

“Del plato a la boca... el ajolote a la sopa” una mirada al patrimonio cultural gastronómico

Héctor Favila Cisneros *

Bacilisa Quintero Salazar **

Verónica Daniela Barrera García ***

* Doctor en Antropología Física. Profesor investigador de la Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México. <xifavc@hotmail.com>

** Doctora en Biotecnología. Profesora investigadora de la Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México. <bacilizaqs@yahoo.com.mx>

*** Doctora en Ciencias en Alimentos. Profesora investigadora de la Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México. <danielabarrera_uaem@yahoo.com.mx>

"Del plato a la boca... el ajolote a la sopa" una mirada al patrimonio cultural gastronómico

Resumen

El objetivo de este trabajo ha sido el de rescatar la tradición cultural del uso y consumo de fauna lacustre del Valle de Toluca y en particular la del ajolote, alimento que si bien, formó parte importante entre la dieta de los habitantes ribereños, también pudo ser usado en otros aspectos como posiblemente el medicinal. Las investigaciones de corte etnográfico y cultural en el área de estudio, pueden tener un aporte importante para el conocimiento del patrimonio cultural de un modo de vida lacustre que se originó desde tiempos prehispánicos y que perduró hasta entrados los años 50's del siglo XX, en el rico y noble Valle del Matlatzinco. Para tal efecto se realizaron entrevistas semiestructuradas como abiertas para conocer la manera de clasificar culturalmente a este animal como parte de una estrategia alimentaria, en una estrecha interacción con el medio ambiente que mantuvieron los pobladores de esta región ribereña. Como resultado de este, se realiza el rescate de estos saberes tradicionales para incorporarlos al conocimiento actual de los alimentos de origen lacustre, desde una perspectiva biocultural.

Palabras clave

Tradición, ajolote, vida lacustre, Matlatzinco, biocultural

Abstract

The goal of this work has been to rescue the cultural tradition of the use and consumption of lake fauna del Valle de Toluca and in particular the axolotl, although food is an important part between the diet of coastal residents, could also be used in other medical areas such as possibly. The research of an ethnographic and cultural development in the study area may have an important contribution to the knowledge of the cultural heritage of a way of life in the lake that originated from pre-Hispanic times, which lasted well into the 50's of the twentieth century, in the rich and noble Matlatzinco Valley. For this purpose as open ended interviews to learn how to classify this animal culturally as part of a food strategy in close interaction with the environment that kept the inhabitants of this coastal region. As a result of this is done to rescue this traditional knowledge for incorporation into the current understanding of lacustrine food, bio-cultural perspective.

Keywords

Tradition, salamander, lakeside living, Matlatzincas, biocultural

Introducción

El objetivo del presente trabajo es rescatar el aporte cultural gastronómico que tuvo y tiene la fauna lacustre del Valle de Toluca. En mesoamérica las culturas asentadas tuvieron un alto desarrollo económico, social y cultural en base al contexto ecológico donde se encontraban. En el Valle de Toluca la vida se desarrollaba por medio de un sistema de subsistencia lacustre y al paso de los años se intercaló con la agricultura para posteriormente debido a la desecación de las lagunas se vieron en la necesidad de cambiar su modo de vida, sin embargo muchas de las tradiciones que prevalecieron son aquellas que fueron parte de la dieta de los habitantes, que consideramos como una dieta lacustre que fueron básicamente productos de la Cuenca del Alto Lerma, y que se traducen en su riqueza culinaria.

Los distintos grupos étnicos y mestizos asentados en la zona lacustre del Valle, compartían una manera de vivir en donde el aprovechamiento y la apropiación de los recursos bióticos definían tareas socio-económicas y culturales propias de un tradicional modo de vida lacustre.

