

# La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000

---

Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Profesores investigadores de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. Correos electrónicos: patricia\_alvaro\_glez@hotmail.com, carvigo\_9@hotmail.com, bacilizaqs@yahoo.com.mx



*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

## La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000

### The lakeside cuisine Almoloya River, State of Mexico, and around, in 1960 and 2000

#### Resumen

Desde tiempos prehispánicos la zona lacustre del Alto Lerma ha sido importante, ya que en ella estuvieron asentados inicialmente los matlatzincas, luego los náhuatl, españoles y mestizos; la región era rica en recursos alimenticios vegetales y animales que se desarrollaron en el vaso de los cuerpos acuáticos, las riberas y la zona montañosa colindante. Aquí encontró Cortés las condiciones propicias para establecer los primeros criaderos de puercos en América.

El objetivo de este trabajo es describir la gastronomía lacustre del Alto Lerma, específicamente de la cabecera municipal de Almoloya del Río, que lleva el mismo nombre, y los mercados cercanos en las décadas de 1960 y 2000. En la investigación de campo se utilizó el método etnográfico; se entrevistó a 28 personas adultas que tienen conocimientos sobre los ingredientes lacustres y preparaciones culinarias elaboradas con base en ellos. También con ese fin se realizaron visitas al mercado Santiago Tinguistenco, además de la

#### Summary

*Since prehispanic times the lake area of the Alto Lerma has been important because therein matlatzincas were initially settled and after the Nahuatl, Spanish and mestizos; the region was rich in plant and animal food resources that were developed in the bodies water, the banks and adjacent mountainous area. Here Cortes found favorable conditions to establish the first pig farms in America.*

*The aim of this paper is to describe the lacustrine cuisine of the Alto Lerma, specifically the municipal seat of Almoloya del Río, which bears the same name, and nearby markets in the 1960 and 2000 decades. In the field research, the ethnographic method was used; 28 adults were interviewed who are knowledgeable about lacustrine ingredients and culinary preparations made with them. Also to that end, the local market and that of Santiago Tinguistenco were visited, besides the lake and its surroundings.*

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar

Algunas de las preparaciones culinarias identificadas entre la población entrevistada son: diversas especies de pescados, ranas, atepocates y aves preparadas de diversas maneras, como en tamal (mextlapique) y caldillo rojo o verde; los quelites eran una componente importante en la alimentación local. Algunas técnicas culinarias tradicionales como el hervido, asado y cocción al vapor se han conservado, aunque se han adquirido otras como la fritura, capeado y el rebosado, en el caso de las carpas y ranas.

Las poblaciones de varias plantas (como las papas de agua y las cabezas de negro) y animales como los ajolotes, han disminuido drásticamente, ya es raro encontrarlas.

### Palabras clave

Gastronomía lacustre, especies lacustres, Almoloya del Río, Laguna de Chignahuapan.

*Some of the culinary preparations identified among those interviewed are: various species of fish, frogs, birds atepocates, which are prepared in various ways, as in tamale (mextlapique) and red or green broth; quelites were an important component of the local diet. Some traditional cooking techniques such as steaming, grilling and steaming have been preserved, although others have been acquired as frying, weathered and overflowing, in the case of carp and frogs.*

*Populations of several plants (such as papas de agua and cabezas de negro) and animals like ajolotes, have declined dramatically, it is rare to find.*

### Keywords

*lacustrine cuisine, lake species, Almoloya del Río, Laguna de Chignahuapan.*

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

## Introducción

Cuando los conquistadores españoles llegaron, la población de los ahora principales estados del Altiplano Central se concentraba alrededor de los lagos de la cuenca del Valle de México y Pátzcuaro, de la misma forma que los habitantes del sur del Valle de Toluca en la zona cenagosa. La razón de ello radica en la gran riqueza de los recursos alimenticios presentes en los ecosistemas lacustres: peces, anfibios, aves, insectos, reptiles y una diversidad de especies vegetales, así como de materias primas para satisfacer necesidades de techo y las facilidades para realizar otras actividades productivas como la pesca y cestería. Esta diversidad vegetal y animal y su interacción con las culturas dio origen a una gastronomía propia del medio lacustre distinta para cada región.

Durante siglos, los ríos y lagunas de este sistema lacustre constituyeron la fuente primaria de alimento, techo e instrumentos de trabajo para los grupos indígenas y demás moradores de la región (Aguirre, *et al.*, 1998), quienes habían sido los depositarios del conocimiento para el aprovechamiento de los recursos naturales, e hicieron un manejo responsable de los mismos, asegurando la disponibilidad de alimentos durante todo el año y para las generaciones venideras.

