

El Periplo Sustentable

Universidad Autónoma del
Estado de México

<http://rperiplo.uaemex.mx/>

ISSN: 1870-9036

Publicación Semestral

Número: 43

Julio / Diciembre 2022

Artículo**Título**

El ajolote y otros recursos en el
Lago de Texcoco. Saberes de
su patrimonio gastronómico

Autor:

Fernando Manzo-Ramos
Magali Catalina Albor Ruiz

Fecha Recepción:

31/10/2018

Fecha Reenvío:

01/04/2021

Fecha Aceptación:

10/01/2022

Páginas:

7 - 32

**El ajolote y otros recursos en el Lago de Texcoco.
Saberes de su patrimonio gastronómico****The axolotl and other resources in the Lago de Texcoco.
Indigenous knowledge of its gastronomic heritage****Resumen**

El objetivo de este trabajo es reconocer el patrimonio gastronómico lacustre presente en el territorio Lago de Texcoco, poniendo especial énfasis en los platillos elaborados con ajolote. A pesar del deterioro de su entorno, las personas aún conservan y valoran estos platillos por su role alimenticio y terapéutico. Por medio de historias de vida, observación y recorridos se recopiló el conocimiento y prácticas relacionados con la obtención y uso de estos recursos. Se identifican y presentan los productos gastronómicos de la vida lacustre, poniendo especial atención en las recetas con ajolote. Sobresale el tamal de ajolote como alimento identitario, anclado al territorio, y los diversos usos terapéuticos del ajolote, sustentados en su bien conocida capacidad de sobrevivencia y regeneración. Así, todos estos alimentos son reconocidos como manjares y legado de generaciones que ayuda a la conservación y salvaguarda del patrimonio gastronómico, saberes tradicionales e identidad y pertenencia.

Palabras clave:

ajolote alimentos lacustres, identidad, territorio, cultura, tradiciones culinarias.

Abstract

The objective of this work is to recognize the lacustrine gastronomic heritage present in the Lago de Texcoco territory, placing special emphasis on dishes made with axolotl. Despite the deterioration of their environment, people still preserve and value these dishes for their nutritional and therapeutic role. Through life stories, observation and tours, the knowledge and practices related to obtaining and using these resources were collected. The gastronomic products of the lacustrine lifestyle are identified and presented, paying special attention to the recipes with axolotl. The axolotl tamale (tamal de ajolote) stands out as an identity food, anchored to the territory, and the various therapeutic uses of the axolotl, supported by its well-known capacity for survival and regeneration. Thus, all these foods are recognized as delicacies and a legacy of generations that helps to preserve and safeguard gastronomic heritage, traditional knowledge, and identity and belonging.

Keywords:

City-brand, MICE tourism, management, society, image.

De los AUTORES

Fernando Manzo-Ramos

Doctor en Educación de Adultos y
Extensión. Programa de Estudios
del Desarrollo Rural del Colegio de
Postgraduados, México.

fernando.manzo.ramos@gmail.com

Magali Catalina Albor Ruiz

Maestra en Ciencias. Colegio de
Postgraduados, México.

Introducción

El ajolote (*Ambystoma mexicanum*) es un recurso lacustre del territorio del Lago de Texcoco. Este anfibio, fuente de proteína, no sólo ha sido visto como producto silvestre para consumo familiar, sino que también como fuente de diversas funciones terapéuticas; gracias a la capacidad de regeneración del anfibio y al conocimiento y creencia en las personas de que es posible apropiarse de esa característica al momento de comerlo.

La identidad de las personas en torno al ajolote se construye a partir del conocimiento ancestral de la función terapéutica, la forma de vida en la cual se le incorpora el trabajo, la familia, la adopción de roles sociales, entre otros factores que interactúan entre sí para la construcción de esta identidad. La memoria nos permite recordar objetos, historias y acontecimientos que pueden redimensionar y reforzar la identidad, dando como resultado la distinción de símbolos, valores y normas que adopta un actor individual o colectivo.

El conocimiento de esa vida lacustre, que se ha llevado hasta la actualidad, se ha transmitido de generación en generación y ha sido parte de la forma de vida de las personas que por generaciones han vivido en la ribera del Lago de Texcoco. En el primer apartado, se menciona la metodología que permitió interactuar con las personas y, así, ayudarles a recordar acontecimientos, prácticas y lugares de las personas con apego al patrimonio gastronómico y al ajolote.

A lo largo del documento se habla de los diferentes productos lacustres del territorio Lago de Texcoco, que, para efectos de análisis, se clasifican en recursos de caza, pesca, recolección y captura; mostrando la variedad de recursos que la población emplea para diferentes usos.