Las manifestaciones de lo que fue este modo de vida en la región, subsistió a lo largo de muchos siglos, desde el pasado prehispánico hasta la época moderna, donde este modo de vida desapareció a consecuencia del cambio ecológico que sufrieron las lagunas que proveían del sustento a diversas poblaciones de éste frondoso Valle, a pesar de estos cambios ecológicos, consideramos que la zona todavía es un importante laboratorio de observación y rescate del patrimonio gastronómico que ostentaron los habitantes y que aún quedan reminiscencias de la dieta y cocina lacustre. Es por ello que el presente documento intenta dar una mirada desde una perspectiva que integra los contextos ecológico y cultural para comprender e interpretar la tradición culinaria y someterlo a los nuevos retos que enfrenta el patrimonio intangible y la cultura culinaria.

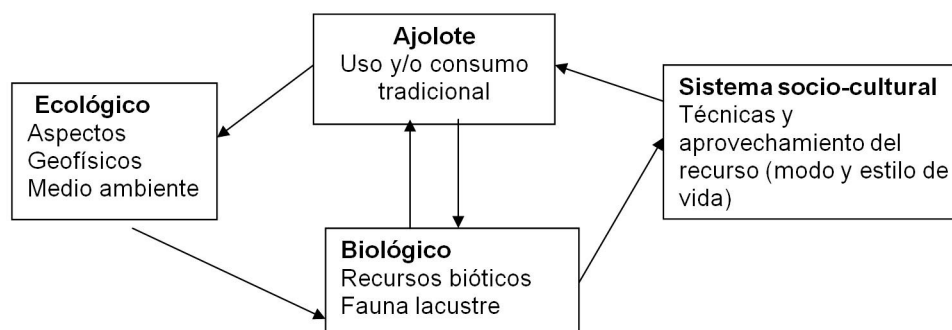
Metodología

Propuesta biocultural

En esta investigación se pretende acercar al conocimiento del uso de los recursos bióticos del entorno lacustre a través de un enfoque biocultural (Goodman y Leatherman, 1998), que de cuenta de la importancia que tienen los aspectos geofísicos, bióticos y socio-culturales en la conformación del patrimonio tanto cultural como gastronómico de los pueblos que habitaron y que aun se asientan en la zona lacustre del valle de Toluca. En este sentido los contextos ecológicos – el medio ambiente dentro de un marco geofísico-, biológicos –recursos naturales, en este caso la fauna acuática que son de apropiación y/o explotación por parte de los grupos sociales- y el sistema socio-cultural, están estrechamente relacionados, es decir que se encuentran en una interacción dinámica, pues estos tres factores actúan de forma sinérgica lo cual permite entender la apropiación y explotación de los recursos bióticos en función de una serie de implementos y estrategias culturales para su mejor aprovechamiento, lo cual se traduce en los estilos de vida de una sociedad para conformar el llamado patrimonio cultural y gastronómico.

El modelo biocultural propuesto:

Este modelo es de utilidad para la comprensión de las interrelaciones que tienen los individuos y su medio para la organización de su base productiva y de su aprovechamiento para el uso, manejo y consumo de los productos que se encuentran en su contexto biótico. Para llegar a esta interrelación hay que realizar un tipo de estudio empírico que nos permita tener acceso a lo que la gente consume, por que lo consume y de que medios o estrategias culturales se apoyan para este fin, de tal modo que nos apoyaremos en la etnografía para comprender estos procesos.



Dentro del proyecto de rescate etnográfico la herramienta metodológica que se aplicara es la observación directa y participante como instrumento metodológico básico de la investigación cualitativa, por tal motivo la recolección de la información consiste de la siguiente manera: En la investigación etnográfica, la información que se busca es aquella que más relación tenga y ayude a describir e interpretar mejor las estructuras significativas que dan razón de la conducta, hábitos, costumbres, así como los modos y estilos de vida de los sujetos en estudio.