Así se configuró una de las áreas más importantes a nivel nacional, con una gastronomía lacustre e identidad regional propia, donde peces, crustáceos, batracios y plantas acuáticas contribuyeron a la conformación de una biodiversidad muy vasta (Sugiura y Serra, 1983; Sugiura, 2009), que se ha estado perdiendo básicamente por la desecación de esos ambientes. Junto con esos recursos, también está desapareciendo la gastronomía desarrollada a partir de las especies acuáticas. Debido a que hasta hace no mucho tiempo este tema era poco importante en la investigación social, las referencias bibliográficas son escasas; además, está en riesgo el conocimiento sobre esta riqueza gastronómica y alimenticia, ya que junto con la desaparición de su ambiente, se están extinguiendo las personas que poseen estos saberes.

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

Si existe algún patrimonio gastronómico importante en el Valle de Toluca, con identidad y características regionales, es sin duda alguna el que está sujeto a los ambientes acuáticos del Alto Lerma, junto con sus culturas. Su caracterización, en cuanto a la obtención de los ingredientes culinarios, lugares, formas de recolección, caza y preparación, así como sus creencias religiosas o míticas, son parte de la cultura gastronómica mexiquense y de una cocina donde se sintetiza la información social, cultural y del entorno natural de una región y modo de vida en riesgo. El objetivo general de esta investigación fue describir la gastronomía lacustre del Alto Lerma, específicamente de la cabecera municipal de Almoloya del Río, que lleva el mismo nombre, y mercados cercanos; en las décadas de 1960 y 2000.

### **El modo de vida lacustre**

El concepto de modo de vida lacustre es clave para poder entender la forma en que subsistieron los grupos poblacionales en la ciénaga de Lerma. Yoko Sugiura, además de Beatriz Albores, es quien más ha estudiado la zona desde sus orígenes hasta nuestros tiempos, bajo la óptica de los recursos que ha proporcionado el medio y la forma en que han sido aprovechados para el beneficio comunitario. Para la primera autora:

[...] el modo de subsistencia lacustre puede definirse como un sistema donde se articulan todas las actividades relacionadas con los procesos que los grupos humanos establecen con su medio de producción. Es una forma específica de respuesta e interrelación del hombre con su entorno biofísico, a fin de asegurar su reproducción y, por ende, su sobrevivencia como grupo humano. Dentro de la subsistencia, la obtención de alimento es, sin duda, una necesidad primaria, puesto que una población no puede sobrevivir si no es capaz de proveerse de alimento en forma constante (Sugiura, 1998: 71).

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

Con la desecación de la laguna de Lerma, iniciada en 1942 y concluida en 1951, con el propósito de llevar el agua que emanaba de los manantiales de Almoloya del Río al Distrito Federal, para cubrir las crecientes necesidades de agua de sus habitantes (Romero, 1993), el modo de vida lacustre que había demostrado ser muy exitoso al proveer de todo lo necesario para la sobrevivencia, se transformó drásticamente. Desde entonces, los habitantes de las riberas han tenido que dedicarse a otras actividades económicas y buscar formas alternativas para obtener sus alimentos.

## Descripción de la zona de estudio

### El Alto Lerma

En el Estado de México, el Alto Lerma se ubicaba en lo que actualmente es el Valle de Toluca; incluía la laguna de Lerma y se localizaba en el sur de dicho valle. En ella se asentaron las sedes matlatzincas más importantes, de las cuales Sahagún (2006) describe algunas de sus costumbres. Antes de que se desecara, su eje sur-norte medía más de 30 kilómetros, desde San Mateo Texcalyacac hasta la colonia Álvaro Obregón (Sugiura, 1998: 21).

Gracias, entre otros factores, a la ubicación del Nevado de Toluca en el sur del valle, se formó la ciénaga, lago o laguna de Lerma, de la cual nace el río llamado de la misma manera. Esta laguna estaba formada por tres tramos que se extendían en escalones sucesivos, descendentes hacia el norte; el primero, el más elevado, era la ciénaga de Almoloya del Río o Chignahuapan, medía alrededor de 50 km<sup>2</sup>. El segundo es la laguna de Lerma, Chimaliapan o Chimaleapan, que cubría cerca de 25 km<sup>2</sup>; el tercero, el más bajo de los tres y ubicado en el extremo norte, era la laguna de San Bartolo o Chiconahuapan, que tenía una superficie de 10 km<sup>2</sup>. Después de abandonar estos tres vasos, iniciaba propiamente el mencionado río (Albores, 1995: 72-73; Sugiura, 1998: 21).

