Rosa dos Ventos

Revista Rosa dos Ventos
Dossiê Turismo e Gastronomia
4(III) 397-415, jul-set, 2012
© O(s) Autor(es) 2012
ISSN: 2178-9061
Associada ao:
Programa de Mestrado em Turismo
Hospedada em:
http://ucs.br/revistarosadosventos

Patrimonio Gastronómico y Turismo como Estrategias de Desarrollo Local en la Cuenca Alta Del Rio Lerma, Toluca – México

Alejandro Tonatiuh Romero Contreras[1], Hugo Aníbal Gonzales Vela[2], Eurico de Oliveira Santos[3], Marivel Hernández Téllez[4]

RESUMEN

Este artículo tiene como objetivo describir y caracterizar la formación de la cocina tradicional en la región de la Cuenca del Alto Lerma (CARL), México. Identifica el patrimonio culinario como por la parte más básica de investigación gastronómica de esta región, y lo propone como potencial para el desarrollo local de las comunidades propietarias de dichos saberes. Para lograr dicho objetivo, se utilizó la información etnohistórica y etnográfica de proyectos publicados, así como de tesis profesionales y de recorridos de campo, identificando aquellas características o platillos que le confieren carácter regional a través del tiempo. Se seleccionó la información y los trabajos que poseyeran información sobre las cocinas tradicionales del CARL. El periodo comprendido de este proceso abarca desde la época prehispánica hasta la actualidad.

Palavras-chave: Gastronomia. Cocina Mexiquense. Desarrollo Local. Cuenca del Alto Lerma - Toluca. México.

[1] Doutor em Antropología Social. Investigador del Centro Interamericano de Recursos del Agua (CIRA) y Docente da Facultad de Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. E-mail lautona@aol.com

[2] Doutor em Educação. Mestre em Extensão Rural. Estágio pós-doutoral na Universidad Autônoma do Estado de México. Professor do Departamento de Educação Agrícola e Extensão Rural da Universidade Federal de Santa Maria. E-mail hvela@terra.com.br

[3] Doutor em Ciências Agropecuárias e Recursos Naturais. Mestre em Extensão Rural. Estágio pós-doutoral na Universidade do Aveiro Portugal. Professor da graduação em Turismo e do Programa de Pós Graduação em Turismo Universidade de Caxias do Sul. E-mail eurico58@terra.com.br

[4] Doutor em Ciências. Mestra em Economia. E-mail martellez@yahoo.com.mx

ABSTRACT

Turistic and Gastronomic Heritage as Strategy for Development at Cuenca Alta of The River Lerma, in Toluca, México - This paper aims at describing and characterizing the formation process of the traditional cuisine in the region of Alto Lerma to survey its culinary heritage. This knowledge should be perceived as a potential mean for local communities' development. In this way, we have started researching on the most basic gastronomy of this region in the Toluca Valley, Mexico. In order to achieve our research objective, as background, we have geographic, archaeological and ethnographic information from papers, as well as dissertations and thesis from scholars who have identified the local and traditional dishes over time.

Keywords: Gastronomy. Mexican Cuisine. Local Development. Cuenca del Alto Lerma - Toluca. México

INTRODUCCIÓN

Las oportunidades de desarrollo y mejoramiento de vida para las comunidades campesinas e indígenas de México y América Latina son cada vez menos. Su subordinación y relación con el Estado y con el gran capital, los ha dejado marginados y siempre en desventaja, y se les aprecia solo como sujetos asistenciales incapaces de lograr su propio autodesarrollo. Sin embargo, una de las pocas oportunidades que todavía poseen y de la que no han sido despojadas por el capitalismo, es el significativo legado patrimonial de sus cocinas y gastronomía, las cuales contienen un enorme potencial para lograr su autodesarrollo local y regional, ya que es tan grande este conocimiento heredado, que se le reconoce como disparador de la economía y del desarrollo. Para el caso mexicano, su cocina tradicional se ha catalogado como la segunda más grande del mundo en su tipo.

Sin embargo, la riqueza de estas cocinas ancestrales enfrenta peligros en este mundo globalizado, donde el capitalismo neoliberal destruye ambientes y culturas en todo el mundo. Esta situación hizo que fuera propuesta la cocina tradicional mexicana en el año 2005 ante la Unesco, para que se le declarara patrimonio mundial intangible, y de ésta manera protegerla, fomentarla y sobre todo, revalorarla como un instrumento de desarrollo local. Considerar esta cocina como patrimonio activo, es tener a disposición un recurso comprobado, y poco aprovechado que debemos impulsar, no solo en México, sino en Brasil y en América Latina. Hoy, la cocina tradicional mexicana se le ha dado el reconocimiento de Patrimonio Mundial Intangible. Por ello, uno de los primeros pasos para su conservación, es caracterizar su formación a través de la historia por regiones para así identificar sus potencialidades en el autodesarrollo. Para lograr esto, se utilizó información etnohistórica y etnográfica de proyectos publicados, así como de tesis profesionales y de recorridos de campo, identificando aquellas características o platillos que le confieren carácter regional a través del tiempo. Se identificó la información y los trabajos que poseyeran información sobre las cocinas tradicionales de la CARL. El periodo comprendido de este proceso abarca desde la época prehispánica hasta la actualidad.

La invención de las cocinas mexicanas es parte del resultado de miles de años de antigüedad y de feliz concurrencia de dos factores primordiales; el primero es la gran diversidad ambiental y de recursos alimentarios; el segundo es la presencia de altas culturas y civilizaciones prehispánicas que aprovecharon y manejaron esos ambientes. Ambos, ambiente y cultura, son

los ejes fundamentales donde descansa la inventiva de la cocina en México. Estas cocinas tienen una historia muy antigua, ya que se necesitaron grandes espacios temporales para la experimentación y conocimiento de los recursos culinarios para la comida, y su adaptación de ésta a la expresión cultural en los ritos y fiestas acomodados en un gran calendario anual. Este enorme periodo de tiempo (33,000 a.p. al 7,000 a.p. aproximadamente) fue de adaptación y aprendizaje de la concurrencia de dichos factores -ambiental y cultural- en las cocinas de México.

Fueron las bandas de cazadores recolectores del antiguo México, quienes iniciaron las cocinas y que fueron haciéndose más complejas debido a la diversidad alimenticia que estaba en constante descubrimiento y adaptación (Harris, 1986), la cual fue haciéndose más elaborada al combinar unos productos con otros, como también al encontrar nuevos métodos de cocción (el pib u horno subterráneo), además de ir tomando experiencia sobre como prepararla para hacerla más digerible y gustosa. Ya no bastaba la simple exposición directa al fuego, se había entrado al comienzo de la cocina compleja de sabores y cocciones. Dicho proceso se hizo más elaborado cuando la agricultura se tornó compleja y fueron apareciendo los agroecosistemas tradicionales (milpa mesoamericana), así como la domesticación de más plantas.

En el caso particular de la Cuenca Alta del río Lerma, la antigua historia ambiental y cultural, fueron vertidas en una cocina indígena, campesina y tradicional. En primer lugar, su ambiente se distingue por ser una región montañosa que da origen a uno de los grandes escurrimientos del país. La altitud es mayor a los 2,600 metros sobre el nivel del mar en la planicie, por ello existe un buen régimen de lluvias de temporal que comienza en abril-mayo y termina en septiembre-octubre. La captación de esta humedad se da en las montañas que lo rodean, la cual se infiltra y brota en centenares de manantiales, formando un régimen hidráulico superficial que se complementa con los escurrimientos pluviales.

Este paisaje anegado, con la llegada del invierno y al descender la temperatura, cambia con las heladas que se extienden sobre todo el valle, dejando un manto de hielo casi uniforme por el plano (Diciembre-Febrero). La vegetación casi en su totalidad se seca por el frío. Sólo las coníferas resisten con verdor perenne la nieve y el hielo; como consecuencia de esto, la biodiversidad baja en número y en especies. En este ambiente tiene cabida la biodiversidad del Alto Lerma, que a lo largo del año cambia según las estaciones de lluvia y de sequía, produciendo un ciclo natural donde aparecen las especies comestibles, ya sean cultivadas o de caza-recolección, base de la cocinas de origen lacustre-del Alto Lerma (Cfr. Romero. 2005-A: 111-116).

