



Universidad Autónoma del Estado de México

UAEMéx



FACULTAD DE
TURISMO Y
GASTRONOMÍA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

MAESTRÍA EN GESTIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL MEXICANA

LÍNEA DE GENERACIÓN Y APLICACIÓN DEL CONOCIMIENTO:

CULTURA Y SABERES DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL MEXICANA

MEMORIA GASTRONÓMICA ENTRE LOS ADULTOS MAYORES DE LA EX-ZONA LACUSTRE DE LERMA.

QUE PRESENTA:

FERNANDA MAGALY PONCE DE LEÓN TOVAR

COMITÉ TUTORAL:

DR. ANDRÉS LÓPEZ OJEDA

DR. HÉCTOR FAVILA CISNEROS

DR. RICARDO HERNÁNDEZ LÓPEZ

TOLUCA, ESTADO DE MÉXICO, OCTUBRE DE 2024.



RESUMEN

Este trabajo tiene como finalidad principal mostrar la importancia que tuvo la gastronomía lacustre de Amomolulco, Lerma y la forma en la que genera diferentes experiencias a través del recuerdo que se tiene de forma personal o colectiva, además de mostrar la conexión entre la memoria, la identidad y la gastronomía como patrimonio cultural, exponer la relación entre la memoria gastronómica y la cocina tradicional de la ex zona lacustre de Lerma y documentar y dar a conocer las experiencias gastronómicas de distintos sujetos para contribuir con la preservación de dichos conocimientos, platillos y recuerdos que la integran.

Se utilizó el método inductivo con enfoque cualitativo y alcance interpretativo, usando como herramienta metodológica principal la historia de vida e informantes clave adultos mayores de 65 de nivel socioeconómico D y D + que haya habitado en lo que fue la zona lacustre de Lerma.

Esta investigación ha dado como resultado la comprensión de la memoria gastronómica desde diferentes enfoques como lo son:

- Emociones y sentimientos
- Rescate de recetas, platillos, ingredientes, entre otros
- La preservación de conocimientos

Además muestra el resultado de dos proyectos enfocados al resguardo y la difusión de la memoria gastronómica como parte fundamental de la vida de los pobladores de algunos municipios del Estado de México como lo son la Red Intermunicipal de Gastronomía Lacustre y el Relatorio de Gastronomía Lacustre.

La memoria gastronómica es un medio no sólo para recordar recetas sino que tiene una importancia mayor porque sirve también para confirmar a dónde pertenecemos, nos ayuda a reconocernos e identificarnos con un grupo, o sea, a construir identidad cultural.



ÍNDICE

Agradecimientos	5
Resumen	6
Introducción	8
Estado del arte	9
Fundamentación conceptual	20
1.1 Memoria	20
1.2 Patrimonio	27
1.3 Identidad	29
1.4 La relación entre la memoria y la identidad con el patrimonio cultural	31
Metodología	35
2.1 Propósito de la aplicación	35
2.2 La historia de vida	37
Resultados	42
3.1 Panorámica histórica de la desecación de la Laguna de Lerma.	42
3.2 La desecación de la laguna	46
3.3 Los habitantes de Amomolulco, Lerma.	55
Recuerdos y nostalgia	56
El sabor de la laguna	57
Aridez y olvido	60
No, ya no es lo mismo	62
Desarrollo y productos de la intervención	63
Red Intermunicipal de Gastronomía Lacustre	63
Cinco Sabores Mexiquenses	67
Discusión	69
Conclusiones	70
Referencias consultadas	75
Anexos	79



INTRODUCCIÓN

La memoria gastronómica es un componente esencial de la identidad cultural, especialmente en comunidades con una rica tradición culinaria. Este estudio se centra en la memoria gastronómica entre los adultos mayores de la ex zona lacustre de Lerma, con un enfoque particular en la gastronomía de Amomolulco, Lerma. La gastronomía lacustre no solo ha sido una fuente de sustento, sino también un elemento clave en la formación de la identidad y la memoria colectiva de sus habitantes.

El propósito principal de esta investigación es mostrar la importancia de la gastronomía proveniente de los cuerpos de agua y cómo genera diversas experiencias a través de los recuerdos personales y colectivos. Además, se busca explorar la conexión entre la memoria, la identidad y la gastronomía como patrimonio cultural.

Específicamente, se pretende:

- Exponer la relación entre la memoria gastronómica y la cocina tradicional de la ex zona lacustre de Lerma.
- Documentar y dar a conocer las experiencias gastronómicas de distintos sujetos.
- Contribuir a la preservación de los conocimientos, platillos y recuerdos que integran esta tradición culinaria.

Este estudio muestra el arraigo identitario de las generaciones pasadas en la actualidad. La preservación de la memoria gastronómica no solo enriquece nuestro entendimiento del pasado, sino que también fortalece la identidad cultural y el sentido de pertenencia de las comunidades actuales.



ESTADO DEL ARTE

La memoria es un proceso que se va adquiriendo con el tiempo, es una facultad que se construye y “ejercita con el hábito” (Gallego, 2018), se desarrolla no solo en la propia persona, sino también se alimenta del entorno inmediato y no inmediato, lo que nos lleva a la memoria cultural o histórica.

La memoria cultural tiene connotaciones personales, familiares, locales, nacionales y mundiales, nos permite sentir algo intangible que nos genera sensaciones y recuerdos, es de ahí de donde nace la interrogante: ¿en qué momento un sabor se convierte en un recuerdo, un momento o un instante y al mismo tiempo comienza a ser parte de nuestra memoria cultural?

El acto de comer se transformó de una necesidad básica a una de tercer y cuarto orden en la escala de necesidades humanas de Maslow, es decir de orden social y de estima o reconocimiento, sin embargo, este cambio no se generó de la noche a la mañana, sino más bien lleva cocinándose millones de años por lo que es importante realizar un breve recorrido para poder entenderla mejor:

Para Harari (2014), existieron tres sucesos que marcaron la historia de la humanidad y determinaron curso como especie de los seres humanos:

- La revolución cognitiva
- La revolución agrícola
- La revolución científica

El presente análisis recupera principalmente, la perspectiva de la revolución agrícola y su uso en prácticas gastronómicas, sociales y culturales, -desde su aparición y hasta nuestros días-.

De acuerdo con Noah Harari (2014) “un paso importante en el camino hasta la cumbre fue la domesticación del fuego” ya que además de proporcionar protección



ante las amenazas de animales de mayor tamaño, brindó algo especial: cocinar, que posteriormente se transformó en gastronomía.

Esta sola acción generó notables cambios en la forma de alimentación: “Alimentos que no se pueden digerir en su forma natural se convirtieron en elementos esenciales... Gracias a la cocción. (...) Mataba gérmenes y parásitos que infestaban los alimentos” (Harari, 2014, 35) y con ello se aumentó la cantidad de productos que podían consumirse y también la forma en la que el cuerpo humano digería los nutrientes; el fuego y su uso de forma regular permitieron cambios físicos, culturales y sociales que nos benefician hasta la actualidad. ¿Cómo explicaríamos que los seres humanos, que en ese entonces eran menos favorecidos, escalaron hasta la punta de la pirámide alimenticia gracias a un incidente que supieron aprovechar de excelente manera?

Hace aproximadamente 10,000 años, cuando apareció la agricultura y la ganadería, el conocimiento adquirido sobre las estaciones del año y el funcionamiento de las cosechas, así como los ciclos de vida y apareamiento de los animales que posteriormente se domesticaron marcaron la pauta para lo que conocemos como revolución agrícola.

Garantizar los alimentos permitió realizar actividades diversas sin que estas estuvieran directamente ligadas al trabajo, al dejar de lado la búsqueda de la comida, los primeros pobladores comenzaron a socializar, es decir se determinaron usos y costumbres, roles familiares, entre otros que reforzaron los lazos entre los miembros, esto se convirtió en otro factor que favoreció el sedentarismo y por lo tanto, el trabajo en la tierra en un lugar determinado fue la socialización por lo que la sociedad empezó a dar sus primeros pasos.

Con el pasar de los años las culturas mostraron una mayor definición de lo que eran y lo que no, eso incluye a la gastronomía, en el caso de la cultura mexicana, desde la cocina prehispánica hasta la actualidad ha mantenido determinadas características que le valieron el título de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010 (UNESCO, 2010) que otorga la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).



Es importante señalar que, la actual relevancia de la gastronomía mexicana, se debe en gran parte a la aportación y valorización principalmente de sectores intelectuales y favorecidos, aunque no se tenga entendimiento por completo del tema.

De acuerdo con su definición etimológica, recordar proviene del latín recordari, derivado del prefijo re-, que expresa repetición, y la base cor ‘corazón’, de la familia etimológica de corazón (V.)” (Languages, 2022), es decir volver a pasar por el corazón, aludiendo de esta manera a un aspecto mayormente emotivo. La gastronomía nos brinda experiencias que se relacionan más allá del mero acto de comer, de ingerir algún bocado y ya; tenemos el poder de volver a traer a la memoria emociones, sentimientos, sensaciones y hasta lugares con solo probar de nuevo alguna comida.

Los mexicanos estamos muy orgullosos de nuestra cocina, de los sabores con los que crecimos y que nos caracterizan de tal o cual lugar, un ejemplo claro es el mole poblano, la combinación de sabores es muy particular y única; “el ícono barroco de la cocina mexicana resume todo nuestro mestizaje” (Iturriaga, 2015) es decir, nuestro mayor representante nacional es a su vez la combinación de las culturas que llegaron a nuestro país durante la Colonia.

La característica principal del mole es su sabor, al escribir estas líneas o al leerlas podríamos sentir su sabor en la boca aún sin haberlo probado durante días y es justamente esa sensación la que inicia esta investigación, la que nos lleva a investigar cómo es que a través de un solo alimento nos podemos remontar a diferentes momentos de nuestra vida.

“La memoria gastronómica es personal y colectiva al mismo tiempo, algo que ocurre con muy pocos fenómenos” (Gutián, 2020), retomando el ejemplo del mole, al probarlo podríamos recordar las fiestas vividas en nuestra niñez probando el inigualable mole que preparaba la abuela, que sabe a la reunión familiar, a jugar con primos que casi no vemos, a las pláticas de los adultos que se quejan de cuánto ha subido el precio de la gasolina y al mismo tiempo, sabe a tradiciones más grandes como cuando se visita el centro de cualquier pueblo para su fiesta patronal, donde el mariachi o la banda tocaba al fondo y los oriundos de la zona se enorgullecían de su gastronomía tan peculiar.



Desde hace muchos años le hemos dado a la comida un papel diferente al que cumple usualmente, una reunión alrededor de una mesa podría traducirse en un negocio, en un reencuentro, en una propuesta para una vida juntos, un sinfín de posibilidades que en su mayoría de veces muy poco tienen que ver con la comida pero que sin ella no podría generarse.

Anthony Bourdain lo resumió perfectamente cuando dijo: “Las comidas hacen a la sociedad y la mantienen unida en muchas maneras que son encantadoras, interesantes e intoxicantes para mí. La comida perfecta o las mejores comidas ocurren en contextos que frecuentemente poco tienen que ver con la comida” (Rodríguez, 2018).

Es justamente ese recuerdo, ese revivir los sabores lo que no está ligado a la comida y esto no significa que no sea importante, sino más bien que está envuelta en una capa de contextos sociales, culturales y emotivos que determinan otros aspectos que en muchas ocasiones dejan de lado lo que se está comiendo para darle paso a significaciones más profundas. Y es ese tipo de recuerdos y memorias lo que se busca preservar y proteger, porque todo aquello que ha sido parte fundamental de la historia de las personas, tiene y debe ser custodiado fervientemente frente al olvido.

Los alimentos que, anteriormente, formaban parte de la cotidianidad y que ahora no son viables por los rígidos estilos de vida contemporáneos, pasan al ámbito de lo contracotidiano, donde se les confiere un lugar especial como objetos de culto, Sosa M. & Thomé, M. (2021), porque sí, existen una cantidad considerable de alimentos o productos que otrora existieron y formaron parte de la dieta diaria de un territorio determinado y que por diversas razones dejaron de serlo, sin embargo, las personas relacionadas con ese lugar, mantienen o lo intentan previo a perderlos, los autores de este artículo destacan cómo la nostalgia juega un papel crucial en la atracción de personas hacia sitios turísticos teniendo como pretexto la vinculación de los alimentos con la cultura.

El patrimonio y la preservación del mismo obedece, en sentido amplio, a conservar la memoria. Una necesidad suscitada por la tendencia de las sociedades modernas a borrar sus huellas, Ruíz, M. & Monné, M. (2002), esa necesidad propia del ser humano,



posiblemente más arraigada que cualquier otra, puesto que mantener su historia resulta importante, puede presentarse en formas variadas: pinturas, monumentos, edificios, sin embargo, hablando de la gastronomía se convierte en un tema un tanto complicado, ya que las recetas, los utensilios, máquinas o herramientas pueden resguardarse, pero no los productos que se utilizan para poder realizarlas, algo que podría permear de forma negativa en la conservación de dichos conocimientos.

El patrimonio cultural, específicamente el patrimonio intangible, incluye tradiciones, costumbres, expresiones orales, entre otros, ha sido abordado a través de distintas políticas públicas y diversas estrategias implementadas para protegerlo y preservarlo, en muchas ocasiones sin éxito.

Por otro lado, la gastronomía ha formado parte de la historia de la humanidad desde sus inicios, posterior a que el ser humano se convirtió en sedentario, éste comenzó a experimentar con los diversos alimentos que encontraba, hizo uso de distintas variaciones de éstos, potenció o disminuyó sabores, entre muchas otras cosas, todo esto gracias a la innata curiosidad respecto a lo que se podía o no ingerir, lo que se podía o no consumir y las diversas formas de hacerlo.

La tríada gastronomía, memoria y nostalgia, permite comprender de forma casi indiscutible, la estrecha relación que el hombre mantiene con los alimentos, sin olvidar que una parte fundamental también es el lugar de origen de la persona en cuestión, generando así identidad cultural y arraigo territorial y gustativo, que a su vez se relaciona con la función nutritiva de los alimentos y en cómo se complementan entre sí, tal es el caso mexicano del maíz, frijol, jitomate y chile, por poner un ejemplo.

Los seres humanos, desde sus inicios, han estado ligados a la comunicación en muy distintas formas, antes de que existieran los idiomas ya se tenía registro de sonidos guturales, pinturas rupestres, entre muchos otros; la comunicación verbal ha permitido muchas otras formas de comunicación, entre ellas la oralidad o la transmisión de conocimientos de generación en generación o de individuo a individuo. La tradición oral, en muchas ocasiones se ve en desventaja frente a la escrita derivado de la poca fiabilidad que se le tiene, sin embargo, para los individuos de generaciones pasadas

es una forma de comunicación importante y muy valiosa, de la que han aprendido en mayor medida lo que conoce, creen o piensan; antes la sola palabra bastaba para hacer un trato, un negocio o darle un voto de confianza a alguien.

Derivado de lo anterior, es importante resaltar lo siguiente: la narrativa y la oralidad juegan un papel muy importante dentro de la sociedad, es desde ese nicho que se ha formado lo que se conoce hoy en día y lo que ha permitido su evolución de la forma en la que actualmente se conoce, por lo que no es de extrañar que frecuentemente esta forma de comunicación sea visibilizada nuevamente.

Como se puede observar en la figura siguiente, McAdams (2006) da a conocer un concepto al que nombra ecología social que gira en torno a la cotidianidad de los seres humanos:



McAdams & Pals (2006, p.213); Traducción y adaptación por: Serrano, M. y Esquivel, L.



Parte fundamental de este diagrama es entender, primeramente, que el ser humano cuenta con una naturaleza 'precargada', una forma prefabricada a la cual posteriormente se le pueden hacer modificaciones conforme las situaciones así lo requieran, posteriormente se van añadiendo rasgos disposicionales, que son aquellos que se van adaptando y adoptando conforme el paso del tiempo y del contexto personal de cada individuo.

El siguiente rubro son las adaptaciones características que son las que se definen en una etapa social o derivado de la vida con otros lo que nos lleva a la etapa 4: las historias de vida, aquellas que se generan derivado de la mediación entre seres humanos, del intercambio de conocimientos, saberes, experiencias, ideologías, expresiones, emociones y un larguísimo etcétera, que nos lleva finalmente al último punto: sistemas de significación y prácticas o lo que conocemos como cultura.

McAdams nos dice entonces que: "previo a lo que se conoce como cultura", ya en un ámbito académico o gubernamental, se tienen o se requieren distintos conocimientos para llegar a ese punto.

Es precisamente por esto y para fines exclusivos de este trabajo de investigación, que se tendrá a la oralidad y la narrativa como conceptos transversales de la memoria, patrimonio e identidad. Para McAdams, existe una estrecha relación entre la narrativa u oralidad con la memoria que puede observarse desde la perspectiva histórica o cultural y que se sitúa o existe dentro de un territorio determinado. También menciona que es relativa, es decir, que cambia dependiendo del individuo y que es éste último quien le da poder o valor, por lo tanto, son las personas quienes contribuyen a construir a través de sus narrativas su identidad cultural basados en sus memorias.

El patrimonio cultural abarca casi todos los aspectos de la sociedad, es decir, desde la arquitectura, pintura, música, distintos tipos de arte hasta los usos y costumbres y las formas de vida, es lo que permite entender y comprender que el resguardo de estos conocimientos lo son a su vez de identidad, sentido de pertenencia y representación, así como también de lo que se transmite de generación en generación con todo lo que



ello implica, es decir, las técnicas, las herramientas, los rituales, los requerimientos necesarios para llevarlo a cabo, entre muchos otros.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura en la Convención de París del año 2003 instaura la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial que toma en cuenta los conocimientos inherentes a la sociedad, es decir, aquellos empíricos y compartidos entre individuos sin más explicación que el hecho de pertenecer o ser de algún lugar en específico por su forma de interactuar con el entorno, con los demás integrantes del grupo y consigo mismo (UNESCO, 2018).

El patrimonio cultural inmaterial deberá ser entendido desde diferentes perspectivas y mantener las características brindadas por la UNESCO, como por ejemplo:

- Se transmiten de generación en generación como parte de una memoria colectiva.
- Son tradiciones vivas que se recrean periódicamente, de forma presencial y a través de la oralidad o la relatoría.
- Son expresiones de valor simbólico y hacen referencia a la tradición, memoria e identidad colectiva.
- La propia comunidad establece y sigue normas referentes a su cultura y la forma en la que ésta es percibida y manifestada por ellos mismos.

Sin embargo, es hasta la segunda mitad del siglo pasado en un decreto aparece junto al término folklórico la primer definición de patrimonio donde se establece que: “el inventario del tesoro artístico comprenderá cuantos inmuebles y objetos muebles de interés artístico, arqueológico, histórico, etnológico o folklórico haya en España de antigüedad no menor a un siglo, también aquellos que, sin esta antigüedad, tengan valor artístico o histórico, exceptuando las obras de autores no fallecidos” (García, J. 1998), se resalta que esta definición incluye únicamente cuestiones artísticas e históricas, aunque desde entonces la definición se ha ido modificando y ha ido evolucionando conforme las necesidades de la sociedad, sin embargo existe documentación previa de la utilización de este término, por ejemplo, en el ámbito jurídico desde el siglo XVIII.



Ahora bien, recientemente el patrimonio cultural inmaterial incluye también a la gastronomía, se ha añadido en diferentes países latinoamericanos, por ejemplo:

En Bolivia, en la consultoría que realizó Norma Campos durante el 2005, se considera que es la “manera de vivir de los pueblos, manifestada por la gastronomía, los idiomas, la indumentaria, la religión, las costumbres, las tradiciones, las fiestas, las creencias y saberes populares...” (*Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2008*), se destaca el papel de la gastronomía como parte fundamental de la sociedad bolivariana haciendo uso de las técnicas y recetas ancestrales, que a su vez son un medio para transmitir conocimientos, valores y tradiciones culturales.

Por otro lado, en Colombia en el periodo 2004-2007 (*Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2008*), se realizaron adecuaciones institucionales en el Ministerio de Cultura (creación del Comité de Patrimonio Inmaterial, del Grupo de Patrimonio Inmaterial y del Premio de Gastronomía y Patrimonio, por ejemplo) .y se abordaron las responsabilidades derivadas de las declaratorias como Bienes de Interés Cultural de Carácter Nacional de seis expresiones diversas y de las proclamaciones del Carnaval de Barranquilla y Palenque de San Basilio como Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad y del Patrimonio Cultural Inmaterial que adquiere una relación mayor con los procesos de construcción de memoria(s) y creación de una comunidad política imaginada (una nación).

Julio Pazós publicó en 2006 (*Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2008*) con el apoyo del IPANC su trabajo de investigación Mazamorra Morada y el Patrimonio Intangible, ejemplo de que la comida andina de Ecuador es una muestra del sincretismo cultural o de la interculturalidad que se ha desarrollado a lo largo de nuestra historia. El trabajo especializado en el área de la cultura de la cocina o gastronomía tradicional es de valor patrimonial cultural inmaterial.

Hablando sobre la memoria gastronómica, se hace alusión al poco o nulo registro desde distintos ámbitos de ésta, puesto que al realizar búsqueda de información para alimentar la presente investigación se pudo constatar que de no ser por la carpeta realizada en el año 2010 y que dio paso a la institucionalización de la



gastronomía mexicana ante un órgano internacional, no se cuenta con información amplia o relevante del tema, no siendo el ámbito académico el único involucrado, sino también desde el periodismo, por ejemplo, Margarita Bernal, una conocida periodista gastronómica, recientemente escribió sobre la cocina de la nostalgia, mencionando la frase “Las historias de vida y de familia se tejen, o más bien se cocinan, alrededor del alimento” (Bernal, M. 2024), y es que es cierto, mucho de lo que se comparte es a través de la comida, pero no necesariamente de lo que se consume, sino más bien del momento en el cual se desarrolla dicha comida.

“La comida comunica, clase, raza, género, grupo social, entonces a través de la comida nosotros podemos hacer investigaciones sociales y comprender porque se compran ciertos productos y otros no, la función es ver los alimentos más allá de la función orgánica o necesidad” García, T. (2023, 24 abril), menciona el Dr. Hugo Rojas, quien realizó una importante investigación en torno a los migrantes de Guatemala hacia la zona del Soconusco, en Chiapas; quienes llegan a territorio mexicano en su travesía hacia Estados Unidos y con ingredientes locales buscan replicar sus platillos locales con el fin de sentirse más cerca de su lugar de origen, a este fenómeno le ha nombrado. Gastropolítica.

En este mismo sentido, el texto “Cocina, nostalgia y etnicidad en restaurantes mexicanos de Estados Unidos” destaca las prácticas y discursos de los cocineros mexicanos que radican en dicho país, Vázquez-Medina, J. A., & Contreras, J. (2016), quienes a través de platillos tradicionales logran vincularse con México por medio de sus sabores, evocando así nostalgia, distintas emociones, sentido de pertenencia e identidad además de verse reflejados y conectados con sus padres y demás familia que no se encuentra en territorio extranjero pero que son importantes para ellos, al igual que sus raíces y por esa razón intentan mantenerlas.