Etnografía y técnicas para la obtención de datos, se utilizó para este estudio como técnica primaria para recoger la información, la observación, así como las anotaciones de campo tomadas *in situ* o, después del evento observado, tan pronto como le sea lógica y éticamente posible. Se utilizarán como medios técnicos para complementar las notas de campo, entrevistas estructuradas o no estructuradas, a profundidad y abiertas, así como una serie de encuestas para saber que impacto tiene el ajolote en su consumo, ya sea por ser parte de la dieta diaria. En este primer acercamiento se delimitó la zona objeto de estudio particularmente lo que fuera la laguna del Chignahuapan, los municipios de Texcalyacac, Almoloya del río y Santa Cruz Atizapan.

Los contextos

Ecológico (marco geofísico del Valle de Toluca)

El Valle de Toluca se ubica al occidente de la meseta central, siendo la porción más elevada, entre los 2600 msnm., dicho valle esta separado por el sistema orográfico central que comprende la sierra de las Cruces, Monte Alto, los cuales separan a éste valle de la Cuenca de México que lo limita hacia el oriente; hacía el sur con los volcanes de la sierra Tenango-Ajusco, que los separan de la región de tierra caliente desembocando al valle de Morelos; hacía el suroeste se encuentra el Nevado de Toluca, Volcán con una altitud de 4680 msnm., y hacía el norte con el parte aguas de la cañada de Ixtlahuaca (Hernández, 1998: 4).

Este Valle de importantes recursos naturales ha sido desde tiempos muy antiguos asentamiento de grupos humanos, debido a las bondades de la riqueza natural que ostenta la región, dicho Valle se ubica en un área de planicie aluvial y lacustre entre los 2580 a 2700 m.s.n.m., ésta última

tiene tres cuerpos de agua comunicadas a través del cauce del río Lerma, que componían los antiguos lagos (García y Aguirre, 1994: 27).

Dichas lagunas se localizan en la porción sur de la cuenca del Alto Lerma, entre la sierra de las Cruces por el lado poniente, así como la sierra del Monte Alto. Se estima para el entorno lacustre una extensión de 1,425 Ha., aproximadamente, desde la población de San Pedro Techuchulco al norte hasta Santa María Atarasquillo del municipio de Lerma al sur. El clima para esta región así como la del Valle de Toluca según la clasificación de Köppen, es templado subhúmedo del tipo C (w2), con una estación de lluvia copiosa en verano y escasas en invierno, en el caso de las zonas altas o de serranías el clima es del tipo C (E) (W2) w, semifrío subhúmedo también con lluvias en verano, además se registran una serie de heladas de entre 80 a 100 días al año en la parte de la zona aluvial, lo que hace de este valle un lugar semifrío (Carta Estatal del Clima SSP, 1981).

La temperatura media oscila entre los 14° a 20°C, con un promedio relativo de humedad del 60% (SEDUE, 1989: 32). Aunque en los últimos años el clima ha variado, como veranos más cálidos y algunos años con un ligero decremento de lluvia, han contribuido a que la fauna lacustre presente un decremento y por ende también la cantidad de ajolotes que se resguardan en las partes cenagosas de las lagunas. Será importante atender desde medios gubernamentales como del sector privado sobre políticas más estrictas en la conservación de los humedales y del rescate de las lagunas junto con su fauna, riqueza importante del Valle de Toluca desde tiempos prehispánicos.

Las condiciones biológicas donde prolifera este anfibio (ajolote), son los cuerpos de agua como las lagunas, ciénegas y canales los cuales sirven a su vez de nicho para otras especies de animales y plantas junto con las aves migratorias que llegan a estos lugares procedentes del norte del continente y que estos lugares sirven de refugio.

De tal modo que las condiciones ecológicas del Valle y en particular la parte hidrológica de las antiguas lagunas ahora ya casi extintas, fueron en su momento elemento importante de subsistencia de los habitantes, gracias a la riqueza de recursos que convivían en este nicho ecológico y que en la actualidad quedan pocas formas de vida lacustre debido al deterioro ambiental que ha sufrido este vaso lacustre del Alto Lerma.

