

Los tesoros culinarios del sur del Estado de México

*Diana Castro Ricalde **

*Juan Gerardo Guía Zaragoza ***

*Ricardo López Otero ***

** Candidata a Doctora en Ciencias Sociales por la Facultad de Ciencias Políticas de la Universidad Autónoma del Estado de México.
Profesora de Tiempo Completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM.
<castr04@gmail.com>*

*** Estudiantes del 9º semestre de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM.
<rp_sammy7@hotmail.com> <richac.sound@gmail.com>*

Los tesoros culinarios del sur del Estado de México

The culinary exchequers of the south of the State of Mexico

Resumen

En este artículo se hace una propuesta de una ruta turístico-gastronómica que abarca cinco poblaciones del sur del Estado de México, que aunque son ampliamente conocidas de manera individual, incluso aislada, no suelen ser promovidas o visitadas en conjunto a pesar de su cercanía con la capital de la entidad, Toluca, y de los recursos tanto naturales como culturales que comparten y que les otorgan identidad.

Se considera que, aun cuando lo gastronómico constituye el principal atractivo de esta ruta, no se deja de lado el patrimonio de los distintos lugares, que igualmente puede ser aprovechado y valorado, como es el caso del paisaje, de las costumbres y tradiciones, de las artesanías e incluso de las técnicas para la elaboración de los diferentes platillos que, consideramos, constituyen algunos de los tesoros "escondidos" de esta región.

Palabras clave

Rutas turísticas, rutas gastronómicas, patrimonio gastronómico, patrimonio turístico.

Abstract

In this paper we make a proposal about a tourist route that includes five small towns located at south of the Estado de México; even this places are very well known as individual locations, on an isolated way, they are not promoted or visited together -although they are nearby the main city of this state, Toluca- and the variety of natural and cultural resources that both shared and give them identity.

We think gastronomy is the main attractive of this route; however we enhance the natural and cultural heritage this different places share, like the landscapes, traditions, handcrafts and even the techniques to prepare the dishes; we consider those together are the "hidden" treasures of this region.

Keywords

Tourist routes, gastronomic routes, gastronomic and tourist heritage.

En años recientes, la gastronomía ha ido adquiriendo mayor relevancia en la actividad turística, toda vez que los desplazamientos cuya motivación principal es el conocimiento de las tradiciones alimenticias de un lugar, así como la degustación de platillos típicos de una región, han aumentado.

De hecho, numerosos pueblos de nuestro país se han vuelto más conocidos por la producción o comercialización de platillos específicos que por otras manifestaciones naturales o culturales. Y otros municipios más, han sabido capitalizar su gastronomía al conjugarla con más atractivos turísticos como fiestas y tradiciones, monumentos históricos y religiosos o bien, actividades recreativas.

De cualquier forma, ya sea individual, o por medio de la combinación de varios productos naturales o culturales, diversos pueblos de México se están dando a conocer turísticamente a través de la gastronomía y de los productos originarios que en ellos se producen. Y se considera que esto, a su vez, constituye una envidiable oportunidad para fortalecer la identidad del lugar y de sus pobladores, y para gestionar más eficientemente sus recursos naturales y culturales.

En el presente artículo, se hace un esbozo del patrimonio con el que cuentan algunos de estos poblados en el Estado de México, y se dan a conocer los platillos y características culinarias que los distinguen y que pueden constituirse en un motivador para el desplazamiento turístico, teniendo como fin último la difusión y rescate de estos tesoros de la cocina mexiquense que todavía están “escondidos”, pero que podrían comenzar a ser descubiertos por ustedes, lectores.

El encuentro del turismo y la gastronomía

La gastronomía, definida por quien fuera considerado el primer gran gastrónomo de la historia, J.A. Brillat-Savarin (2001), en su magistral obra “Fisiología del Gusto”, es “... el conocimiento razonado de cuanto al hombre refiere en cuestiones de alimentación, englobando en él los alimentos, las bebidas, los sentidos, la historia; los ingredientes, su clasificación, orígenes y producción; la física y química de las reacciones, la cocina como un espacio, el gusto por la cocina, las artes, la administración, la política, las clases sociales, la administración, el comercio y un plano más allá de lo material (Brillat-Savarin, 2001: 51-58).