Existen escasas referencias sobre la relación entre memoria e identidad para explicar el recuerdo cultural vinculado al arraigo territorial o al patrimonio intangible, impiden o limitan poder estudiar y comprender la interacción entre ambas en conjunto con la población del mismo, cómo se vinculan y hasta cómo podrían funcionar como vehículo de preservación y resguardo. Y es que, muchas de las investigaciones que



se realizan no se enfocan de la manera adecuada: “este significado externo, ha sido interiorizado tanto por los intelectuales como por los miembros de las clases altas y gobernantes, quienes han asumido que la alimentación adecuada corresponde al modelo de los países centrales” Galindo, Y. V. (2021), quien realiza una crítica social a la discriminación que han sufrido las comunidades indígenas mexicanas, principalmente sus adultos mayores, quienes aún conservan usos y costumbres aprendidas cuando jóvenes y que mantienen a pesar de las críticas, por ejemplo al consumir determinados alimentos que para otros son considerados “comida de pobre”.

Virgelina Chará, ferviente defensora de la memoria y la gastronomía, puso en peligro su propia vida con tal de hacer frente al despojo que sufrió en Colombia a manos del gobierno, al protestar contra una presa que afectaba el agua, suelo y por ende los alimentos de su comunidad, mismos que intentó reproducir en cada uno de los nuevos sitios a los que llegaba; posteriormente fue reconocida como una líder comunitaria y comenzó a dar talleres de tejido a la población, (Virgelina Chará, 2022).

En México la situación no es muy distinta, pues derivado de los altos índices de desaparecidos desde hace años, los colectivos se unieron con el fin de conseguir fondos para continuar con la búsqueda de sus familiares, las que sabían cocinar comenzaron a ofrecer alimentos durante los eventos que realizaban, algo que derivó en un recetario dedicado a quienes ya no están, el recetario para la memoria, se compone de las recetas de los platillos que los desaparecidos preferían más y que las buscadoras preparan en la actualidad en forma de protesta social y como dice la fotógrafa del proyecto, Gómez (2022): “que la cocina sea pretexto para hablar de lo indecible, para hacer presentes a los que se llevaron, para tejer acciones contra la ausencia.”

Los casos previos ejemplifican la relación de la gastronomía con la política, la memoria, las relaciones de poder y el conflicto, que coexisten de maneras poco imaginadas, que para muchas personas podrían ser impensadas, sin embargo, si se presta atención podemos darnos cuenta de que se componen de memorias que se resisten al olvido, identidad que se rehúsa a ser borrada y patrimonio que busca ser valorado por los otros.



FUNDAMENTACIÓN CONCEPTUAL

Los conceptos base para sostener la presente investigación son memoria, patrimonio e identidad, mediados por la narrativa, que serán explicados de forma amplia en adelante:

1.1 Memoria

Tomando en cuenta que una parte fundamental de la construcción de la cultura y la identidad dependen de lo que se ha podido registrar y lo que recordamos, se abordará este término como un antecesor e iniciador; al respecto Maurice Halbwachs (1950) afirma que el recuerdo evocado es siempre construido desde el fundamento común de un grupo por lo que se confirma que el ser humano no deja de ser un ser social y necesita vivir y convivir con otros de sus pares para poder desarrollarse íntegramente, además de que estos recuerdos son sustentados también por los otros individuos, es decir, ya no solamente se conforma la memoria individual sino comunitarias, que es parte importante de lo que converge hasta el presente.

Por otro lado, Paul Connerton (1989) retoma el concepto de memoria colectiva de Halbwachs y la rebautiza como memoria social, pero reorienta su trabajo hacia los acuerdos grupales sostenidos con el paso del tiempo; para él la memoria suponía una conexión entre el pasado y el presente que no se puede separar en ninguna circunstancia, siendo éste el vehículo por el cual se transmiten conocimientos, se mantienen relaciones, entre otros.

Para ambos autores es importante que este concepto se entienda como un “cuerpo organizado de expectativas basadas en el recuerdo que, necesita ser presupuesto para hacer inteligibles y comunicables las innovaciones que se desean introducir” (Ramos, 2011), ya que de esta manera es como, suponían, funcionaba la sociedad, es decir, a través de compartir distintas experiencias y expectativas en un principio individuales, posteriormente colectivas y complementarias entre sí.



La genealogía de la memoria no se contenta con el testimonio que pone en evidencia un hecho, sino que lo contextualiza, lo contrasta con la marcha de la historia y el paso del tiempo; toma el hecho no a partir de su origen —de hecho, no va al origen—, sino que nos muestra los orígenes diversos y desarticulados que dan lugar a un suceso (Paz Frayre, Nuño Gutiérrez, & Trejo Luna, 2018); que si bien admite la existencia de la sociedad, sus integrantes no generan ningún tipo de recuerdo hasta que estos sucesos son traducidos e interpretados por quienes los viven y son transmitidos a los otros, es decir, la memoria se forma solo hasta que el conocimiento es compartido a los demás integrantes del grupo y éstos a su vez, lo replican o reproducen.

Desde el punto de vista biológico, Marcelino Cerejido hace referencia a dos tipos de memoria: la genética, contenida en el ADN, presentada como una base de datos con información, que por sí misma no significa nada, lo que cambia cuando se la pone en una situación donde esa información requiera una traducción. Y la mental, capaz no solo de tener información, sino de traducirla y darle significado y que, a pesar de mucho esfuerzo, hasta la fecha no ha sido entendida en su totalidad (Cerejido, 2006).

En ese sentido, menciona que los organismos multicelulares, necesitan ser capaces de interpretar la realidad, acción que hacen mediante procesos de traducción de significados, es decir, que las acciones realizadas mediante impulsos, posiblemente por instinto, son cosas que dichos seres “saben” aunque no se les haya instruido sobre eso; como los grandes depredadores que al ver una presa la atacan, no lo cuestionan o ni meditan si lo que hacen está bien o mal, simplemente lo llevan a cabo, hasta este punto no es necesario que esas acciones se entiendan o sean comprendidas en su totalidad.

Un sistema nervioso avanzado significa respuestas y traducciones más complejas, por lo que es aquí donde se comienza a notar la distinción entre los organismos multicelulares, como las plantas, por ejemplo, no habrán de defenderse si son atacadas, a diferencia de los animales, que son más complejos.



A lo largo de la historia de la humanidad, se ha podido constatar que la memoria biológica de las especies se adquiere de su antecesor inmediato y que sigue evolucionando, es un proceso que no se detiene ni se detendrá nunca. Y a pesar de esto, sigue siendo un misterio para el mundo, pero principalmente para la biología, cómo funciona la memoria biológica, exactamente cuál es su estructura, cómo se compone, entre muchas otras interrogantes.

“Un cerebro colosal es un desgaste colosal en el cuerpo”, Harari, (2013), también muestra datos sobre la carga energética y el costo a nivel físico de que la especie humana fuera dotada de un gran cerebro, algo que se compensó disminuyendo el tamaño del intestino de los neandertales ya que para un solo cuerpo era demasiado desgaste sostener ambos, por lo que se priorizó el cerebro dando paso a diversas manifestaciones de superioridad frente a otros animales, al menos en cuestión de inteligencia, no tanto física.

Dentro del quehacer de la memoria histórica y del historiador, se deberá entender que su principal componente es la narrativa sobre el pasado que resguardan las vivencias en diferentes períodos y diversas cronologías que forman un archivo histórico; por otro lado, también hace uso de la oralidad, la interacción y evolución social que no se detiene nunca. (Lifschitz, 2012)

Este concepto se ha abordado también desde la perspectiva de la literatura y la poética, Marcel Proust (2006), en su obra “En busca del tiempo perdido”, menciona que:

“Cuando nada queda de un pasado antiguo, después de la muerte de los seres, después de la destrucción de las cosas, solos, más frágiles pero más vivaces, más inmaterial, más persistente, más fiel, el aroma y el sabor permanecen conservados durante mucho tiempo, como almas, llamándose unos a otros, escuchando, esperando, sobre las ruinas de todo lo demás, llevando sin presentar, sobre sus gotitas casi impalpables, el colosal edificio de recuerdos”

Logrando ver así, que la memoria también logra captar a los autores y convertirla en arte.



Otra perspectiva de la memoria se puede observar desde la política, donde si bien no se le da una definición exacta, se muestra la distinción entre la memoria social y la política, donde la primera tiene y sostiene vínculos espontáneos, es decir, que trabaja conforme van sucediendo los eventos y la segunda, con vínculos intencionales, es decir, previamente seleccionados de grupos o territorios específicos. (Lifschitz, 2012), esto puede ejemplificarse en los enfrentamientos entre la sociedad y grupos de choque, donde el conflicto se desarrolla en un espacio determinado, con personas de ideología específica, esta memoria se reproduce solo entre quienes se ven interesados por seguir manteniendo la memoria política (o de conflicto) viva.

Finalmente, y abordando el tema principal de esta investigación, la formación de la memoria gustativa se muestra como la capacidad que los seres humanos adquieren desde su gestación en el vientre materno y a lo largo de su vida, no solamente con el sentido del gusto, sino con los demás que se tienen a disposición: tacto, vista, olfato y oído.

También se menciona que, el “gusto” (Miranda Saucedo, 2011) que se adquiere no deberá ser visto como una elección personal puesto que se toman en cuenta factores sociales como el poder adquisitivo, la disposición de productos y hasta el lugar de origen de las personas.

La memoria gastronómica, a diferencia de la gustativa, donde se ven involucrados componentes químicos, procesos biológicos, entre otros; deberá entenderse como un proceso social que está formado por tradiciones, costumbres y productos dependiendo de la zona territorial en la que se encuentren (Bortnowska & Alberton, 2015)

Michel de Certeau aborda esto en su obra *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*, en el apartado Memorias, donde explica los siguientes conceptos: “poder”, según la disponibilidad de suministros, accesibilidad de precios, lo que el cuerpo acepta mediante la digestión y que no hace daño, a lo permitido por la sociedad y la autoridad; el “gusto”, a lo aprendido desde la infancia ya sea de agrado o aversión.



“Comer sirve, no solo para mantener la maquinaria biológica del cuerpo, sino para concretar una de las maneras de relación entre la persona y el mundo, al perfilar así una de las marcas fundamentales en el ámbito espacio temporal” (De Certeau, 1994), es decir, es verdad que los seres humanos necesitan alimentarse, pero no solamente lo hacen, sino que, entorno a la mesa pueden suceder distintas cosas que regularmente dejan de lado el pretexto de comer y se transforma su significación a lo que existe en el momento entorno a la mesa.

La gastronomía típica puede ser comprendida como una combinación de los saberes y sabores que forman (o formaron) parte de los hábitos alimentarios de una localidad dentro de un proceso histórico-cultural en relación directa con las tradiciones y herencias u orígenes de una determinada región y las personas que allí habitaban (Muller & Pereira Fialho, 2011), tal es el caso del tema central de esta investigación, los conocimientos obtenidos de un cuerpo de agua siguen vigentes y forman parte importante de las memorias de la gente, a pesar de que ya no exista.

La memoria gustativa funciona como estimulante sensorial en el cerebro, activando las regiones encargadas de la recepción de información y así lograr una memoria a largo plazo; la cual depende de las consecuencias gastrointestinales y el grado de saciedad o expectación. Estos recuerdos sensoriales se manifestarán de inmediato al observar o pensar en determinado alimento, las expresiones faciales que se toman al reconocer o pensar en algo que dejó mala sensación o una experiencia muy agradable, son responsabilidad de esa memoria sensorial gustativa. (Gastromakers, 2018)

En este sentido, se comprende que la memoria es un proceso que se adquiere con el tiempo, que refleja las experiencias personales y colectivas vividas por el sujeto, que mantiene lazos con un determinado territorio que el individuo habite o haya habitado y que permite conocer y comprender los sucesos pasados para enfrentar los futuros.

La intensidad del apego al territorio a nivel personal tiene correspondencia con recuerdos en los que se entrelazan emociones recíprocas con personas con las que compartieron la experiencia y emociones por el bosque pues, aunque se trata de



memorias recreadas en primera persona, las vivencias rememoradas son colectivas, en tanto han sido compartidas con familiares o amigos (Gravante & Poma, 2022), igual que en el caso de la laguna, el bosque al que aluden Gravante y Poma, sufrió alteraciones que los comuneros no pudieron evitar pero que a la fecha sigue presente en sus memorias.

Este tipo de apego no solamente se muestra a nivel personal, sino también a nivel colectivo; posterior al despojo de sus terrenos muchos de los ejidatarios formaron grupos y realizaban foros o juntas donde compartían experiencias. En este punto es importante señalar y recalcar que Amomolulco, siendo un pueblo muy pequeño donde las familias se han conocido durante muchos años y varias generaciones e incluso son familiares, permite con mayor facilidad la mimetización de sentimientos o emociones relacionadas con el territorio.

La destrucción del territorio ha impactado también en el surgimiento del apego y la memoria colectiva y es un aspecto que sobresale en Juanacatlán, en la diferencia intergeneracional respecto a la forma de vincularse con el territorio; así, la felicidad de vivir junto al río, de significarlo como espacio de socialización, no está presente en los relatos de los jóvenes que han vivido la destrucción ambiental (Gravante & Poma, 2022), misma situación vivida en la laguna de Amomolulco: las generaciones actuales al no haber tenido oportunidad de experimentar las memorias de la laguna no le ven importancia a lo que los adultos mayores relatan sobre ella.

En la memoria se articulan presente y pasado, incluyendo los recuerdos con el bosque como parte del “territorio heredado” (Bottaro & Sola Álvarez, 2012), lugares que formaron parte no solo de su espacio, sino que se convirtieron en parte importante de sus vidas; los ejidatarios mencionan que la razón por la cual querían conservar sus parcelas es debido a que han pertenecido durante generaciones a su familia, generalmente sus padres les enseñaron a trabajarlas, tuvieron vivencias importantes durante los días de aprendizaje y finalmente, a su muerte, ellos se convirtieron en dueños.



Dan P. McAdams menciona que: “Como ningún otro animal en el planeta, los seres humanos amamos contar historias. Y también amamos escucharlas (...) Las contamos conforme las vamos viviendo” (McAdams, 2019), algo que sucede con los actuales adultos mayores de Amomolulco, ellos comparten (o intentan compartir) las experiencias vividas durante sus primeros años de vida con generaciones más recientes, sin embargo, el sentimiento no es recíproco entre los jóvenes.



1.2 Patrimonio

El patrimonio es “todo aquello que socialmente se considera digno de conservación independientemente de su interés utilitario” (Prats, 1998), dentro de la presente investigación, permite ver la importancia de preservar el recuerdo, principalmente de los adultos mayores, con el fin de permitir la conservación y resguardo de los saberes que ellos poseen.

La patrimonialización, en este caso, de saberes intangibles, se convierte en una disyuntiva puesto que, el valor que se le da a una determinada situación, objeto o lugar, proviene de un territorio específico y se presenta ante burocracia o trámites bajo los cuales, en muchas ocasiones no se puede institucionalizar alguna tradición, usos y costumbres.

Por lo tanto, este tipo de saberes o conocimientos, se ven sujetos a la mirada externa y poco comprensiva de quienes no viven o han vivido bajo este contexto; a papeleo que en la mayoría de los casos se vuelve tedioso y se olvida y con ello, también, el resguardo de los saberes.

“El hombre tiene un único e indiscriminable patrimonio cultural, construido por la diversidad que no se transmite genéticamente sino mediante el aprendizaje y que incluso no es mecánicamente asociable a los grupos de origen” (Prats, 1998), en otras palabras, los seres humanos comparten información, costumbres, usos, tradiciones, entre otros, que se ven sujetos a diversos conocimientos que se van adquiriendo con el paso de los años y se transmiten de generación en generación y de persona en persona.

Ignacio Rodríguez Temiño, investigador en el campo histórico-arqueológica e interesado en el patrimonio cultural, hace énfasis en abordar primeramente el concepto de cultura para poder comprender en su totalidad, pues menciona que desde hace varias décadas sigue aumentando sus significados; sin embargo, para él, se mantienen dos: la primera utilizada desde la época de la Ilustración y relacionada



con el cultivo del campo y a su vez del conocimiento) y la segunda propuesta desde la antropología y relacionada con las habilidades extra-somáticas de los seres humanos.

Derivado de lo anterior, propone en su concepto de patrimonio cultural, no limitarlo únicamente a lo que jurídicamente se entiende por cultura, que en el mejor de los casos se reduce a hablar de las bellas artes, sino más bien a la observación y definición antropológica que ha adquirido a lo largo de los años y que abarca más allá de solo los aspectos estéticamente bonitos de la cultura y transportándolo a cualquier cosa observable o no dentro de un territorio determinado (Rodríguez Temiño, 2010).

Se entiende que el patrimonio parte de la necesidad de los seres humanos por cuidar y proteger los saberes de distintas maneras, lógicamente es mucho más sencillo poder preservar lo tangible, todo aquello que podemos observar y tocar; que lo intangible, aquello que se ha compartido por vía oral de generación en generación y de los cuales en muy pocas ocasiones se tiene un registro fidedigno, es importante señalar que esta visión de la patrimonialización es reciente y sesgada, ya que no fue sino hasta posterior al siglo XVIII que se comenzó a visibilizar dicho término y su relevancia, sin embargo, se realizó en mayor medida en países y continentes acaudalados dejando a los menos privilegiados de lado.

Las investigaciones actuales sobre los patrimonios alimentarios analizan los procesos institucionales, económicos, políticos, sociales, culturales e identitarios de valorización de la agrobiodiversidad, de los alimentos y de la gastronomía —esta última es un campo de aplicación sumamente variado— Rebaï, N., Bilhaut, A.-G., De Suremain, C.- Édouard, Katz, E., & Paredes, M. (éds.). (2021), el patrimonio gastronómico forma parte del desarrollo social, cultural y territorial, es importante ya que intenta ser el resguardo de información que usualmente no se considera valiosa, como la narrativa u oralidad, que se ha dejado en segundo plano en muchas ocasiones.



1.3 Identidad

Por último, abordando el concepto de identidad, Yuri Lotman, acuña el término “estética de la identidad” donde describe la manifestación que socialmente se percibe como ritualizada en formas, argumentos y recursos (Gómez Ponce, 2023).

McAdams (2019), retomó el concepto propuesto por Erik Erikson , quien desde la psicología explica las etapas de la vida y la forma en la que se cuestiona un sujeto en el pasado, presente y futuro sobre quién es, y que culmina en una personalidad unificada en las distintas etapas, que siempre es válido que el sujeto cambie y vaya evolucionando a medida que adquiere nuevos conocimientos, experiencias y vivencias.

La identidad cultural parte de dos acepciones: identidad y cultura, la primera que como ya se ha visto, le brinda al sujeto las características que lo hacen ser quien es, que se ven influidas por su edad, género, capacidad adquisitiva, nivel de estudios, lugar de origen, profesión, aficiones, entre muchas otras cosas; la segunda, que es todo aquello que el hombre ha sido capaz de formar y que no es parte de la naturaleza, por ejemplo: usos, costumbres, tradiciones, necesidades, entre otros (Grimson, A. 2011).

La identidad es un mecanismo a través del cual los seres humanos se preservan frente a la cultura, si bien, previo a que el hombre se considerara como ser cultural, cuando éste vivía en una especie de comunitarismo primitivo no existía manera de registrar cuál era el mecanismo de identificación, si se puede asegurar que lo que se buscaba en dicho periodo era preservarse frente a la naturaleza derivado de su pasado como cazadores-recolectores, esto una vez que se aseguró como mecanismo de subsistencia frente a lo natural, derivó en lo que se conoce como cultura simbólicamente consistente que desde las grandes culturas de la antigüedad prevalece y se mantiene hasta la actualidad.

Hoy por hoy nos integramos a la cultura mediante la identificación de esos rasgos, que también nos han permitido negociar con otras formaciones culturales y que da como resultado culturas subalternas o subordinadas a la preservación que podemos



observar en las narrativas, las comidas, las tradiciones, el uso y el folclor, lo anterior entonces se traduce como patrimonio intangible tanto en la memoria individual como en los rasgos de creación comunitaria que suponen una especie de coraza o armadura frente a la vorágine global donde la cultura se observa como algo previamente etiquetado, por ejemplo: la comida, la ropa, la forma de hablar o de ser, entre muchos otros (Garduño, G. 2024).

Lo que se entiende o debería entenderse como patrimonio el punto del que se parte para dar paso a la identidad, la gastronomía es un punto fundamental en él pero no aparece como un estado puro, al haberse compuesto de varias cocinas se ha ido mimetizando y transformando logrando una hibridación que cuenta la historia de un territorio determinado y lo que contiene es la traducción a la que se le debe poner atención: ¿cómo se compone?, ¿cómo se da?, ¿cuáles son sus elementos de relación e identificación que nos permiten la defensa de la identidad?



1.4 La relación entre la memoria y la identidad con el patrimonio cultural

A lo largo de la historia de la humanidad, los seres humanos se han visto íntimamente relacionados con la comida, primero como parte de su intento por sobrevivir a su condición de carroñeros hasta la actualidad.

Es entendible que se recurriera al pasado con el fin de no permitir que el paso del tiempo destruyera los recuerdos que los han acompañado con el paso de los años, “la función de la historia fue la de dotar de identidad a la diversidad de seres humanos que formaban la tribu, el pueblo, la patria o la nación. Proveer a un pueblo de un pasado común y fundar en ese origen una identidad colectiva es quizá la más antigua y la más constante función de la historia social” (Iturriaga, 2015)

El caso en México no fue diferente, la gastronomía forma parte fundamental de la memoria e identidad, así como del patrimonio a lo largo y ancho del país, los mexicanos (casi en su totalidad) se sienten muy orgullosos de su comida, de mostrarla ante el mundo y de defenderla, en caso de ser necesario.

Hacia el año 2010, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, conocida abreviadamente como UNESCO, dio a la gastronomía mexicana el reconocimiento de patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, añadiendo distintos valores fundamentales como identidad cultural, cohesión social y desarrollo comunitario.

Agregando que la cocina tradicional mexicana forma parte de la cultura viva (Presidencia de la República, 2015) Y es que es cierto, dentro de los límites territoriales mexicanos se puede encontrar cualquier tipo de guiso, preparación, sabor, textura, entre otros; existen infinidad de platillos que forman parte de la cultura o tienen que ver con la identificación de un país, región o lugar.

La gastronomía mexicana actual tiene una base histórica que se remite hasta las culturas prehispánicas, muchas de ellas se siguen observando en la actualidad, se la ve relacionada no solamente con aspectos nutricionales, alimenticios o gastronómicos



sino con tradiciones, religiosidad, rituales sociales; así como también con el ciclo de la vida y el ciclo agrícola, la cocina es un conjunto cultural que deviene de usos y prácticas tanto comunitarias como familiares. (Iturriaga, 2015)

En México existen 62 pueblos originarios, que coexisten entre ideología prehispánica y el sincretismo religioso, ejemplo de ello son los tzotziles cuya vida cosmogónica gira alrededor de la triada: maíz, venado y peyote. (INEGI, 2010), como ya se ha comentado, en el Estado de México existen, hasta la actualidad, cinco pueblos originarios que mantienen costumbres y tradiciones muchas de ellas relacionadas con los alimentos.