Es importante considerar el contexto natural para entender las formas y modos de vida de las poblaciones que precedieron a los actuales habitantes de esta zona, para poder entender las nuevas formas de aprovechamiento de los recursos o en su defecto el rescate de esa memoria lacustre que es patrimonio de esta zona tan interesante y de gran variedad de riqueza cultural y natural, que refleja la incorporación de diversas especies de ambientes de ciénega en la dieta de los habitantes y por que no, del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca.

Biológico (ciclo de vida lacustre)

La obtención de los recursos y el reconocimiento de éstos, como la variedad de especies esta determinada sobre el conocimiento del ciclo vida lacustre, es decir, el saber preciso de la temporada dentro del ciclo anual del cual se podrán obtener los alimentos disponibles durante el año y si éstos son perennes o no.

La manera precisa o específica de aprovechamiento de los recursos importantes que provee el lago fueron determinantes para la subsistencia de los habitantes ribereños, ya que estos tenían claro la idea de dónde, cuándo y dónde podían abastecerse y obtener el alimento esperado. La explotación de los recursos está ligada como lo habíamos mencionado, una relación que depende de la temporalidad de las especies, es decir, a lo largo del ciclo biológico anual, lo que permitía tener recursos disponibles que impacta en una dieta que satisfacía las necesidades de subsistencia de estos habitantes del Valle de Toluca.

El ciclo biótico de los recursos lacustres en general se presenta de la siguiente manera:

Los recursos que provienen de la caza se podrían ubicar en los meses de invierno y que se refieren a la caza de aves migratorias, en lugares donde se ubicaban estos recursos eran las aguas con pastizales y en aguas profundas. La pesca con una gran variedad de especies de peces y anfibios, se pescaba en lugares como zonas de agua corriente y lagunas, en épocas de secas y de lluvia.

La recolección de plantas también se realiza con un conocimiento del ciclo anual donde los habitantes solían recolectar a mano tubérculos y vegetales, en lugares poco profundos de la ciénega durante el verano.

En lo que concierne al ajolote, el ciclo de vida de este animalito como recurso biótico, es que estaba disponible en todo el año, se podía pescar y recolectar en áreas tanto profundas como poco profundas de la laguna, así como también en la zona de zanjas y lugares donde se drenaba los cultivos cercanos a los bordos de la laguna. El ajolote vive como lo hemos comentado en ambientes fangosos, de agua estancada y cosa interesante en lugares con bajo nivel de oxígeno (Negrete y Romero, 1999, p. 9), son anfibios de gran capacidad reproductiva, teniendo una importante adaptación a los medios acuáticos de diversas condiciones, lo que hace que este animal fue y seguirá siendo fuente alimenticia para el ser humano, específicamente en zonas de carácter endémico como lo son la meseta central de México y en el caso particular en el diverso y rico Valle de Toluca.

Socio-cultural

Los recursos lacustres comestibles están ubicados en las diversas actividades que los habitantes realizaban para su apropiación y que fue medio de subsistencia desde tiempos antiguos hasta los años 70's del siglo XX, debido a la paulatina desecación de las lagunas que se inició en los años treinta de este mismo siglo.

Dichas actividades definen características sociales, como el modo de vida lacustre, así como sus estilos de vida que reflejan los comportamientos, hábitos y costumbres culturales de los habitantes de las zonas ribereñas del Valle de Toluca. Estas acciones comprendían lo que fueron la pesca, caza y recolección de recursos, en cada uno de estos es importante aclarar que han casi desaparecido en la actualidad, y que lo que se pretende en el presente trabajo, es el de rescatar la memoria lacustre y el de ubicar cuales son los ejemplares de ictiofauna que todavía existen y que pueden ser aprovechados como recurso alimenticio, ya que fueron y son parte del patrimonio gastronómico de una de las zonas más interesantes y diversas del Altiplano Central como lo fue la Cuenca del Alto Lerma.