Posteriormente para cumplir con el objetivo de reconocer el patrimonio gastronómico del territorio, con especial énfasis en el ajolote, se mencionan las técnicas de recolección usadas para obtenerlo, ilustradas con testimoniales de las memorias de las personas al relacionarse con el ajolote en forma de alimento. También se habla de la riqueza gastronómica, mencionando algunas recetas como parte de este legado. A pesar de la desecación del lago y los problemas territoriales, resultado del cambio de uso de suelo y la urbanización, el conocimiento tradicional ha sido conservado y mantenido en la memoria de las personas, a pesar de que actualmente ya no se cuenta con ese paisaje lacustre magnífico de gran extensión de décadas atrás ni es tan fácil encontrar al ajolote.



Metodología

Primero se realizó investigación exploratoria para obtener datos relevantes en la bibliografía. Para el trabajo de campo se aplicó un enfoque constructivista (Champredonde, 2014), construyendo y trabajando con actores sociales, con trayectorias diferentes, motivaciones, objetivos y estrategias propias a cada caso, modo de vida, creencias y tradiciones. Esto permitió analizar elementos del patrimonio gastronómico lacustre y obtener información sobre sus diversos alimentos y las recetas con ajolote.

Se realizaron historias de vida a personas oriundas de las poblaciones del oriente de la rivera del Lago de Texcoco, las entrevistas se enfocaron hacia la identificación de los conocimientos gastronómicos, tradicionales y de los vínculos familiares o comunitarios que las personas crean con estos. Para la identificación de informantes y la recolección de información se utilizó el muestreo de bola de nieve, con el componente constructivista de intervención conducido a partir del ambiente cultural y el ecosistema. En este sentido, la *realidad* local fue considerada como la interacción entre las personas y su medio ambiente, y en donde la investigación se basa primeramente en la creencia de que toda intervención parte de la observación (investigación), que reconoce que la importancia variable entre actores, puede cambiar en el transcurso del estudio, y que no hay un camino predeterminado, ya que se trata de procesos con trayectorias que se van construyendo y tienen un “final abierto” (nunca terminan) (Champredonde, 2014).

Las historias de vida se trabajaron con actores sociales con diferentes trayectorias y motivaciones, teniendo en cuenta el factor su relación con el objeto de estudio. En un principio las entrevistas usaron preguntas semiestructuradas que permitieron acercarse a la interacción del actor social y el ajolote. Posteriormente, se usaron preguntas que permitieron obtener información dependiendo de la relación con el objeto de estudio. Se participó activamente en la construcción de la realidad primeramente buscando recrear los momentos en los cuales los actores tuvieron contacto con el anfibio. Por ejemplo, en algunos casos se realizaron visitas a los lugares donde se obtenía el ajolote y reconociendo las técnicas para su extracción y, en otros casos, realizando las recetas para documentar procedimientos e ingredientes.¹

1 Las recetas realizadas no llevaron ajolote como elemento principal, ya que no se expuso al anfibio en peligro de extinción en ningún momento de la investigación. Se toma como elemento principal pescado.



Como parte del resultado de estas historias de vida se presenta una clasificación de recursos de caza, pesca, recolección y captura; que permite mostrar la variedad de recursos lacustres que la población emplea para diferentes usos. El ajolote se localiza en la clasificación de captura por ser un animal que no cualquier persona la conseguía, ya que se necesita de técnicas especializadas para su obtención. El análisis de los saberes del patrimonio gastronómico del ajolote se presenta a manera de recetas propias de la comunidad, que se identificaron con varios actores sociales, lo que muestra que es conocimiento colectivo y en algunos platillos se da gran valor tanto al anfibio como los ingredientes.

Patrimonio, identidad y territorio

El término patrimonio ha sido analizado desde muchas áreas de investigación, el más conocido es el punto de vista económico, en donde se designa al conjunto de bienes propios o heredados de los ascendientes de una persona. Esta concepción trasladada al ámbito cultural se ve determinada por la pertenencia a una familia o a una nación como la herencia cultural del pasado de la comunidad; herencia con la que ésta vive, y que transmite a las generaciones presentes y futuras en forma de costumbres, vivencias, tradiciones, etc.

La tendencia del ser humano para adaptarse, apropiarse del espacio que lo rodea e integrarse a él, en un proceso de aprovechamiento y conservación para el futuro, es pieza clave para la salvaguarda de los recursos disponibles que hacen que esta herencia tenga presencia en la sociedad. Una generación con estructura de protección integrada de salvaguarda no sólo tiene cuidado con su etnodiversidad sino también con su biodiversidad, reconociendo la necesidad de protección conjunta de ambos espacios.