La gastronomía prehispánica se sostiene principalmente del maíz y se percibe como el elemento esencial de supervivencia de los mexicanos, aunado al frijol, chile y calabaza, obtenidas principalmente de las milpas que forman parte de un sistema complementado en cuanto a las sustancias obtenidas del suelo y que permiten el crecimiento de varias plantas a la vez, es importante señalar que gracias a la domesticación de esta semilla se llevaron a cabo los primeros asentamientos humanos, con todo lo que esto conlleva.

Algunos de los ingredientes que pueden nombrarse de esa época son: maíz, chile, frijol, calabaza, chíca, charales, codornices, venados, conejos, gallinas, quelites, quintoniles, gallos de papada, faisanes, perdices, patos, piña, plátanos, mameyes, zapotes, guayaba, aguacates, papa de agua, diversos pescados, jitomates, chayotes y tomates, armadillo, huauzontles, nopales, escamoles, chapulines, acociles, gusanos de maguey, jumiles, cacao, papayas, vainilla, entre muchos otros (Iturriaga, 2015).

Posterior a la Conquista y con la llegada de los españoles muchos de los conocimientos prehispánicos se mantuvieron y perduran hasta la actualidad; “el encuentro de ambos mundos gastronómicos dio como resultado una de las mejores cocinas del mundo, la unión de los ingredientes originarios con los extranjeros generó nuevos sabores, nuevas experiencias culinarias y la complementación idónea entre ambos para generar algo totalmente nuevo” (Del Carmen, S. 1995), esta hibridación culinaria es fundamental para la gastronomía tradicional mexicana actual y su nombramiento como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad desde 2010.



Por otro lado, gracias a su ubicación estratégica en cuanto a relaciones comerciales, el Estado de México se posicionó como uno de los más importantes en cuanto a la compraventa de distintos productos, así como también en cuanto a su diversidad cultural y gastronómica, como se mencionó previamente existen cinco pueblos originarios mexiquenses, en la siguiente tabla se muestran los platillos más relevantes de cada uno:

Tlahuica	Quelites con queso de capulín, tamales de haba, conejo en salsa roja, caldo de mayordomo, mazorquitas en salsa verde.
Nahuas	Tortitas de zompantele, ardilla en salsa verde, chileatole, sopa paloteada, sopa de pepita.
Matlatzincas	Tamales de hongos gachupines, hongos asados en hoja de maíz, licor de zarza, atole negro.
Mazahuas	Gorditas de maíz dulce, tamales agrios, pato de agua en salsa verde, pozole de trigo, papas con nopales y charales.
Otomíes	Caldo de capón, yigis en salsa roja, mole blanco, huaraches toluqueños, salsa de masa con vinagreras.

Fuente: Pérez, J. (2020)

En al menos tres de los cinco grupos enlistados existen recetas provenientes de los cuerpos de agua, lo que retrata la gastronomía lacustre y su importancia para el Estado de México y en específico para el municipio de Lerma, lo que permite entender, a grandes rasgos, su relación con la gastronomía y la identidad de este municipio específicamente.

Del total de pueblos originarios a lo largo del país que permanecen hasta la actualidad, lo hacen debido a su importancia, a su convivencia con la ideología y sincretismo



prehispánico y la voraz actualidad; la importancia de los platillos tradicionales en la vida actual, destacando la tradición oral o narrativa, ya que son muy pocos los respaldos de información escrita, sin embargo, como se puede observar en la tabla anterior, prevalecen a pesar de todo y es justamente ya que su transmisión se va dando de generación en generación y de persona a persona, es justamente la tradición oral la que sostiene muchos de los usos y costumbres que se pueden disfrutar actualmente.



METODOLOGÍA

Este texto tiene por base método inductivo, con enfoque cualitativo y alcance interpretativo, utilizando como herramienta metodológica la historia de vida, derivado de la necesidad de brindarle voz a los testigos de primera línea de la historia, quienes las viven y sus experiencias propias, esta metodología brinda la oportunidad de recabar información en campo pero trabajando con personas, quienes brindan datos que de otra manera no se podrían obtener, lo que se permite hacer con base en la observación y reproducción de distintos escenarios que permiten llegar a conclusiones de casos específicos, como por ejemplo esta investigación, que con base en las entrevistas realizadas y posterior a la observación de los sujetos, se puede llegar a la conclusión de que la memoria gastronómica es sustancial dentro de la ideología y forma de vivir de los pobladores de Amomolulco, Lerma.

La principal limitante es a su vez, la materia prima de esta investigación, pues trabajar con adultos mayores tiene lados positivos, como negativos; por un lado resulta satisfactorio que compartan sus experiencias, que cuenten anécdotas, se muestren abiertos a registrar sus conocimientos de maneras que antes no se les había permitido, pero la vejez pasa factura y muchos de los estragos del paso del tiempo se pueden observar al momento de interactuar con una persona, ya que el hecho de no poder seguir el hilo de una conversación, olvidar el tema principal o repetir una y otra vez lo mismo impide de cierta manera llevar a cabo las entrevistas, por lo que tuvieron que hacerse varias veces, retomando los temas o bien abordandolos desde otra perspectiva con tal de obtener la información.

2.1 Propósito de la aplicación

El principal interés al realizar este trabajo es mostrar la importancia que tuvo la gastronomía lacustre de Amomolulco, Lerma y la forma en la que genera diferentes experiencias a través del recuerdo y la memoria que se tiene de forma personal o colectiva, por medio de entrevistas dirigidas a adultos mayores.



Además también se propuso realizar lo siguiente:

- Mostrar la conexión entre la memoria, la identidad y la gastronomía como patrimonio cultural, esto debido a que la triada es la base fundamental para establecer el patrimonio como algo digno de resguardar o preservar, sin alguno de los componentes de dicha base, no sería posible establecer el patrimonio.
- Exponer la relación entre la memoria gastronómica y la cocina tradicional de la ex zona lacustre de Lerma, en muchas ocasiones no se considera que ambos temas tengan relación y esto es erróneo, ya que como se ha podido observar, la gastronomía lacustre sigue formando parte importante de la memoria gastronómica de los adultos mayores, quienes, a pesar de todo, intentan mantenerla y replicarla.
- Documentar y dar a conocer las experiencias gastronómicas de distintos sujetos para contribuir con la preservación de dichos conocimientos, platillos y recuerdos que la integran, lo que se logró al proyectar este tema en un ámbito más amplio de la mano de distintos municipios al lograr la impresión y distribución del relatorio de recetas tradicionales.



2.2 La historia de vida

Es una técnica de investigación cualitativa que consiste básicamente en el análisis y transcripción que efectúa un investigador del relato que realiza una persona sobre los acontecimientos y vivencias más destacados de su propia vida. El análisis supone todo un proceso de indagación, a través de una metodología fundamentada en entrevistas y charlas entre investigador y protagonista, sobre los sentimientos, la manera de entender, comprender, experimentar y vivenciar el mundo y la realidad cotidiana, de este último, intentando conferir, finalmente, una unidad global al relato o bien dirigirlo hacia un aspecto concreto, que es el especialmente analizado por el investigador (Martín García, 1995)

Para fines de esta investigación se llevaron a cabo una serie de entrevistas con el propósito de obtener información de fuentes directas relacionadas con la historia de la laguna de Amomolulco, Lerma; los informantes clave fueron adultos mayores de 65 años de nivel socioeconómico D y D+ que habiten o hayan habitado en lo que fue la zona lacustre de Amomolulco, Lerma; esta selección se ha hecho pensando en la historia de la laguna y en quienes presenciaron el cuerpo de agua cuando aún existía, los conflictos entorno a ella, ya que ellos son el sector poblacional que recuerda lo vivido durante esa época.

La memoria, entendida como la práctica de traer el pasado al presente, ha sido también incorporada como herramienta metodológica en las reconstrucciones históricas. Esta segunda aproximación reúne distintas discusiones en torno a la relación entre la memoria y la historia, y a la posibilidad de verosimilitud de la memoria para responder la pregunta sobre *qué sucedió realmente en el pasado*. (Ramos, 2011).

De acuerdo con datos del sitio oficial del municipio de Lerma, “en 2020, su población se componía de la siguiente manera: 170,327 habitantes (49.3% hombres y 50.7% mujeres). En comparación a 2010, la población en Lerma creció un 26.4%” (Secretaría de Economía, 2020), siendo uno de los más habitados a nivel estatal.



Por otro lado, Amomolulco, la zona donde se realizó la investigación de campo del presente trabajo cuenta con 1,122 habitantes de los cuales 102 son adultos mayores (Pueblos América, 2022).

Nombre	Edad	Sexo	Lugar de Nacimiento	Ejidatario	Actividad actual
Lucila B G	80	Femenino	Amomulco, Lerma	Si	Ama de casa/ Jubilada
Jaime M R	81	Masculino	Amomulco, Lerma	Si	Jubilado
Fernando L O	78	Masculino	Amomulco, Lerma	Si	Pensionado
Gregoria Loreto T N	79	Femenino	Amomulco, Lerma	Si	Ama de casa/ Jubilada
Concepción T N	78	Femenino	Amomulco, Lerma	Si	Ama de casa/ Jubilada
María del Carmen CM	70	Femenino	Amomulco, Lerma	Si	Ama de casa/ Jubilada

Al menos el 10% del número total de adultos mayores de la zona fueron ejidatarios de la extinta laguna de Amomolulco, Lerma, por lo que se logró entrevistar a la mitad de ellos, esto con el fin de saber y conocer cuáles fueron sus experiencias relacionadas con el cuerpo de agua, cómo fue su infancia teniendo en su día a día algo que posiblemente no creyeron que iba a dejar de existir.

El total de adultos mayores actualmente cuenta con pensión gubernamental “Bienestar” desde hace poco más de dos años, es decir, la perciben de forma relativamente



reciente, situación que ellos consideran favorable puesto que de no ser por eso no cuentan con algún otro ingreso fijo, los únicos adultos mayores que cuentan con pago por concepto de jubilación son el matrimonio M B quienes consiguieron empleo fijo posterior a mudarse del pueblo.

Una de las principales razones para elegir la historia de vida como herramienta metodológica se debe a que la narrativa es inherente a la historia humana, contar historias se ve íntimamente relacionado con la condición social del ser humano.

Para McAdams se resume en dos pasos importantes:

- Las historias existen para ser contadas.
- Las historias siempre son acerca de la vida social, sobre la forma en la que los humanos interactúan, con quién y bajo qué circunstancias.

Usualmente se han utilizado dos modos de hacer y de construir el conocimiento científico en el campo de las ciencias sociales:

1. Una tradición procedente de supuestos teóricos positivistas y objetivistas, en modelos causales impregnados por el método científico aplicado en las ciencias físico-naturales.
2. Una tradición que se ha mantenido, con distintos altibajos a lo largo de la historia, sobre todo en cuanto a su importancia en las esferas y círculos de los científicos sociales, que tiene un carácter mucho más subjetivista, fiel al sujeto y 'actor' investigado.

Por ello, a esta última se le ha denominado, en ocasiones, humanismo o, más comúnmente, planteamiento fenomenológico, etnográfico, interpretativo, etc. (Martín García, 1995)

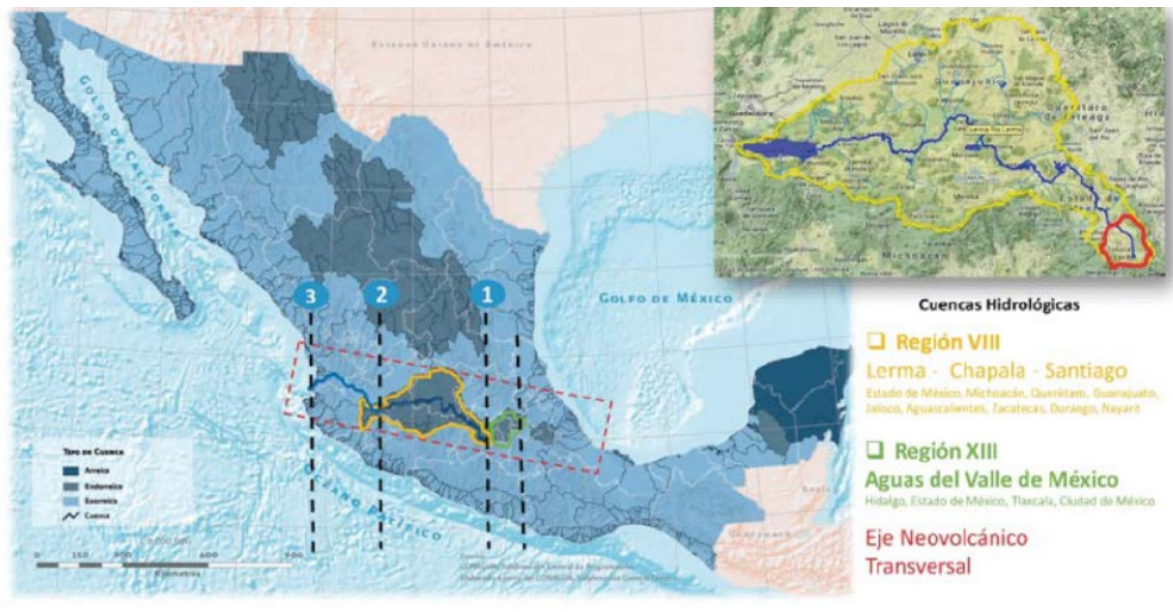
¿Cuál es la importancia de que sean los adultos mayores quienes cuenten la historia?

Dejando de lado la obviedad de permitir que hablen y expresen las experiencias que vivieron durante los primeros años de su vida, en la actualidad pertenecen a uno de los

sectores poblacionales más invisibilizados o menos favorecidos, no solamente desde el punto de vista gubernamental, sino también desde la perspectiva social y familiar.

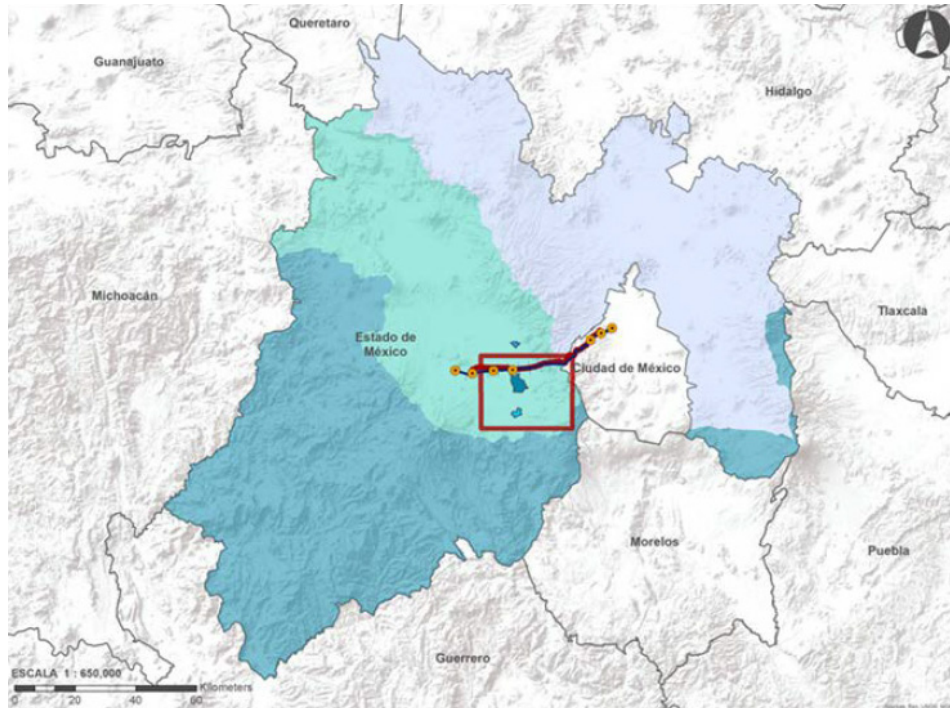
Es por esto que brindar la oportunidad de que sea mediante el uso de propia voz a través de espacios que les permitan hablar de lo que han vivido, les permite sentirse escuchados, reconocidos y que su experiencia de vida, memorias o recuerdos son importantes para la sociedad en general. Estos adultos mayores, que actualmente comparten sus historias, deberían considerarse como Guardianes de la tradición, de los saberes, ya que forman parte de la memoria viviente de su lugar de origen y que lamentablemente, se está perdiendo.

En el siguiente mapa se puede observar las regiones hidrológicas más importantes del país, se distingue claramente la región Lerma - Santiago a la cual pertenece el Río Lerma y, que a su vez, alimentaba la ex laguna de Amomolulco.



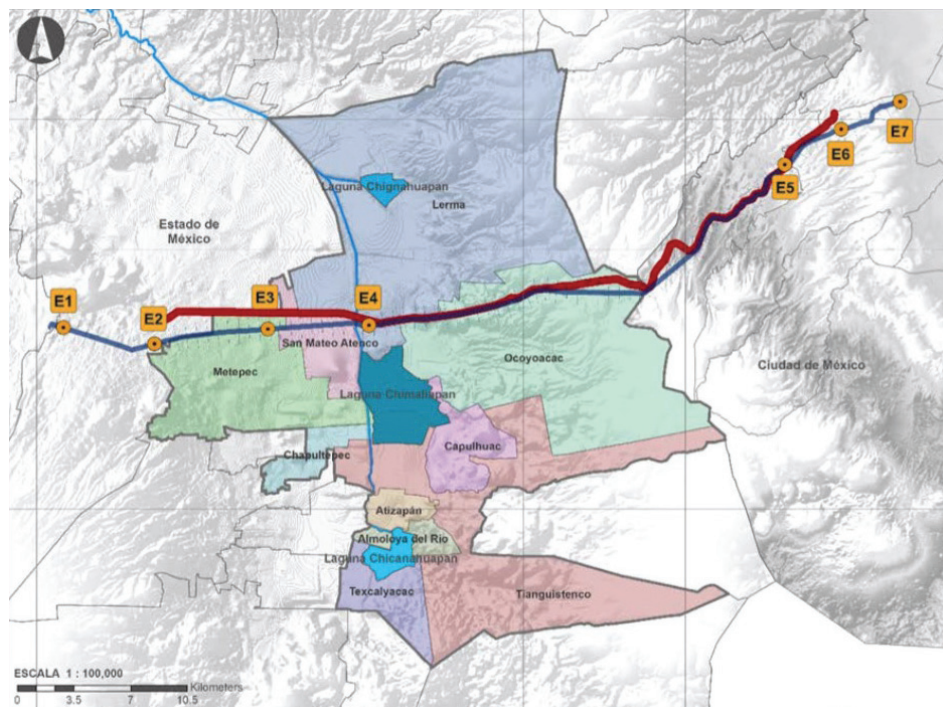
Fuente: (C. García & Moreno, 2022)

En este segundo mapa se muestra de manera detallada las cuencas mexiquenses siendo la más importante la de Lerma.



Fuente: (C. García & Moreno, 2022)

Finalmente, en este último mapa, se puede apreciar la extensión y ubicación de la ex laguna de Amomolulco, conocida como Laguna Chignahuapan.

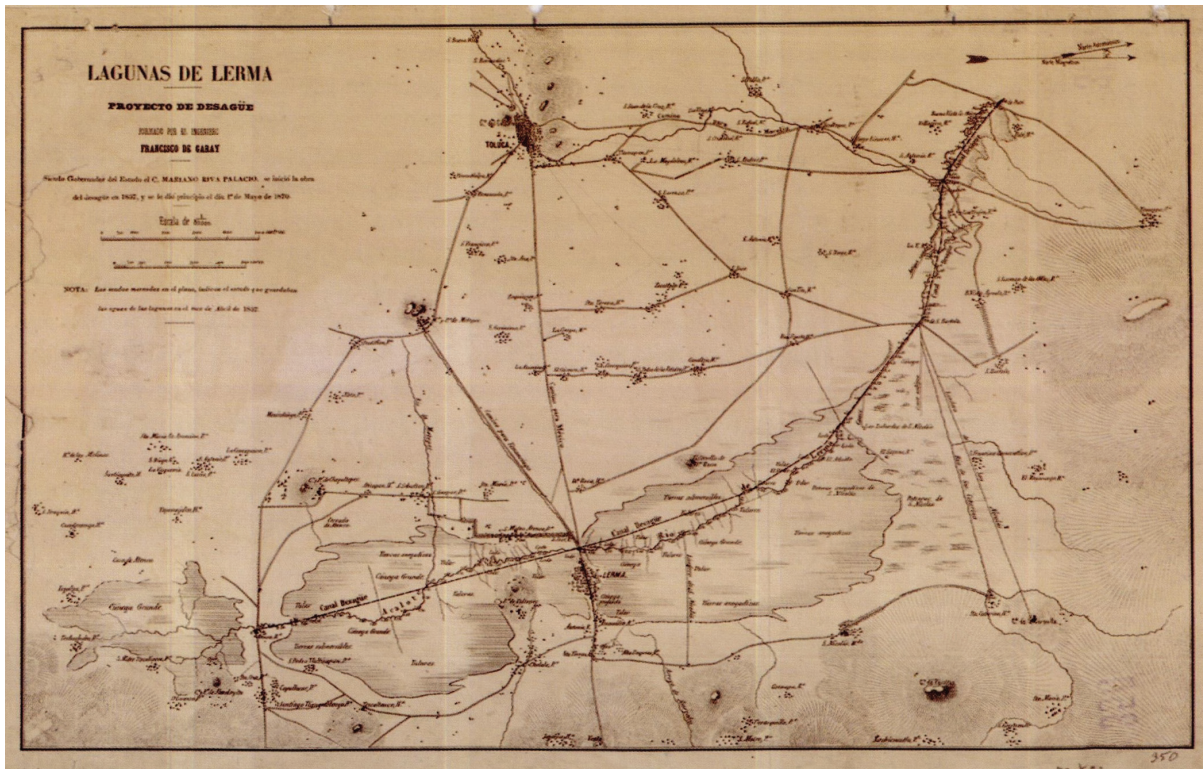


Fuente: (C. García & Moreno, 2022)

RESULTADOS

3.1 Panorámica histórica de la desecación de la Laguna de Lerma.

Martín Reolín Varejón fundó la ciudad de Lerma en 1613, se encuentra ubicada en la región otomiana, antiguamente era conocida como Valle del Matlatzinco y forma parte (hasta la fecha) de la parte sur de la región lacustre que ocupa la segunda laguna llamada Chimaliapan (“sobre las aguas del escudo o rodela”, por su traducción del náhuatl), también forma parte de la tercera laguna conocida como Chingahuapan, deformación del nombre de la primera laguna Chiconahuapan, en la que nacía el río Chiconahuateco, también llamado Matlatzinco, actualmente llamado Río Lerma.