La pesca en términos generales se llevaba a cabo en toda la laguna y en particular en las zonas profundas, de ahí se obtenían diversas especies de peces y entre las redes de los pescadores se encontraba el ajolote, para llevar a cabo esta actividad tenían que transportarse sobre la laguna en canoa, así que esta actividad estaba destinada para los varones, sin embargo había otra manera de obtener el ajolote, esta era una forma de pescar a pie en áreas poco profundas, zanjas o en

lugares donde se drenan los campos de cultivo, se utilizaba una especie palo lanzador conocida como fisga, es una actividad de tipo individual de la cual se obtenían los diversos recursos con lo satisfacían la necesidades de subsistencia, y que eran parte de la dieta de los habitantes a lo que en su momento se le pudo llamar, la dieta lacustre del Valle de Toluca.

Si las actividades se distribuyeron entre los habitantes de modo que tanto hombre, mujeres y tal vez niños, participaban en la obtención de los recursos en un sentido de apropiación del medio lacustre con la finalidad de complementar la dieta, esto determino de algún modo estilos de vida, es decir un aspecto interesante en la cual se tiene una cosmovisión del medio acuático, donde se entiende e interpreta los elementos que le dan vida y clasificación al orden del medio ecológico y biótico de los recursos que son parte del patrimonio culinario de estos habitantes, el ajolote no es ajeno a esta situación ya que a través de este se tiene una cosmovisión desde tiempos antiguos sobre sus cualidades y aportes alimenticios, en un sincretismo de lo prehispánico como de lo moderno para poder entender la importancia que tiene en el nivel del consumo de los habitantes, de lo que podríamos llamar la construcción social del patrimonio gastronómico.

El ajolote

Uso y consumo información etnográfica

El ajolote como alimento tiene un antecedente prehispánico, su origen se ubica en los lagos de la cuenca de México, en particular en la subcuenca Chalco-Xochimilco y en la cuenca del Alto Lerma en las antiguas lagunas como la de Chignahuapan o Chicoloapan, donde se reporta que había con abundancia. Los diferentes grupos humanos asentados en estas zonas ribereñas lo tenían muy apreciado como alimento nutritivo, además de que lo aprovechaban para otros fines como para curar problemas relacionados con afecciones respiratorias (Stephan y Ensástigue, 2001: 7). En la actualidad tenemos reportes de sus usos que varían de lo alimenticio al medicinal –este aspecto lo trataremos en trabajos futuros-, la información obtenida hasta el momento representa un acercamiento sobre la construcción social del patrimonio culinario de este anfibio en el Valle de Toluca, la información presentada es recogida en parte de lo que fuera la antigua laguna del Chignahuapan.

Se tiene conocimiento de dos tipos de ajolotes, los sordos de un color café y los de arete de color negro, siendo estos últimos los que comúnmente se comían o comen, ya que los primeros y en la actualidad son considerados de mal agüero.

La preparación de los ajolotes de aretes, son en dos formas: en chile verde y tamal:

La forma de preparar los de chile verde es la siguiente; primero se limpia el ajolote con hojas de maíz, ya que estos están pegajosos por tal se tenían que limpiar, después se lavaba para abrirle el vientre y extraer las viseras, posteriormente en los condimentos era jocoyoles, tomate, chile y para que espesara se le agregaba maza; ya estando hirviendo se colocaba el ajolote para posteriormente ser servido en platos de barro.

En cuanto a los tamales; la limpieza del ajolote era la misma que la anterior, en cuanto a los condimentos se le agregaba epazote, cebolla, chiles verdes y se envolvía con hoja de maíz, para después ponerlos a cocer encima del comal de barro.

Es importante mencionar que las personas que se dedicaban a la pesca y/o recolección de este anfibio, son gente que se alimenta de manera alternativa de recursos lacustres y son aquellos que se encuentran cercanos al antiguo lago, anteriormente hace más de 70 años, gran parte de las poblaciones ribereñas se dedicaban a esta actividad, se recolectaban con red y se podrían encontrar en todo el año. Otros productos que se recolectaban eran acociles, atepocates, juiles (pescado blanco), pato y pescadito negro.

