

Nuestra Sazón

Fin de semana gastronómico
en Villa del Carbón

Memoria de una visita

Montserrat Rueda Arroyo¹

1 Maestra en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana, por la Universidad Autónoma del Estado de México, Profesora de la Universidad Tres Culturas, Toluca, Estado de México.

monserrat.r.a@hotmail.com

Villa del Carbón es un municipio del Estado de México que cuenta con la categoría de Pueblo Mágico desde su nombramiento en septiembre de 2015 (H. Ayuntamiento de Villa del Carbón, 2023). Esto quiere decir que el municipio cuenta con cualidades atractivas para el desarrollo del turismo y que se realizan acciones encaminadas al posicionamiento de este.

Las características geográficas del municipio (bosques, vegetación, sistemas de agua...) hacen que sea posible la generación de atractivos inclinados al ecoturismo, que se acompaña de características coloniales que son representativas de Villa del Carbón (Edomex, 2018).

Imagen 1. Cartel de bienvenida al Pueblo Mágico de Villa del Carbón.



Fuente: Elaboración propia.

En relación con el aspecto gastronómico, en la cabecera municipal, a un costado de la Parroquia de la Virgen de la Peña de Francia, se realiza un mercado los fines de semana; éste se divide en dos: en la parte final de este lugar se vende comida preparada como pescados fritos, barbacoa, tlacoyos y gorditas, mientras que en la entrada y a lo largo del corredor, es posible que los visitantes encuentren y degusten productos locales, de temporada y que son comercializados por emprendedores del municipio.

Ejemplo de estos productos son los acociles¹, los cuales se comercializan en los meses de junio y julio, y suelen ser preparados con salsa, limón y sal, al gusto del comensal (ver Imagen 2). Son recolectados en Taxhimay, que es una localidad del municipio que cuenta con una presa.

Imagen 2. Acociles, crustáceos de agua dulce.



Fuente: Elaboración propia.

Otro producto tradicional mexiquense que es posible encontrar en este mercado gastronómico son lo mextlapiques, que son una especie de tamal hecho con hojas de totomoxtle que se rellenan con charales, cuya elaboración implica el tatemado de dicha preparación, tal como se puede observar en la Imagen 3.

¹ Crustáceos de agua dulce de la familia de los cambáridos. Nombre proveniente del náhuatl *acuitzilli*, de *atl*, agua y *cuitzilli* o *coitzilli*, que se retuerce (Larousse cocina, 2012).

Imagen 3. Mextlapiques, tamales rellenos de charales.



Fuente: Elaboración propia.

También es posible encontrar alimentos procesados por algunos de los comerciantes del municipio, tales como dulces, mermeladas, licores y rompopo elaborados con ingredientes de temporada y procedentes de sus propios cultivos. Las variedades pueden llegar a ser hasta de 20 tipos (Imagen 4).

Imagen 4. Variedad de alimentos ofertados en el mercado de Villa del Carbón.



Fuente: Elaboración propia.

Entre las variedades de productos gastronómicos locales, agroecológicos y de temporada se comercializan varias especies de frijol, calabaza, quelites, habas, flor de calabaza; así como hongos, chapulines y frutas, y otros productos derivados del maíz como huitlacoche, tortilla y pinole, éste último realizado a partir de las diferentes variedades de maíz producido en la zona (hay pinole oscuro y claro, con y sin azúcar) cuyo proceso es artesanal, es decir, el tostado de los granos es en comal y para obtener el fino polvo se utiliza metate (ver Imagen 5).

Imagen 5. Variedad de productos gastronómicos locales.



Fuente: Elaboración propia.

Los productos descritos anteriormente son comercializados por pieza, bolsa o medida, ésta puede ser el equivalente a una lata de sardinas, evidentemente vacía y llena con el producto comercializado. En el recorrido por el mercado, es común escuchar: “¿Cuántas medidas de acociles va a llevar? Puede ser media si gusta, pero va a regresar por otra, mejor llévesela completa de una vez”. También se comercializan cantidades “de a cuartillo”, si se refiere a maíz y frijol, lo cual equivale a más de un kilo y para obtener esta medida se utiliza un cubo de madera hecho por los mismos comerciantes.

Sin duda, visitar el mercado gastronómico de Villa del Carbón constituye una experiencia de sabores, olores, colores y gente amable que te recibe y atiende con una sonrisa. El consumo de los alimentos gastronómicos de este mercado permea positivamente en la conservación de productos locales y en la creación de nuevos, a partir de los producidos en la región.

Imagen 6. Cartel ubicado a la salida del municipio de Villa del Carbón, Estado de México.



Fuente: Elaboración propia.

Referencias consultadas:

- Edomex (2028). Villa del Carbón, Pueblo Mágico. Portal Ciudadano del Gobierno del Estado de México. https://edomex.gob.mx/villadelcarbon_magico
- H. Ayuntamiento de Villa del Carbón (2023). Pueblo Mágico. <https://villadelcarbon.gob.mx/pueblo-magico>
- Larousse cocina (2012). *Acocil*. Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana. Larousse.