MATLATZINCAS, OTOMÍES, MAZAHUAS, NAHOAS Y EPAÑOLES EN LA COCINA

En estos ambientes del Alto Lerma, los grupos étnicos tienen una antigua presencia comprobada desde por lo menos 12.000 años antes del presente, según lo atestiguaban las huellas humanas fosilizadas (hoy desaparecidas) encontradas sobre un bloque de roca en la Serranía de Rincón de Guadalupe, en el vecino municipio de Amanalco de Becerra, cuya impresión debió ser contemporánea a los últimos evento eruptivos del Nevado de Toluca (Cfr. Aveleyra. 1950: 33-35; 1967: 16). En la época prehispánica, la familia étnica de mayor presencia era la otomangue, representada por los grupos mazahua, otomí, tlahuica y matlatzinca. Otro grupo con importante presencia fueron los nahuas, quienes llegaron al final de la época posclásica y sometieron a los otomangues del antiguo Matlatzinco, nombre

original del antiguo Alto Lerma (Cfr. Sugiura. 1997). Estos grupos autóctonos han sido el cimiento de una rica tradición culinaria, manejando los distintos ambientes y su biodiversidad, tales como las zonas inundables, ricas en peces, batracios, aves migratorias y vegetación acuática comestible; o bien el aprovechamiento de las barrancas para cultivos y cacería, o las zonas de alta montaña para la recolección de hongos y caza de amplio espectro.

Sin embargo, los antiguos grupos étnicos no fueron los únicos que han aportado elementos culinarios a la cocina de la región de Toluca y del Alto Lerma, también lo hicieron los grupos extranjeros, quienes la dotaron de un importante legado que después han hecho suyo los campesinos e indígenas. En este sentido, fue después de la conquista europea que arribaron grupos de peninsulares hispanos, principalmente Castellanos y Al-andaluces con cultura árabe, junto con portugueses y negros africanos de Angola, que llevaron elementos culinarios que hoy se reconocen como tradicionales en este alto valle. Por ejemplo, en las zonas de ciénaga se reprodujeron de forma asombrosa y casi silvestre, el ganado de cerda, el cual muy pronto pasó a la dieta indígena. Sin embargo, las recetas españolas sufrieron aquí modificaciones en su elaboración; en el caso del cerdo, a la carne molida se le agregó chile y otras especias, naciendo así productos tradicionales como el chorizo toluqueño, el obispo, el chicharrón y las carnitas. Pero otras tuvieron fuerte aceptación, tal como el gusto por freír en manteca las carnes.

Los aportes gastronómicos de estos nuevos pobladores no solo fueron en especies animales y formas de preparación de los alimentos, sino también en especies vegetales desconocidas y transportadas desde el otro lado del mar. En este sentido, destaca el proceso de adaptación de especies de interés agrícola en el área de Jiquipilco-Temoaya, donde se tiene identificado un documento en el Ramo de Tierras, del Archivo General de la Nación, los primeros intentos de aclimatación y experimentación con el cultivo de plantas europeas en huertos Toluqueños hecha por españoles, con especies tales como uvas, manzanas, membrillos y peras hacia el año de 1544, productos que hoy son una constante referencia en la cocina campesino-indígena de Toluca, claro a excepción de la vid (Archivo General de la Nación. Año de 1544. Ramo de Tierras).

Con la llegada de estas migraciones se completa el principal paisaje poblacional, pero sobre todo se conforma una gran parte de las cocinas del CARL, al aportar sus productos y preparaciones culinarias, que se reflejarán más tarde en la compleja gastronomía regional. No hay que olvidar que podemos hablar de otras migraciones e influencias culinarias más tardías, como la libanesa, pero éstas no han tenido el tiempo suficiente para impactar en la cocina de la región, a excepción de los tacos al pastor.

Fue con las anteriores especies llegadas de ultramar (animales y vegetales), que la cocina campesina-indígena se enriqueció en el Alto Lerma; pero fue sin lugar a dudas, la enseñanza de los frailes y religiosos en las cocinas de sus conventos de Zinacantepec, Toluca, Metepec y Calimaya, la colaboración más importante en la formación de la cocina del Alto Lerma. Esta enseñanza comenzó por el mestizaje de la agricultura europea en los huertos conventuales, para posteriormente pasar los productos cultivados a las cocinas.

En este proceso destacan no solo las nuevas especies, sino la forma de cómo se combinaron especies vegetales del Viejo Mundo y las nativas de México, a través de la antigua técnica agrícola del injerto. Dicha técnica era desconocida en el mundo prehispánico, y significó un aporte en los sistemas agrícolas tradicionales indígenas. Pero sobre todo, fue el descubrimiento de la utilización de un árbol nativo, el tejocote (*Crataegus mexicana*), que se complementó con el injerto como la planta ideal para adaptar a los árboles procedentes del

Viejo Mundo. Fueron los frailes en los conventos masculinos, que como verdaderas escuelas culinarias se practicó y enseñó 'las cocinas del Viejo Mundo" a los indígenas, ya que los religiosos los educaron en el manejo de nuevas técnicas con procedimientos diferentes en la cocción y la fritura de grasas animales, además del uso de las nuevas especies agrícolas cultivadas en los huertos conventuales.

Así, como trabajo de extensión, los religiosos dedicaban tiempo no solo a la enseñanza agrícola en los huertos conventuales, sino que pasaban a los indígenas a las cocinas de fogón y chimenea para el aprendizaje de la cocina. Aquí se descubrió y revaloró algo poco sospechado, que fueron los hombres indígenas los que en gran parte fueron los responsables de la nueva cocina mexicana, en fechas tempranas del siglo XVI (Cfr. Monjaráz, 1976), antes del establecimiento de los conventos de mujeres, a quienes se les ha dado casi todo el crédito en las publicaciones. Sin duda, hay que reconocer a estos indígenas y primeros frailes en Toluca, Franciscanos primero y Carmelitas después, como los primeros cocineros de una alimentación mestiza. Ejemplo de este proceso gastronómico, quedan la soberbia huerta (hoy sin árboles) y la bellísima cocina del convento franciscano de Zinacantepec, lugar de fusión y mestizaje sibarita de las altas culturas del Lerma (Cfr. Romero. 2007).

LOS RECETARIOS DE COCINA MEXIQUENSE Y OTROS ESCRITOS

Uno de los primeros en dar cuenta escrita de esta agricultura y cocina toluqueña, fue el franciscano Fray Bernardino de Sahagún, quien describe en el *Códice Florentino* (Cfr. Sahagún. 1980), los principales elementos de cocina alimenticios en Toluca, como son las diferentes razas y variedades de maíz (cacahuazintle, cónico, palomero, y sus colores rojos y azúles), consumidos principalmente en forma de tamales, hervidos (esquites) o reventados como 'palomitas de maíz' (Cfr. Romero. 2005-A); también el uso del frijol ayocote y el amaranto (hoy casi extintos en el valle), además del maguey.

En época novohispana, hacia 1713, muestras de la cocina elaborada en la CARL, fue llevada para agasajar a los comensales de la Ciudad de México, con motivo del séptimo día de las fiestas que realizó el Virrey Duque de Linares. Allí se dio una muestra alimentaria donde lució la comida del Alto Lerma, sobresaliendo los chorizos de Metepec y Toluca, fama que ya no perderían según lo deja ver el recetario de la cocinera Doña Dominga de Guzmán, escrito hacia la mitad del siglo XVIII en la ciudad de Tenango, documento donde se aprecian como ya célebres los embutidos como el chorizo y demás productos cárnicos derivados del cerdo, cuyo secreto de sabor, identificamos ahora, era el ser alimentado a base del maíz duro del valle, granos que le dan un toque exquisito a sus carnes, tal y como lo hacen a su vez los españoles al cerdo pero con castañas y bellotas en la Península Ibérica. Destacan también en el recetario de Doña Dominga, la utilización de la nogada con nuez de Castilla (*Juglans regia*) y queso fresco, las salsas, las conservas, los dulces y la comida de origen lacustre, la cual fue y será uno de los sellos de distinción e identificación patrimonial de las cocinas regionales. De igual forma se aprecia en las recetas de Doña Dominga, cierta influencia gastronómica francesa, la cual se acentuará en el siglo XIX y se popularizará a través de la incorporación de las cremas y del queso sobre los antojitos mexicanos hechos de maíz, como los tacos dorados, los sopes y los tlacoyos.

