista realizada a la señora Vicente Ibarra Juárez. Almoloya del Río. 15 de mayo de 2018.

Entrevista realizada a la señora Rufina Pérez Martínez. Almoloya del Río. 15 de mayo de 2018.

Entrevista realizada al señor Roberto P. Martínez. Almoloya del Río. 18 de mayo de 2018.

Entrevista realizada al señor Leonardo Cruz Garrido. Almoloya del Río. 18 de mayo de 2018.

Entrevista realizada a la señora Clementina García Pliego. Almoloya del Río. 18 de mayo de 2018.

Entrevista realizada a la señora Jovita Vázquez Patiño. Almoloya del Río. 18 de mayo de 2018.

Entrevista realizada al señor Pascual Gutiérrez Salinas. Almoloya del Río. 19 de mayo de 2018.

Entrevista realizada a la señora Ana López Guzmán. Almoloya del Río. 19 de mayo de 2018.

Entrevista realizada al señor Rosalio Ferreyra. Almoloya del Río. 19 de mayo de 2018.

Fuentes Documentales

La Dirección General de Estadística solicita al presidente municipal y la junta local de Almoloya del Río, aclaración sobre profesión de mujeres y se recomienda hacer un recuento de los habitantes. AHMAR, Sección: Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol.6 Expediente: 13 F. 25, Año: 1951.

Censo agrícola – ganadero. AHMAR. Sección: Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol. 6, Expediente: 13, F. 51, Año: 1940.

Informe del presidente de Almoloya del Río, José Arellano, al Secretario General de Gobierno, que no se registraron enfermedades en ganado. AHMAR, Sección: Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol.7, Expediente: 02, Foja: 08, Año: 1942.

Corte de caja 1942. AHMAR, Sección Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol. 7, Expediente 02, Foja 09 – 10, Año: 1942.

Circular girada por el presidente de Almoloya, José Arellano J. al Departamento de Economía y Estadística informando que los censos no identificaron pobladores extranjeros en el territorio durante 1942 – 1945. AHMAR, Sección. Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol.7, Expediente: 02, Foja: 16, Año: 1945.

Cuestionarios 942-1 y 942-2, sobre cosechas efectivas de maíz y frijol en Almoloya del Río (1942). AHMAR, Sección Presidencia, Serie Estadística y salubridad, Vol. 7, Expediente 02, Foja 20, Año 1942.

Cuestionario 442-1 de Agricultura y fomento de la economía rural. AHMAR, Sección. Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol.7, Expediente: 02, Foja: 21, Año: 1945.

Solicitud del presidente de Almoloya del Río, José Arellano, para el jefe del Centro de Higiene No. 14 para una brigada de salubridad. AHMAR, Sección: Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol.7, Expediente: 02, Foja: 27 Año: 1942.

Corte de caja del año 1942. AHMAR, Sección: Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol. 7, Expediente 4, Foja 13, Año 1942.

Corte de caja de mayo de 1942. AHMAR, Sección: Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol. 7, Expediente 16, Foja 7, Año 1942.

Corte de caja de 1943. AHMAR, Sección: Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol. 7, Expediente 17, Foja 3 (reverso), Año 1943.

Solicitud al presidente municipal de Almoloya del Río para que una empresa estadounidense filmara cortometrajes. AHMAR, Sección: Presidencia, Serie: Estadística y salubridad, Vol.7, Expediente: 17, Foja: 70, Año: 1943.

Segundo Informe de Gobierno del presidente Adolfo Ruíz Cortines, 1954. Consultado el 21 de marzo de 2019. Documento disponible en 500 años de México en Documentos, ver <http://www.biblioteca.tv/artman2/uploads/1954.pdf>.

Índice de Imágenes y Mapas

Imagen 1 obtenida de SUGIURA YAMAMOTO, SERRA PUCHÉ, MONROY GARCÍA Y SIRENIO MARTÍNEZ, “Notas sobre el modo de subsistencia lacustre”, p. 10.

Mapa 1 de las tres Ciénegas del Lerma. Obtenido de VÁZQUEZ CASTILLO. Almoloya del Río. Monografía Municipal. Instituto Mexiquense de Cultura. AMECROM, Estado de México. Pág. 24.

Mapa 2 “Comparación de la zona lacustre del alto Lerma, 1920 – 1970”. Obtenido de IRACHETA CENÉCORTA, “Siglos XX – XXI. “Transformaciones territoriales y ambientales” en La cuenca del Alto Lerma: ayer y hoy, su historia y su etnografía. F.E.E.M. Pág. 277.

Índice de Cuadros

Cuadro 1 “Dieta tradicional de los habitantes de Almoloya del Río”. Creación propia con base en las fuentes orales e historiográficas

Cuadro 2, "Productos lacustres y su modo de preparación más común", elaborado a partir de fuentes orales y del AHMAR.

Fotografías

Fotografía 1. Los "molinillos" usados en la preparación de bebidas tradicionales. 04/08/19.

Fotografía 2. Laguna *Chignahuapan*. Almoloya del Río. Mayo 2018.