Estas ciénagas se caracterizaban por: el agua cristalina que en ellas brotaba y circulaba, por una gran extensión cenagosa en las áreas poco profundas, y por zonas de agua profunda llamadas

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

“lagunas”, así como por el suelo flotante o “plancha” que se formaba por las raíces de la vegetación acuática (Sugiura, 1998: 20). Tanta era el agua que encontraba su salida en el río Lerma, que su cauce resultaba insuficiente e inundaba las zonas aledañas (ibídem: 21). La zona incluía tres subregiones: el vaso lacustre, la llanura ribereña y la montaña, donde destacaban los cultivos de huerta o chinampa en el borde ribereño de localidades sureñas como San Mateo Arencó, Techuchulco y Jajalpa.

La fauna lacustre comestible estaba integrada por crustáceos, insectos en estado larvario y adulto, reptiles, anfibios, peces y aves. En la llanura ribereña se cultivaban, entre muchas especies más: hortalizas (haba, chícharo, papa, calabaza, chilacayote, cebolla, cilantro, perejil, col, rábano, arvejón, ejote, coliflor y nabo. Granos (maíz, frijol y avena), frutales (tejocote, capulín, peral, manzano, ciruelos, nogal de Castilla; higo, membrillo, durazno, perón, y chabacano), agave pulquero, quelites (quelite, quintonil, huauzontle y verdolaga); así como forrajes, flores y plantas medicinales.

Desde entonces, en la zona se obtenían muy buenas cosechas de maíz. En la llanura lacustre y parte de la montaña se criaban ganado de pelo, cerda y lana, conejos, gallinas, guajolotes, patos y gansos. En el cinturón montañoso eran comunes las coníferas, árboles caducifolios, hongos; al igual que conejos, liebres venados, zorras, gato montés, lobos y coyotes. La caza, pesca y recolección de vegetales y animales en la laguna de Lerma, fueron en todo momento fundamentales para la alimentación y subsistencia de los habitantes de la zona, hasta que fue desecada en la década de 1960.

La forma directa de expresión de la trascendencia religiosa de la economía lacustre, es la supervivencia en la zona de diversos relatos acerca de la Clanchana (del náhuatl atlanchane, “habitante del agua”) y el Clanchano, su esposo, conocidos también como Sirena y Sireno, de origen prehispánico. De ambos se decía que tenían la mitad superior humana y la inferior en

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

forma de pez; que eran padre y madre del agua, y dueños o creadores de todo lo que había en la laguna (Albores, 1995: 306-310).

De la antigua y vasta ciénaga, en nuestros días sólo quedan tres cuerpos de agua: la laguna de Almoloya del Río, Lerma y San Bartolo, siendo esta última la mejor conservada. La Laguna de Almoloya del Río ha visto reducida su extensión y actualmente comparte muchos de los problemas de la laguna de San Mateo Atenco, tales como: contaminación por aguas negras y basura, y terrenos dedicados al pastoreo, canchas deportivas y parques. Desde hace algunos años se decidió dividir la laguna en dos partes, para destinar una de ellas a la recepción de las aguas negras del pueblo del mismo nombre.

En la segunda parte, en 2008, y de acuerdo con algunos habitantes, se abrió un gran boquete que absorbió un volumen importante del agua que contenía, lo cual, junto con la disminución de las lluvias, ocasionó que un año después se presentara una importante mortandad de peces por el bajo nivel del agua, su calentamiento por efecto del sol y el bajo contenido de oxígeno (trabajo de campo, 2010).

## **Almoloya del Río**

El municipio mexiquense de Almoloya del Río (tiene por cabecera municipal un lugar denominado de la misma manera, la cual se encuentra ubicada a 26 kms. de la capital del Estado de México y a 2 mil 600 metros sobre el nivel del mar (Vázquez, 1999), tiene una extensión de 485.21 kms. cuadrados y cuenta con 13 tianguis (INEGI, 2010). La palabra Almoloya proviene de *Almoloyan* y significa “donde mana el agua” (Romero, 1974).

Aquí se encuentran las riberas de lo que antaño fue la gran laguna de Chignahuapan, nombre náhuatl que significa “agua nueve veces extendida” (García, 1999); donde se iniciaba el Valle de Toluca y el Gran Río, hoy conocido como Lerma. Forma parte de la cuenca alta del Río Lerma, la

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

cual abarca desde el nacimiento de esta corriente fluvial (en el municipio de Almoloya del Río, Estado de México) hasta la presa Solís, del estado de Guanajuato. El clima que predomina es templado-subhúmedo, con tendencia al frío, con lluvias en verano, con días soleados, sobre todo en los meses de noviembre a abril. La temperatura media anual es de 11.5° C, la máxima de 18° C y la mínima de 1.5° C. La precipitación promedio es de 871.7 mm (Vázquez, 1999).