La formación y aumento del patrimonio de las cocinas en el Alto Lerma, se vuelve apreciar justo después de la guerra de independencia, reflejado y contenido en el primer recetario del

México soberano que lleva por nombre: *Cocinero Mexicano* (1831), obra que vuelve hacer mención de la gastronomía tolucense (CARL) donde destacan las menciones a la excelente calidad del maíz producido en la región, además el citado libro del *Cocinero,* repite preparaciones del recetario novohispano de Doña Dominga de Guzmán, sobre todo las dedicadas a los derivados del cerdo y de los productos lacustres, pero con un mestizaje más acentuado dado por el paso de los años.

Años más adelante en la segunda mitad del siglo XIX (Garrido, 1883), se identifica en la obra de Isauro Manuel Garrido, alimentos de una cocina Toluqueña bien conformada, representada por productos regionales que se elaboraban en el Alto Lerma, y que tuvieron participación en la primera 'Exposición Agrícola, Ganadera e Industrial de Toluca', donde se presentaron los productos culinarios más famosos de la región, siendo los más sobresalientes los del cerdo, como los chorizos, longanizas, morongas, jamones, chicharrones y frituras, cuya fama, decía Manuel Garrido, era ya nacional.

A principios del siglo XX, en el año de 1911, en plena época del movimiento armado de la revolución, la zona lacustre del Alto Lerma es visitada por el investigador Henning (1911:82). En su obra se identificó el alimento cotidiano de los pueblos otomíes de la región, el cual giraba en torno al maíz, con el que se preparaban principalmente la tortilla y el atole, los cuales se acompañaban con salsa de chile y sal. Ocasionalmente se consumían frijoles y la carne estaba presente 'una que otra vez', mientras que el pan, el chocolate y el guajolote solo se consumían en fiestas muy grandes, como matrimonios, bautizos o fiestas patronales. Por otra parte, el consumo de azúcar es descrito más bien como remedio para algunas enfermedades que como alimento. Finalmente las bebidas comunes eran el pulque y el aguardiente. Después de la gesta armada de la revolución, el Estado Mexicano da un impulso a la comida del Alto Lerma como parte de los nuevos ideales nacionalistas. En esta época se divulgan recetarios y platillos regionales a través de la publicación de los *Almanaque campesinos* (1931-1933), donde se publican las recetas tradicionales más importantes de cada uno de los estados de la República Mexicana.

Paralelo a estas publicaciones de divulgación de la cocina mexicana, se pregona la enseñanza de la "cocina nacional" como parte de este mismo sentimiento nacionalista revolucionario, ahora a través de las Misiones Culturales y de los Albergues Indígenas, lugares donde se enseña a cultivar y sobre todo a cocinar las especies nativas, con el sentido de aprovechar los productos locales y regionales, fortaleciendo la identidad y la buena nutrición, como en el caso de Amanalco o del albergue de San Juan de las Huertas en Zinacantepec (Cfr. Fabila. 1948).

Hacia 1951, los hermanos Fabila (Alfonso y Gilberto) publicaron el trabajo *México, ensayo socioeconómico del estado*; estupenda investigación de campo y gabinete que en conjunto no ha sido superada, y que dio por sus resultados e interpretación, diversas molestias a los gobernantes estatales, por sus aspectos de denuncia fundada y sobre los límites y alcances de la revolución en el Estado de México. En este contexto de descripción y análisis del territorio mexiquense, se encuentra la mejor investigación y descripción sobre la gastronomía del Alto Lerma de mediados del siglo XX, así como su lógica de consumo y de cambio a lo largo de un año, además de ofrecer los primeros datos sobre el estado alimentario de las familias a través de la aplicación de cuestionarios. Los datos de esta investigación se desprenden de un muestreo aplicado por los hermanos Fabila sobre la alimentación en 20 municipios, de los cuales 6 corresponden al Alto Lerma y valle de Toluca, los cuales fueron: El Oro, Atlacomulco, Ixtlahuaca, Lerma, San Felipe del Progreso, y Tenango del Valle (Fabila. 1951. vol. II: 469), cuyos resultados fueron los siguientes:

a) La comida popular en el Estado de México: un análisis - Los resultados de dicho cuestionario y trabajo de campo, arrojaron los siguientes resultados: el consumo básico se centraba en el maíz, frijol, chile, sal y productos silvestres; secundariamente estaban la carne de res, la manteca, el azúcar, el piloncillo y el pulque; más alejado se encontraban el consumo de pan, leche, carne de gallina y cerdo, café, huevo, papa, arroz y sopa de harina.

Sin embargo, se percataron que la situación en el consumo de estos alimentos no era estática, ya que las familias también consumían y vendían fruta de sus huertos y de sus linderos de cultivo, como pera, zapote, manzano, durazno, membrillo, mango, plátano, chirimoyo, guayabo, mamey y capulín; también recolectaban frutos silvestres como tunas nopales, tejocote, zarza, arrayán, ciruela tropical (*Spondia*), jacanicuil, guaje y cirián; además, en temporada lluviosa recolectaban quelites como verdolagas, chivitas, rabanillo, nabo, quintoniles, y también recogían tubérculos como papa de agua y mazatetes; sin olvidar plantas útiles, medicinales y mágicas como gordolobo, palmitas, tule, escobas y gran cantidad de especies de hongos. También obtenían productos silvícolas como ocote, cal, leña y completaban en temporada su alimentación con la caza-recolecta de ranas, conejos, liebres, patos, aguautle, tórtolas, acociles, ajolotes negros e iguanas (Cfr. Fabila. 1951. vol. II: 472).

Sobre el pan, las verduras cultivadas, la fruta, manteca, café, papa, azúcar, sopa de harina y aún el pulque, los Fabila mencionan que los tomaban cuando los compraban los días de mercado o tianguis, y otros alimentos como la leche, el queso, la mantequilla, crema, verduras silvestres, y las frutas de este mismo origen, únicamente las consumían durante la época de lluvias en que las producían o se daban de forma silvestre, y "mucho del resto", solo en las fiestas comunales y familiares (Cfr. Fabila. 1951. vol. II: 472). Se describió que el maíz era consumido principalmente en forma de tortillas, pero también lo ingerían en tamales, atole, pinole, totopos, pozole, sendecho, chilaquiles, enchiladas, sopa, esquites, elotes asados y cocidos con tequesquite. Los frijoles los toman hervidos con agua y sin grasa, y más raramente en tamales. Sobre las comidas especiales, éstas eran "en las fiestas patronales, matrimoniales y bautismales, sin medir las repercusiones económicas posteriores, se engullen la ración de todo un año, por eso el indígena y campesino, gustan de tanto de las ferias y comilonas" (Fabila. 1951. vol. II: 474).

b) Fiestas patronales, gastronomía, mayordomías y festejos - Los hermanos Fabila reconocían que era costumbre entre los indígenas, campesinos y gente de los pueblos rurales de la entidad, la organización de festines colectivos excepcionales en días que corresponden a los santos titulares de cada circunscripción; en bautizos, cumpleaños, casamientos, estrenos o inauguraciones, y en fechas especiales como la conmemoración de los difuntos. En estos agasajos, era tal el derroche que se hacía de todo, describían los Fabila, que no pocos mayordomos y anfitriones afectaban gravemente sus patrimonios y presupuestos familiares (Cfr. Fabila. 1951. Vol. 1).

En este sentido, describían como los indígenas cada año celebraban la fiesta tutelar o patronal de su pueblo de origen; y al efecto, previamente por designación popular, integraban las 'mayordomías' y mediante colectas públicas o a costa de los mayordomos, reunían gran cantidad de dinero, animales domésticos, bebidas y demás menesteres que serían consumidos durante la fiesta. En vísperas de la fecha, mataban a multitud de guajolotes y carneros, y hacían los tamales de frijol, o de carne de cerdo, de haba y chícharo. Al día siguiente las mujeres se juntaban y guisaban un magnífico mole, sopa de arroz con caldo de pollo, frijoles, barbacoa y tortillas, que en el lugar convenido, que generalmente eran los anexos del templo o capilla o en la casa del mayordomo principal, allí les daban de comer en una mesa

especialmente arreglada y ubicada, al sacerdote que les había dicho la misa. Mientras que en otra enorme mesa con bancas improvisadas con tablas y cubierta de limpios manteles o sobre petates, se encuclillan los comensales, y servían las viandas al pueblo, en conjunto o en tandas.