Dentro de las actividades económicas, este animalito también formó parte de ella, ya que se vendía en los mercados que se ponían en diferentes pueblos del Valle de Toluca, como de la misma capital del Estado, se colocaban los ajolotes en una hoja de tule y se les conocía como ensartadita de ajolotes, se ofrecían muy bien, junto con los juiles que se vendían por docena, los pescaditos negro por medida, los acociles por bote, los atepocates por medidas docenas. La venta de los ajolotes representa la importancia que tenía en el Valle debido a su valor nutricional y además sabroso, preparado en caldos, sopas, guisos y tamales, que incluso fueron parte de la comida en algunas fiestas patronales, es por ello que el rescate de la memoria del uso y consumo del ajolote hace del patrimonio gastronómico un aporte trascendente en la cocina mexicana y en particular del Valle de Toluca, que si bien este trabajo estimula el rescate también pensar que

la construcción social sobre la cultura culinaria podría ser un elemento que podría cristalizar la incorporación del lo tradicional a las nuevas formas, estilos y gastronomía del México actual.

Consideraciones finales

El ajolote fue parte importante de la dieta de los habitantes de las zonas lacustres del altiplano central y en particular del Valle de Toluca. Siempre se maneja como un recurso local, ya que era bien conocido solo en el contexto lagunero. Su consumo y la manera de obtener el ajolote fue y ha sido un aporte cultural debido a las técnicas tradicionales para su obtención por medio de la pesca y recolección que de manera tradicional se apropiaba de dicho anfibio. También en su preparación que en la actualidad todavía se llega a preparar en caldos o sopas para dárselo a los niños que están -consideración popular- algo desnutridos, cumple un rol tradicional que bien podría ser rescatado e incorporado a las nuevas formas de consumo y por que no, a la cocina nacional como internacional como un aporte cultural gastronómico del importante y milenario gusto por los recursos lacustres de México al mundo.

Por ello en este trabajo se trato de ver desde una perspectiva que incorpora la importancia que tiene el medio ecológico y biológico en el contexto cultural del cual el ajolote es parte central en la construcción social del patrimonio gastronómico o de su rescate de las tradiciones que de algún modo todavía persisten en el Valle de Toluca y en particular en los poblados que fueron parte o cercanos a la ribera del río en de las antiguas lagunas del Alto Lerma. El trabajo es una contribución a mirar los productos alimenticios desde una perspectiva biocultural.

Bibliografía

Albores, B. (1995). *Tules y sirenas: el impacto ecológico y cultural de la industrialización en el Alto Lerma*. El Colegio Mexiquense. Gobierno de Estado de México. Secretaría de Ecología, México.

Atlas Cultural de México (1ª. ed.) (1988). Gastronomía. SEP-INAH-PLANETA. México.

Ayuntamiento Constitucional de Toluca. Comité Municipal del DIF de Toluca. (1978). *La cocina en Toluca*. Ayuntamiento Constitucional de Toluca. Imprenta Madero. México.

Atkinson, P. (2001). *Handbook of ethnography*. Thousands Oaks, CA: Sage.

Banrural. (1988). *La comida familiar en el Estado de México*. Banrural. Voluntariado Nacional. México.

Carta Estatal de Clima, SSP (1981) Gobierno del Estado de México.

Castelló Yturbide, Teresa; Martínez del Río de Redo, María Josefa. (2000). *Delicias de antaño*. Océano, Bancomer. México.

CONACULTA. (2000). *La cocina familiar en el Estado de México*. CONACULTA - Océano. México.

De la Rosa de Almazán, Ma. Teresa. (1987). *Gastronomía mexiquense*. Gobierno del Estado de México. México.

Dobbert, M. (1982). *Ethnographic research: theory and application for modern schools and societies*. Nueva York: Praeger.

Fabila, Alfonso y Gilberto Fabila. (1951). *México. Ensayo económico del Estado*. Talleres Gráficos de la Nación. Vol. 1 y 2. México.