El municipio de Almoloya del Río está habitado actualmente por 147 mil 653 personas (INEGI, 2010); en tiempos pasados adquirió enorme importancia, dadas sus actividades lacustres, las cuales a través del tiempo se han ido perdiendo, debido principalmente a que el agua que emanaba y conformaba la laguna, ha sido llevada por medio de un enorme acueducto a la ciudad de México. Pese a la desecación de la laguna, aún se conserva en la municipalidad una parte del entorno. El área natural protegida de Almoloya del Río está formada por 77.3 hectáreas y se denomina Laguna Chignahuapan, cuya categoría de manejo tiene las funciones de parque municipal de recreación popular, y tiene como rasgo característico ser un cuerpo de agua (Vázquez, 1999).

Pese a que, con la desecación de la laguna la fauna acuática y anátidos fueron mermados, durante el otoño e invierno se pueden ver algunas especies. Dentro de las especies acuáticas están las ranas (Moctezuma, Pipiens, arborícola y sapito negro); carpa, acocil, garza blanca y gris, agreta, agachona, ganga. Así como perro de agua, pato silvestre, pato canadiense, salamandras, culebras de agua, ajolotes, etc. Entre las aves silvestres destacan los zambullidores, gallaretas, polla de agua, 16 variedades de patos, perro rojo, cerceta o zarceta, tordos de cabeza amarilla o negra, y aves canoras (ibídem). Pese a la fama que tuvo durante centenas de años como productora de animales acuáticos, después de la desecación de la gran laguna Chignahuapan, en la actualidad sólo se pueden pescar algunas ranas y carpas en el bordo de Almoloya del Río.

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

## Metodología

La investigación se desarrolló en el pueblo de Almoloya del Río, dentro del municipio del mismo nombre. Se aplicó el método etnográfico en el trabajo de campo y la investigación documental acerca del manejo de las especies animales y vegetales acuáticas para la elaboración de platillos en Almoloya del Río y Santa Cruz Atizapán (pueblo muy cercano a Almoloya y sobre el cual sí existen referencias bibliográficas); además de lugares cercanos, de donde muchas de estas especies son endémicas.

Se identificó y entrevistó a 28 personas adultas (para lo cual se emplearon tres guías de entrevista) que tienen conocimiento sobre los ingredientes y preparaciones culinarias antes y/o después de la desecación de la laguna de Almoloya, o los venden. Además, se realizaron incursiones en la laguna y sus riberas, para conocer su situación actual; la información se obtuvo a través de una guía de observación.

## Resultados y discusión

### Antes de la desecación de la laguna

Con base en la investigación realizada, se obtuvo la siguiente información referente a los productos de la laguna, temporadas de caza, pesca y recolección; así como de métodos y técnicas de obtención y precio al que eran vendidos dichos productos, además de las preparaciones culinarias.

La caza y la pesca eran tareas de los hombres de la familia (padre, hijos, hermanos, tíos, e incluso abuelos); rara vez recolectaban especies vegetales, aunque lo hacían si encontraban el producto a su paso. Las mujeres de la familia se encargaban de preparar los alimentos: clasificaban los productos recolectados, los lavaban y procedían a prepararlos; generalmente, se trataba de recetas fáciles y rápidas, ya que el alimento tenía que estar listo para la hora de la comida.

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

Acerca de los productos lacustres para consumo humano, anteriormente se recolectaban: berros, jaras, papas de agua o apachol, “cabeza de negro”; al igual que acociles, ranas, ahuahtle o ahuahtli (huevo de mosco); no hay referencias bibliográficas sobre la existencia de este último producto en la zona, pero al parecer sí llegó a colectarse. Los productos se sacaban de la laguna por temporadas; las ranas, por ejemplo, eran abundantes en tiempo de lluvias, así como los atepocates y ajolotes.

Pescaban atepocates (renacuajos un poco grandes), ajolotes, carpas, pescaditos negros (que son como sardinas pero más grandes); así como zalmichi y juiles, entre otras especies; y cazaban patos, zarcetas, gallaretas, pato golondrino (que es el más grande), chichicuilotos (chobis) y cuacos. Las aves eran de temporada de frío, siendo su principal época de noviembre a enero.

Todos los productos lacustres eran vendidos principalmente en el mercado local y en el tianguis de Santiago Tianguistenco. Algunos pescadores hacían su venta en pueblos y tianguis cercanos. Había días exclusivos de pesca, caza, recolección y venta; por ejemplo, los acociles se recolectaban los lunes, jueves y sábados, para distribuirlos en los mercados de Tianguistenco (martes), Toluca (viernes) y Ocoyoacac (domingo).