Se interpretaba que con el hambre acumulada que llevaba la mayor parte de los concurrentes, y por la riqueza de los guisos, la gente se "relamía" de satisfacción al ingerir los típicos platillos, acompañándolos siempre con pulque, licores y aguardiente, y como iban prevenidos los comensales con ollitas, no pocos se reservaban los sobrantes, los cuales se llevaban a casa para tomarlos y recalentarlos para la prole. Esto era solo el primer día, y en los siguientes días también, porque era común que durasen estas comidas y celebraciones media semana: la víspera, la fiesta y la torna fiesta. Mientras la música de viento que han contratado amenizaba el banquete, y luego de varias piezas los filarmónicos también yantaban a su gusto.

En relación a la comida en las fiestas familiares, los Fabila describían que era igual el entusiasmo cuando se casaba un hijo. Los padres, parientes y amigos le hacían su fandango, y entonces, como en las solemnidades de los Santos Patronos, se hacía derroche de comida y bebida, hasta que todos se ahitaban. Cosa semejante, pero en menor proporción, se efectuaba en los bautizos de los vástagos. De igual forma el día domingo anterior al Día de Muertos, Fabila describía que las familias nativas descendían a la Cabecera Municipal, donde compraban fruta, pan de muerto, dulces y ceras, con lo cual en sus casas montan altares para recordar a sus difuntos. Después de los rezos de recordación, el día tres, hacían un intercambio comunal de golosinas, entre las que destacaban la calabaza cocida y los chayotes.

En otras fechas especiales, como en la Semana Santa y Noche Buena, los indígenas cocinaban platillos de vigilia como bacalao, y robálo a la mexicana, revoltijo con quelites y romeritos, camarones y nopales, el pollo en hongo, las ranas lampreadas, el pescado de Lerma frito. En otras fechas se cocinaba el conejo y carnero en adobo, la ensalada de Noche Buena, el asado al pastor, la cabeza de res al horno, el chorizo y la longaniza con huevo y chile, el menudo de carnero y los callos de res en caldillo de chile, la carne de puerco y costillas con chile verde, los chiles rellenos, los huazontles, los hongos de llano y de monte en caldillo con epazote y venas de chile, los tacos de cecina, la moronga, los sancochados, las quesadillas de hongos de maíz y flores de calabaza y queso, las enchiladas de chile y crema, los tacos con barbacoa, los chicharrones, culantro, chile y aguacate, las carnitas de puerco, las habas enzapatadas y en caldo, o también en su versión de asadas y sudadas o guisadas con pulque y chile, los elotes asados o cocidos con tequezquite y untados con queso y chile, lo buñuelos y humildes, los dulces de arroz con leche y de leche con huevo, almendra y canela, y el ponte duro. Bebidas como la garapiña, la sambumbia y el pulque solo o curado con naranja, con crema, con plátano, con piña, con apio, y con chile; el rompope y los licores de zarza, de capulín, de naranja, de limón, de membrillo, de prisco, de higo, de manzana y de tejocote, el café con rompope, los 'chorreados' y los 'moscos' (Cfr. Fabila. 1951. T. 1).

c) Los tianguis o mercados - También describen la gastronomía que se realizaba en los días de mercado o tianguis, donde los campesinos e indígenas acostumbraban ir al pueblo principal a vender los productos agrícolas y artesanales, o las cosas silvestres que había recolectado en el campo. Después de venderlas, compraban lo que necesitan para su consumo semanal y comían en la plaza con cierta abundancia los alimentos que pueden adquirir y que les gustaban. Popularmente eran el pan, queso, chicharrones, barbacoa, carnitas, moronga, frutas, dulces, pulque y aguardiente. Menciona que tanto el indígena otomí como el mazahua, gustaban mucho de una bebida llamada *sedenchó* y que no es otra cosa que el famoso tesgüino –maíz germinado, molido y fermentado con agua y chile-.

d) Caza y recolección - Completan la movilidad anual gastronómica, al describir que los indígenas eran aficionados a la caza pequeña y comían con gusto conejos, liebres, ranas, pescado, acociles y un sin fin de animalitos silvestres y con éstos, frutas y plantas espontáneas y cultivadas que se producían en abundancia en época de lluvias, tales como calabacitas y sus flores, hongos de maíz, fueran de llano y de monte, quelites cenizos, quintoniles, malvas, verdolagas, habas verdes, con los que completan la dieta de la época de secas, y "venden también no poco de lo recogido".

Así, después de examinar e interpretar los datos referentes a la gastronomía, los Fabila se dan cuenta de tema tan enorme, sugerente e importante al cual se le debería dedicar un tratado completo, y terminan sus comentarios con la siguiente y elocuente expresión: *¡Oh, la comida regional de nuestro Estado! ¡Hasta cuándo habrá una gente de gusto y piadosa que recoja el recetario fantástico de nuestra cocina!*

LA GASTRONOMÍA MEXIQUENSE: RECETARIOS Y ETNOGRAFÍA

Después de la fiebre posrevolucionaria, comienza en la entidad el impulso modernizador a través de la industrialización, pero llega también un amplio silencio en la divulgación de la comida popular tolucense. Es hasta la década de 1970 cuando aparece el libro de cocina mexiquense de Concepción Herrera G. Viuda de Sarabia, el cual continúa con esta preocupación de consumir la comida regional, al publicar su *Recetario Vegetariano para mejorar la alimentación familiar*, donde aparecen atoles, guisos y antojitos regionales, todos con base en vegetales, acompañada de una tabla de valores alimenticios (Cfr. Sarabia. 1970).

Afortunadamente, en esta década el tema gastronómico llama la atención del ilustre periodista e historiador Alfonso Sánchez García, cariñosamente conocido como el 'Profesor Mosquito', quien se dedica a investigar los orígenes de la gastronomía Toluqueña, a partir de fuentes históricas y recuerdos personales. Producto de este ejercicio, fue su bello y docto libro *Toluca del chorizo* (1976), trabajo de erudición acompañado del buen humor que siempre caracterizó al finado maestro. En él se reafirma la tradición centenaria del consumo de maíz y cerdo en el valle y su impronta en la gastronomía tradicional, así como innumerables anécdotas culinarias, tanto indígenas como mestizas. También Alfonso Sánchez, aclara los orígenes de los célebres 'mosquitos', licor a base de naranja, y cuya antigüedad no es tanta como a veces se afirma. Descubre el origen toluqueño del hoy famoso 'jamón endiablado', cuya patente fue vendida a la firma Clemente Jaques, y da cuenta de gastronomía casi extinta, como los 'rosarios amantecados', hechos de pan blanco y duro, amarrados con un lazo de ixtle a manera de rosario y sumergidos en un cazo de cobre donde se hallaba la grasa del cerdo, producto de las carnitas recién elaboradas; pero lo más importante es que marca el primer "texto profesional" sobre la investigación culinaria toluqueña, y los fundamentos de su formación histórica.

Así las investigaciones y publicaciones del patrimonio gastronómico hasta 1978, año en que se edita el libro *La cocina en Toluca*, producto del Comité Municipal del Desarrollo Integral de la Familia (DIF); sin embargo, las recetas publicadas en este texto no reflejaron a la gastronomía regional toluqueña a pesar del título del libro, ya que las preparaciones impresas fueron proporcionadas en su mayoría por un 'Voluntariado' de amas de casa con un alto poder económico y no siempre nativas de la región, quienes también proporcionaron un gran número de recetas de corte internacional. A pesar de ello, se encuentran varios manjares

nativos valiosos, probablemente aprendidos de sus trabajadoras domésticas, que en esas fechas eran comunes en las casas de las familias ricas tolucences. A pesar de todo lo anterior, desde nuestro particular punto de vista, es hasta ahora, el mejor recetario de recopilación del patrimonio gastronómico del sur de la cuenca del Alto Lerma y de Toluca.

Entre 1985 y 1988 parece repetirse la anterior experiencia del 'Voluntariado', al ser publicados más recetarios, pero esta vez a nivel nacional, ya que aparecen 32 volúmenes sobre comida regional, uno por estado de la República. El dedicado al Estado de México, contiene el célebre mole verde, ya que se prepara solo con ingredientes de ese mismo color, y es uno de los más sabrosos y consumidos por los indígenas del valle. También se destacan las preparaciones con hongos, cuyas especies son recolectadas en los montes por las diestras manos indígenas; además se aprecia el uso del maíz, del cerdo y de otros productos lacustres como distintivos de la gastronomía de la región.