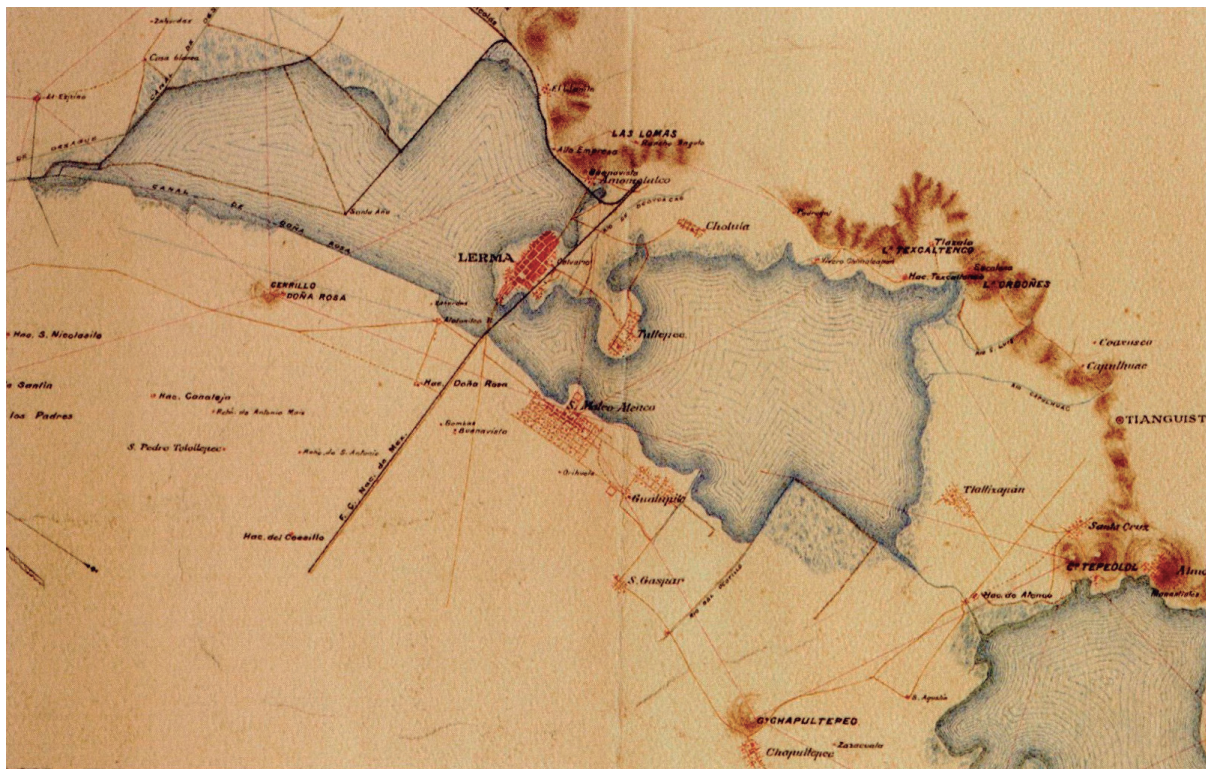


Fuente: Iracheta y Andrade (2015)

Las condiciones geográficas y los recursos humanos a disponibilidad permitieron los primeros asentamientos humanos, los más antiguos de acuerdo con el esquema realizado por Parson, Piña Chan y Suigura donde se documentaron los hallazgos de restos textiles: cordón, tejido, redes y petates que datan de hace 7400 años en un

periodo pre agrícola; de 5000 a 2400 se caracteriza por una etapa de recolectores y cazadores, incluyendo la pesca. Desde el 2400 al 50 ya se documentan asentamientos alrededor de San Mateo Atenco, Tultepec, Santa Cruz Atizapán, así como también en Metepec y Ocotitlán (Orihuela Flores, 2010)

Desde el desarrollo de las comunidades que se asentaron en las riberas de la laguna, se generó una relación directa con la vida acuática, expuesta de distintas maneras como la pesca, la caza y la recolección de productos acuáticos y silvestres, se utilizaban las fibras del maguey y el tule para la elaboración del petate, redes y ayates que algunos de los pueblos colindantes con el río siguen utilizando hasta la actualidad; también desarrollaron técnicas para la siembra de diferentes plantas como el maíz, el frijol, la calabaza, entre otros cereales.

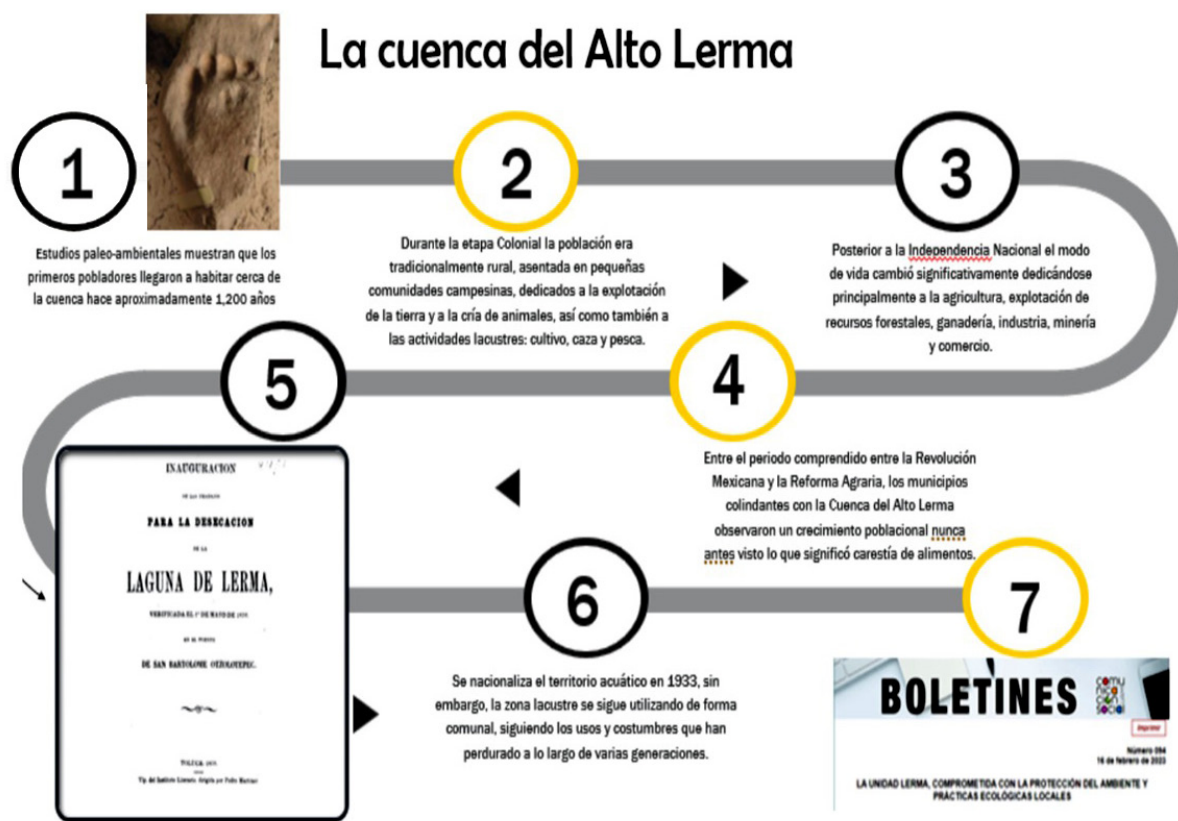


Fuente: Iracheta y Andrade (2015)

Una de las piezas clave y fundamentales del municipio fueron los numerosos cuerpos de agua con los que contaba, eran extensos, limpios y abastecían a la región completa.

Son muchas las anécdotas de los pobladores más viejos que rememoran los años de su infancia y los buenos momentos que pasaron en ella jugando o visitando el río o sus lagunas, de las actividades que realizaban con sus amigos después de ir a la escuela, como los retos que se ponían unos a otros y que involucraron meterse al agua; otros más los realizaban en familia y que formaban parte de las tareas domésticas para alimentar a sus integrantes.

Es importante señalar que dichos cuerpos de agua, actualmente se encuentran en desecar o bien proceso de desecación, por diversas razones, la principal por razones políticas y sociales.



Fuente: Elaboración propia

En esta breve línea del tiempo se pueden observar algunos pasos importantes respecto a la laguna de Lerma, el primer punto aborda los asentamientos humanos de la cuenca hace aproximadamente 1,200 años, lo que consta en la huella de un pie humano perfectamente conservada en barro; seguida por la pequeña explicación

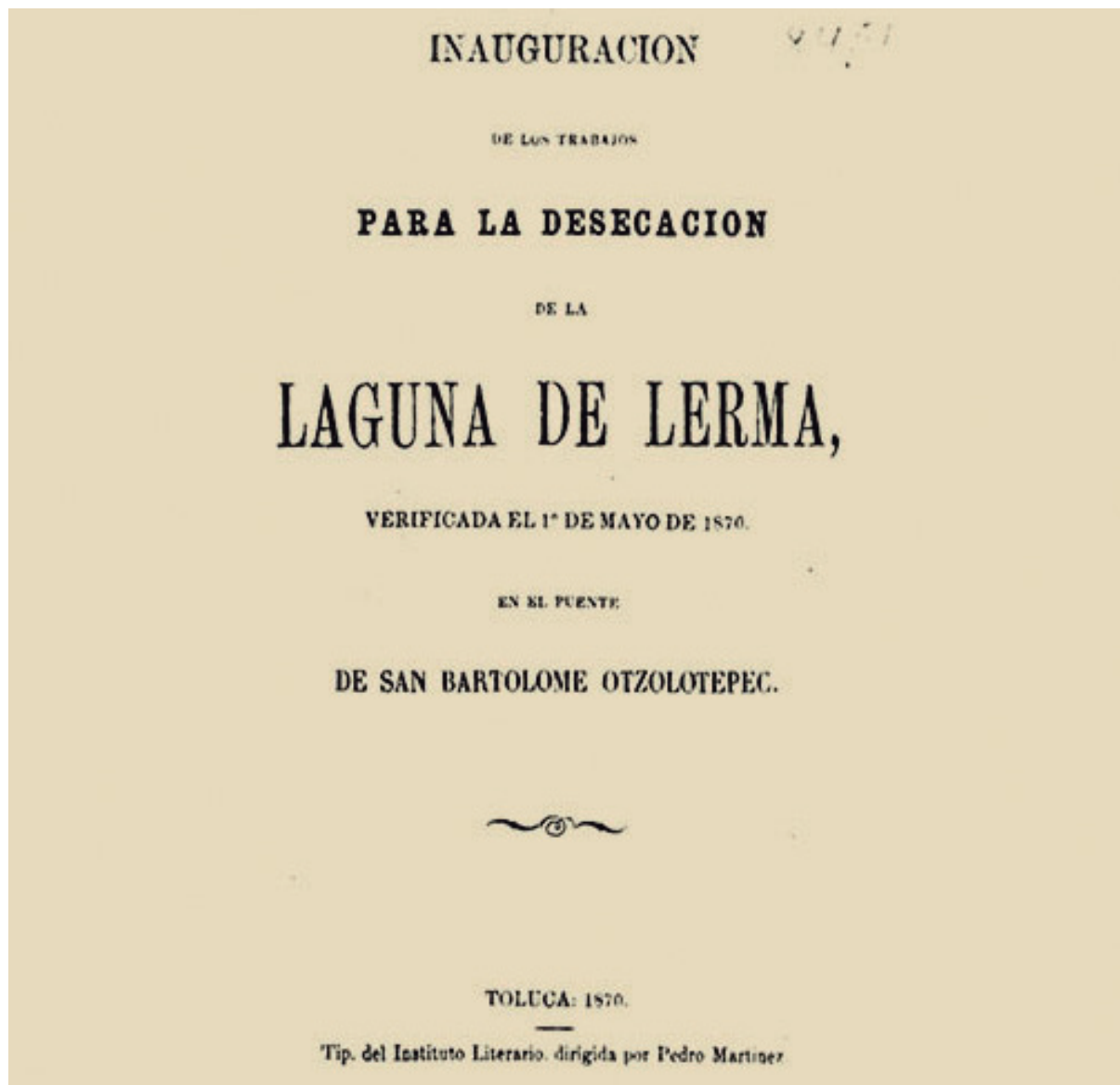


de la vida posterior a la Conquista, las actividades de propias de la zona y de las comunidades que habitaban ahí. Los periodos comprendidos entre la Independencia Nacional, la Revolución Mexicana y la Reforma Agraria los modos de vida cambiaron de forma drástica debido al crecimiento poblacional y el encarecimiento de los alimentos.

Sin embargo, lo que más llama la atención es el punto número 5, donde se muestra la invitación formal a la inauguración del proyecto de desecación de la laguna cuya fecha es 1° de mayo de 1870, lo que significa que hacia finales del siglo antepasado ya existía la intención de desecar el mencionado cuerpo de agua.



3.2 La desecación de la laguna



<https://images.app.goo.gl/xnrpZwWmTkEWHB2bA>

La intención de desaguar la laguna se debió principalmente a que se pretendían utilizar las tierras con fines de cultivo, argumentando que durante tiempo de lluvias la zona se inundaba, lo que tendría beneficios para la zona y sus habitantes.

Hacia 1924, se promulgó el acuerdo que declara que las aguas, lecho y ribera de las lagunas en el Estado de México, son propiedad nacional, publicándose en el Diario Oficial de la Federación el 31 de octubre del mismo año (Gobierno Federal, 1924).



Lo que, aunado con los efectos de la Reforma Agraria, obtuvo resultados negativos para las zonas rurales, tales como la Cuenca del Alto Lerma; el reparto de ejidos y parcelas benefició parcialmente a la gente, pues les brindó un espacio, pero la tierra -y prácticamente lo que emanaba de ellos- seguían siendo propiedad del gobierno, a pesar de que los pobladores contaban con papeles que *respaldaban* la tenencia de la tierra, no les pertenecía, situación que imposibilitaba la productividad agrícola, ganadera y lacustre.

Fue durante el periodo presidencial de Manuel Ávila Camacho (1940-1946) que se propuso destinar el agua de Lerma hacia el antes Departamento del Distrito Federal, a lo que los pueblos lacustres se opusieron puesto que la decisión no les beneficiaba, por lo que realizaban protestas para evitar la conclusión de la obra en 1943.

Seis años después y ya durante el periodo de Miguel Alemán Valdés (1946-1952) se publican en el Diario Oficial de la Federación los acuerdos para la extracción del agua el 11 de septiembre de 1949 y es hasta 1951 que se inician las obras para el acueducto mediante la perforación de pozos profundos, en ese entonces la actual Ciudad de México recibía 3,66m³ de agua por segundo. Y en 1952 a petición del pueblo lermense se crea la Comisión de Lagunas para atender y dar solución a las solicitudes en cuanto a la tierra, ese mismo año la obra fue inaugurada.

En el siglo XIX, la zona lacustre mexiquense abarcaba 19 municipios, localizados entre los 2,237 y 2,600 msnm. Estos eran: Almoloya del Río, Atizapán, Calimaya, Capulhuac, Chapultepec, Joquicingo, Lerma, Metepec, Mexicaltzingo, Ocoyoacac, Otzolotepec, Rayón, San Antonio La Isla, San Mateo Atenco, Tenango, del Valle, Texcalyacac, Santiago Tianguistenco, Toluca y Xonacatlán.

Actualmente la mayor parte de los municipios, excepto Lerma, Almoloya del Río, Texcalyacac, Tianguistenco, y Capulhuac, ya no se consideran por haber perdido la porción lacustre de su territorio. (Bastida Muñoz, 2017)



Dentro del municipio de Lerma y gracias a los estudios realizados para la extracción del agua se dio a conocer que la superficie de lagunas hasta 1949 era de 10,704 hectáreas, en el siglo 18 alcanzaban la importante cantidad de más de 40 mil hectáreas en contraste con el 8% actual que corresponde únicamente a 3,200 hectáreas sin contaminar y que se encuentran protegidas bajo el acuerdo de la Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2010.

Un convenio celebrado del 14 de diciembre de 1966 establecía que el suministro de agua de Lerma a la Ciudad de México era “temporal, regulándose a medida que se logre obtener agua suficiente, para satisfacer sus necesidades, procedentes de otras regiones de la República”, así como también cubrir con las siguientes obligaciones económicas:

1. 23 millones destinados a la dotación de agua potable para uso doméstico para varios pueblos de la zona de explotación.
2. 5 millones para la construcción de escuelas.
3. 3.7 millones para la construcción de caminos”, así como también pagar las indemnizaciones correspondientes por las expropiaciones realizadas para las obras; algunos de los puntos de este acuerdo no se cumplieron.

La demanda de agua no pudo ser cubierta por lo que el 3 de octubre de 1969, se celebra un nuevo convenio entre el Departamento del Distrito Federal y la Secretaría de Recursos Hidráulicos con el Gobierno del Estado de México relativo al aprovechamiento de agua de los mantos acuíferos de la Cuenca Alta del Río Lerma. Situación que se ha repetido en muchas otras ocasiones, sin poder abastecer de agua en su totalidad a la Ciudad de México (Armenta González, 2023).

Derivado de lo anterior, tanto la flora como la fauna de la laguna se vieron afectadas, aunado a la falta de cuidado del agua que provocó un desequilibrio ecológico, muchas especies endémicas se extinguieron al no adaptarse a las nuevas condiciones ambientales. En cuanto a cuestiones sociales y culturales también hubo repercusiones, por ejemplo, los usos y costumbres en cuanto a la pesca, el cambio de uso de suelo y con ello el reto del aprendizaje de un oficio nuevo, en lo cultural algunas tradiciones



comunitarias, mitos, rituales, creencias, artesanías, danzas y comidas de la región lacustre fueron desapareciendo igual que lo iba haciendo la laguna. El agua dejó de fluir y con ella, los cuerpos de agua se fueron secando.

Se dejó de contar la leyenda de la mujer-serpiente, anchane o Cihuacóatl, que se originó con la laguna y con ella dejó de existir, en el imaginario actual se cuenta que: “Se fue a otras aguas la lanchana (anchane) la sirena).

Los efectos de la sobreexplotación de los cuerpos de agua no se vieron de forma inmediata, debido a que la laguna fue secándose lentamente, al mismo tiempo que la contaminación iba creciendo exponencialmente. A los ejidatarios se les ofrecían dádivas con tal de que no se denunciara la devastación al medio ambiente. En los acuerdos gubernamentales se garantizaba que el tema del agua iba a ser durante un tiempo nada más, el panorama cambió cuando entubaron los manantiales.

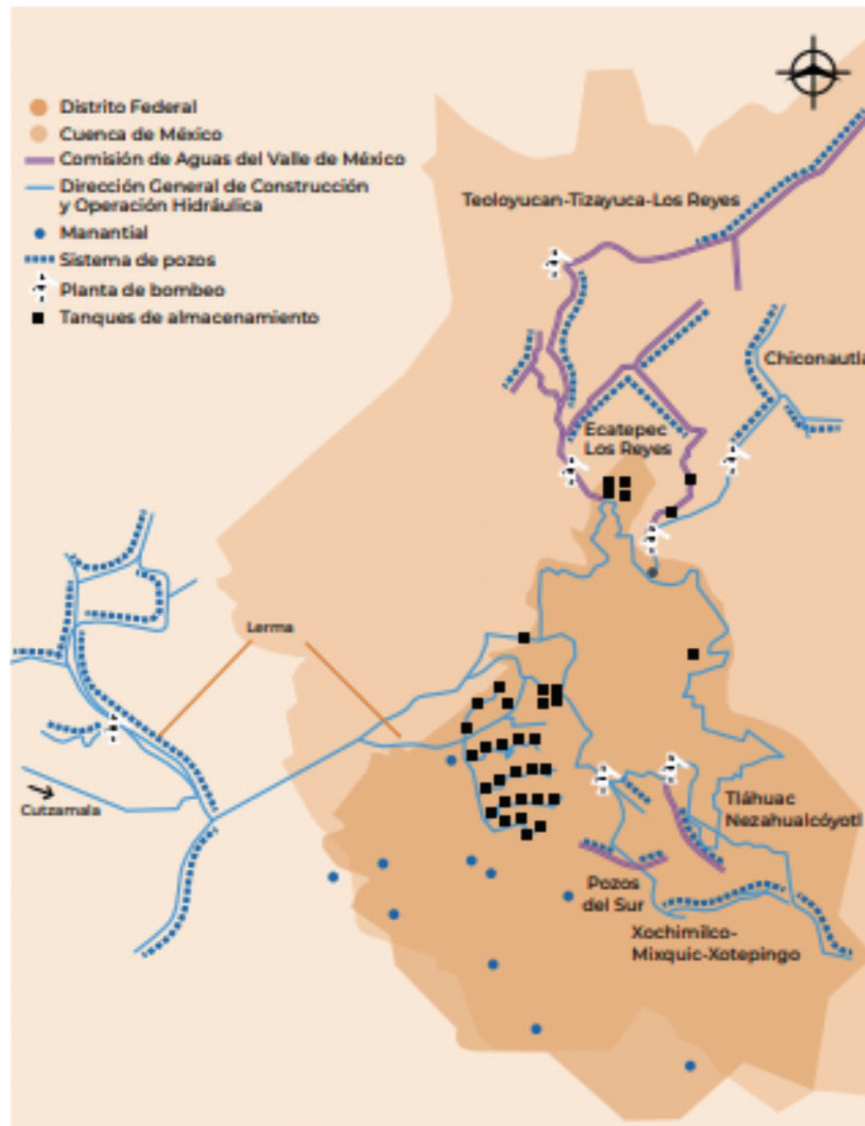
Los pescadores de la zona fueron los primeros testigos de la desecación -y también los más afectados por la decisión de llevarse el agua-, pronto se dieron cuenta de que algunos peces ya no llegaban a la laguna, notaron cómo descendió el nivel del agua, pero nada podían hacer ya que la respuesta de las autoridades fue brindar otros ejidos lo que provocaba conflictos entre los miembros de las comunidades lacustres.

El pescado blanco, famoso en Lerma y muy importante para sus habitantes, desapareció y en su lugar llegaron la basura, el plástico y el mal olor permanente en la zona. El trabajo elaborado con tule fue desplazado igual que las canoas y las trajineras que habían sobrevivido hasta ese entonces. Lo que quedaba de fauna y flora acuática endémica del lugar se extinguió, como algunas especies de ajolote, de ranas y de patos.

Con la llegada de la zona industrial a Lerma y frente a la necesidad económica muchos de los pescadores, agricultores y artesanos se convirtieron en obreros o bien, se mudaron en busca de mejores oportunidades.

La danza de los pescadores, otrora parte fundamental del ritual para la buena pesca, ahora se muestra únicamente en festividades o eventos escolares que también se ha visto sustituida por ritmos más comerciales.

Pozos para abastecer a la ciudad de México, 1982



Fuente: Bastida, M. (2017).