Anteriormente (hace 30 ó 40 años) los patos eran cazados en armadas y uno grande costaba \$5.50 (cinco pesos con cincuenta centavos). Aves como las zarcetas, galleretas y cuacos, eran comercializadas sin plumas e incluso cocidas y costaban desde \$2.50 (dos pesos con cincuenta) hasta \$5 (cinco pesos). Las vendedoras llevaban sus productos a los mercados y tianguis cercanos o los ofrecían en las calles principales del pueblo, e incluso algunas solían venderlos en el mercado de La Merced, en la ciudad de México.

Los acociles también eran muy baratos, costaban entre 50 centavos y un peso el “plato” (tazón mediano), dependiendo si estaban o no preparados. Otro producto muy accesible (y al parecer abundante) eran los ajolotes: una docena costaba 70 centavos. Una carpa podía venderse entre

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

20 y 30 centavos, según su tamaño. Los tamales costaban desde 50 centavos hasta 80 centavos, y se dice que eran más grandes y con mejor sabor. Las ranas también se comercializaban enteras y sin limpiar, en “platos” que costaban un peso. Entre los vegetales, las jaras y los berros casi no eran recolectados para su venta, sólo bajo encargo y para autoconsumo.

Sobre los alimentos que se consumían, los tamales (mextlapiques) eran muy comunes, y eran elaborados con especies acuáticas, siendo las más mencionadas las carpas, pescaditos negros, pescaditos blancos, ranas y atepocates; se preparaban con epazote y rajas de chile serrano o cuaresmeño, cebolla y sal; se envolvían en hoja de tamal y se asaban o “tatemaban” en el comal o se cocían a “baño María”.

También se preparaban los pescados (blanco, negro, carpas, juiles, zalmichis), atepocates y las ranas en chile verde o rojo, en una especie de caldo, y en ocasiones se añadía un poco de cilantro molido al chile verde para realzar los sabores; algunas personas añadían al caldo papas u otras verduras como calabazas, elotes, habas o chícharos. Los atepocates también se hervían y después se guisaban en salsa de chiles chilacas, pudiendo agregarse papas al guiso.

Otra forma de preparar el pescado era en caldo, también con verduras; solamente había que limpiarlo muy bien, retirarle las escamas y restos y sumergirlos en agua, añadiendo sal, ajo y cebolla. La carpa se podía preparar también frita: se enharinaba, cocía en aceite, y después se acompañaba con lechuga, pepinos y jitomates. Las ranas también se podían preparar en caldo con verduras, o fritas. Para prepararlas fritas o capeadas, era necesario lavarlas bien y quitarles las vísceras, después se rebozaban con huevo y harina y se colocaban en aceite caliente, para guisarlas finalmente en caldillo de jitomate.

Los acociles se lavaban bien y se dejaban hervir en agua con sal, hasta que se volvían rojos; después se sacaban del agua y se revolían con cebolla, chile y epazote o cilantro, y con ellos se hacían tacos, acompañándolos con salsa y limón. Otra forma de prepararlos era asados

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

directamente hasta que cambiaran de color; y se preparaban de la misma manera. También se podían preparar en salsa de chile verde con los “gorditos” del chicharrón; cuando la salsa empezaba a hervir, se añadían los acociles crudos y bien lavados, se dejaban unos minutos hasta que se volvieran rojos y “agarraran sabor”.

Las aves se consumían principalmente en caldo con verduras (papas, calabazas, ejotes, elotes, chayotes, zanahorias), aunque también se preparaban con chile pasilla, verde o hervidas en pulque. En el caso del pato, primero se desplumaba, después se le sacaban las menudencias y se lavaba bien; se dejaba marinar en agua con jugo de limón y sal durante 20 minutos aproximadamente, para desfleamarlo (y así evitar que supiera a humedad). Después se guisaba según las preferencias de la gente, si era preparado en cualquier tipo de chile, primero se tenía que cocer en agua con sal, cebolla y ajo, de 20 a 30 minutos según su tamaño, después se sacaba del agua y se agregaba a la salsa. Las otras aves (gallaretas y zarcetas, entre otras) se guisaban de igual forma, y así como con el pato, uno alcanzaba para dos o tres personas.

El *ahuauhtle* se consumía poco, molido con carne de puerco, en chile verde o rojo, o en caldillo de jitomate; se hacían bolas pequeñas, como las albóndigas, se sumergían en el caldo una vez que éste empezaba a hervir y se dejaban cocer. Las jaras, berros y demás quelites que se recolectaban en la laguna, se consumían simplemente asados en el comal, con un poco de manteca o aceite y sal; con ellos se elaboraban tacos acompañados con salsa. También se consumían crudas en ensaladas, acompañadas con pepinos, rábanos, lechuga y limón.