Entonces, consideramos que la gastronomía no sólo se limita a la elaboración de los alimentos y bebidas; sino que abarca numerosas dimensiones como su origen, el proceso que se sigue para su confección, las costumbres que lo acompañan, lo que la convierten en un producto de la actividad turística toda vez que por sí misma constituye el principal motivador del desplazamiento de los turistas y, a la vez, se convierte en el complemento ideal de otros atractivos que la dotan de un mayor sentido y significado para quien viaja.

Esta significación del platillo también puede ser otorgada a través de más destinos turísticos –que lo comparten- o bien, de otras actividades propias que conforman el proceso de producción de una determinada comida; y todos estos elementos en conjunto pueden integrar lo que hoy se conoce como “ruta turística”, la cual consiste en el recorrido por espacios geográficos cohesionados a través de un tema específico que los une, o de un factor integrador.

Aunque estos recorridos han sido uno de los motivos más antiguos de desplazamiento, debido al interés del hombre por conocer otras culturas y formas de vida (Gómez et al., 1991: 24), en los últimos años ha sido la gastronomía el elemento central de los mismos, ya que gracias a un alimento específico, se puede conocer la historia de un lugar o de sus creadores, los mitos o leyendas que lo rodean; la evolución que ha tenido no sólo la comida *per se* sino las técnicas de elaboración y cocción, las tradiciones aunadas a su elaboración, así como la importancia que reviste para la identidad de un pueblo en específico, entre otros factores de interés.

Asimismo, el proceso de producción puede abarcar desde la siembra y creación de los ingredientes del platillo, que puede llevar meses o días, hasta el momento de la presentación del mismo ante los ojos del comensal, lo que puede incluir elementos estéticos como los colores y las formas, hasta las características de la ambientación como la decoración, la música y el servicio. En conjunto, el aparentemente simple acto de comer, se puede volver en un ritual que dé cuenta de la significación y trascendencia de un producto gastronómico.

Así, el turismo y la gastronomía, que si bien han convivido en sinergia desde tiempos inmemorables de forma inconsciente, ya que todo turista cuando se desplaza de su lugar de residencia habitual a otro distinto, tiene que comer, pueden y deben integrarse de manera indisoluble para propiciar que el viajero se traslade a otros destinos para comer (no es lo mismo quien come cuando viaja, a quien viaja para comer). De aquí que se considere que una ruta turístico-gastronómica sea la

forma ideal a través de la cual se puedan descubrir, en este caso, los “tesoros culinarios escondidos del sur del Estado de México”.

Geografía natural y cultural de la región sur

Es un hecho que el hombre se ha ido adaptado a las condiciones geográficas y ambientales del lugar donde vive, y precisamente para asegurar dicha supervivencia, ha aprendido a beneficiarse de los productos naturales y/o endémicos (propios o exclusivos) de la región donde se encuentra. Este instinto, aunado a la inteligencia y la creatividad del ser humano, han hecho que la cultura se transforme en el tiempo y en el espacio.

De aquí también que la alimentación se haya ido desarrollando poco a poco, a medida también que se han ido perfeccionando los gustos, la selección de ingredientes, las formas de preparación y las técnicas. De hecho, es la geografía cultural aquella que puede ayudar a explicar el por qué de la alimentación de los pueblos, a razón del aprovechamiento de los recursos naturales con base en su cultura y costumbres (Flores, 2010: 8-13).

La geografía cultural constituye una mirada propia sobre el conjunto de las cosas, objetos, procesos sometidos a lógicas espaciales o territoriales (UAM, 2006). Tiene qué ver con el “peso” del territorio sobre la identidad cultural, es decir, cómo se va conformando y/o modificando la forma de comer –en este caso- con base en los elementos que se encuentran en el lugar, y cómo dichos ingredientes, a su vez, ayudan a otorgarle identidad a un grupo.

De hecho, la frase popular “somos lo que comemos” podría relacionarse con esta teoría, toda vez que la comida “habla” acerca de las personas; el por qué se elige comer tal o cual alimento, o se deja de cocinar con tal otro, o bien, la forma de combinarlos y que dan como resultado algún platillo específico.

También la geografía cultural puede tener manifestaciones materiales o inmateriales; el cómo los habitantes de una región aprovechan tales o cuales recursos, cómo los comercian o intercambian. El modo en que los preparan y los presentan tiene qué ver con dichas expresiones; de aquí que un mismo platillo pueda adquirir otra fisonomía, otro nombre, e incluso otro sabor de un lugar a otro.