A lo largo de los años se han firmado y eliminado una gran cantidad de convenios donde se establecen nuevas cláusulas, donde se piden nuevos requisitos, donde al final, los únicos perjudicados son los habitantes de Lerma, ya que actualmente, son quienes padecen de la falta de agua.



Fue hasta el año 2003 que el presidente Vicente Fox (2000-2006), promovió el decreto por el que se declara área natural protegida, con el carácter de área de protección de flora y fauna, la región conocida como Ciénegas del Lerma, ubicada en los municipios de Lerma, Santiago Tianguistenco, Almoloya del Río, Capulhuac, San Mateo Atenco, Metepec y Texcalyacac en el Estado de México, con una superficie total de 3,023-95-74.005 hectáreas (Gobierno Federal, 2003), cabe señalar que dentro de este decreto no se toman en cuenta los cuerpos de agua y por lo tanto, siguió la explotación.

En 2006, se solicitó un estudio para “determinar la disponibilidad media anual de las aguas nacionales, misma que fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de abril de 2002 y cuyo objetivo es establecer el método base para determinar la disponibilidad media anual de las aguas nacionales superficiales y subterráneas, para su explotación, uso o aprovechamiento”, tomando como base la disponibilidad de agua en el Río Lerma hasta ese momento. (Gobierno Federal, 2006)

En dicho acuerdo se reconoce que: “Existen propuestas que plantean soluciones, pero éstas han sido parciales y limitadas, que reflejan desconocimiento de la situación de la zona, de los trabajos realizados y en proceso, y acciones muy caras y cuyos impactos son peligrosos y difíciles de evaluar.

La construcción de infraestructura para traer agua de otras cuencas o de aguas abajo de Guadalajara para su almacenamiento en el lago quizá aporte una solución inmediata, pero de un alto costo financiero, político y social, así como de una vida útil muy corta. (Gobierno Federal, 2006)

Durante el siguiente periodo presidencial Felipe Calderón (2006-2012) se firmó el acuerdo que deja sin efectos el anterior y desincorpora del régimen de dominio público de la Federación, una fracción de terreno con superficie de 36-59-46.50 hectáreas, localizada en los terrenos del tercer vaso (Chignahuapan) de la Ex Laguna de Lerma y se autoriza su enajenación a título gratuito a favor de la Comisión para la Regularización de la Tenencia de la Tierra, con el fin de que se regularice la tenencia de la tierra en beneficio de sus actuales poseedores, publicado el 8 de febrero de 2012 (Gobierno Federal , 2012).



Sin embargo, la última parte “se regularice la tenencia de la tierra en beneficio de sus actuales poseedores” no se cumplió puesto que desde 2009 los ejidatarios de la zona tuvieron enfrentamientos con elementos de la policía municipal y estatal, incluso con el ejército y las 44 hectáreas que habían tenido y trabajado a lo largo de su vida, le fueron otorgadas a la Universidad Autónoma Metropolitana para su campus Lerma el mismo año que se publicó el nuevo acuerdo.

- En el problema, la institución también es perjudicada, dice rector

Ejidatarios de Lerma protestan por “despojo” de la UAM

■ LAURA POY SOLANO

Periódico La Jornada
Sábado 23 de julio de 2011, p. 35

Campeños de la comunidad de Amomolulco, estado de México, denunciaron ante el Colegio Académico de la Universidad Autónoma de México (UAM) que el “despojo” de 44 hectáreas de las ciénagas de Lerma –área natural protegida desde 2002– es resultado de una acción “ilegal, en la que están coludidas autoridades federales y estatales, pero también la universidad, pues era su responsabilidad investigar si esos terrenos tenían o no dueño”.

Al presentarse por primera vez ante el máximo órgano de decisión universitaria, agradecieron al rector general, Enrique Fernández Fassnacht, que “nos permita tener este espacio, porque nunca se acercaron con nosotros ni nos dieron el derecho de audiencia”.

Fernando Lechuga Orozco, ejidatario, lamentó que tras la aprobación para crear la unidad Lerma, en mayo de 2009, durante la administración del rector José Lema Labadie, el Colegio Académico “no se dio a la tarea de integrar una comisión –como lo acaban de hacer para determinar cómo fundar nuevos campus– que investigara en qué condiciones les fueron donados esos terrenos por el gobierno federal”.

Fue una decisión que “tomaron a la ligera. Son tierras cedidas por autoridades federales que no tienen legitimidad para entregarlas. Ni la Secretaría de la Función Pública ni el Instituto de Administración y Avalúos de Bienes Nacionales (Indaabin), que les dieron en depósito primero 21 hectáreas y después se ampliaron a 24, tienen autoridad para desincorporarlas”.

María del Carmen Coria, vocal del comisariado ejidal de Amomolulco, afirmó: “Para arrebatar nuestras tierras usaron a cientos de elementos de la Policía Federal e incluso del Ejército, a pesar de que teníamos un amparo”.

El rector de la unidad Lerma, Francisco Flores Pedroche, afirmó que en el conflicto la UAM es sólo la “tercera perjudicada”, pues la “discusión” sobre si es un área natural protegida corresponde a autoridades del gobierno federal, a las dependencias que participaron en la donación y a los juzgados; aseguró que quien determinó los linderos del terreno “fue el Indaabin”.

“Tienes una versión y unos actos jurídicos que se demuestran a través de las sentencias, pero existe otra versión y otros posibles documentos. Es necesario ponernos de acuerdo y ver cuáles tienen validez”, comentó.

Luego de reconocer que existe un decreto presidencial, publicado en el *Diario Oficial de la Federación* del 27 de noviembre de 2002, que declara 3 mil 23 hectáreas de las ciénagas del Lerma área natural protegida, donde se incluyen los terrenos de lo que fue la laguna de Chignahuapan, aseguró: “Hasta donde sé, no nos toca ese polígono protegido; en todo caso la universidad no compró ni pidió el terreno, pero estamos metidos en esto”.

Fuente: Poy Solano (2011)



Esas tierras, que primero formaron parte de la laguna y después fueron desecadas con el fin de ser usadas para el cultivo, terminaron inutilizadas ya que desde que se comenzó la obra de la universidad año con año y debido a que siguen siendo terrenos acuosos (aunque ya no como antes), los bases se inundan, las paredes y los cimientos se ladean y no son aptos para albergar a la comunidad estudiantil, algo que se constata ya que el sitio se encuentra abandonado.

Los ejidatarios intentaron llegar a acuerdos con los gobiernos en turno, sin embargo, en muchas ocasiones no fueron recibidos o al menos escuchados; presidentes municipales, gobernadores y el titular del ejecutivo ignoraron las peticiones realizadas a fin de poder conservar la propiedad de sus parcelas.

Muchos de los antiguos ejidatarios mencionan que si no se puede establecer el campus de la universidad, que les sean devueltos sus terrenos, ya que a pesar de no haberlos trabajado en más de una década todavía se podrían recuperar si se los permiten. La realidad es que hasta la actualidad no se ha tomado ninguna acción en favor del medio ambiente o la población, algo que se ve reflejado en la crisis hídrica que se vivió a inicios del 2024.

Ahora bien, una vez realizado el recorrido histórico de más de un siglo se puede concluir que existen muchas razones por las cuales este territorio es importante, primero llegó como parte de un plan presidencial que prometía igualdad de oportunidades brindando un espacio para la activación económica de la población, este lugar ha formado parte de las familias amomolulquenses durante muchos años y derivado del conflicto reciente y la desecación de la laguna se comenzaron a perder diversos conocimientos provenientes de los cuerpos de agua, pero no solo eso, también el espacio y la posibilidad de sembrar y cosechar los alimentos que de ella se obtenían, también de los animales que llegaban ahí.

Este espacio ha sido testigo de diversos momentos, de que al pasar de los años se han presentado situaciones tanto positivas como negativas, algunas de ellas se abordarán en el siguiente capítulo de la voz y memorias de sus actuales adultos



mayores, quienes tienen y mantienen este lugar resguardado en sus recuerdos, mirando al pasado de forma nostálgica derivado de las distintas épocas que les ha tocado presenciar en torno a la laguna.



3.3 Los habitantes de Amomolulco, Lerma.

Esta investigación se alimenta de historias de vida de adultos mayores de Amomolulco, Lerma, quienes durante sus primeros años de vida conocieron y contemplaron el esplendor de una de las lagunas del municipio, no la más importante pero que en su contexto personal, social y local, sigue teniendo una relevancia bastante considerable.

Como se observó previamente, esta zona ha sido testigo y objeto de diversos conflictos políticos y sociales, una situación que se ha ido alargando durante una gran cantidad de años, los mismos que sus habitantes han ido aceptando y modificando conforme el paso del tiempo.

Las entrevistas se llevaron a cabo durante agosto 2023 hasta marzo 2024, fueron realizadas dentro de los domicilios de los informantes en varias sesiones cada una, su duración total fue de tres a cuatro horas en promedio por persona.

El guión de la historia de vida se conforma de cuatro apartados:

- Recuerdos y nostalgia
- El sabor de la laguna
- Aridez y olvido
- Ya no es lo mismo...

Divididos así para que el entrevistado compartiera información dependiendo de las diferentes etapas que había vivido en torno a la laguna.

Dan P. McAdams dice que “las historias que construimos para dar sentido a nuestras vidas tratan fundamentalmente de nuestra lucha por reconciliar quiénes imaginamos que éramos, somos y podríamos ser en nuestras cabezas y cuerpos con quiénes éramos, somos y podríamos ser en los contextos sociales de la familia y la comunidad, el espacio de trabajo, la etnia, la religión, el género, la clase social y la cultura en general”, lo que se confirma con los relatos y memorias de los adultos mayores.



Recuerdos y nostalgia

Durante la niñez y adolescencia de los entrevistados, cuentan que visitaban la laguna como parte de sus actividades familiares, muchos de ellos lamentablemente no pudieron estudiar más allá de la secundaria ya que, tuvieron que trabajar para apoyar económicamente en sus hogares, sin embargo, eso no impidió que llevaran sus vidas de forma relativamente normal; Don Jaime nos cuenta: “tenía que llevar a mis hermanos conmigo cuando paseábamos borregos fuera del pueblo o acompañar a mi papá a los pueblos vecinos a sacar pulque”, muchas de las familias tenían animales a su cargo, los comercializaban o consumían y llevarlos a pastar podía ser parte de su vida diaria; la señora Carmen menciona que “de más chica me gustaba ir con mi hermana al río a pasar el rato, íbamos en las tardes cuando se podía. Mi papá a veces pescaba ahí.”

“Mi papá nos llevaba a la laguna, me acuerdo que a veces me dejaba subirme a la canoa con él y me contaba historias de cuando él era más joven. (...) De regreso a la casa pasábamos al lado de la laguna, de vez en cuando nos deteníamos un rato para ir a mojar nos los pies y ya luego llegábamos a la casa”, menciona la señora Gregoria, mostrando un retrato fraterno tierno y cariñoso, muchas de esas familias dedicaron tiempo y esfuerzo a las tierras que sembraron durante muchos años y lo compartieron con sus allegados más cercanos.

La importancia de este apartado deriva de la manera en la que muestra las reacciones de los entrevistados al ser cuestionados sobre la primera etapa de su vida, lo que aún recuerdan de la convivencia con sus padres y hermanos, de cuando conocieron a sus parejas o nacieron sus hijos o tuvieron su primer empleo, todos esos sucesos que se han quedado guardados en su memoria y que al revivirlos vuelven a generar las mismas sensaciones y emociones que cuando sucedieron.

“Hijole, le digo que cuando era niño iba casi a diario a llevar a los animales a pastar con mi hermano, era un lugar rete precioso, lo mejor era cuando ibas tempranito y empezaba a salir el sol, trabajar el campo siempre tiene que ser a buen hora, a veces los ojos no alcanzaban para terminar de ver todo lo bonito que había no solo el agua,



los árboles y todo”. Muchas de las anécdotas refieren o hacen alusión a personas con las cuales compartieron momentos significativos e importantes, posiblemente no en la laguna, pero se alude a ella aunque no se refiera tácitamente.

El sabor de la laguna

El arraigo identitario que los entrevistados muestran hacia el cuerpo de agua que en la actualidad ya no existe resulta bastante cautivador, porque a pesar de la edad promedio y lo que deriva de ella, sus memorias y recuerdos se perciben intactos.

“Era muy extensa, tenía mucha agua, era peligroso meterse, el agua era limpia, había animales que vivían en la laguna o cerca de ella. Llegaba muy lejos, no se alcanzaba a ver bien el final a simple vista, el agua estaba bien limpia no como ahora, algunos de los de por aquí tenían canoas y se metían más adentro, yo fui hasta allá muy pocas veces cuando alguien llegaba a invitarnos y desde ahí se veía todavía más bonito, en alguna ocasión si nos llegaron a decir que era peligroso porque alguno se había ahogado pero nunca supe quién o si había sido cierto. Los animales llegaban por temporadas, había más en temporadas de lluvia casi igual que la comida, cuando llegaba el agua sabíamos que no tendríamos hambre”, menciona el señor Fernando.

Aunque también existieron cosas negativas que aún generan dolor: “Cuando éramos niños teníamos vacas y mandaban a mis hermanos a llevarlas a pastar, en ocasiones las llevaban a la laguna y aprovechaban para meterse al agua pero no muy hondo, algunas veces íbamos, eso antes de que muriera mi hermano; después ya no nos dejaban ir con tanta frecuencia, mis papás se quedaron muy marcados por lo que pasó”. El hermano de Carmen se pegó en la cabeza cuando estaba en la laguna, de ese golpe derivó su muerte, ella menciona que nunca supieron exactamente qué provocó su muerte.

Y se convirtió en testigo siempre silencioso de lo que iba pasando: “El peor recuerdo en la laguna) fue la primera vez que fuimos con mi mamá después de que falleció mi papá, ese día lloró mucho y nosotros también”.



La laguna “era muy grande, en su mejor época llegaba hasta donde ahora está el Aeropuerto (de Toluca), ¿se imagina? El agua era clara pero cuando te metías podías sentir muchas hojas, mi papá siempre nos dijo que eso era peligroso porque se enredaban en los pies y luego ya no podías salir, no sé si eso le pasó a alguien más, siempre le hicimos caso a mi papá porque eso nos daba miedo. De animales había ranas, ajolotes, acociles, gallaretas, pescado blanco, iban cambiando por temporadas, los patos llegaban una vez al año pero se quedaban varios meses y los cazaban con escopetas, mi papá hacía eso y mi mamá lo preparaba, le quedaba muy rico el pato en chile ajo, bueno cualquier cosa le quedaba bien a mi mamita”, cuenta la señora Gregoria mientras volteaba a ver su ventana, como si estuviera imaginando lo que nos va narrando o saboreando lo que acaba de describir.

“A mi me gustaba mucho ir con mi papá, aunque también íbamos con mis hermanos y mi mamá. Como no sabíamos nadar no nos dejaban ir donde estaba muy hondo o solo cuando mi papá rentaba la canoa o se la prestaban. La laguna se veía muy bonita cuando subía el agua, sobre todo en época de lluvias. Además de acompañar a mi papá a pescar también recogíamos algunas hierbas para acompañar la comida, como quelites, también había ranas y ajolotes, aunque esos no me gustaban mucho, la verdad”, desde esta perspectiva se comienza a abordar el tema de la gastronomía, de los alimentos que se obtenían de la laguna y la forma en que los conseguían, que como se puede ver, en muchas ocasiones era parte de un juego de niños con el que los padres entretenían a sus hijos y les fomentaban la ayuda hacia sus hogares, como nos lo hace ver la señora Concepción, quien hace alusión a que ahora las familias ya no realizan este tipo de actividades, perdiendo así un poco de valores.

Por voz de los adultos mayores se sabe que la laguna sabe a: las habas tiernas que me escogía mi papá, un sabor lindo pero al final triste porque ya no existe, comida fresca, al de las hierbas recién cortadas, el de los primeros elotes de la cosecha y al de los quelites.

Y también se asocia con el sabor de las Tortitas de Rana en Salsa Verde:

Se separan las ancas de rana, se retira la carne que se encuentra en la parte anterior. Se limpian bien los huesos y se reservan. Las ancas deben hidratarse en agua



durante 12 horas. Posteriormente se debe mezclar la harina con sal, pimienta, perejil picado y tomillo en una platina. Una vez lista la mezcla, se meten las ancas de rana y se fríen en manteca clarificada hasta que estén doradas y crujientes, posteriormente se deben escurrir sobre papel absorbente. Para la salsa verde, se hierven tomates verdes, chiles, ajos y cebolla, y por último se licua todo hasta obtener una salsa suave. En una cazuela, se calienta la salsa de tomate, se agrega sal al gusto y se deja hervir.

O las Ancas de rana fritas:

Se deben lavar bien las ancas de rana, para luego, salpimentar al gusto y dejar marinando con jugo de limón durante aproximadamente 15 minutos. Una vez listo el maridaje, se deben de retirar las ancas del jugo. En un plato, se coloca un poco de harina, mientras que, en otro, se colocan huevos batidos con perejil picado. Para rebozar las ancas de rana, primero deben de pasarse por la harina y luego por el huevo batido. Para obtener un rebozado más crujiente, se puede repetir el proceso. Posteriormente se calienta aceite en una sartén y una vez esté bien caliente, se fríen las ancas de rana rebozadas hasta que estén doradas y cocidas. Por último, se reservan las ancas sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite y servir calientes de preferencia con salsa de molcajete y tortillas hechas a mano.

En caso de antojo de comida sin carne podemos preparar Caldo de malva con chilacayote y papa de agua:

Para esta preparación, se lavan las malvas y se dejan en remojo. Se pone a cocer una cebolla a fuego lento hasta que se ablande y después se debe tostar ligeramente. Posteriormente se añade el chilacayote y la papa de agua previamente picados en cubos, se cubren con agua y se cocinan a fuego medio. Por último se deben escurrir las malvas y cortarlas en trozos, para después agregarlas a la sopa y cocinarlas hasta que estén tiernas.

Y si estamos en época de escopetas y rifles, tal vez podemos hacer un Pato silvestre con arroz:

Sofreír bien el pato una vez pelado y limpio, dentro de una cazuela de barro con



suficiente con aceite. Posteriormente se deben de añadir las habas tiernas y el tomate para el sofrito. Para el arroz, se debe agregar agua y una cabeza de ajos y se cocinar a fuego lento hasta que el arroz esté tierno y caldoso.

Aridez y olvido

Ir a la laguna también formaba parte de sus obligaciones diarias: “le llevábamos el almuerzo a los que piscaban y sembraban, fue una parte muy bonita porque de ahí comíamos verduras de las que nacían de la tierra sin que nosotros las sembráramos, cuando si lo hacíamos había calabacitas, habas, elotes, a mi papá le gustaba sembrar lechugas y nos las comíamos cuando seguían tiernitas; esos terrenos yo los siento como si hubiera sido una parte de mi familia, no los tomo como solo un pedazo de tierra, porque cuando nos dijeron que esos terrenos los iban a usar para la universidad no había problema porque era en beneficio de los jóvenes y estaba bien pero lo que no me gustó fue la forma en la que sucedió todo porque mandaron a unos encargados que nos engañaron prometiendo cosas que nunca nos dieron, ese fue el problema. Si nos hubieran dicho las cosas como eran no había problema, pero nos mandaron al ejército a sacarnos, eso es lo que duele” y terminó siendo parte de un conflicto territorial que significó muchos años de pelea entre el gobierno, los ejidatarios y diversos grupos que llegaron a apoyarlos.

Lo que podía realizar en la laguna o alrededor de ella eran muy variado, como pasear, pescar, sentarse a la orilla a ver el agua, andar en canoa, nadar, recolección de alimentos, sembrar, realizar trabajo, muchas familias se mantuvieron gracias a lo que podían obtener de la laguna y venderlo, la señora Lucila dice que “la gente a veces iba a las canoas, a pasear y más que nada a trabajar, sembraban y cosechaban, había mucha gente que de ahí comía y era su sustento, de ahí salía su dinerito”.

Posterior a eso, fueron testigos del problema con el agua y la desecación de la laguna: “nosotros sabemos que se llevaron el agua a la capital, yo tenía como unos 30 años y mis hijos estaban chiquitos, seguía habiendo agua pero ya no tanta como antes ni siquiera en la época de lluvias, las orillas se empezaron a poner lodosas y ya no se podía hacer mucho cuando íbamos allá” cuenta la señora Carmen, quien



mostraba esfuerzo con las piernas intentando caminar, simulando la dificultad para hacerlo en el terreno lodoso de la laguna, también se menciona que: “llegaron con policías a ver el lugar, nosotros nos asustamos porque nadie nos avisó nada, solo nos dijeron que iban a ocupar el agua en algo que no supieron explicarnos o que no entendí. Después de eso nos empezamos a dar cuenta que llegaban con camiones y máquinas, había mucha gente que medía cosas, no podía estar ahí todo el tiempo así que no sabría decirle bien cómo o qué hicieron”, concluye la señora Gregoria tomándose ambas manos.

A pesar de que hubo mucha especulación respecto al tema de la laguna y del agua, los pobladores no supieron qué estaba pasando: “Exactamente no recuerdo bien el motivo de que se empezara a secar, solo había el rumor de que se estaban llevando el agua y comenzaron a poner bombas y pozos pero no sé bien la razón, de repente llevaban máquinas muy grandes y otras ocasiones no había ni personas. Ya después que la laguna no tenía tanta agua empezamos a preocuparnos mucho”, a pesar de eso, siguió sin dársele tanta importancia al tema ya que, al comenzar a secarse y dejar de obtener tanta cosecha, comenzaron a irse a trabajar a los parques industriales que comenzaron a instalarse en la zona, lo que les restaba tiempo para cuidar o trabajar sus tierras a otros, a los ejidatarios de las orillas, les permitieron sembrar por temporadas, lo que les beneficiaba económicamente porque podían sembrar cosas que antes no o que no requerían tanta agua.