En este contexto de interés por las cocinas regionales, aparece en la colección *Atlas Cultural de México* SEP-INAH (1988), un tomo referente a la "gastronomía", bajo la coordinación del antropólogo-etnohistoriador Gabriel Moedano, quien se apoyó en distintos investigadores y profesores rurales para hacer, por primera vez, una evaluación del estado en que se encontraban las gastronomías del país. En este sentido se ubicó a la comida del Estado de México junto con la del Estado de Morelos en la "Región Centro", capitulo donde se desarrolla la mejor síntesis culinaria del Estado y del valle de Toluca hecha hasta el momento por Gisela Salinas Sánchez, la cual debe ser considerada como una guía de futuros estudios culinarios (Cfr. Salinas. 1988).

En dicho trabajo se da cuenta de la gastronomía destacada de la región, tales como el pescado blanco (*iztamichin*) de las lagunas de Lerma, con los que se guisaban los famosos *tlatoniles* en chile verde molido con tomate, cebolla, sal y manteca; los tamales de haba de Temoaya, y los de frijol de Almoloya de Juárez. También destacan los alimentos lácteos como el "queso molido" y el requesón. Dicho escrito es fuente fecunda de sugerencias para la investigación futura patrimonial.

Años más tarde en 1992, se escribe la primera investigación etnográfica y monográfica sobre un producto culinario especial de la región, hecho por la antropóloga Adriana Veneranda Montoya Garduño titulada: *La artesanía una tradición familiar: el caso del alfeñique en la ciudad de Toluca*, trabajo considerado el mejor de su tipo, y que no pocas veces ha sido pirateado sin citarse. Dicha investigación fue apoyada por el sabio Lic. Gustavo G. Velásquez.

En dicho escrito se da cuenta de la estructura de las familias que producen tan delicado dulce, los secretos artesanales y los procesos de elaboración y venta de este producto en los portales de la ciudad de Toluca, sobre todo en las fiestas de los santos difuntos. En este sentido, el cuidado y comercialización del dulce de alfeñique, ha sido uno de los aciertos del Estado al promover su venta en el Portal cada año, convirtiéndose en un símbolo de identidad de la ciudad.

Por otra parte en la misma área lacustre, se realizaron trabajos arqueológicos importantes para la historia alimentaria del Alto Lerma, donde se analizan datos sobre los antiguos modos de susbsistencia y alimentación. Estos provienen del proyecto denominado: *Valle de Toluca: análisis del modo de subsistencia lacustre en la cuenca del río Lerma*, el cual dio comienzo en 1978 al frente de Yoko Sugiura y Maricarmen Serra Puche del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, quienes determinaron casi de manera definitiva, la cronología de etapas y asentamientos a través de recorridos de campo y excavaciones. De este proyecto en

1983, se publican las "Notas sobre el modo de subsistencia lacustre. La laguna de Santa Cruz Atizapán. Estado de México", y después han salido a la luz toda una rica tradición de trabajos sobre las formas de aprovechamiento de las lagunas del Alto Lerma, tales como técnicas de pesca, caza de aves y un catálogo de especies comestibles de la zona acuática.

En este mismo tenor, el año de 1997, la arqueóloga Yoko Sugiura, realizó el *Atlas etnográfico de la cuenca alta del río Lerma*, dentro del proyecto colectivo estatal sobre el ordenamiento de esta importante cuenca hidrológica. Principalmente la parte relacionada con los alimentos, se basó sobre todo en trabajo de campo y de las tesis elaboradas sobre la región. Sin embargo, la carencia de datos por las restricciones oficiales, dejaron espacios vacíos en relación a los hábitos alimenticios de los matlatzincas y nahuas de la Cuenca del Alto Lerma. Pese a ello, la descripción de las 'costumbres alimentarias', en los grupos otomíes se brinda un paisaje general todavía válido.

Para el caso de los otomíes, la descripción es un poco más detallada. Por ejemplo, para una comida de boda que es motivo de comidas especiales. El matrimonio por lo civil 8 días antes, se da de comer en casa de la novia puerco enchilado o en blanco, pollo, arroz, mole verde o rojo, tortillas, cervezas, tequila, tamales. Se baila el mandilón y se brinda con los padrinos y familiares. También se baila la víbora de la mar. Ocho días después, por la mañana sucede la boda por la iglesia y se da un desayuno en la casa del padrino de velación. Se come atole y café, te, tamalitos, tortas o sándwich, cóctel de frutas y gelatina. (Cfr. Sugiura. 1997: 54). Por la tarde en la comida, se da a los invitados res en barbacoa o con en salsa roja, puerco en carnitas, pollo con mole verde y rojo, arroz, frijoles, tamales de cabeza de puerco, tortillas, salsas, refrescos, cerveza, tequila. A los padrinos se les da una olla de mole con pollo, arroz, frijoles, tortillas, un chiquihuite con fruta y pan de Tenango y los recuerdos del centro de mesa.

Otra descripción gastronómica es en la ofrenda del día de muertos, donde los espíritus de los niños se alimentan de chocolate, leche, pan naranjas, cañas, plátanos, guayabas y agua, que se depositan junto a ceras y veladoras en la ofrenda. Después de despedir a los 'muertos chicos', se prepara la ofrenda para los muertos grandes. A estos difuntos se les pone un plato de 'popoxa' (pescado), papa, charales, chile, tamales, tortilla, pulque y una botella de licor. La comida se sirve en cazuelas nuevas para no disgustar a los difuntos. El mole, el arroz y los frijoles se colocan en el piso, hasta debajo de la ofrenda, mientras que el quelite preparado en bolitas, los cigarros y las ceras se distribuyen en la mesa por todo el altar. El hombre de la casa marca un camino con pétalos de cempaxúchitl desde el altar hasta la salida de la casa. Enciende los sahumerios y coloca la corona de flores sobre el altar. Al terminar la celebración de los santos difuntos, los deudos llaman a la familia cercana a llevarse parte de la ofrenda; después vienen los parientes más lejanos, y por último, llegan los amigos, a quienes se les regala hasta los platos de barro y cazuelas (Cfr. Sugiura. 1997: 54).

Para el caso de la gastronomía mazahua, las prácticas culinarias están mejor descritas. En ellas se puede apreciar sus concepciones y su relación con el mundo, y su reflejo de su situación social e histórica. Por ejemplo, en la comunidad del Calvario del Carmen, en el Municipio de San Felipe del Progreso, se clasifican los alimentos en 'abundantes'. En este caso existen los que son para 'reponer energía', aquí están los caldos preparados para enfermos y parturientas; o aquellos que transmiten el mensaje de 'haber comido bien', como la carne; o bien los que se consideran 'llenadores', como el caso de la tortilla, que deja el apetito satisfecho (Cfr. Sugiura. 1997). En contraposición con los anteriores conceptos de abundancia, están los alimentos de 'carestía', los cuales al parecer, se formaron durante la gesta armada de la revolución. La dieta aquí es de quelites, flores de encino y espigas, combinadas con un poco de masa para hacer

atole. De la misma forma, en la época de sequías prolongadas, cuando las cosechas eran nimias, se obligaban a consumir quintoniles y nabos silvestres (Cfr. Segundo y Gutiérrez, 1988: 29-30).

Como en los demás grupos étnicos del Alto Lerma, los alimentos entre los mazahuas tienen sus normas. Por la mañana se acostumbra tomar infusiones, café, atole o pulque, con tortillas y salsa o pan. Por la tarde, se agregan más tortillas y el guisado. Resulta interesante el rescate de la técnica de preparación por medio del calentamiento de 'piedras de hormiguero', las cuales se asientan sobre el comal; o bien se calientan dentro de una cazuela u olla, la cual permite preparar de manera eficiente 'las palomitas de maíz', indispensables en gran parte de la mayoría de las celebraciones religiosas (Cfr. Romero. 2007).