Cabe señalar que aunque muchas cocinas se basan en los recursos naturales locales, en orden de poder desarrollar los platillos que conforman el menú diario de un pueblo, se han tenido que adoptar e ir “aclimatando” productos traídos de otras partes del mundo, llegando a integrar de esta forma, una cocina única, con identidad propia, que trasciende y logra identificar a determinado municipio o región.

En el caso del Estado de México, se propone una ruta turística basada en la gastronomía –por lo que puede ser denominada “ruta turístico-gastronómica”- que abarca un recorrido por 5 pueblos que se encuentran en la región sur del Estado de México, y que presentan especialidades culinarias propias, algunas “adoptadas” y otras originarias: Es el caso de las artesanías en madera de San Antonio La Isla; el llamado “obispo”, de Tenancingo; el pan de Tecamatlán, la trucha de Malinalco y la dulcería de Chalma. En cada uno de estos lugares, dicha especialidad les ha permitido formar una identidad única, que permite que sean ubicados y reconocidos por propios y extraños.

Y si todavía no conoces estos pueblos, o sabes poco de ellos por lo menos gastronómicamente hablando, tal vez después de leer lo que sigue te motivemos a ti, lector, a emprender este recorrido por el sur de la entidad que hará posible no sólo que degustes deliciosos platillos sino, y sobre todo, que te adentres en parte de su historia y su sentido, en su geografía cultural, que es la que al fin y al cabo otorga el valor turístico a la gastronomía y viceversa.

Ruta turístico-gastronómica

El itinerario que se propone, puede ser cubierto en dos días: En el primero se sugiere partir del centro de Toluca, capital del Estado de México, para ir a visitar San Antonio La Isla durante la mañana. Por la tarde, saliendo de San Antonio, se puede recorrer Tenancingo y hospedarse una noche en dicho municipio. Al siguiente día, partir a Tecamatlán y pasear por él durante la mañana, para después parar en Chalma, y culminar en la tarde con una comida en Malinalco.

Para llegar a todos estos sitios, existe tanto transporte público como privado, y las vías de comunicación se encuentran en excelentes condiciones. El poblado más cercano se ubica a veinte minutos aproximadamente de la ciudad de Toluca, y el más lejano a hora y media de esta capital. En tres de ellos que se consideran los lugares más grandes e importantes hay todos los servicios

turísticos básicos (establecimientos de hospedaje de varias categorías, restaurantes, espacios de entretenimiento y diversión, entre otros) que pudieran propiciar, en un momento dado, la prolongación de la estancia por parte del turista.

Cabe destacar que la gastronomía ofrecida en los diversos puntos que se proponen, constituyen una combinación de técnicas, identidad y geografía cultural; y en el caso específico de San Antonio La Isla, aunque no existe un platillo que identifique a este lugar como tal, se eligió por los trabajos en madera –cucharas, platos, utensilios diversos- que realizan los artesanos, y que sirven como complemento de cualquier comida. Porque no hay que olvidar que la gastronomía abarca no sólo la comida en sí misma, sino su forma de preparación y los elementos materiales que se utilizan para ello, entre otros factores.

En este lugar se sugiere la visita a un taller de artesanías en madera, para conocer el proceso de elaboración de los utensilios; asimismo, se propone un recorrido por las tiendas de artesanías que distinguen al lugar. En Tenancingo, se sugiere una degustación de las 4 clases de “obispo” en un sitio de producción, así como la visita al mercado típico. Sin embargo, también cuenta con una zona arqueológica, con un monumento histórico dedicado al “Cristo Rey”, con un parque natural protegido y con numerosas construcciones religiosas, entre otros atractivos que pueden igualmente visitarse.

En Tecamatlán, se sugiere una visita y recorrido a un taller de panadería y la compra de pan tradicional. En Chalma, se propone como parte del recorrido turístico un paseo por las diversas tiendas que hay en el lugar y una visita por el Santuario, no sólo por su importancia religiosa –se dice que “El Señor de Chalma” es muy milagroso-, sino también porque ahí se pueden degustar dulces diversos.