Entre todas las narrativas en torno al conflicto del terreno y el agua es importante rescatar la que cuenta la señora Gregoria: “Pues los que teníamos terrenos ahí nos preocupamos mucho, nadie nos decía nada pero a los demás parecía no importarles. Los ejidatarios nos juntábamos a veces para ver qué podíamos hacer, nosotros teníamos la parcela de mi papá y también la de mi esposo. Ya después nos dijeron que el agua la iban a llevar para el Distrito Federal y que el municipio iba a darnos como una compensación por eso, pero a la fecha nunca nos han dado nada y ya ni hay agua, después pusieron la universidad pero no sirve, cuando dijeron que iba a estar pedimos que dejaran que nuestros hijos o nietos pudieran estudiar ahí pero tampoco pasó. Yo recuerdo que vino el presidente, antes fue gobernador de aquí (Peña Nieto) y fueron los que cercaron los terrenos, ya no nos dejaron pasar,



ni siquiera a sacar las cosas de la casita que habíamos construido entre todos los ejidatarios, dejaron policías vigilando y a algunos los amenazaron con armas. La gente estaba muy enojada porque nos sacaron de un día para otro, amenazaban tanto a hombres como a mujeres, eran muy agresivos. Mi esposo era el que iba a las juntas vecinales, en ese entonces entre todos contratamos a un licenciado pero solo nos sacó dinero y le pasaba información a los otros, nos ofrecieron darnos terrenos en otro sitio pero nosotros (los ejidatarios) no quisimos. Todo eso duró varios años, al final ellos se quedaron con todo y nosotros no volvimos a ir ahí”, que enmarca de manera clara el conflicto entre los ejidatarios y los distintos niveles de gobierno, la lucha de los primeros por su patrimonio frente a la indiferencia de los últimos; en este punto su hermana complementa con la siguiente sentencia: “esa época y todos esos años fueron muy tristes, siempre pensábamos que algo malo iba a pasar, todos los ejidatarios hacíamos reuniones aunque no sirvieron de nada, también hicimos marchas y protestas, de algo que me acuerdo es que fuimos hasta Toluca a cerrar calles y la gente se enojó porque no podían pasar pero si les hubiera pasado tal vez hubieran hecho lo mismo”, quien se muestra enojada mientras va contando los hechos, levanta las manos y las empuña; la señora Gregoria retoma la palabra y complementa: “perdimos más que un pedazo de tierra, eso es lo que ellos no comprendieron nunca”.

No, ya no es lo mismo

Finalmente, en la actualidad tienen que convivir con el recuerdo de lo que consumían y lidiar con algunos problemas para recrearlos: “el pescado y los quelites sí los comemos, aunque se consiguen en otras partes y ya no creo que se preparen como antes porque muchas recetas se van perdiendo con nosotros”, dice la señora Carmen entre un dejo de melancolía.

“Antes las cosas tenían un sabor diferente y ahorita por eso me acuerdo de los huaraches porque me los preparaba mi mamá y por eso me los hago yo porque si los compro para nada saben igual o a veces hasta ni ricos; ya no comemos tanto de las cosas que antes salían de la laguna, hasta acá casi no se venden porque cuesta



más traerlos, pero no creo que sepan igual”, dice la señora Concepción entre gestos de asco, como si el sabor de los alimentos actuales no le gustara tanto, “pescado, pero también quelites, tortitas de flor de calabaza, lo que ya no comemos es pato y ranas, los patos ya no vienen y las ranas no tienen donde llegar sin agua”, afirma su hermana, la señora Gregoria, mirándose de manera cómplice, como si solo ellas entendieran lo que se acaba de mencionar, después me relatan la historia de la una vez que comieron ranas y la manera en que los prepararon, de ahí su reacción.

La señora Carmen afirma que la comida en general “ya ni saben igual, aunque sean las mismas cosas el sabor es bien diferente. Cuando llego a preparar pescado empapelado si me queda sabroso pero no sabe igual”.

Desarrollo y productos de la intervención

Derivado de la investigación principal de este trabajo y como parte del producto de retribución social para CONAHCYT, se llevaron a cabo los siguientes proyectos que se encuentran estrechamente vinculados con la memoria y la identidad mexiquense. Ambos se desarrollaron de la mano de instituciones municipales y gubernamentales que favorecieron su alcance así como su difusión, gracias al apoyo brindado.

Red Intermunicipal de Gastronomía Lacustre

Este trabajo nació derivado de la inquietud de mostrar la relación de ciertos municipios del Estado de México unidos o enlazados por el Río Lerma, que, como se ha visto, ha alimentado las tierras de sus riberas y demás cuerpos de agua a lo largo de la historia. Se pensó la idea en general en las oficinas de la Casa de Cultura del Municipio de San Mateo Atenco posterior a una plática donde se comentó que existen museos hermanos donde se comparte información acerca de las culturas lacustres, por lo que generar una Red que uniera a esos municipios pero añadiendo el factor gastronomía tenía que tener demasiadas complicaciones, ya que las bases se encontraban cimentadas.



El Estado de México cuenta con una riqueza gastronómica vasta y variada ya que la diversidad de flora, fauna, climatológica y territorial permite contar con una amplia cantidad de recursos que se utilizan en los platillos que se consumen de manera cotidiana, además se caracteriza por formar parte de las tres regiones hidrográficas más importantes del país, tanto por la extensión y volumen de sus corrientes superficiales, como por la concentración de población y actividades económicas que ahí se desarrollan. Dichas regiones son Pánuco, ubicada en la porción noreste y conformada por 60 municipios mexiquenses; en la parte centro la región Lerma-Santiago, integrada por 32 municipios, y en el suroeste la región Balsas, la cual alberga 33 municipios. (Gobierno del Estado de México, 2011)

La gastronomía lacustre ha formado parte de la identidad de los mexiquenses, sin embargo, en la actualidad y derivado de distintos hechos, se ha desplazado e incluso en algunos casos perdido.

La Red Intermunicipal de Gastronomía Lacustre integra solo a algunos de los municipios que forman parte de la región hídrica perteneciente a centro Lerma-Santiago y se llevó a cabo su institucionalización con el fin de recabar información respecto a las zonas, así como también el patrimonio cultural de la zona lacustre apoyados por los adultos mayores, quienes fueron el principal referente para conformar la memoria gastronómica de dicha zona.

La Red logró unir esfuerzos para la conservación del patrimonio gastronómico lacustre que brinda identidad a los municipios de la región hídrica centro Lerma-Santiago que cuenten o hayan contado con lagunas, ciénegas, lagos o ríos dentro de su delimitación territorial con el fin de brindar y fomentar las prácticas, usos y costumbres que han formado parte de la vida cotidiana de los pobladores y sus localidades, con el fin de:

- Dar reconocimiento a la gastronomía lacustre a través de la documentación de las vivencias, recetas y entrevistas realizadas a los adultos mayores.
- Obtener participación de los distintos niveles de gobierno a fin de tener vigilancia y seguimiento a través de las dependencias u organismos competentes.



- Desarrollar actividades de integración entre los adultos mayores y otros sectores poblacionales, que permita compartir experiencias y puntos de vista entre ambos.
- Realizar eventos dentro de las localidades, con el apoyo de las autoridades municipales que difundan los objetivos y actividades de la Red para que sea de conocimiento de la población en general.

El río Lerma, nace en el municipio de Almoloya del Río y cruza por San Antonio la Isla, Santiago Tianguistenco, Texcalyacac, Atizapán de Santa Cruz, Capulhuac, San Mateo Atenco, Metepec, Lerma, Toluca, Ocotlán, Temoaya, Almoloya de Juárez, Ixtlahuaca, Jocotitlán, Atlacomulco y Temascalcingo. (Senado de la República, 2019)

Se trabajó con los municipios Lerma, Ocotlán, Toluca y San Mateo Atenco derivado de la cercanía y facilidad de acceso a cada uno de ellos; se intentó incluir a Metepec, sin embargo y pese a los esfuerzos, el municipio no mostró interés en este proyecto.

Dentro de los límites territoriales de cada uno de los municipios seleccionados, atraviesa o pasa el Río Lerma, que ha sido parte fundamental de la historia y desarrollo de cada uno, es por esto que la Red Intermunicipal de Gastronomía Lacustre será la encargada de documentar, rescatar y preservar los saberes y conocimientos que fueron obtenidos en generaciones previas a la nuestra con el fin de que no se pierdan y por el contrario, se fomente e incentive no solo el cuidado de la zona sino las costumbres adquiridas desde la época prehispánica y hasta la fecha.

Las condiciones sociales, laborales, económicas y culturales han cambiado o modificado la forma de vida de algunas regiones, situación que genera que los usos y costumbres se vean afectados, sin embargo, para las generaciones más jóvenes esto no se ve reflejado de forma tan drástica como lo es para las generaciones de los actuales adultos mayores.

Este relatorio, que en primera instancia buscaba ser un recetario de cocina tradicional lacustre, es fruto del conjunto de esfuerzos entre los gobiernos municipales, los adultos mayores y el cuerpo académico; se convirtió en relatorio debido a que al



trabajar con adultos mayores y entendiendo que sus capacidades de retención de información y memoria no son las óptimas, se pensó en transformarlo para resguardar sus conocimientos de la forma en la que lo contaron, sin filtrarlo o modificarlo, ya que al hacerlo podrían perder su valor.

Además de que, gracias a la integración de los demás municipios, se pudo comprobar la principal hipótesis de este trabajo que es: mostrar la importancia que tuvo la gastronomía lacustre de Amomolulco, Lerma y la forma en la que genera diferentes experiencias a través del recuerdo que se tiene de forma personal o colectiva y al llevarlo a un nivel más grande, confirmando así que este tipo de conocimientos sigue teniendo relevancia para la vida de las personas y que ocupa un lugar importante en los recuerdos que persisten en su memoria.

Para lograr realizar este trabajo se visitó al encargado de cultura de cada municipio para presentar lo que se pretendía hacer, posterior a eso se solicitó permiso al DIF municipal para acceder a los adultos mayores; se acordaron entrevistas dentro de las instalaciones de las Casas de Día del Adulto Mayor en cada uno de los municipios para lo cual se programaron varias visitas entre los meses febrero a mayo del 2024, culminando con la presentación del relatorio ante autoridades municipales, académicas y adultos mayores en el Museo Zanbatha: Valle de la Luna ubicado en el municipio de Lerma a comienzos del mes de junio. El relatorio se puede consultar completo en el apartado de Anexos.



Cinco Sabores Mexiquenses

A comienzos del 2024, se publicó la convocatoria Voces Sociales Mexiquenses del Sistema Mexiquense de Medios Públicos, por lo que se propuso inscribir el programa “Los cinco sabores mexiquenses” donde se nos brindó espacio de 20 programas al aire sobre la gastronomía del Estado de México en conjunto con el Centro de Investigación en Estudios Turísticos y Gastronómicos de la UAEMéx; el conjunto de programas es el resultado del esfuerzo entre personal docente, el alumnado e invitados especiales, quienes brindaron su tiempo para dar a conocer temas de los que son especialistas y que en muchas ocasiones no se dan a conocer por falta de espacios.

Específicamente el capítulo tres de la primera temporada llamado: “Los señores de la red, la cocina de la Cuenca del Río Lerma” abordó de forma amplia el tema principal de este trabajo, dentro de la cabina se pudieron dar a conocer algunos de los hallazgos más importantes de las entrevistas, así como también algunas de las incógnitas relacionadas con los adultos mayores y el papel que desempeñan frente al relevo generacional. Logrando una proyección amplia a través de un medio de comunicación estatal y una plataforma de alcance mundial, como lo es Spotify, lo que permite visibilizar la gastronomía tradicional mexicana y darle relevancia por medio de la difusión en medios de comunicación masivos.

030524 Pgm 3 Los 5 Sabores Mexiquenses Los señores de la red la cocina de la Cuenca del Río Lerma

VOCES SOCIALES MEXIQUENSES "LOS 5 SABORES MEXIQUENSES"

3 jul • 25 min

En el episodio de los señores de la red la cocina de la cuenca del Río Lerma, participan:

Dr. Héctor Javier Favila Cisneros, Subdirector Académico de la Facultad de Turismo y Gastronomía y profesor investigador del mismo espacio académico.

Lic. Fernanda Magaly Ponce de León Tovar, Maestrante en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana.

Captura de pantalla, elaboración propia.



DISCUSIÓN

Esta investigación puede resumirse en cuatro conceptos importantes: memoria, gastronomía, identidad y narrativa, cada uno de ellos corresponde a una parte importante de la vida de las personas entrelazadas cada una entre sí de forma que no se pueden separar.

Como nos menciona McAdams en el diagrama de la página 14, los seres humanos cuentan con información desde que nacen, es decir, forma parte de su naturaleza, sin embargo eso no significa que esta información no pueda alterarse, sino que más bien se complementa conforme el individuo va socializando y estableciendo relaciones importantes a lo largo de su vida, añadiendo de esta manera características sociales que se van definiendo con sus comportamientos cotidianos, las historias de vida se conforman expresamente de los tres puntos anteriores, lo que dota al sujeto de significaciones que va compartiendo con los otros y brindándoles así, significados nuevos cada vez más complejos, al final se puede concluir en un sistema de significaciones y prácticas culturales específicas de cada territorio.



CONCLUSIONES

Posterior a la revisión de la literatura, la realización de entrevistas, acercamiento a las comunidades derivado del trabajo de campo se puede concluir lo siguiente:

El total de adultos mayores hace referencia o mención de la importancia de la preservación de los cuerpos de agua y de que en la actualidad no se les da el cuidado que antes tenía la gente y que los gobiernos no se han interesado por resguardarlos.

También mencionan que los alimentos que provenían o podían obtenerse de los cuerpos de agua ya no se pueden encontrar con facilidad, ya que tienen que viajar grandes distancias para conseguirlos frescos o bien, comprarlos empaquetados, lo que los imposibilita para recrear las recetas o seguir consumiendo los platillos que hacían cuando eran jóvenes.

Cabe señalar que estas personas, en su mayoría, hacen alusión a diversas figuras políticas cuando se les menciona el tema del agua, ya que fueron partícipes de distintos enfrentamientos que tuvieron lugar en las inmediaciones de los terrenos de la extinta laguna y, aunque no comprendan en su totalidad las implicaciones que conlleva o rodea la situación, si saben o recuerdan los personajes involucrados en el conflicto.

Algunos adultos mayores refieren no saber el motivo principal por el que se desecó la laguna pero sí recuerdan cuándo es que sucedió y los problemas derivados de eso.

Las entrevistas realizadas para esta investigación se vieron alimentadas y retroalimentadas por la elaboración de una segunda intervención proyectada a otros municipios con las mismas características mostradas en el municipio de Lerma que fueron Otzolotepec, Toluca y San Mateo Atenco, dirigidas a adultos mayores de distintas comunidades y quienes también, durante su infancia o juventud fueron testigos de los principales cuerpos de agua extensos, muy amplios y limpios en sus respectivos municipios.



Es importante señalar que el total de adultos mayores cuenta sus historias con nostalgia, hacen alusión a una época basta, donde “la gente no pasaba hambre”, se iban al río y podían encontrar algo que llevar a la mesa de su casa.

De acuerdo con el diagrama de McAdams que se encuentra en la página 14 y derivado de los resultados de las entrevistas realizadas a los adultos mayores, se puede constatar que la narrativa y oralidad contenida en sus historias pasa por cada una de las etapas pues existe la preconcepción o precarga de la que está provista el ser humano como un primer acercamiento, posteriormente se adaptan y se adoptan los rasgos disposicionales, es decir, aquellas diferencias que se establecen de acuerdo con la pertenencia a un cierto territorio y lo que se va absorbiendo del entorno, que se refuerza con el siguiente rubro y que también se encuentra ligado a las características sociales de un grupo en específico.

Por medio de esta investigación, se ha logrado captar la esencia de la memoria gastronómica de los adultos mayores en la ex-zona lacustre de Lerma, quienes, a través de sus relatos, han permitido no solo rescatar recetas y costumbres, sino también comprender cómo la gastronomía actúa como un vehículo de identidad cultural y memoria colectiva. Estos testimonios nos muestran una realidad que se desvanece, una cultura que lucha por mantenerse viva en medio de un entorno que ha cambiado drásticamente.

El proceso de indagación, basado en la técnica de historia de vida, fue clave para obtener estos resultados tan íntimos y significativos. Este enfoque permitió que las voces de los mayores resonaran con toda su profundidad, revelando no solo los hechos históricos sino también las emociones y significados que la laguna de Amomolulco y su gastronomía tradicional tienen para quienes vivieron su esplendor. La conexión personal que se estableció entre investigador e informantes fue crucial para acceder a estos fragmentos de memoria que forman el tejido de una comunidad. Es imposible subestimar la relevancia de lo que aquí se ha documentado.



La memoria colectiva, en este caso expresada a través de la cocina, es un pilar fundamental en la construcción de la identidad de cualquier comunidad. La capacidad de recordar y transmitir recetas, sabores y prácticas alimentarias asegura que la cultura no solo sobreviva, sino que continúe siendo un referente vivo en la vida cotidiana de la comunidad. Este trabajo se convierte, así, en un acto de resistencia contra el olvido y la homogeneización cultural.

Sin embargo, la investigación también expone la dolorosa realidad de cómo el cambio ambiental, específicamente la desecación de la laguna, ha impactado profundamente las tradiciones y la vida diaria en Amomolulco. La desaparición de este cuerpo de agua no solo significó la pérdida de un recurso natural, sino también el fin de un modo de vida que estaba íntimamente ligado a él. Esta constatación nos lleva a reflexionar sobre la necesidad de integrar de manera más holística las dimensiones culturales en la gestión de recursos y en las políticas ambientales.

En este contexto, el valor del patrimonio inmaterial emerge con fuerza. La gastronomía tradicional, en tanto manifestación de este patrimonio, es un testimonio vivo de la historia y la identidad de una comunidad. Preservar y transmitir este legado es fundamental para asegurar que las generaciones futuras puedan no solo conocer su pasado, sino también construir su identidad sobre bases sólidas. La riqueza cultural de una comunidad reside en estos pequeños actos cotidianos que, aunque parezcan insignificantes, son la columna vertebral de su memoria colectiva.

A partir de estos hallazgos, se vislumbra la necesidad de replantear cómo abordamos la gestión cultural. No se trata únicamente de conservar tradiciones por el mero hecho de hacerlo, sino de entenderlas como herramientas dinámicas que pueden contribuir al desarrollo y fortalecimiento de la comunidad. Este enfoque debería incentivar la creación de espacios donde la memoria y la identidad gastronómica se entrelazan con las aspiraciones contemporáneas, promoviendo así una cultura que esté en constante diálogo con su pasado y su futuro.



Esta reflexión nos lleva a imaginar una nueva ruta de pensamiento en la que la gastronomía sea vista no solo como una práctica cultural, sino como un eje central en la articulación de la memoria y la identidad. A través de programas educativos y culturales que integren la tradición con la innovación, se podría fortalecer el sentido de pertenencia y resiliencia de las comunidades. Es fundamental que estas prácticas tradicionales no sean solo preservadas, sino también adaptadas y revitalizadas para que puedan seguir siendo relevantes en el mundo actual.

En un mundo que avanza rápidamente hacia la modernidad, donde la globalización tiende a borrar las particularidades culturales, esta investigación subraya la importancia de encontrar un equilibrio. Preservar las tradiciones locales no significa oponerse al cambio, sino integrarlo de manera que lo nuevo y lo antiguo puedan coexistir, enriqueciéndose mutuamente. Esta combinación permitirá que las prácticas culturales no solo sobrevivan, sino que evolucionen y se adapten a los desafíos del presente.

Este estudio no solo ofrece una mirada al pasado, sino que también abre nuevas posibilidades para futuras investigaciones. Explorar cómo la memoria gustativa interactúa con otras formas de patrimonio inmaterial, como la música o las festividades, podría ofrecer una visión más completa de cómo las culturas se construyen y perpetúan. Además, evaluar cómo las iniciativas de salvaguardia del patrimonio pueden ser implementadas en comunidades similares proporcionará valiosas lecciones para el futuro.

Por otro lado, la institucionalización de la cultura se ha transformado en procesos burocráticos y largos trámites que, en muchas ocasiones, las comunidades no están interesadas en realizar y mucho menos concluir, lo que la ha limitado o en algunos casos invisibilizado algunas prácticas sobre las que se investiga poco o se tiene una concepción errónea. Ahondar en la parte negativa de la institucionalización de la cultura permite a la sociedad brindar ambos lados de la historia, es decir, si bien es cierto que las instituciones permiten sostener y mantener diversos recursos culturales, no hay que olvidar que parten de ideologías por lo regular cerradas.



La gastronomía lacustre, al menos en los municipios visitados del Estado de México, mantiene su importancia en la memoria de los actuales adultos mayores, a su vez, los gobiernos municipales de las administraciones 2022-2024 se mostraron interesadas en darle seguimiento al proyecto posterior a la presentación del Primer Relatorio y la institucionalización formal de la Red Intermunicipal de Gastronomía Lacustre.

Es por esto que la memoria, se muestra como un archivo personal que al ser traído a la actualidad permite revivir y recrear las experiencias vividas previamente y que forman parte importante de la identidad personal y colectiva de los individuos.



REFERENCIAS CONSULTADAS

- Armenta González, H. (2023). *Financiamiento de la Infraestructura Hidráulica y la Gestión Hídrica en el Valle de México. 1917-1982*. México: Recsa.
- Bastida, M. (2017). Más allá del sistema Lerma. La disputa por el agua en el Valle de Toluca. CONACYT. México.
- Bernal, M. (2024, 14 enero). La cocina de la nostalgia/ El condimentario. *El Tiempo*<https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/columna-de-margarita-bernal-el-condimentario-la-cocina-de-la-nostalgia-844466>
- Bortnowska, K., & Alberton, A. (2015). Comida local y memoria gustativa. . *Estudios y perspectivas del turismo*, 718-736.
- Bottaro, L., & Sola Álvarez, M. (2012). Conflictividad socioambiental en América Latina: El escenario post crisis de 2001 en Argentina. . *Política y cultura*, 159-184.
- Cerejijo, M. (2006). Biología de la memoria. *Acta poética*, 15-41.
- Connerton, P. (1989). *How Societies Remember*. Cambridge: Cambridge University Press.
- CRESPIAL, (2008), Estado del Arte Patrimonio Cultural Inmaterial, UNESCO.
- De Certeau, M. (1994). *La invención de lo cotidiano. 2 Habitar, cocinar*. París: Éditions Gallimard .
- Del Carmen, S. T. M. (1995). *El intercambio culinario tras el descubrimiento de América*. E_BUAH. Biblioteca Digital Universidad de Alcalá. <https://ebuah.uah.es/dspace/handle/10017/12421>
- Galindo, Y. V. (2021). La comida de pobre. Relaciones de poder, memoria, emociones y cambio alimentario en una población de origen indígenas. <https://www.redalyc.org/journal/281/28164959004/movil/>
- García, C., & Moreno, T. (2022). *Análisis y evaluación de la Cuenca Hidrológica Lerma* [Tesis de maestría, Universidad Autónoma de Aguascalientes]. <https://ru.iiec.unam.mx/5929/1/4.%20157-Garc%C3%ADa-Moreno.pdf>
- García, J. (1998). De la cultura como patrimonio al patrimonio cultural. *Política y sociedad*. 9-20.
- García, T. (2023, 24 abril). Gastropolítica, una manera de comunicarse en la población transfronteriza. *El Heraldo de Chiapas*. <https://www.elheraldodechiapas.com.mx/local/municipios/gastropolitica-una-manera-de-comunicarse-en-la-poblacion-transfronteriza-9960786.html>



- Garduño, G. (2024). Entrevista personal. Grabación en notas de audio.
- Gastromakers. (6 de Junio de 2018). *Gastromakers, Cultura gastronómica*. Obtenido de <https://www.gastromakers.com/2018/06/06/memoria-sabores-y-recuerdos/>
- Gobierno del Estado de México. (2011). Secretaría de Medio Ambiente y Desarrollo Sustentable. Obtenido de https://sma.edomex.gob.mx/sites/sma.edomex.gob.mx/files/files/sma_pdf_c am_clima_2.pdf
- Gobierno Federal . (19 de Junio de 2012). *Diario Oficial de la Federación*. Obtenido de https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5255251&fecha=19/06/2012#gsc.tab=0
- Gobierno Federal. (31 de Octubre de 1924). *Diario Oficial de la Federación*. Obtenido de https://www.dof.gob.mx/nota_to_imagen_fs.php?codnota=4594988&fecha=31/10/1924&cod_diario=197205
- Gobierno Federal. (29 de Julio de 2003). *Diario Oficial de la Federación*. Obtenido de https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=693839&fecha=29/07/2003#gsc.tab=0
- Gobierno Federal. (4 de Julio de 2006). *Diario Oficial de la Federación*. Obtenido de https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4925984&fecha=24/07/2006#gsc.tab=0
- Gómez Ponce, A. (2023). Estéticas de la identidad: Yuri Lotman y la cultura masiva. *Literatura e Cultura Russa*, 292-310.
- Gravante, T., & Poma, A. (2022). *Emociones y medio ambiente. Un enfoque interdisciplinario*. México: Colección Alternativas UNAM.
- Grimson, A., & Grimson, A. (2012, 24 julio). Cultura, identidad: dos nociones distintas - Sibila. *Sibila - Revista de poesía e crítica literária*. <https://sibila.com.br/cultural/cultura-identidad-dos-nociones-distintas/4878#:~:text=En%20esta%20primera%20distinci%C3%B3n%2C%20entonces,de%20pertenencia%20a%20un%20colectivo.>
- Halbwachs, M. (1950). *La memoria colectiva*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.
- INEGI. (2010). *Censo General de Población 2010 con proyección a 2014*. México: INEGI.
- Iracheta, M. del P., & Andrade, A. del R. (2015). *LOS MUNICIPIOS DE LA CUENCA DEL ALTO LERMA: HISTORIAS SIN FIN*. El Colegio Mexiquense, A.C. <https://www2.cmq.edu.mx/cuencialerma3/index.php/features>
- Iturriaga, J. N. (2015). *Gastronomía*. México: Penguin Random House Grupo Editorial.
- Lifschitz, J. A. (2012). La memoria social y la memoria política. *Aletheia*, 1-24.