Las papas de agua eran sumergidas en agua con sal hasta que se cocieran completamente, en aproximadamente 20 minutos; sólo se acompañaban con sal y salsa, se podían hacer tacos con ellas. Todos estos platillos se acompañaban con tortillas de maíz, tamales de haba y frijol hechos con manteca y salsa; se consumían cotidianamente, aunque también se comían platillos hechos con carne de pollo, cerdo, res y una gran variedad de verduras.

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

Entre las tradiciones culinarias de días de fiesta, en la mañana del Jueves Santo, la gente tomaba un desayuno ligero que consistía en atole de calabaza y pan; después, a la hora de la comida, preparaban pescado de diferentes maneras: capeado, frito, en filetes y empapelado; también consumían ranas capeadas, principalmente, o en caldo. Las mujeres aprendieron estas recetas de sus madres, abuelas o hermanas mayores, algunas veces también iban a recolectar productos a la laguna, lo cual igualmente aprendieron de sus padres, hermanos, hermanas, abuelos e incluso de amigos.

El aprovechamiento de la Laguna era muy variado, pues de ella se aprovechaban, los productos lacustres y el forraje para los animales; en cuanto al corte de tule, no se tuvieron datos de los informantes puesto que los pobladores de Almoloya no lo tenían como actividad económica relevante (como sí lo fue en el caso de Pedro Tultepec). Los habitantes de Almoloya y sus alrededores se dedicaron durante varios años a estas actividades económicas, aprovechando los recursos otorgados por la ciénaga de Chignahuapan, la cual proveía lo indispensable para la alimentación y comercio, siendo un recurso importante y representativo de la región.

### **Después de la desecación de la laguna**

De aquellos años a la fecha, el municipio de Almoloya del Río ha sufrido cambios importantes en lo social, cultural y económico, incluidos los gastronómicos. Las nuevas tendencias alimenticias, aunadas a la desecación de la Laguna, han traído como consecuencia una notable reestructuración en la alimentación de los almoloyenses. Además, las actividades económicas de origen prehispánico han sido sustituidas por actividades industriales, específicamente la textil, a la que se dedica un porcentaje importante de la población.

Sin embargo, la agricultura persiste hasta nuestros días: el 43.62% de la superficie total municipal se destina a esa actividad (H. Ayuntamiento de Almoloya del Río, 2009), aunque actualmente muchos campesinos siembran sus tierras sólo para el autoconsumo, para no dejar

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

que las invada el pasto o que alguien se las quiera apropiar, pues ya no es redituable la producción y el comercio de los productos agrícolas.

La dieta actual de los almoloyenses incluye todo tipo de carnes y vegetales de la región, tales como carne de res, pollo, puerco y borrego; pescados frescos y secos; algunas veces productos del mar; vegetales como maíz, papa, zanahoria, acelga, calabaza, haba; así como chícharo, chayote, apio, cebolla, lechuga, chile; hierbas como perejil, cilantro, epazote, quelites, berros, entre otros. Todos estos adquiridos en el tianguis local (sábados y domingos), mercado municipal o en otros tianguis de la región (principalmente en el de Tianguistenco, los días martes).

Algunas personas mayores aseguran que “en sus tiempos” estaban mejor nutridos, pues su dieta era balanceada, no incluía muchas grasas, aditivos químicos ni “cosas de esas”. Además, comían muchas frutas y verduras, en cambio ahora las nuevas generaciones ya no están acostumbradas a consumir ese tipo de alimentos.

Respecto a los productos lacustres, su explotación, comercialización y consumo han disminuido considerablemente; sin embargo, todavía muchos se pueden adquirir en algunos mercados, excepto la papa de agua y “cabeza de negro”, los cuales están extintos en la zona, según varios informantes. En el mercado municipal y pescaderías de Almoloya se consiguen carpas, aunque no son extraídas de la Laguna, sino traídas de otras localidades (como San Luis Mextepec o Villa Guerrero); su precio oscila entre los \$13 y los \$15 pesos.

En el mercado se consiguen acociles, los cuales son extraídos de la laguna de Chignahuapan; su precio es de \$10 pesos una “tapita” (aproximadamente 50 gramos) ya preparada con cebolla, chile y cilantro; o dos “tapitas” por \$10 pero sin preparar (solo cocidos). Los principales compradores son personas mayores. En cuanto a los ajolotes, aún están presentes en la zona, aunque ya son raros y por lo tanto caros, debido a que se requiere un mayor esfuerzo para

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

encontrarlos y capturarlos, y se consiguen por encargo; ahora la docena cuesta entre \$100 y \$120, dependiendo de su tamaño.