Y en Malinalco, no sólo se puede recorrer la importante e imponente zona arqueológica que domina el paisaje de la región por su gran altura –cuna de los malinalcas-, sino también los distintos barrios que conforman el municipio, ya que cada uno tiene alguna iglesia colonial y en él se celebra con gran pompa durante las fiestas religiosas, al santo patrono que se trate, lo que constituye otra forma de conocer no sólo la gastronomía, sino la cultura del pueblo. También en este municipio se practica la pesca que puede hacerse antes de la degustación de la famosa trucha, como una experiencia complementaria.

Para todo el recorrido, se puede contar con personal capacitado y especializado, como pueden ser choferes (que permitan llegar de forma rápida y segura a cada lugar), guías de turistas –que acompañen al visitante con sus conocimientos acerca de la historia, tradiciones y productos representativos de cada región, entre otros datos de interés-; artesanos, panaderos y cocineros, que puedan proveer de una explicación al turista respecto a los procesos de elaboración y manufactura de sus productos, ya sean artesanías, platillos, dulces o bebidas.

Debido a que esta ruta abarca varios lugares y actividades distintas, se sugiere usar ropa ligera, pero al mismo tiempo viajar con un suéter o una chamarra, toda vez que el clima suele ser cálido por la mañana pero frío por la noche; también debe considerarse calzado cómodo para los recorridos a pie, tanto para las zonas arqueológicas, como para los mercados o las visitas al centro de cada pueblo. El uso de una gorra y/o de una sombrilla (para sol o para las lluvias) también es recomendable.

Por otro lado, debe recordarse que aun cuando en este paseo se sugiere la degustación de diversos platillos que constituyen la gastronomía característica de cada población, ello no significa que se carezca de otros productos alimenticios, o que no existan más platos que puedan elegirse. En cada poblado existe gran variedad de opciones gastronómicas, pero debe recordarse que lo que se pretende con esta propuesta es dar a conocer lo más representativo del lugar que se trate para detonar su promoción gastronómica, pero como parte de un conjunto.

He aquí una descripción más detallada de dichos sitios, en los cuales se resalta la parte gastronómica:

- **San Antonio La Isla:** El nombre de este municipio ubicado en el extremo suroccidental de la laguna de Lerma, en el Valle de México, a 20 kilómetros de la ciudad de Toluca, se debe por un lado, al santo que ahí se venera, San Antonio de Padua, y por el otro, a que el pueblo estaba rodeado por agua, antes de la desecación de la laguna de Chignahuapan (Colinderes, 1999: 13, 19, 24-25).

Fue erigido en 1603, y la iglesia de San Antonio de Padua, en 1703; antes de la desecación de la laguna en 1957, la alimentación de los pobladores era netamente lacustre. Actualmente la mayor parte de sus habitantes se dedica a la elaboración de artesanías, en especial de hueso y madera. En la calle principal existe gran cantidad de tiendas que ofertan diversos productos tallados en

madera, la mayoría juguetes como baleros, juegos de ajedrez, dominó; o bien, carritos y trompos que han distinguido la parte lúdica de los mexicanos por varios siglos. Las artesanías de hueso son escasas en realidad, y muy pocas piezas de este material aún son exhibidas y vendidas.

Pero en términos gastronómicos, el interés se centra en los productos en madera que aún se elaboran en los talleres familiares de San Antonio, que son y han sido utilizados en la preparación de alimentos: Rodillos de todos tamaños, molinillos para chocolate; bases de madera para asentar objetos calientes, especieros, cucharas y cucharones de diversas medidas; así como tortilleros, tablas para picar, máquinas para hacer tortillas, entre otros.

De hecho, personas de regiones aledañas se desplazan a San Antonio cada fin de semana para comprar estos objetos de uso diario o bien, para abastecerse de artesanías en madera, que a su vez, son vendidas en otros lugares. Y aunque la gastronomía de este lugar no es significativa, sí se puede decir algo de ella: Abundan los tacos de cecina, de carne adobada, de chorizo, de "obispo"; igual las "gorditas" de haba y de frijol; así como también los sopes, las quesadillas, y los tacos de barbacoa.

Para el postre, se expenden igualmente pasteles, gelatinas y flanes caseros; en términos de bebida, el tepache es la bebida que más abunda y todos ellos son prueba de la variedad gastronómica de San Antonio La Isla. Sin embargo, por ser un lugar pequeño, cuenta con escasas opciones de servicios turísticos como pueden ser restaurantes de diversos precios o establecimientos de hospedaje de varias categorías, por lo que no se recomienda la pernocta.