Al igual que los otomíes, los mazahuas preparan comidas especiales para fiestas y ocasiones sociales, en las que el mole, arroz y pulque, son los platillos principales, destacando el día de los Santos Difuntos. Si era niño no destetado, no se coloca comida en la ofrenda. Si era niño más grande, se colocan galletas, dulces y vasos de leche. Las ofrendas más elaboradas son las de los muertos recientes, los que fallecieron hace menos de un año. Resalta el colorido y la variedad de sabores y olores que dan las frutas, flores, panes, quelites, pozole de trigo, hígado, patas de puerco, los *tenshas* o *tlaxcale*s, que son hechas de maíz tieno crudo, con azúcar y carbonato, para que no 'empachen'; también abundan los dulces de alfeñique.

Además se colocan pequeñas cazuelas de barro con frijoles, camote cocido, guisos de calabaza y tamales blancos. Sin embargo, destacan la elaboración de las 'palomitas de maíz', hechas con un grano especial que se llama *mamochite*, casi extinto en el valle, y que ha logrado subsistir gracias al simbolismo que representa para estos grupos étnicos, tal y como se ha demostrado en otros escritos (Cfr. Romero. 2005-A). Las palomitas de maíz se ensartan en hilos que colocan las mujeres en la iglesia alrededor de los santos en los altares; o bien como collares en sus cuellos. Estas se consumen días después que los difuntos ya 'las comieron'.

En cuanto a bebidas fermentadas, el maíz rojo se utiliza para la preparación del *sjendechjo*, bebida tradicional y ritual de los mazahuas, cuyo término se traduce como 'bebida de pulque de grano de maíz'. También recibe el nombre de *mbat´ apju*, debido al color rojizo achocolatado que adquiere con su preparación, la cual se lleva aproximadamente un mes, desde la obtención de la semilla puesta en un almácigo con hojas de tepozán, hasta su molienda y fermentación. (Cfr. Segundo. 1995: 23-43).

Del grupo matlatzinca, también poco estudiado en sus hábitos y cultura gastronómica, sobresalen sus conocimientos sobre hongos, los cuales continúan usándolos también para fines adivinatorios y curativos. Distinguen entre los hongos aquellos alucinógenos y los comestibles. La importancia que este recurso representa se refleja en su amplio vocabulario y clasificación, que define más de 50 especies diferentes, aunque no todas ellas sean usadas. Los hongos alucinógenos son llamados también 'santitos', están clasificados dentro de la clase de cosas sagradas junto al sol, la luna, las nubes, las lluvias, el rayo, y las imágenes que están dentro de la iglesia. Se consumen frescos, crudos y sin limpiar. Se ingieren según su tamaño 1, 3 o 5, nunca en pares. Se acompañan con fruta o azúcar, cuando menos una hora después de los alimentos. Sin embargo, hay prohibición de ingerirlos con pulque o alcohol (Cfr. Escalante y López. 1971: 6-7).

Finalmente en este recorrido gastronómico-etnográfico, están los nahuas, quienes eran y son muy aficionados a la gastronomía lacustre, tales como ranas y atepocates, ambos se revolvían apara hacer tamales llamados *tepoltamali*. Participaban mucho del intercambio de productos

gastronómicos con los habitantes de la Sierra de las Cruces, llamado patla. De esta manera se cambiaban alimentos procedentes de la zona lacustre como *ajolotes* y pescaditos muy apreciados llamados *michtlapijqui*. Los *atepocates* y *ajolotes* se cambiaban en el mercado de Santiago Tianguistenco por gorditas de masa o leña (Cfr. Sugiura. 1997). De este mismo grupo indígena, el mazahua, tenemos el interesante trabajo de género de Ivonne Vizcarra (2002), quien aborda el tema sobre *El taco mazahua* y sus lazos con el sistema mundial. En él, reconstruye el consumo social del taco desde sus orígenes prehispánicos hasta la globalización y subraya la necesidad de reinterpretar la realidad alimentaria de las sociedades campesinas, con un enfoque que permite revalorizar los espacios sociales femeninos.

Otro texto de tema gastronómico, pero de índole de recopilación de recetas, es el titulado: *Las recetas de la Abuela* (2002), cuya autoría se debe a Carolina Monroy de Nemer y a Gilda Montaño Humphrey, quienes se dedicaron a entrevistar a varios cronistas municipales, a la vez que vertían recetas selectas de cada uno de ellos y elaboraban una pequeña remembranza de lo lugares, platillos y bebidas del Estado de México y de la región de Toluca.

Recientemente en el año 2006, aparece el libro de Rosita Sánchez *Conversación en la cocina. Gastronomía mexiquense,* dentro de la Colección Mayor, Estado de México: Patrimonio de un Pueblo. Las recetas vertidas en el libro, por cierto de espléndida edición, son muy populares y conocidas: barbacoas, taco placero, chorizo y mole. Sin embargo, su capítulo más interesante es el referente al dedicado a los insectos comestibles –lo que no mata engorda-, citando lugares y formas de recolección, además de proporcionar formas de cocina de tan singular manjar con toda la tradición de la alta cocina toluqueña. Actualmente su cocina está en el restaurante “La finca de adobe”.

LOS MERCADOS (TIANGUIS) ACTUALES Y LA GASTRONOMÍA EN EL ALTO LERMA

No hay que olvidar que estos temas gastronómicos no son un fenómeno aislado dentro de la comunidad, están dentro de contextos culturales mayores, tales como el de los mercados indígenas de origen antiguo, los cuales se encargan de revitalizar la comida regional, como lo hacen el mercado Juárez, el de Santiago Tianguistenco y el de Ixtlahuaca, los cuales se articulan a través de un sistema complejo de calendarios de producción, fiestas y gastronomía con los pueblos de todo el Alto Lerma, como lo han demostrado los estudios recientes de Noé Aguirre y Roberto Montes en sus trabajos sobre geografía cultural.

En este sentido, el sistema de mercados campesinos en el Alto Lerma del Estado de México, pertenece a la tradición Mesoamericana de este tipo de estructuras sociales, la cual el antropólogo Malinowski puso al descubierto. Sus orígenes datan, en algunos casos, hasta comienzos del posclásico. Esta antigüedad en las regiones y las culturas del centro del país, ha articulado no solo territorios, sino fundamentalmente el abasto alimentario. En este sentido cumple con múltiples funciones como la de acaparador-revendedor de la producción campesina regional, distribuidor de producciones agrícolas e industriales de procedencia inter y extra regional, lo cual forma una red de mercados que van desde lo local, hasta lo regional, y en algunos casos lo sobrepasa.

El sistema de mercados campesinos en el Alto Lerma del Estado de México se presenta como sigue: 1.- la existencia de un centro regional o mercado principal, dado por mercado Juárez, el cual se relaciona con otros mercados de importancia menor y grado de especialización

diferente. 2.- en este rubro de orden jerárquico, se relaciona con los mercados regionales principales, identificados como el *mercado de animales* de San Bernabé (Ixtlahuaca), y el *mercado de comida preparada* de Santiago Tianguistenco. 3.- Estos a su vez, se relacionan con los centros de mercado de orden inferior denominados de distrito secundario. Así, se detecta que cada zona inmediata tiene su propio centro de mercado y su propia zona de influencia, los cuales cambian de mercancías y actividades conforme transcurre el año.

En síntesis, el modelo de sistema de mercados campesinos del Alto Lerma, consiste en un gran mercado regional (el mercado Juárez), que a su vez articula a los mercados de segundo nivel: San Bernabé (Ixtlahuaca) y Santiago (Tianguistenco); los cuales tienen su propio territorio de influencia, jerarquizando a los niveles más bajos, determinados por la cantidad de factores de especialización. Dicho sistema toma la circulación semanal de los mercados al interior, identificando los días de la semana y los grados de especialización de los productos, tanto del mercado campesino principal (Toluca), como de cada uno de los mercados regionales principales (Santiago y San Bernabé), y posteriormente, los mercados de distrito secundario y los de menor importancia.

Así, el mercado Juárez es el de *mayor jerarquía*, es decir, es el *centro regional de mercados* (Principal). Su importancia se reafirma y radica, en que "eclipsa" a todos los demás mercados existentes en el valle, es decir, es el único tianguis en el Alto Lerma el día que se realiza (viernes), por lo que las relaciones comerciales de todos los demás tianguis de la región, se concentran en la capital del Estado (26 municipios).