Algunos vendedores ya no consiguen especies como los acociles y pescaditos blancos en la laguna de Almoloya, sino que los traen de sitios donde el agua es más limpia y clara. Pescados como la carpa son traídos de San Luis Mextepec, ya que en Chignahuapan no hay debido a que no han “sembrado” las autoridades. Los patos que se pueden encontrar en el tianguis de Santiago Tianguistenco, son traídos de la laguna local o de San Pedro Tlaltizapán; un pato golondrino, que es el más grande, cuesta \$50 pesos antes de la temporada, y su precio disminuye cuando hay más producto, llegando a costar hasta \$35.

Las vendedoras tienen por clientes principalmente personas adultas que cada vez compran menos, pues en sus casas a pocos familiares les gustan. Las zarcetas y gallaretas continúan siendo cazadas con escopetas de municiones, y son vendidas a \$25 pesos ya desplumadas, desflemadas y cocidas, sin vísceras. Las hierbas como quelites, berros, jaras y vinagreras todavía se pueden encontrar en el mercado municipal o en los tianguis de la región. Generalmente los manojos cuestan \$5 pesos cada uno. Las nuevas generaciones ya casi no las consumen debido a su escasez, a los cambios en sus preferencias alimenticias y al desconocimiento de las preparaciones que las incluyan.

En las festividades religiosas los mayordomos organizan las comidas y ofrecen banquetes con mole, barbacoa y carnitas. En los tianguis establecidos para estas ocasiones se venden antojitos, fruta, pan de fiesta de Tecamatlán (Tenancingo) y de Atlatlahuca (Tenango del Valle). Cabe señalar que los platillos lacustres no están presentes en las grandes festividades de los lugareños, aunque algunos todavía son consumidos en Semana Santa, ahora con menor frecuencia, tales como las ranas capeadas, tamales de rana y pescaditos, y carpas (ya sea capeadas o también en tamal).

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

Hasta la fecha, la gente sigue ayunando los días santos, pero ahora en lugar de atole de calabaza, desayunan atole de pinole o bien, de cualquier otro sabor. La comida sigue siendo libre de carnes rojas, consumen pescado pero ahora vendido en las pescaderías, principalmente carpas, truchas, huachinangos, entre otros. En la fiesta patronal (San Miguel, 29 de septiembre) se hace mole, arroz y pollo, aunque actualmente la gente manda a hacer barbacoa o carnitas u otro platillo, para evitar la preparación de cualquier alimento.

El arroz preparado a la mexicana, frijoles, sopa de pasta en caldillo de jitomate, pulque, tamales de dulce, atoles y pan de fiesta, entre otros, son los principales platillos en las fiestas patronales y familiares. En el "Día de muertos", la gente ofrece a sus difuntos el tradicional mole, con arroz y pollo, y frutas de temporada, todo esto dispuesto en las ofrendas.

Actualmente, Chignahuapan sufre un acelerado proceso de desecación y contaminación. Desde que se inauguraron las bombas de extracción de agua, a principios de la década de 1950, los pobladores de Almoloya muestran inconformidad, pues se llevan el agua hacia el D.F., secando los manantiales y la laguna, dejándolos a ellos sin agua "buena". Entre 1976 y 1980 comenzó la construcción del "bordo", una especie de pared ancha dentro de la laguna que la divide en dos, quedando una parte de aguas negras ya que en ella se vierte el drenaje de todo el pueblo, y otra de agua limpia. Sin embargo, esta parte también está contaminada y en proceso de desecación.

Las autoridades solían "sembrar" carpa en la Laguna de vez en cuando para que los pobladores fueran a pescar, pero actualmente la población de peces es muy reducida debido a la drástica disminución de su nivel de agua y la contaminación; esto ha afectado a las diversas especies animales y vegetales al grado de provocar su desaparición. Por ejemplo, la gente dice que ya no hay papa de agua, "cabeza de negro" y animales como pescaditos negros; y que los ajolotes y las ranas están en vías de desaparición, por lo cual su recolección, comercialización y consumo son prácticamente nulos.

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

*Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar*

La desecación de la Laguna también ha provocado la expansión de las zonas de tierra firme, las cuales han sido empleadas por los habitantes para diversos usos, tales como: construcción de casas habitación, construcción de áreas deportivas, como parques, áreas para pastoreo y para cultivo.

La forma de vida en Almoloya del Río cambió a partir de la desecación de la Laguna, pues las actividades básicas de pesca, caza y recolección, así como la agricultura han ido desapareciendo. En la actualidad, las actividades económicas de Almoloya son diversas, siendo la textil la característica de la localidad (Arzate, 2005); existen 454 unidades económicas que emplean a 1,072 personas, de las cuales 247 unidades se dedican a actividades manufactureras, empleando a 713 personas (H. Ayuntamiento de Almoloya del Río, 2009).