- **Tenancingo:** Su nombre proviene del náhuatl, que significa "lugar de la pequeña muralla"; igualmente se encuentra ubicado al sureste del Valle de Toluca, pero a 50 kilómetros aproximadamente de la capital del Estado de México. Este municipio es ampliamente conocido a nivel estatal por los tejidos que ahí se elaboran, en especial por los rebozos; y en términos gastronómicos, por la producción del "obispo".

Una leyenda narra que este platillo fue desarrollado de manera expresa para el obispo de la parroquia de Tenancingo, en 1950. Pronto se convirtió en una delicia culinaria, por lo que personas comunes comenzaron a pedirlo llamándolo primero "el manjar del obispo", y ya de ahí únicamente "obispo". Se trata de un embutido –tripa rellena– de carne, generalmente de cerdo, especiada, y cocinada a través de una fritura por inmersión o por medio de un horneado. Existen 4 variantes de

“obispo” (que también están presentes y se pueden degustar en Tenancingo):

1. Normal: Con carne de cerdo, chile manzano, epazote, sal, jitomate, ajo y cebolla.
2. Especial: Con ingredientes y técnicas similares al “obispo” normal, pero adicionado con pasas, piñones, nuez, cacahuates y sesos.
3. De pollo: Se sustituye la carne de cerdo por carne magra de pollo.
4. De horno: Se elabora con los mismos ingredientes que el “obispo” normal, solamente que se cocina en un horno subterráneo, con pencas de maguey, a modo de barbacoa (Guadarrama, 2011: 80)

Las ventas de este producto no son fijas, pero se reportan de 300 a 500 kilogramos de producción de este embutido los fines de semana, y se distribuye el producto de manera local y a otros municipios. Los costos varían de \$120 pesos el kilo de “obispo” normal, a \$160 pesos el resto (ibidem: 85-87).

En Tenancingo también se elaboran artesanalmente vinos de frutas y licores, tales como el licor de anís, de café, canela; así como capulín, durazno, guayaba, higo, lima, limón, manzana, membrillo. También son comunes los licores de menta, nanche, naranja, nuez y piña (López, 2005: 62).

En este lugar sí existen múltiples opciones de alimentación y hospedaje, y es precisamente aquí donde se recomienda pasar una noche, como parte de la ruta turística propuesta, ya que existen también varios atractivos como la citada zona arqueológica, el monumento del Cristo Rey, el mercado tradicional donde se pueden adquirir los famosos rebozos y otros lugares de interés para el turista común.

- **San Miguel Tecamatlán:** El nombre proviene del náhuatl “tecomatl”, vaso hecho del árbol cuantecomatl. Se encuentra dentro del municipio de Tenancingo, a 8 kilómetros de la cabecera municipal. San Miguel Arcángel es el patrón del pueblo, y las celebraciones en su honor se realizan el día 29 de septiembre, fecha en la cual abunda la especialidad del pueblo, que es el pan. Sin embargo, en cualquier fecha puede adquirirse, recién horneado.

Aunque Tenancingo es conocido también por su panadería, el pan de Tecamatlán, como una actividad artesanal es reconocida a nivel estatal, y designada como una marca (ibidem: 62-63). Este pan es el producto de la combinación de harina, agua y levadura, amasado y horneado. El

pan artesanal tiene que provenir de hornos de piedra o de ladrillo, y la técnica para su cocción ha pasado de generación en generación, pero sólo entre ciertas familias del pueblo. Se dice que en la actualidad, las autoridades han negado la elaboración del pan a quien pretende usar madera como combustible en estos hornos, porque saben que se desvirtuaría la tradición.

Así, panes “de fiesta”, naturales, de chocolate, de crema, de queso; al igual que “gorditas de nata”, “cocolos” y “cerditos de piloncillo”, son algunos de los productos que en Tecamatlán se elaboran y que se distribuyen en los mercados aledaños de Almoloya del Río, Santiago Tianguistenco, Capultitlán y Toluca.

En este sentido deseamos destacar que la marca de “Pan de Tecamatlán” no es muy conocida por la mayoría de los habitantes del centro del Estado de México, a pesar de ser no sólo una tradición, no nada más una forma de identidad de la población, sino también una importante actividad económica que sostiene a cientos de familias de la localidad.