LOS RIESGOS DE LA COCINA TRADICIONAL EN EL ALTO LERMA

Como se vio al principio de este trabajo, la riqueza de la comida tradicional en el Alto Lerma depende en buena medida de la biodiversidad y su relación con la cultura. Los cambios drásticos en estos factores alteran gravemente la cultura culinaria y ponen en peligro una de las mejores posibilidades para el desarrollo local. La zona de montaña despoblada en tiempos prehispánicos, fue en gran parte ocupada por haciendas y molinos en la colonia, para lo cual se desviaron ríos, se desmontaron de árboles montañas y se poblaron con ganado mayor y menor. La población de animales por agostadero que ocupó estos espacios, superó la capacidad de carga de estos ambientes de serranía, lo cual marcó el comienzo de la deforestación permanente de dichos espacios. Por si fuera poco, a principios del siglo XX, las haciendas rentaron sus bosques montañosos a la Compañía maderera *The Suchi Timber Company*, filial de las compañías mineras que trabajaban en el Municipio de El Oro.

Sin embargo, estos cambios ambientales en el Alto Lerma palidecen con los ocurridos con el agua en el siglo XX. Uno de los grandes impactos en el paisaje, se debe a la desecación de las antiguas lagunas del Lerma, con motivo de la extracción de agua y su traslado para el Distrito Federal, para abastecer a una gran industria y a una población en constante crecimiento. El inicio de las obras para la extracción tuvo lugar en 1942, y terminó en 1951. Décadas después, las poblaciones ribereñas que se habían dedicado por siglos al aprovechamiento lacustre para la obtención de alimentos, habían cambiado drásticamente de actividad.

Las actividades de intercambio comercial entre los pueblos lacustres y los de montaña cambiaron súbitamente, hasta quedar solo como 'muestra', los intercambios de madera por pescado y ranas en el tianguis de Santiago Tianguistenco. Sin embargo, sucedió un positivo caso de especialización gastronómica en esta área no prevista, que es el que sigue (Cfr.

Albores. 1995). Al especializarse San Mateo en la producción de calzado, se necesitaba comprabar grandes cantidades de borregos al pueblo de Capulhuac ubicado en la montaña para aprovecharse de la piel; por lo que la carne, para no desperdiciarla, comenzó a utilizarse en grandes cantidades los fines de semana para ser preparada en 'barbacoa' y venderla, lo cual con el paso del tiempo, especializó a Capulhuac, en la preparación de dicha comida, sobre todo al trasladar su venta hacia el Distrito Federal, lo cual creo una demanda enorme que metió a casi todo el pueblo, de una u otra manera, en esta actividad.

A pesar del relativo éxito anterior, donde la gastronomía local salvó a un pueblo del desastre ambiental y lo enriqueció relativamente, los demás pueblos lacustres y de montaña han pagado un alto costo ambiental y social, al haber otorgado la concesión del traslado de su agua al Distrito Federal (Cfr. Albores. 1995).

DESARROLLO LOCAL, GESTIÓN Y MANEJO: A MANERAS DE CONCLUSIÓN

En la cocina tradicional del Alto Lerma, existen pocos casos afortunados en los que coinciden rasgos sobresalientes de la identidad cultural de la región. La coincidencia se da fundamentalmente en aquellas áreas que han conservado rasgos de originalidad y de continuidad milenaria. La clave cultural de esa cocina se da en la relación de comunidad y naturaleza. El factor número uno descansa en la existencia de un ambiente templado-frío, donde se ha producido el maíz duro del valle y la crianza del cerdo desde hace cientos de años. Por otro lado, está el origen lacustre de sus paisajes y su relación con las actividades de pesca, recolección y caza de dichos en dichos ambientes. Finalmente, la relación del paisaje de montaña con la ganadería y la caza recolección de su biodiversidad. Todo lo cual se caracteriza de manera específica en la cocina, a través de la creación de platillos especiales y locales en cada una de las comunidades del Alto Lerma.

Actualmente se presentan preocupantes fracturas en esa relación, en la cual reside la definición de lo que hoy identificamos como desarrollo. Pero es bien sabido que el desarrollo es inconcebible, si una y otra no llenan las condiciones de la "sustentabilidad". Un desarrollo implicado con la tradición, con la historia y con el futuro como desafío ambiental y económico, pero también como desafío cultural. No importan solamente los indicadores macroeconómicos y los porcentajes de crecimiento, sino demostrar que se pueden aminorar los desequilibrios, ampliar los beneficios y establecer reglas de competencia mercantil y laboral que funcionen con ese fin. Al recuperar como fenómeno sociocultural a la cocina, en este caso, a los modos y prácticas alimentarias en las propuestas de desarrollo, se está colocando a la cultura en el centro mismo de los procesos que articulan y dan sentido a la vida comunitaria, incluyendo las formas en que se relacionan los individuos, la manera de apropiarse de los recursos, así como las expresiones simbólicas y los parámetros para concebir la calidad de vida del grupo.

La cocina tradicional como aspecto esencial de los grupos campesinos e indígenas, tienen un poder notable para incidir en los procesos de desarrollo, sobre todo cuando constituyen un eje milenario y vigente, imbricado con la cosmogonía, la religiosidad, las tradiciones, los rituales, y las relaciones sociales familiares de un pueblo. La comida con identidad, tienen más que otras expresiones del patrimonio cultural, la capacidad de impulsar y dinamizar la producción en infinidad de actividades económicas. El potencial del patrimonio culinario del Alto Lerma, es una propuesta y estrategia de desarrollo, en donde se pueden diseñar los desarrollos locales activando el patrimonio milenario heredado, y la creatividad para la generación de riqueza.

Es así como la cocina tradicional, es el detonador y desencadena procesos múltiples que buscan incidir en la economía en plazos de diverso alcance. Entendido en su acepción cultural contribuye del mismo moldo a reforzar la relación entre la sociedad y los procesos económicos, renovando y multiplicando a los actores sociales. Considerar al patrimonio cultural, y en este caso, al patrimonio gastronómico como un activo, es tener a disposición un recurso, un saber comprobado, y un elemento a la vez fundacional y contemporáneo, ya que forma parte constitutiva de los valores simbólicos del colectivo nacional y de los saberes por todos compartidos. Por ello, las cocinas regionales en México más allá de los atributos tradicionales que les confieren carácter, requieren de conservación de preservación y de impulso especial, ya que representan un medio fundamental de supervivencia cultural y a la par de desarrollo económico.

La cocina del Alto Lerma, fundada en productos y técnicas, así como un sistema socio-alimentario que pone en circulación alimentos y símbolos compartidos, representa un capital esencial de enorme significación que propicia enlaces y cruces entre lo local, lo regional y lo universal, atendiendo a sus raíces pero calculando también una evolución de largo alcance. Consecuentemente las instituciones públicas, privadas y académicas habrán de garantizar el rescate, la salvaguarda, la conservación y la promoción de la cocina tradicional mexicana tienen que responder a planes, programas y proyectos específicos en diferentes campos.

Es responsabilidad de los que impulsamos este tipo de desarrollo, diseñar políticas adecuadas en el ámbito de la agricultura, de tal modo que se pueda recuperar la autosuficiencia alimentaria, con el propósito de revertir las tendencias sobre todo en la importación de maíz, frijol y chile, y sobre todo, controlar la importación de alimentos transgénicos que afectan la biodiversidad. En este sentido, merece especial cuidado preservar y cuidar las especies alimentarias originales de la Cuenca Alta del río Lerma.

Crear y atender los programas relacionados con la conservación de las cocinas de los pueblos indígenas y campesinos, cuidar su inserción en circuitos que faciliten el intercambio de saberes y costumbres, tanto de saberes y costumbres, tanto a nivel culinario como ecológico, así como establecer redes de comercialización. Promover las prácticas culinarias, el uso de productos y la capacitación de quienes desempeñan en las diversas ramas de la cocina popular. Estas actitudes y políticas públicas deberán contrarrestar los riesgos y peligros que acechan a la continuidad de la cocina mexicana como un eje de desarrollo local: la devastación del entorno natural; la competencia desleal de países de granos subsidiados; las aventuradas importaciones de semillas transgénicas poco estudiadas; la brecha entre la educación formal y los conocimientos tradicionales, en detrimento de estos últimos; la perniciosa mercadotecnia de alimentos chatarra; los cambios en la dieta tradicional, con efectos negativos por la desnutrición y afectación a la salud.