## Conclusiones

A lo largo del tiempo, la preparación de los platillos lacustres (con poco tratamiento y simples) prácticamente ha permanecido sin cambios, lo cual muy probablemente se debe al poco interés que ha despertado el estudio de los recursos lacustres del Valle de Toluca. A partir de la revisión documental realizada, la información recabada a través de entrevistas realizadas a habitantes del lugar y de observaciones propias, se puede establecer que la gastronomía lacustre está casi en extinción, siendo pocas las personas que recuerdan recetas y todavía elaboran platillos lacustres. Aún en las festividades religiosas y civiles importantes es notoria la ausencia de este tipo de preparaciones culinarias.

La gastronomía lacustre de la zona se ha visto modificada y disminuida por varios factores como: a) la falta de interés y dificultad para adquirir los ingredientes, debido a que algunos están en peligro de extinción o sus poblaciones naturales han decrecido; b) los bajos costos de productos sustitutos como el pollo, res o cerdo, en comparación con el pato, las ranas y carpas, y c) la facilidad de encontrar todo el año diversos vegetales, en contraposición con la

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar

disponibilidad de quelites, apacloles, jaras o berros, los cuales son especies de temporada y algunas de recolección.

Pese a la apatía de muchos habitantes, algunas personas nativas tienen interés en preservar tanto las especies de plantas y animales que han caracterizado esta zona lacustre, como su gastronomía; y están dispuestas a actuar para solucionar algunos problemas como la contaminación e impulsar actividades que redunden en su beneficio.

## Bibliografía

Aguirre, A., García, M. y Sugiura, Y. (1998). *Etnoarqueología del modo de subsistencia lacustre en la cuenca del Alto Lerma*. En: Sugiura, Y., "La caza, la pesca y la recolección: etnoarqueología del modo de subsistencia lacustre en las ciénegas del Alto Lerma". México: Universidad Nacional Autónoma de México

Albores, B. (1995). *Tules y sirenas. El impacto ecológico y cultural de la industrialización en el alto Lerma*. Toluca: El Colegio Mexiquense.

Arzate, J. (2005). *El proceso de cambio socioeconómico en el municipio de Santa Cruz Atizapan a partir de la desecación de la cuenca del Alto Lerma*. Tesis de licenciatura. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México.

García, S. (1999). *Lerma: monografía municipal*. Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura.

García, M. (2008). *Petates, peces y patos. Pervivencia cultural y comercio entre México y Toluca*. México: El Colegio de Michoacán y CIESAS.

*La gastronomía lacustre de Almoloya del Río, Estado de México, y sus alrededores, en las décadas de 1960 y 2000*

Sandra Patricia Álvaro González  
Felipe Carlos Viesca González  
Baciliza Quintero Salazar

H. Ayuntamiento de Almoloya del Río (2009). *Plan de Desarrollo Municipal de Almoloya del Río 2009 – 2012*. Estado de México. Versión electrónica [En línea]. Disponible en: [http://www.edomex.gob.mx/munalmdelrio/doc/pdf/plan\\_desarrollo\\_municipal.pdf](http://www.edomex.gob.mx/munalmdelrio/doc/pdf/plan_desarrollo_municipal.pdf) (consultada en mayo 2010).

INEGI (2010). *México en cifras*. México: Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. [En línea]. Disponible en: <http://www3.inegi.org.mx/sistemas/mexicocifras/default.aspx?e=15>. (consultada en diciembre 2012).

Morales, S. (1988). *La industrialización del Valle de Toluca y las poblaciones ribereñas del río Lerma*. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México.

Romero, J. (1974). *Almoloyan*. Toluca: Gobierno del Estado de México. (1993). *Atlas Ecológico de la Cuenca Hidrográfica del Río Lerma. Historia*. Toluca: Gobierno del Estado de México.

Sahagún, F. B. (2006). *Historia general de las cosas de Nueva España*. México: Porrúa.

Sugiura, Y. (1998). *La caza, la pesca y la recolección. Etnoarqueología del modo de subsistencia lacustre en las ciénagas del Alto Lerma*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Sugiura, Y. (Coord.). (2009). *La gente de la ciénega en tiempos antiguos. La historia de Santa Cruz Atizapán*. México: UNAM y El Colegio Mexiquense.

Sugiura, Y. y Serra, M. (1983). *Notas sobre el modo de subsistencia lacustre. La laguna de Santa Cruz Atizapán, Estado de México*. EN "Anales de Antropología", vol. XX, México.

Vázquez J. (1999). *Almoloya del Río*. Monografía Municipal. Estado de México: Instituto Mexiquense de Cultura.