- Martín García, V. A. (1995). Fundamentación teórica y uso de las historias y relatos de vida como técnicas de investigación en pedagogía social. *Ediciones Universidad de Salamanca*, 41-60.
- McAdams, D. P. (2019). "First we invented stories, then they changed us". *The evolution of narrative identity*. Evolutionary Studies in Imaginative Culture.
- Miranda Saucedo, M. I. (2011). El sabor de los recuerdos: formación de la memoria gustativa. *Revista Digital Universitaria UNAM*, 1-14.
- Muller, S. G., & Pereira Fialho, F. A. (2011). A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. *Travessias*, 176-189.
- Noah Harari, Y. (2013). *De animales a dioses*. Barcelona: Penguin Random House Grupo Editorial.
- Orihuela Flores, L. (2010). *Lerma*. México.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2003, Octubre 17). Aplicación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Retrieved Mayo 16, 2024, <https://ich.unesco.org/doc/src/01853-ES.pdf>
- Paz Frayre, M. Á., Nuño Gutiérrez, U., & Trejo Luna, A. (2018). Apuntes para una antropología de la memoria. *Punto Norte*, 27-50.
- Pérez Sánchez, José Manuel. (2020). Cinco Sabores Tradicionales Mexiquenses. Cocina Mazahua, Otomí, Nahuatl, Matlatzinca y Tlahuica. Leonor Cano Garduño y David Gómez Sánchez. *Anales de antropología*, 54(2), 133-134. Epub 29 de noviembre de 2021. <https://doi.org/10.22201/iaa.24486221e.2020.2.72783>
- Prats, L. (1998). El concepto de patrimonio cultural. *Política y Sociedad*, 63-76. Presidencia de la República. (4 de Agosto de 2015). Gobierno de México. Obtenido de <https://www.gob.mx/ejn/es/articulos/la-cocina-mexicana-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-humanidad>
- Proust, M. (2006). *En busca del tiempo perdido*. Sao Paulo: Globo.
- Pueblos América. (19 de Noviembre de 2022). *PueblosAmérica.com*. Obtenido de [https://mexico.pueblosamerica.com/#!/amomolulco/#:~:text=%232%20La%20 poblaci%C3%B3n%20de%20Amomolulco%20\(M%C3%A9xico\)%20es%201%2C122%20habitantes](https://mexico.pueblosamerica.com/#!/amomolulco/#:~:text=%232%20La%20 poblaci%C3%B3n%20de%20Amomolulco%20(M%C3%A9xico)%20es%201%2C122%20habitantes)
- Rebaï, N., Bilhaut, A.-G., De Suremain, C.- Édouard, Katz, E., & Paredes, M. (éds.). (2021). *Patrimonios alimentarios en América Latina* (1-). IRD Éditions, Institut français d'études andines. <https://doi.org/10.4000/books.irdeditions.42804>



- Ramos, A. (2011). Perspectivas antropológicas sobre la memoria en contextos de diversidad y desigualdad. *Alteridades*, 131-148.
- Rodríguez Temiño, I. (2010). Sobre el patrimonio cultural. *Sphera Pública*, 75-117.
- Ruiz, M., & Monné, M. (2002). PATRIMONIO. MEMORIA DEL PORVENIR Y PORVENIR DEL PATRIMONIO: UNA CONCIENCIA COMPARTIDA. Cuadernos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales - Universidad Nacional de Jujuy, (18).
- Secretaría de Economía. (2020). *Data México*. Obtenido de [https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/lerma#:~:text=En% 202020%2C%20la%20 poblaci%C3%B3n%20en,en%20Lerma%20creci%C 3%B3%20un%206.4%25](https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/lerma#:~:text=En%202020%2C%20la%20poblaci%C3%B3n%20en,en%20Lerma%20creci%C3%B3n%20un%206.4%25).
- Sosa-Sosa, M. & Thomé Ortiz, H., (2021). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito. *Estudios Sociales*. 2-36.
- Vázquez-Medina, J. A., & Contreras, J. (2016). *Cocina, nostalgia y etnicidad en restaurantes mexicanos de Estados Unidos (Primera edición digital.)*. Editorial UOC.
- Virgelina Chará. (2022, 27 julio). *Asomujer y Trabajo*. <https://asomujerytrabajo.org/virgelina-chara/>
- Gómez, Z. (2022). *RECETARIO PARA LA MEMORIA*. <https://www.recetarioparalamemoria.com/es/inicio>



ANEXOS

Guion: historia de vida.

Entrevistado:

Objetivo: Recuperar las experiencias de los adultos mayores relacionadas con los aspectos gastronómicos de la zona lacustre que han permanecido a lo largo de su historia de vida y que forma parte de sus memorias, de su pueblo y de la identidad.

I. Infancia/Adolescencia

1. ¿Me puede decir su nombre, edad y lugar de nacimiento?
2. ¿Cómo se llamaban sus padres y dónde nacieron?
3. ¿Cuántos hermanos/as fueron y qué lugar ocupa usted? ¿Todavía viven sus hermanos/as?
4. ¿Me puede contar sobre su infancia? ¿Qué actividades/responsabilidades tenía en su casa?
5. ¿Me puede contar sobre los mejores momentos que recuerda sobre su niñez y también sobre los malos recuerdos que tiene de esa época?
6. ¿Usted fue a la escuela? (Si fue a la escuela hasta qué grado estudió y cuáles son los mejores y peores recuerdos de la época.
7. ¿Me puede contar algunas cosas que vivió cuando tenía entre 15 y 29 años? Siguió viviendo todo ese tiempo en Lerma, continuó estudiando, comenzó a trabajar (en qué, dónde), se casó (a qué edad, de dónde era su pareja, tuvieron hijos, cuántos, se mudó de municipio/estado)
8. ¿Qué fue lo mejor que le pasó durante esa época y qué fue lo más difícil o mal que vivió? ¿Cómo calificaría en general esa época? (Buena, mala, la mejor, la peor y por qué)
9. ¿Me puede contar algunas de las cosas que vivió a partir de los 30 años? Lo más significativo o importante, lo que fue mejor o lo más difícil.



II. La laguna y la comida.

1. ¿Qué es lo que recuerda sobre la laguna? Usted la conoció, iba seguido a jugar u otras actividades. ¿Con qué frecuencia iba a la laguna?
2. ¿Me podría describir cómo era la laguna? Era muy extensa, tenía mucha agua, era peligroso meterse, el agua era limpia, había animales que vivían en la laguna o cerca de ella.
3. ¿Recuerda qué actividades realizaban las personas de la comunidad en la laguna? (pescar, recolectar, pasear)
4. ¿Me podría contar cuál sería el mejor y peor recuerdo que tiene de la laguna? ¿Qué edad tenía cuando eso sucedió, que hacía o a qué se dedicaba)
5. ¿Qué pensaban sus conocidos de la laguna?
6. Recuerda alguna historia o leyenda asociada a la laguna que me pueda contar.
7. ¿Me puede contar sobre la comida cotidiana durante su infancia? ¿Qué desayunaban, comían y cenaban? ¿Usted ayudaba con la preparación de los alimentos, qué edad tenía y qué le tocaba hacer?
8. ¿En dónde compraban los suministros para preparar esos alimentos? (Mercado, tienda, los cultivaban o criaban animales, iban de pesca a la laguna)
9. ¿Cuáles eran sus comidas favoritas de la infancia y por qué?
10. Tengo entendido que la laguna proporcionaba algunos alimentos, ¿recuerda qué se podía encontrar y se utilizaba en su familia? ¿En qué fechas o temporadas se podían conseguir esos alimentos?
11. ¿Alguna vez usted fue a pescar o recolectar algún alimento de los que proporcionaba la laguna?
12. ¿De las comidas que su familia realizaba con productos de la laguna cuál era su favorita y por qué? ¿En qué época del año y con quién lo comía? (Registrar receta)
13. ¿Tiene algún recuerdo que usted considera importante o significativo en su vida relacionado con la comida y la laguna que me pueda contar?
14. ¿Ha intentado hacer el platillo con ingredientes actuales? ¿Por qué? Si es así, ¿qué ingredientes o productos han sustituido a los originales?
15. Si menciono “laguna” ¿qué es lo que se le viene a la mente o le recuerda? 16. Si menciono “laguna”, ¿cuál sería el sabor con el que la describiría?



17. Si menciono “laguna”, ¿cuál sería el platillo o producto con el que la asocia?

III. Desecación de la laguna

1. ¿Recuerda que actividades se realizaban en la laguna cuando existía?
2. ¿Usted sabe o recuerda cuándo comenzó a secarse la laguna y a qué creé que se debió?
3. ¿Qué decía la comunidad, cómo reaccionar o qué hicieron respecto al problema de la desaparición de la laguna?
4. ¿Qué piensa ahora que ya no existía la laguna?

IV. Lo que se puede saborear en la actualidad

1. Actualmente, ¿cuáles son las comidas cotidianas que consume?
2. ¿Dónde consigue los principales productos e ingredientes para su comida cotidiana?
3. ¿Cuál es su comida favorita actualmente?
4. ¿Quién prepara los alimentos?
5. ¿Usted creé que la comida que se consume actualmente tiene alguna relación con la que se consumía cuando existía la laguna? (por ejemplo: ¿sigue consumiendo pescado, quelites, papa de agua, pato o ranas?)
6. ¿Quisiera usted agregar algo más relacionado con la comida y la laguna (cuando existía) que no le pregunté?



RELATARIO DE

RECETAS TRADICIONALES



RELATARIO

DE RECETAS TRADICIONALES



— RED INTERMUNICIPAL DE —
GASTRONOMÍA
LACUSTRE



ÍNDICE

CONTENIDO

- 3 **Agradecimientos.**
- 4 **Memoria, gastronomía y sus guardianes.**
- 6 **Prólogo.**
- 7 **Introducción.**
- 8 Casa de día para adultos mayores de San Mateo Capulhuac, Oztolotepec, Estado de México.
- 9 Casa de día para adultos mayores de Fábrica María, Oztolotepec, Estado de México.
- 10 Casa de día para adultos mayores de San Francisco, San Mateo Atenco.
- 11 Casa de día para adultos mayores del Barrio La Conchita, San Mateo Atenco, Estado de México.
- 13 Casa de día para adultos mayores del Barrio Guadalupe, San Mateo Atenco, Estado de México.
- 13 Casa de día para adultos mayores de Santa Ana Jilotzingo, Oztolotepec, Estado de México.
- 14 Casa de día para adultos mayores Alameda Central, Toluca, Estado de México.
- 15 Adultos mayores de Amomolulco, Lerma, Estado de México.



RECETAS TRADICIONALES

AGRADECIMIENTOS

A la Universidad Autónoma del Estado de México y a la Facultad de Turismo y Gastronomía por brindarme el apoyo y las condiciones académicas necesarias para llevar a cabo este trabajo de investigación, en especial al programa de posgrado de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana porque me permitió reflexionar sobre la importancia del patrimonio gastronómico como un elemento para el bienestar de la salud pero también en el ámbito simbólico como parte de la construcción de identidades culturales enfocado a adultos mayores.

A las administraciones municipales 2022-2024 de Lerma, Oztolotepec, San Mateo Atenco y Toluca, especialmente a:

- Mtro. Alan Edwin Gutiérrez Del Río, Director de Cultura del Ayuntamiento de Lerma.
- Lic. Raymundo Olivares Alva, Director de Educación, Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Oztolotepec.
- Lic. María Elena Leonor Ruíz Ontiveros, Coordinadora de Adultos Mayores del Ayuntamiento de Oztolotepec
- Lic. Guadalupe Escutia Zamora, Directora de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de San Mateo Atenco.
- Lic. Alan Job Recillas Ramos, Director de Atención al Adulto Mayor del Ayuntamiento de San Mateo Atenco.
- Mtra. Sonia Lira Iniesta, Coordinadora de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Toluca.
- Lic. Helen Figueroa Estrada, Directora de Programas al Adulto Mayor del Sistema DIF Toluca.

Quienes dieron facilidades humanas y técnicas para llevar a cabo las reuniones con los diferentes grupos de adultos mayores, abrieron espacios y brindaron apoyo, su intervención fue fundamental para este proyecto.

A los adultos mayores lermenses, otzolotepenses, atenguenses y toluqueños que amablemente contestaron las entrevistas, que contaron historias y participaron en la elaboración de este , gracias a ellos se pudo lograr esta publicación.

A las hermanas Tovar Nuñez, sin ellas este trabajo no hubiera sido posible; abuela esto es para ti.



RECETAS TRADICIONALES

MEMORIA, GASTRONOMÍA Y SUS GUARDIANES

Andrés López Ojeda

Nuestra mente es porosa para el olvido, dice Borges en *El Aleph*, poniendo en duda haber visto esa pequeña esfera tornasolada donde converge la infinitud del universo, todos los acontecimientos y tiempos que se manifestaban simultáneamente, pero también, para reconocer, trágica e irremediadamente, que comenzaba a perder los rasgos de Beatriz, muerta trágicamente y de quien estaba enamorado como protagonista del cuento.

Es decir, la frase se puede interpretar como la incapacidad de mantener los recuerdos, las imágenes, los rostros, los acontecimientos experimentados a lo largo de la vida, a tal punto de poner en duda lo vivido. Aún cuando en otro de sus cuentos célebres, *Funes el memorioso*, el autor argentino nos habla de personajes con una memoria prodigiosa y del protagonista como capaz de repetir exactamente lo sucedido en un día lejano (invirtiendo en la proeza un día completo), sabemos que no es lo común: nuestros recuerdos comienzan a alejarse definitivamente, volviéndose pasado casi de inmediato.

A pesar de todo, y por limitada que sea, seguimos aferrados a la memoria que nos ofrece la ilusión de recordar un momento especial o un suceso que nos marcó para siempre (para bien o para mal). Si no lo podemos hacer a la manera de Funes, tenemos otros recursos que nos permiten encapsular el tiempo y, de verdad, repetir lo sucedido de una manera exacta, como por ejemplo, a través de la fotografía y los audiovisuales que pueden ser más fieles y

exactos que los textos y la historia oral, esta última, presente desde mucho tiempo atrás para transmitir lo que una comunidad considera digna de preservación.

Vale la pena el énfasis e insistir en que, no obstante lo mencionado, nos empeñamos en mantener vivas nuestras historias. Es decir, seguimos creyendo en la memoria como artefacto cultural por algunas de las bondades que nos ofrece:

- Los recuerdos nos permiten vincularnos con las personas que ya no están con nosotros -amigos, familiares, conocidos que nos han dejado huella.
- En colaboración con otros recursos simbólicos -como una fotografía, una carta envejecida, un libro, un juguete, alguna vestimenta, etcétera-, nos brinda la oportunidad de recuperar la presencia de las personas que se extrañan.
- Nos permite abrazar un tiempo y lugares entrañables de nuestra biografía -nuestra infancia, el primer trabajo, el primer novio, el día de mi boda, unas vacaciones, el nacimiento de los hijos, el día que me titulé.

Como se aprecia, la memoria trabaja con lo que llamamos formas culturales, es decir y de manera muy general, con elementos que nos ayudan a mantenerla y que se vuelven significativos al punto de que nos permiten construir nuestra identidad cultural. Además de esos objetos o lugares de nostalgia, nos ayudamos de otras manifestaciones significativas para definir lo que somos, por ejemplo, de nuestras creencias, valores, costumbres, de un idioma y un territorio.



RELATARIO DE

RECETAS TRADICIONALES

Pero no son las únicas, la gastronomía también actúa como un elemento que contribuye a la construcción de identidad y la memoria. A través de la comida nos reconocemos como oriundos de una localidad, un pueblo, una ciudad o del país: “este mole me recuerda el que comía en mi pueblo”, “somos mexicanos porque tomamos tequila”. Es suficiente un sabor o un olor para conectarnos con la familia, los vecinos y los amigos: “estos tamales tienen un sabor parecido a los preparaba mi mamá cuando éramos niños”; “el olor del pan me recuerda a mi vecino que tenía su amasijo”. Todavía más: esa gastronomía de casa, cotidiana, sin pretensiones, se ha convertido en un artefacto político, como lo muestra el *Recetario para la Memoria*, libro integrado por los platillos que las madres buscadoras les preparaban, porque les gustaban, a sus hijas, hijos o esposos desaparecidos por la irracional violencia que se vive en México. Paradigmáticamente, en la página *web* que promueve el libro, podemos leer que se trata de “las recetas, las memorias, para cocinar, compartir y hacer presentes en nuestras mesas a los que no están”.

De tal dimensión es la articulación entre gastronomía y memoria. Mejor dicho: de la memoria gastronómica, la cual todas y todos la vamos construyendo pero, en nuestras personas mayores se magnifica porque resguardan y preservan saberes, conocimientos y técnicas asociadas a lo que se comía y bebía en los mismos lugares de ahora, pero que tienen otra fisonomía, como consecuencia del inexorable paso del tiempo. Ellas y ellos son verdaderos guardianes de la memoria gastronómica, en su persona adquiere sentido lo que hiperbólicamente llamamos patrimonio cultural viviente. Por eso

mismo, recuperar, registrar, visibilizar, recordar, mostrar los platillos, las costumbres de mesa, los lugares que proveían productos alimenticios en días pretéritos, a través de los recuerdos de las personas mayores, no es una actividad ociosa, por el contrario, nos permite evidenciar lo que algún día fuimos a través de la gastronomía, así como, proporcionar una explicación de la dieta que nos define en el presente. Por lo que no en vano decimos: “somos lo que comemos”.



RELATARIO DE

RECETAS TRADICIONALES

PRÓLOGO

“La memoria-afirma Jacques Le Goff- es la materia prima de la historia”, o dicho de otro modo, la memoria es el instrumento por el cual se transmite la identidad y cultura de los pueblos, las generaciones y las naciones. Es el sustento del arraigo que los seres humanos desarrollan por el lugar donde nacieron, crecieron, la razón por la cual mantienen sus usos y costumbres.

Es por esto que resguardar la memoria se ha convertido en una tarea importante en la actualidad, nos ayuda a conocer y reconocer el pasado que se ha vivido con miras al futuro que se planea construir.

Es muy posible que para las generaciones actuales resulte impensable voltear al pasado y darse cuenta de lo que ha evolucionado un lugar, pueblo o ciudad; los adultos mayores actuales son quienes han podido ver de primera mano ese cambio en primera persona.

La gastronomía forma parte de la vida de la gente de manera inamovible y toma un papel más relevante si es quien consume el mismo que cosecha, siembra o limpia la tierra, quien sale a pescar o teje las matlas, quien alimenta a los animales de corral por las mañanas; sus manos le brindan el sustento... Y más aún cuando el mismo territorio ofrece bondades como lo fue hace ya bastantes años cuando el Río Lerma alimentaba un sin número de cuerpos de agua y a su vez a la gente,

facilitaba no solamente el líquido, sino peces, patos, quelites, papas de agua, jara, berro, acociles, epazote, ranas, ajolotes, chivatitos, charales, distintos hongos, huazontles, chichamoles, atepocates, quintoniles, entre muchos otros.

Este compendio intentó ser un recetario, pero lenta y profundamente se convirtió en un relatorio que en palabras de Antonio E. Carrasco “no tiene definición, es una palabra inventada que se atribuyen varios autores, entre ellos yo mismo, pero no quiere decir que no exista. Aquí va una: Es la colección de pedazos de la vida de otros”, y es lo que este trabajo intenta hacer: recoger las memorias de adultos mayores de distintas procedencias con el fin de resguardar sus saberes para las generaciones futuras.

Este relatorio forma parte de una investigación más amplia y es, a su vez, un producto de retribución social del programa de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana la cual tiene que ver con la importancia de la memoria gastronómica entre los adultos mayores y el reconocimiento de este grupo social como **guardianes de la historia local**.

El territorio abarcado para fines de esta investigación se encuentra localizado en los municipios: Lerma, Otzolotepec, San Mateo Atenco y Toluca, corresponde al 12.5% de los que conforman la región hídrica Lerma-Santiago.

Fernanda Magaly Ponce de León Tovar.



RED INTERMUNICIPAL DE
GASTRONOMÍA
LAGUSTRE



RECETAS TRADICIONALES

INTRODUCCIÓN

La riqueza gastronómica del Estado de México es vasta y variada, la diversidad de flora, fauna, climatológica y territorial permite contar con una amplia cantidad de recursos que se utilizan en los platillos que se consumen de manera cotidiana.

El Estado de México se caracteriza por formar parte de las tres regiones hidrográficas más importantes del país, tanto por la extensión y el volumen de sus corrientes superficiales, como por la concentración de población y actividades económicas que ahí se desarrollan. Dichas regiones son Pánuco, ubicada en la porción noreste y conformada por 60 municipios mexiquenses; en la parte centro la región Lerma-Santiago, integrada por 32 municipios, y en el suroeste la región Balsas, la cual alberga 33 municipios.