“La actividad de la panadería es tan importante, que 80% de las personas se dedican a esta actividad” (López, et. al., 2011). De cualquier modo, tampoco se recomienda prolongar la estancia en este lugar, debido a la carencia de diversas opciones de servicios turísticos de calidad.

- **Chalma:** El significado de Chalma es un poco difícil de descifrar. Se dice que significa “grutas o cuevas a la mano”. Se encuentra también al sur del Estado de México, en el municipio de Malinalco, igualmente a 65 kilómetros de la ciudad de Toluca. Por ende, comparte gran parte de los recursos naturales de la cabecera (ríos, flora y fauna).

Se dice que en 1537 unos frailes agustinos evangelizaban la región de Malinalco y Ocuilán y se enteraron de que en una cueva cercana a Chalma se veneraba a Oxtotéotl (dios de la cueva) con sacrificios humanos. Fueron conducidos por los indios y al observar las diabólicas escenas, emprendieron la tarea evangelizadora exhortándoles a destruir el ídolo y venerar a Jesucristo. Al tercer día regresaron y vieron con sorpresa que en el lugar se encontraba la piadosa imagen que hoy se venera (México Desconocido, 2011).

Para adorar esta imagen milagrosa del “Señor de Chalma”, miles de devotos de todo el país acuden en numerosas peregrinaciones, durante todo el año. Entre la venta y comercio de artículos religiosos, y la elaboración de dulces, la economía de este poblado se sostiene.

A México la dulcería llegó con la Conquista y poco a poco se fue reforzando a través de la cocina conventual, ya que los religiosos dedicaban gran parte de su tiempo a preparar panes, bebidas y postres elaborados principalmente con leche y crema. Actualmente, si se piensa en Chalma, debe pensarse en la gran variedad de sus dulces, como cajetas envinadas, quemadas y de coco; palanquetas de caramelo y de piloncillo, “alegrías” de ajonjolí y miel, chocolate y semillas acarameladas.

También en este lugar se producen conservas de frutas, dulces de leche y “cocadas”, y canastas con diversos manjares cuyo principal ingrediente es el azúcar, y que constituyen algunas de las especialidades de la dulcería que se puede degustar cotidianamente en la comunidad. Cabe señalar que aquí sí existen múltiples opciones de alojamiento y alimentación pero son propiamente para los peregrinos, y no tanto para el turista promedio.

- **Malinalco:** Proviene de la palabra “Malinalli”, que significa “lugar de enredaderas”. Se encuentra al sur del Estado de México, a 65 kilómetros aproximadamente de la ciudad de Toluca. La fiesta principal de la población se dedica al Divino Salvador, y se realiza el día 6 de agosto de cada año; esos días se llevan a cabo actividades de índole religiosa (católica principalmente), acompañadas de otras de origen profano, como ferias, *kermeses*, fuegos pirotécnicos, que hacen relucir la gastronomía local.

Dicha gastronomía tiene que ver con las condiciones hidrográficas de la región, ya que se encuentra rodeada por ríos como el Chalma, el Ocuilan, el Río Colapa, el Río Molino y diversos manantiales en los que predominan las aguas dulces, por lo que la trucha es su platillo más representativo. La llamada “Trucha estilo Malinalco” se rellena de jitomate, epazote, cebolla, ajo, mantequilla y chile; y se sirve ahumada o en papel aluminio.

Pero a este manjar lo acompaña la experiencia de elegirla y pescarla uno mismo en los tantos criaderos que hay en la población, donde se crían, se atrapan y se cocinan estos peces, proporcionando al comensal la experiencia única de intervenir de manera directa en el proceso culinario, y de garantizar la frescura del producto que consume.

Pero además de la trucha, Malinalco ofrece nieves preparadas artesanalmente, al igual que aguas frescas elaboradas con las frutas que abundan en la región; por aquí existe una gran variedad de flores de ornato (son famosas las nieves de rosas o crisantemos, por ejemplo), así como frutos de

capulín, cacahuete, guaje, perón, piña y chirimoya. También hay ciruela, dátil, durazno, granada, guayaba, jícama, lima, limón, al igual que nanche, naranja, mango, níspero, papaya, plátano, sandía, toronja, zapote, entre otros, sabores que caracterizan las nieves y aguas preparadas y ofrecidas en este lugar.