Fetterman M., David (1989). *Ethnography Step by Step*. SAGE Publications. Newbury Park London New Delhi. Applied Social Research Methods Series Vol 17.

García Sánchez, Magdalena y José Alberto Aguirre Anaya (1994) El modo de vida lacustre en la Cuenca del Alto Lerma: Un estudio etnoarqueológico. Tesis de licenciatura en arqueología. ENAH, México.

Garrido, Isauro Manuel. (1883). *La Ciudad de Toluca*. Imprenta del Instituto Literario. Estado de México. México.

Goodman, Allan H. y Thomas Leatherman (editors) (1998). *Building A New Biocultural Synthesis: Political-Economic Perspectives on Human Biology*. University of Michigan Press, Michigan.

Harris, Marvin (1989). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. CONACULTA, Alianza Editorial, México.

Jorgensen L., Danny (1989). *Participants Observation A Methodology for Human Studies*. SAGE Publications. Newbury Park London New Delhi. Applied Social Research Methods Series Vol 15.

Monroy de Nemer, Carolina; Montaña Humphrey, Gilda. (2001). *Las recetas de la abuela*. UAEM. COLMEX. Quinta del Rey. México.

Morales Sales, Edgar Samuel. (2000). *El sabor agrio en la cultura mazahua*.

Negrete, R. Pilar y Jorge M. Romero Jarero (1999) " Aislamiento de bacterias con infecciones en el cultivo del ajolote: *Ambytomia Mexicanus*" en: Hidrológicas, Vol. 9 No. 1, México.

Romero Contreras, A. Tonatiuh. (2005). –A- "El uso y manejo del agua para la agricultura en el antiguo valle de Toluca". En Revista *Páramo del campo y la ciudad*. Toluca, México: Centro de Estudios sobre Marginación y Pobreza del Estado de México (CEMAPEM).

Romero, Quiroz Javier (1971) *La Ciudad de Lerma*. H. Ayuntamiento de Toluca, Estado de México.
Sahagún, Fray Bernardino de (1979) *Códice Florentino*. Secretaria de Gobernación 3 volúmenes, México.

(1989) *Historia General de las cosas de la Nueva España*. Editorial. Porrúa, México

Salinas, Miguel. (1965). *Datos para la Historia de Toluca*. Biblioteca Enciclopédica del estado de México. México.

Salinas Sánchez, Gisela. (1988). "Región Centro: México y Morelos". En: *Atlas Cultural de México. Gastronomía*. SEP. INAH. Planeta. México.

SEDUE (1989) *Guía de aves acuáticas cinegéticas de México*, Dirección General de Conservación Ecológica de los recursos naturales, México.

Stephan, E. Y J. Ensástigue (2001) "El ajolote, otro regalo de México al mundo", en *Biodiversidad CONABIO* No. 35: 7-11.

Suárez, Eusebio. (1979). *Toluca en 1866. Descripción de la ciudad, historia y noticias estadísticas*. En: Boletín del Archivo General del Estado de México. Número 3. Septiembre –Diciembre.

Sugiura, Yoko; Serra Puche M. C. (1983). "Notas sobre el modo de subsistencia lacustre. La laguna de Santa Cruz Atizapan". En: *Anales de Antropología*. UNAM. Vol. XX: 455-566. México.

Venegas, Aurelio. (1894). *Guía del viajero en Toluca*. Tipografía del Gobierno en la Escuela de Artes. Toluca.

Voluntariado de la Secretaría de la Contraloría del Gobierno del Estado de México. (2002). *De Toluca para el mundo. Tres generaciones en la gastronomía*. La Moderna. México.



FICHA BIBLIOGRÁFICA:

Favila-Cisneros, H. *et al.*

"Del plato a la boca....el ajolote a la sopa" una mirada al patrimonio cultural gastronómico.

Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía.

México: Universidad Autónoma del Estado de México,
enero/junio de 2011, núm. 01 <Nueva Época>

<http://www.uaemex.mx/Culinaria/uno_ne/art_04.pdf>.