La gastronomía lacustre ha formado parte de la identidad de los mexiquenses desde su comienzo, sin embargo, en la actualidad y derivado de distintos hechos, se ha desplazado e incluso en algunos casos perdido.

En la región Lerma, existe un gran número de almacenamientos, entre los cuales sobresalen las presas Tepetitlán, “José Antonio Alzate” e “Ignacio Ramírez”, el resto son cuerpos de agua de menor capacidad utilizados casi en su totalidad para riego. La importancia de esta región radica en que ahí se encuentran las zonas agrícolas de temporal y riego más destacadas de la entidad, así como algunas zonas industriales que demandan gran parte del agua disponible.

Dentro de este trabajo se pretende integrar a algunos de los municipios que forman parte de la región hídrica perteneciente a centro Lerma-Santiago con el fin de recabar información, así como también dar a conocer el patrimonio cultural de la zona lacustre apoyados por los adultos mayores, quienes son el principal referente para conformar la memoria gastronómica de esta zona para lo que se instituyó la denominada Red Intermunicipal de Gastronomía Lacustre.



RECETAS TRADICIONALES



CASA DE DÍA PARA ADULTOS MAYORES DE SAN MATEO CAPULHUAC, OTZOLOTEPEC, ESTADO DE MÉXICO.

Pescado en papel aluminio.

Posterior a la pesca del animal, se lava y limpia del interior. En cuanto a la preparación, dentro de una cazuela o sobre comal, se utiliza el papel aluminio previamente untado con mantequilla, se anexa cilantro, jitomate y cebolla para posteriormente realizar una envoltura al estilo de un tamal. El platillo tradicionalmente es acompañado de salsa.

Quelite cenizo.

Posterior a la cosecha de la planta, se lava y limpia quitando las hojas y ramas más voluminosas y fibrosas. A continuación, se ponen a hervir en agua hasta que el color verde haya cambiado a un color más oscuro. Una vez hervidos, en un sartén se sofríe cebolla con aceite y se añaden los quelites para freírlos. Esta preparación es tradicionalmente acompañada con tortillas y salsa, en un tradicional taco.

Ajolote empapelado.

El ajolote debe lavarse y limpiarse al igual que el pescado, poniendo especial atención a la remoción de la capa mucosa situada entre la piel y la carne. Normalmente se prepara a manera de empanizado con cenizas del anafre y posteriormente se lava.

Ranas

Las ranas aparecían con regularidad, una vez llegada la temporada de lluvias, las juntaban en los estancamientos cercanos a los cuerpos de agua. Estos animales son muy interesantes, las personas dicen que son bendecidos ya que, en su cuerpo, algunos de sus huesos tienen formas parecidas a los clavos y la cruz en donde murió Jesucristo o la corona que llevaba en la cabeza.

La forma de preparación de estos animales depende del consumidor y varía entre hervidos, fritos o a manera de tamal.

Para prepararla hervida, la rana se abre, se limpia y se añade a agua hirviendo con sal, cebolla y ajo, se deja cocer por aproximadamente 10 minutos. Se sirve acompañado de cilantro picado y salsa de su preferencia.

En caso de preferirla frita, se abre y limpia de igual manera, para posteriormente ponerla sobre un sartén con aceite caliente. Una vez que la rana haya tomado un color marrón claro se retira del fuego.

Los tamales de rana, por otro lado, tienen un procedimiento similar al pescado empapelado, solo que su preparación se cuece en una hoja de maíz, de ahí el nombre.

Se prepara la hoja de maíz, a la que se le añaden jitomate, cebolla, epazote, sal y manteca, las cantidades dependen de la preferencia del consumidor. Se pone al comal por al menos 30 minutos y se sirve acompañado de salsa de su elección.



RECETAS TRADICIONALES



CASA DE DÍA PARA ADULTOS MAYORES DE FÁBRICA MARÍA, OTZOLOTEPEC, ESTADO DE MÉXICO.

Caracoles

Alrededor de los cuerpos de agua podían encontrarse diferentes tipos de fauna, algunos de ellos eran los caracoles, que los pobladores de la zona aprovechaban también como parte de su dieta sino cotidiana sí regular.

Posterior a la recolección de los caracoles, se dejaban por algunos días en botes con avena para que estos comieran 'sano' previo a su preparación y sirviera de limpieza de estos. Normalmente se consumen asados al comal con sal y acompañados con salsa de su preferencia.

Berros en ensalada

Los berros son una especie de quelites que se dan en las zanjas cercanas a los cuerpos de agua. Previo a ser preparados, los berros se limpian de las malas hierbas y las partes fibrosas y posteriormente lavados. Se acompañan de jitomate, queso fresco, aguacate, cebolla y chicharrón, en una especie de ensalada, si se prefiere también se pueden agregar unas gotitas de limón.

Charales

Se fríen con nopales y papas, mientras que para el guiso se prepara una salsa de chile guajillo en donde se cocerá todo junto cuando los charales, los nopales y las papas estén fritos para que tomen el sabor de la salsa.

Nopales navegantes

Los nopales se ponen a cocer para que poco a poco expulsen la baba característica de estos. En la licuadora se añade jitomate, cebolla, ajo y chile pasilla. Se añade la salsa a una olla y los charales, cuando hierva será momento de romper uno o varios huevos y dejarlos en la salsa hasta que se encuentren cocidos. Este platillo se acompaña normalmente con tortillas.

Quelites de corazón

Para esta preparación se sugiere que los quelites estén lo más tiernos posible, una vez limpios se ponen a hervir con poca sal, se escurren y se pican de manera uniforme, para posteriormente sofreír con cebolla y acompañarlos con salsa.

Haba enzapatada

Una vez limpias, las habas se ponen a tostar para posteriormente ser remojadas con cáscara, después se pelan y finalmente se ponen a cocer. Se añaden a una salsa de chile guajillo previamente colada, y se sirve acompañado de frijoles refritos y tortillas hechas a mano.

Pescado empapelado

Se sazona el pescado con sal y ajo; en papel aluminio se unta mantequilla y se rellena con un poco de mayonesa, limón, jitomate, cebolla y epazote. Una vez añadidos el pescado y los demás ingredientes, se cierra el aluminio en forma de cuadrado evitando derrames o fugas y finalmente se pone a cocer por aproximadamente 10 minutos.



RELATARIO DE

RECETAS TRADICIONALES

Pescado a la diabla

La preparación de este platillo es similar al del pescado empapelado, se sazona el pescado con sal, ajo y chile chipotle; en papel aluminio se unta mantequilla, limón y epazote. Posteriormente se añade el pescado y los demás ingredientes, se cierra el aluminio en forma de cuadrado evitando derrames o fugas y se pone a cocer por aproximadamente 10 minutos.

Ranas rellenas de papa de agua en salsa

Se ponen a cocer con suficiente agua para que el cocido se realice de manera uniforme y se pelan, se lavan bien. Mientras las ranas terminan su cocción, se prepara un puré de papa de agua para después rellenar la rana.

Para este puré se lavan las papas y se ponen a cocer en una olla con agua hirviendo, una vez cocidas y menos calientes, se comienzan a aplastar mientras se añade leche y mantequilla hasta obtener la consistencia deseada.

Una vez listas las ranas, se rellenan y capean con huevo y harina. Pueden ahogarse en salsa verde o roja, según la preferencia de quien vaya a comerla, la indicación es que tenga suficiente agua para que la rana se cocine de manera uniforme y bien.

Pozole de hongos

Se cuece el maíz cacahuazintle con ajo, cebolla y suficiente sal. En una cacerola se pone aceite y los hongos hasta que suelten el agua, posteriormente se añade el maíz con el agua retirando el ajo y la cebolla.

Se muele y se cuele chile chilaca, se añade y se deja hasta que hierva en conjunto.

Se va probando conforme al gusto del comensal. Al servir se acompaña de cebolla picada, rábano, lechuga y unas gotas de limón.

Tortitas de huauzontles

El huauzontle se limpia cortando las ramitas pequeñas y se dejan las semillas. Se lavan y se ponen a hervir, se escurren y una vez un poco secos se les va dando la forma de tortita, se rellenan con queso y posteriormente se capean con harina y huevo, se dejan en aceite hasta que estén listos. Se puede guisar en salsa roja o verde según sea el gusto.

Quesadilla de flor de calabaza con huitlacoche

Mientras se realiza la limpieza y lavado de las flores de calabaza y el huitlacoche, se pone a sofreír cebolla, una vez listos se ponen a cocer con epazote y sal al gusto, también se les pueden añadir venas picosas a consideración. Se abre la tortilla, se le pone la preparación y queso oaxaca o manchego al gusto. Pueden ser quesadillas fritas o al comal. Se acompañan con salsa de su preferencia.



CASA DE DÍA PARA ADULTOS MAYORES DE SAN FRANCISCO, SAN MATEO ATENCO.

Chichamoles

Este ingrediente es una especie de camote y similar a la papa de agua, aunque de un color más oscuro, se daba en el fondo de las lagunas.



RELATARIO DE

RECETAS TRADICIONALES

Su preparación es sencilla, solamente se lavan y se ponen a cocer, posteriormente se pelan y se sirven en taco acompañados por salsa.

Tacos dorados de chorizo con papa de agua

Las papas se lavan y se secan, se pelan y se ponen a cocer en una olla con agua y sal, después se deja enfriar un poco hasta que permita machacarlas.

En una sartén se fríe el chorizo en su propia grasa hasta que quede lo más parecido a las "moronas" y posteriormente se le añade la papa machacada. Una vez que ambos estén bien integrados se termina de sazonar al gusto con sal y pimienta. En una tortilla caliente se pone la preparación, se enrolla y se ahoga en aceite hirviendo hasta que la tortilla tenga un color dorado.

Tradicionalmente son acompañados con crema, queso, lechuga y salsa de su preferencia.

Tortita de quelite

Los quelites se lavan y se limpian retirando las partes fibrosas y se escurren. Una vez que se encuentran un poco secos, se les comienza a dar la forma de una bolita, se rellenan de queso y se capean con huevo y harina, para después ahogarse en salsa de su preferencia. Para ser acompañados con frijoles refritos y tortillas hechas a mano.



CASA DE DÍA PARA ADULTOS MAYORES DEL BARRIO LA CONCHITA, SAN MATEO ATENCO, ESTADO DE MÉXICO.

Acociles

A este animal se le conoce como camarón de río o de agua dulce gracias a su similitud con el camarón tradicional, dentro del agua tiene un color oscuro sin embargo una vez cocinado adquiere su característico color rojo.

Su preparación es bastante sencilla, se lavan y se limpian quitando la concha de su cuerpo; se ponen a hervir hasta que cambien de color. Se acompañan con cilantro, jitomate, cebolla, aguacate y queso fresco en taco o a manera de ensalada.

Ranas en salsa verde

Las ranas se lavan y se limpian retirando la cabeza. Se lavan chiles serranos, cilantro y tomates, para ser licuados con cebolla, ajo, sal y sazónador, la preparación se pone en una olla con aceite hasta hervir y después se añaden las ranas bajando el fuego a mínimo hasta que se cueza la carne. Se sirve acompañado de frijoles refritos o arroz blanco y tortillas hechas a mano.

Tamal de ajolote y flor de calabaza

El ajolote se lava y se limpia bien pasándolo por ceniza para retirar la capa mucosa de la carne del ajolote y se reserva. Se escogen las flores de calabaza, se retiran las partes fibrosas y las hojas, después se lavan para rellenar el tamal; en una hoja de maíz se



RELATARIO DE

RECETAS TRADICIONALES

añade el ajolote, la flor de calabaza, venas de chile (al gusto) y un poco de manteca, finalmente, se cierra en forma de cuadrado y se deja en el comal hasta por aproximadamente 30 minutos. Se puede acompañar con salsa en molcajete.

Mollejas de pato fritas

Las mollejas permanecen en agua con sal por una hora y después se lavan. Una vez secas se fríen con cebolla en cuadritos en su propia grasa hasta que ambos estén dorados, pero no quemados. Este platillo se sirve en tacos con salsa al gusto del consumidor.

Tamal de carpa

La carpa se lava y se abre por la mitad para retirar las vísceras, las espinas y escamas. Posteriormente, en una hoja de maíz se pone un poco de manteca, venas de chile, jitomate, cebolla y, un poco de sal, una vez añadidos los ingredientes, la carpa, se cierra y se pone en una cazuela de barro por aproximadamente 20 minutos.

Carpa en salsa verde

El pescado se lava y limpia bien, sin olvidar retirar los interiores, espinas y escamas. Se lavan chiles jalapeños, cilantro y tomates, se licúan junto con cebolla, ajo, sal y sazónador, una vez listo, se ponen en una olla con aceite hasta hervir y se añade la carpa para cocinar a fuego lento hasta que se cueza la carne. Se sirve acompañado de arroz blanco y tortillas hechas a mano.

Quesadillas de quintonil con longaniza

Se lavan y se limpian los quintoniles, se ponen a freír con cebolla hasta que acitronen. En una sartén se fríe la longaniza

en su propia grasa hasta que quede dorada para después añadir los quintoniles hasta que se unifique la mezcla. Finalmente se dispone la preparación en tortilla de maíz y se ahoga en aceite hasta que esté dorada para después servirse con queso, crema, lechuga y salsa de su preferencia.

Quelites en ensalada

Los quelites deben ponerse a hervir con una pizca de bicarbonato. Se enfrían, se exprimen y por último se fríen con ajo y cebolla. Antes de servir, se revuelven hasta tener una mezcla uniforme y pueden acompañarse con salsa.

Caldo de pescado

Se lava y limpia el pescado retirando cuidadosamente las espinas, vísceras y escamas, para después partirse en trozos. Se muele cebolla, ajo, chile verde o rojo (al gusto) y se añaden en una olla con agua hasta que hierva para posteriormente añadir el pescado. Esta preparación se sirve con cebolla en cubitos y cilantro.

Croquetas de papa de agua con atún

Se lavan las papas y se ponen a cocer en una olla de agua hirviendo, una vez que se hayan dejado enfriar un poco, se comienzan a aplastar mientras se les añade, sal, pimienta, sazónador, mantequilla y leche hasta obtener la consistencia deseada. Se incorpora el atún y se mezcla hasta que sea uniforme, una vez listo, se refrigera por 15 minutos. Posteriormente con la mano limpia se forman las croquetas, se pasan por harina, huevo y pan molido, se fríen en suficiente aceite y se escurren; una vez listas, se sirven acompañadas por ensalada y salsa de su preferencia.



RELATARIO DE

RECETAS TRADICIONALES

Huevera de pescado

Se lava la huevera en un recipiente para que no pierda la forma y se cuele. En una hoja de tamal se anexa cebolla, epazote y chiles verdes (opcional), picados, además de la huevera, finalmente sazonar con sal al gusto, se cierra en forma de cuadrado y se deja al comal por 20 minutos. Se puede acompañar con tortillas.

Pescado blanco empapelado

Una vez lavado y limpio el pescado, se sazona con ajo y cebolla para después ponerse sobre papel aluminio emantequillado, además de añadir salchichas, brócoli y calabazas en trozos pequeños, por último se cocina a baño maría en la olla exprés por 5 minutos. Para servir, se acompaña con salsa al gusto.



CASA DE DÍA PARA ADULTOS MAYORES DEL BARRIO GUADALUPE, SAN MATEO ATENCO, ESTADO DE MÉXICO.

El jocoyol, es una planta silvestre abundante en temporada de lluvias, también se le conoce como hoja de trébol y por lo regular se puede ver entre los surcos de los sembradíos de maíz; es rica en calcio y magnesio, además de servir como desinflamatorio. Tiene un sabor ácido que se asemeja al jugo de limón, la raíz, por su parte, tiene un pequeño camote de sabor dulce conocido como chibus y en algunas de las raíces, tiene unas pequeñas bolitas con sabor a coco.

Para sazonar las ranas y carpas

En la licuadora se pone el chile preferido por el consumidor junto con masa cruda para que espese acompañado de jocoyol.

Acociles

Se lavan y se cuecen con poca agua para que no se quemen, se acompañan con aguacate, cebolla y cilantro, como si fuera ensalada.



CASA DE DÍA PARA ADULTOS MAYORES DE SANTA ANA JILOTZINGO, OTZOLOTEPEC, ESTADO DE MÉXICO.

Papas con charales en guajillo

Se limpian los charales, se ponen a secar y posteriormente se doran. Se prepara la salsa poniendo en la licuadora agua, chile guajillo, ajo, cebolla, sal, pimienta y sazonador. Se lavan y se pelan las papas, se cortan en cubos y se incorpora todo en una cazuela, dejándolo hasta que hierva. Este guiso se acompaña con tortillas hechas a mano.

Acociles en ensalada

Se cuecen, se le retiran las escamas y se añade sal, vinagre y aceite acompañado de cilantro, cebolla y chile verde. Se puede comer en tortilla o solo.



RECETAS TRADICIONALES

Trucha empapelada

En papel aluminio enmantecado se pone jitomate en cubos, chiles cuatesmeños o manzanos (según se prefiera), epazote, queso de bola, mantequilla, cebolla y sal. Se puede cocinar sobre el comal o en cacerola de barro y se sirve una vez que haya cambiado de color el papel aluminio.

Charales volando

Una vez lavadas las papas, se pelan y se frien en trozos pequeños, posteriormente se ponen en una olla tapada para que comiencen a sudar. A los charales se les retiran las cabezas, se doran y se ponen en agua a hervir. Se acitrona cebolla en un sartén, se sazona chile con las papas y nopales, se puede preparar en guajillo o salsa verde, y finalmente se deja hervir. Se puede añadir un huevo ahogado si se prefiere. Tortitas de charal

Se limpian los charales, se les retira la cabeza y se ponen a secar para después dorarse, se les agrega huevo y harina para que tomen la forma de la tortita. Se guisan en salsa al gusto del comensal y se sirven acompañadas de frijoles refritos y tortillas hechas a mano.

Langostinos

Una vez retirada la concha, quedarán con una apariencia similar a la de los camarones. Se prepara en cóctel con una mezcla de catsup, salsa picante, jugo de limón y un poco de jugo de tomate con almeja. Se acompaña con rebanadas de aguacate y galletas saladas.



CASA DE DÍA PARA ADULTOS MAYORES ALAMEDA CENTRAL, TOLUCA, ESTADO DE MÉXICO.

Caldo de ajolote

En una olla con suficiente agua se añade ajo, cebolla, venitas de chile pasilla, sal, pimienta y epazote. Los ajolotes se lavan, se limpian y se les retira la piel, se pasan por ceniza para absorber la parte babosa que se encuentra entre la piel y la carne. Una vez que hierva el agua se añade el ajolote, completo o en trozos y se retira del fuego cuando éste haya cambiado de color. Se sirve acompañado de cebolla picada y salsa.

Taco de plaza

Según la historia, el taco placero se originó en los mercados de Toluca, la gente que iba a realizar sus compras pedía tortillas hechas a mano y a manera de procesión pasaba de puesto en puesto pidiendo y añadiendo más ingredientes a su taco.

Su preparación es muy sencilla, en una tortilla de maíz de preferencia hecha a mano, se pone chicharrón, papa de agua, pápalo, jitomate, chivatitos y queso crema, se acompaña con salsa molcajetada y limón al gusto.



RECETAS TRADICIONALES



ADULTOS MAYORES DE AMOMOLULCO, LERMA, ESTADO DE MÉXICO.

Tortitas de Rana en Salsa Verde

Se separan las ancas de rana, se retira la carne que se encuentra en la parte anterior. Se limpian bien los huesos y se reservan. Las ancas deben hidratarse en agua durante 12 horas.

Posteriormente se debe mezclar la harina con sal, pimienta, perejil picado y tomillo en una platina.

Una vez lista la mezcla, se meten las ancas de rana y se fríen en manteca clarificada hasta que estén doradas y crujientes, posteriormente se deben escurrir sobre papel absorbente.

Para la salsa verde, se hierven tomates verdes, chiles, ajos y cebolla, y por último se licua todo hasta obtener una salsa suave. En una cazuela, se calienta la salsa de tomate, se agrega sal al gusto y se deja hervir.

Pato en salsa verde con guajes.

Una vez lavado el pato y bien seco, se debe de frotar sus piezas con limón. En una cacerola con aceite muy caliente, se doran las piezas de pato junto con un poco de azúcar, cuando esté listo, se reserva mientras se comienzan a asar tomates verdes y chiles sobre un comal hasta que queden medianamente cocidos. Posteriormente se licuan los tomates y los chiles con aguacate, cebolla, perejil y un

poco de agua hasta obtener una salsa verde suave. Agregar el pato hasta que la salsa haya hervido y se cocina tapado durante aproximadamente una hora, evitando que se pegue. Una vez listas, se retiran las piezas de pato y se colocan en un recipiente. Por último, se sirven las piezas de pato bañadas con la salsa verde y se acompañan con guajes (vainas de guaje) al gusto y con tortillas recién hechas.

Pato silvestre con arroz

Sofreír bien el pato una vez pelado y limpio, dentro de una cazuela de barro con suficiente con aceite. Posteriormente se deben de añadir las habas tiernas y el tomate para el sofrito. Para el arroz, se debe agregar agua y una cabeza de ajos y se cocinar a fuego lento hasta que el arroz esté tierno y caldoso.

Ancas de rana fritas

Se deben lavar bien las ancas de rana, para luego, salpimentar al gusto y dejar marinando con jugo de limón durante aproximadamente 15 minutos. Una vez listo el maridaje, se deben de retirar las ancas del jugo. En un plato, se coloca un poco de harina, mientras que, en otro, se colocan huevos batidos con perejil picado. Para rebozar las ancas de rana, primero deben de pasarse por la harina y luego por el huevo batido. Para obtener un rebozado más crujiente, se puede repetir el proceso. Posteriormente se calienta aceite en una sartén y una vez esté bien caliente, se fríen las ancas de rana rebozadas hasta que estén doradas y cocidas. Por último, se reservan las ancas sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite y servir calientes de preferencia con salsa de molcajete y tortillas hechas a mano.



RELATARIO DE

RECETAS TRADICIONALES

Hongos asados al comal

Cuentan los adultos mayores que, durante la época de lluvias y cuando no se contaba con suficiente dinero, los padres enviaban a sus hijos a recolectar hongos al monte y posteriormente se preparaban y consumían como si la porción de carne del día.

Para su preparación, en una sartén o al comal se ponen los hongos con ajo, cebolla, epazote y chile, se acompañaban con tortillas y frijoles de la olla.

Caldo de malva con chilacayote y papa de agua

Para esta preparación, se lavan las malvas y se dejan en remojo. Se pone a cocer una cebolla a fuego lento hasta que se ablande y después se debe tostar ligeramente. Posteriormente se añade el chilacayote y la papa de agua previamente picados en cubos, se cubren con agua y se cocinan a fuego medio. Por último se deben escurrir las malvas y cortarlas en trozos, para después agregarlas a la sopa y cocinarlas hasta que estén tiernas.



— RED INTERMUNICIPAL DE —
GASTRONOMÍA
LACUSTRE