Malinalco es sin duda el sitio más conocido de estos cinco municipios propuestos gracias, en gran parte, a su imponente zona arqueológica. Sin embargo, en años recientes ha ido descollando gracias a su magnífico paisaje –se encuentra rodeado de montañas, canteras y precipicios, con abundante vegetación- y al misticismo que parece envolver el lugar que conserva un gran sabor colonial. En este sitio existen igualmente múltiples opciones de hospedaje y alimentación, de todas las categorías, para el disfrute y comodidad de los turistas que lo visitan.

A manera de colofón

Los cinco poblados sugeridos que conforman la ruta turístico-gastronómica propuesta, aunque tienen a la gastronomía como principal motivador, también incluyen parte del patrimonio natural de la región sur del Estado (paisajes y abundante flora, tanto ornamental como comestible) y parte del patrimonio cultural (como el caso de las artesanías, las leyendas, las técnicas y procesos de preparación de los platillos), lo que hace que estos recorridos valgan la pena por incluir en un “todo”, una variedad de experiencias, productos y servicios turísticos.

Cabe destacar también que estos pueblos presentan características similares que los unifican: Se encuentran a corta distancia unos de otros, y de la capital del Estado de México (Toluca). Presentan –cada lugar- un producto o platillo específico que les otorga identidad; su preparación o elaboración no responde a una estacionalidad especial, sino que es permanente. Y en todos se aprovechan los recursos naturales y propios de la región.

Y lo más importante: Esta ruta permite rescatar lo mejor del pasado y presente culinario del Estado que es poco valorado, o tal vez, en algunos casos, conocido, haciendo posible identificar que la cocina mexiquense es vasta en colores y sabores, ingredientes y tradiciones, entre otros elementos, que conforman el patrimonio tangible e intangible del Estado de México que debe ser preservado y promovido para deleite de las generaciones actuales y futuras que sepan apreciar el binomio del turismo y la gastronomía, y estos tesoros “escondidos” –hasta ahora- de la región.

Fuentes consultadas

Brillat-Savarín, Jean Anthleme (2001). *Fisiología del gusto*. España: Ediciones Óptima.

Colindres Colindres, Eladio (1999). *San Antonio la Isla. Monografía municipal*. México: Gobierno del Estado de México.

Flores Somera, José Luís (2010). *La gastronomía lacustre de San Pedro Tultepec, México, antes y después de la Laguna de Lerma*. Tesis de Licenciatura. México: Universidad Autónoma del Estado de México.

Gómez, Julia y G. Quijano, Covadonga (1991). *Rutas e itinerarios turísticos en España. Gestión turística*. España: Editorial Síntesis.

Guadarrama Fuente, Omar Vicente (2011). *El obispo de Tenancingo: Generalidades sobre la producción, comercialización y consumo de un embutido tradicional*. Tesis de Licenciatura. México: Universidad Autónoma del Estado de México.

López Medina, Juan (2005). *Tenancingo. Monografía municipal*. México: Gobierno del Estado de México.

López Solano, Jessica y Hernández Estrada, Enrique (2011). *Elaboración de pan artesanal de Tecamatlán*. En "Tenancingored", México. Disponible en: http://tenancingored.org/home/index.php?option=com_content&view=article&id=55:elaboracion-de-pan-artesanal-de-tecomatlan&catid=34:tenancingo&Itemid=54 (consultado en mayo de 2011).

MÉXICO Desconocido (2011). El Cristo de Chalma, Estado de México. Sección: Especiales, Religión. En Revista "México Desconocido" en línea. Disponible en: <http://www.mexicodesconocido.com.mx/el-cristo-de-chalma-estado-de-mexico.html> (consultado en julio de 2011).

Schneider, Luis Mario (2005). *Malinalco. Monografía municipal*. México: Gobierno del Estado de México.

UAM (2006). *Qué es la geografía cultural*. Universidad Autónoma Metropolitana. Disponible en: http://www.uam.es/proyectosinv/cotapata/gsocial/1_geografia_cultural.pdf (consultada en julio de 2011).



FICHA BIBLIOGRÁFICA:

Castro-Ricalde, D. et al.
Los tesoros culinarios del sur del Estado de México.
Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía.
México: Universidad Autónoma del Estado de México,
julio/diciembre de 2011, núm. 02 <Nueva Época>
<http://www.uaemex.mx/Culinaria/dos_ne/art_02.pdf>.