No cabe duda que la gastronomía mexiquense junto con el ecoturismo, deben ser uno de los puntos de apoyo para el desarrollo de los pueblos indígenas y campesinos del Alto Lerma, y de toda nuestra entidad, impulsando su conservación, difusión y el respeto por aquellas culturas que la han inventado y mantenido. Sin lugar a dudas, este trabajo contribuirá en algo en ubicar a la gastronomía de Toluca y del Estado de México, en un lugar más relevante dentro de las grandes regiones culinarias de México y pronto estará a la par de Puebla, Michoacán, Oaxaca y Jalisco en sus estudios gastronómicos y difusión de sus platillos.

REFERENCIAS

AGUIRRE, N., MONTES, R. *Sistemas espaciales de mercados campesinos en el valle de Toluca*. Tesis de Licenciatura en Geografía. U.A.E.M, 2003.

ALBORES ZARATE, B. *Tules y sirenas: el impacto ecológico y cultural de la industrialización en el Alto Lerma*. México: El Colegio Mexiquense, 1995.

ALMANAQUE. *Almanaque agrícola*. México: Talleres Gráficos de la Unión, 1931.

ANÓNIMO. *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*. México: Librería de la viuda de Ch. Bouret. 1831 original; reedición de 1899.

ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN. *Ramo Tierras*. México. 1544.

ATLAS CULTURAL DE MÉXICO. *Gastronomía*. México: SEP-INAH-PLANETA, 1988.

AVELEYRA ARROYO DE ANDA, L. *Prehistoria de México*. Ediciones Mexicanas, 1950.

AVELEYRA ARROYO DE ANDA, L. *Los cazadores primitivos en Mesoamérica*. México: UNAM. 1967

AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE TOLUCA. *La cocina en Toluca*. Imprenta Madero, 1978.

BANRURAL. *La comida familiar en el Estado de México*. México: Banrural, 1988.

BARROS, C. *Pueblo de Maíz*. La cocina ancestral de México. Ritos, cremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos. México: Conaculta, 2004.

BOTURINI, Lorenzo. *Historia General de la América Septentrional*. México: Porrúa, 1979.

CANO GARDUÑO, L. *Gastronomía mazahua y usos prácticos de los alimentos: el caso de El Calvario del Carmen, municipio de San Felipe del Progreso.* Tesis de Licenciatura. UAEM. 1993.

CÓDICE FLORENTINO. 3 Vols. México-Italia. Secretaría de Gobernación. México, 1980.

COHEN, M.N. *La crisis alimentaría de la prehistoria*. España: Alianza Universidad, 1980.

COMITÉ MUNICIPAL DEL DIF DE TOLUCA. *Ayuntamiento Constitucional de Toluca. La cocina en Toluca.* Toluca: Imprenta Madero, 1978.

CONACULTA. *La cocina familiar en el Estado de México*. México: Conaculta-Océano, 2000.

CONACULTA. *Pueblo de maíz*. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos. México: Conaculta, 2004.

DE GUZMÁN, *D*. *Recetario de Dominga de Guzmán*. México: Conaculta-Culturas Populares, 1999. (Manuscrito original de 1750).

ROSA DE ALMAZÁN, M.T. *Gastronomía mexiquense*. Gobierno del Estado de México, 1987.DE

DE SAHAGÚN, F.B. *Historia de las cosas de la Nueva España.* México: Robredo, 1936.

ESCALANTE H, R.; LÓPEZ, A. *Hongos sagrados de los matlatzincas*. Museo Nacional de Antropología. INAH-SEP. Sección de Lingüística 4. México. 1971.

FABILA, A., FABILA, G. *La misión cultural de Amanalco, escuela sin muros*. México: Editorial Bolívar, 1948.

FABILA, A., FABILA, G. *México. Ensayo económico del Estado.* Vol. 1 y 2. México: Talleres Gráficos de la Nación, 1951.

GARRIDO, I.M. *La Ciudad de Toluca*. Estado de México: Imprenta del Instituto Literario, 1883.

HARRIS, M. *Introducción a la antropología general*. Madrid, España: Alianza Universidad Textos, 1984.

HARRIS, M. *Caníbales y reyes*. Los orígenes de la cultura. Barcelona, España: Biblioteca Científica Salvat, 1986.

HENNING, P. Apuntes etnográficos sobre los Otomíes del Distrito del Lerma. En: *Anales del Museo Nacional de México*. Época III, Tomo III, núms. 1-8; 58-85. México, 1911.

HERRERA, C. *Recetario Vegetariano para mejorar la alimentación familiar.* Gobierno del Estado de México, 1976.

LITVAK KING, J.; MIRAMBELL, L. Los primeros pobladores de México. En: *Gran Historia de México*. Vol. 1. Planeta-Conaculta-INAH. España. P. 1-21, 2002.

MONJARÁZ, J. *Colección de documentos sobre Coyoacán*. Instituto Nacional de Antropología e Historia. México, 1976.

MONROY DE NEMER, C.; MONTAÑO HUMPHREY, G. *Las recetas de la abuela.* UAEM. COLMEX. Quinta del Rey. 2001.

MONTOYA GARDUÑO, A.V. *La artesanía una tradición familiar: el caso del alfeñique en la ciudad de Toluca*. Tesis de Licenciatura en Antropología. UAEM. 1992.

MORALES SALES, E.S. *El sabor agrio en la cultura mazahua.* Toluca: Biblioteca de los Pueblos Indígenas. Instituto Mexiquense de Cultura, 2000.

NUEVO cocinero mexicano en forma de diccionario. México: Librería de la viuda de Ch. Bouret, 1899.

OCHOA, L. Paisaje y cultura en Mesoamérica. En: *Gran Historia de México*. Vol. 1. Planeta-Conaculta-INAH. España. Pp. 21-41, 2001.

ROBELO, C. *Diccionario de mitología náhuatl*. México: Ediciones Fuente Cultural, 1951.

ROMERO CONTRERAS, A. T. El uso y manejo del agua para la agricultura en el antiguo valle de Toluca. En: REVISTA *Páramo del campo y la ciudad*. Año 3, Núm. 7, Agosto. Estado de México, 2005.

ROMERO CONTRERAS, A. T. B- Geografía e Historia Cultural del Maíz Palomero Toluqueño (Zea mays everta). En: *Revista Ciencia Ergosum*. Vol. 1. Noviembre 2005. 15-25. México, 2005.

ROMERO CONTRERAS, A. T. Frailes y religiosos: sus huertos y enseñanzas agrícolas en la Nueva España. En: CARRETO, F.: *Territorio, agricultura y ambiente: Enfoque en el siglo XXI.* UAEM. México. Pp. 81-124. 2007.

SALINAS SÁNCHEZ, G. Región Centro: México y Morelos. En: *ATLAS Cultural de México*. Gastronomía. SEP. INAH. Planeta. México. Pp. 103-112, 1988.

SÁNCHEZ GARCÍA, A. *Toluca del chorizo*. *Apuntes gastronómicos*. Serie de Arte popular y Folklore. Gobierno del Estado de México, 1976.

SÁNCHEZ GARCÍA, R. *Conversación en la cocina. Gastronomía Mexiquense*. Colección Mayor. Estado de México: Patrimonio de un pueblo, 2006.

SANTAMARÍA, F. *Diccionario general de americanismos*. 3 Tomos. México: Editorial Pedro Robredo, 1942.

SEGUNDO, E. *El sjendecho*. Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México. México, 1995.

SEGUNDO ROMERO, E.; GUTIÉRREZ GARCÍA, A. *Los discursos orales de identidad Teta ñaatho en Potla, Temascalcingo*. Tesis. UAEM. 1988.

SUGIURA, Y. *Atlas etnográfico de la Cuenca Alta del río Lerma*. Gobierno del Estado de México. México, 1997.

SUGIURA, Y.; SERRA PUCHE, M. Notas sobre el modo de subsistencia lacustre. La laguna de Santa Cruz Atizapán. Estado de México. En: *Anales de Antropología*. UNAM. Vol. X: 455-466. 1983.

VETANCURT, F.A. DE. *Theatro Mexicano*. México: Porrúa, 1982.

VIZCARRA, I. *El taco mazahua*. UAEM. 2002.

VOLUNTARIADO DE LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO. *De Toluca para el mundo. Tres generaciones en la gastronomía.* México: La Moderna, 2002.