Para González Varas (2015), dentro de un paisaje se desarrolla vida, donde la comunidad humana mantiene una relación desde su productividad, creando tradiciones y relaciones muy amplias y diversas. Así un patrimonio parte de la manera de contemplar objetos, lugares o paisajes y “ningún yacimiento es intercambiable por otro de similares características; al contrario, cada yacimiento es único, como cada cultura y cada especie animal” (Ballart *et al.*, 2001, 17). De esta forma la cultura no se puede apartar del medio físico y natural en que se desarrolla. Lo mismo pasa en sentido contrario y, por consiguiente, el paisaje cultural es dinámico, cambiante y con equilibrio, siempre considerando tanto aspectos culturales como naturales con una mirada territorial.



Así pues, el patrimonio es la base de la identidad cultural de los pueblos en donde convergen las expresiones y el paisaje. Construir el patrimonio teniendo pruebas de un pasado con raíces, y consistencia e identidad de una sociedad, sirve para elevar el nivel cultural de las personas al generar un sentimiento de orgullo, conservar el paisaje en el que se encuentra el bien cultural y realizar proyectos que ayuden a la comunidad. “La posibilidad de considerar el patrimonio como motor de desarrollo socio económico es hoy en día una opción muy valorada” (Sorroche *et al.*, 2011, 40).

Los vínculos que la población genera mantienen hermanado a un pueblo y contribuyen a consolidarse, como cultura. La identidad muestra esas relaciones de las personas y las pautas que establecen en la conformación de grupos. Para el estudio de la cultura, la identidad y la tipicidad es necesario analizar los factores desde el punto de vista antropológico y sociológico. Si bien estos conceptos están estrechamente interrelacionados, sólo pueden consistir en la apropiación distintiva de ciertos elementos propios del grupo social como valores, orgullos, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento (Arizpe, 2011; Chávez, 2014; Giménez, s./f.). Dicho con otras palabras, los elementos identitarios hacen la sumatoria de múltiples y un sinnúmero de valores tangibles e intangibles que nos hacen diferentes de las personas que conforman un grupo social, ya que son elementos que permiten identificarnos, caracterizarnos y mostrar qué tenemos en común con otra variedad de grupos, diferenciándonos de otros lugares o culturas, haciendo que estos elementos sean parte del patrimonio que nos han heredado y que servirá para futuras generaciones.

Los modos de vida surgen como expresión de esa riqueza y diversidad del territorio e incluso como la herencia recibida de nuestros antepasados que es conservada hasta nuestros días; la memoria se vuelve un componente por medio del cual trascienden los recuerdos de las generaciones pasadas, buscando que las formas de vida se reproduzcan y no desaparezcan ayudando a no poner en peligro la pérdida de nuestro legado (Gonzalez *et al.*, 2012). Por consiguiente, resulta necesario poner en contacto a las personas con el pasado y las generaciones anteriores. Una sociedad debe ser la voz del patrimonio cultural que alberga sus modos de vida. Al defender el derecho y la libertad de sus tradiciones culturales, se estaría defendiendo también la identidad y los bienes culturales, quienes no tienen voz propia para reclamar sus derechos y luchar por su supervivencia (Querol, 2010).



En un territorio se crea identidad y especificidad en las relaciones sociales con formas de organización que juegan tienen un papel central; el territorio es un espacio apropiado y valorizado por los grupos humanos con diferentes dimensiones que generan y organizan sus recursos creando trabajo y representación basados en la producción (Champredonde *et al.*, 2015; Gimenez, 1999).

La variación geográfica, histórica y las normas culturales crean diferentes significados que llevan a las comunidades a satisfacer alguna necesidad y a captar el valor potencial de sus recursos dándoles utilidad. Pero su aprovechamiento depende de la experiencia, el conocimiento, las necesidades y hasta de la relación de los costos y beneficios (Matti *et al.*, 2014; Osbahr *et al.*, 2012). Esta relación hombre – naturaleza es de gran importancia por el conocimiento etnológico tradicional, al crear fenómenos como la alimentación, herramientas, material de construcción, combustibles naturales o medicina tradicional, según sea el recurso. Esa relación evoluciona junto con el modo de vida del territorio, modificando su actuación.

En esta relación aparecen vínculos al organizarse para la extracción del recurso y para cumplir fines dependiendo de los conocimientos y evolución del ser humano, tal es el caso de los recursos comestibles. “Comer identifica al individuo y su pertenencia a una comunidad” (Champredonde, 2012: 4). Y es que el arte culinario no sólo es preparar alimentos, pues en muchas comunidades indígenas la comida tiene una estrecha relación con la historia, el medio ambiente, los ciclos productivos, la lengua, la etnografía y la tradición oral (Kauffmann, 2012). Esto quiere decir que el patrimonio alimentario es toda la diversidad de procesos que hacen que el producto final sea el platillo. Para preparar un alimento es necesario llevar un proceso en el cual se incluyen conocimientos, saberes y tradiciones de las personas que lo producen, desde la siembra un vegetal, hasta que se corta, se prepara, añade a una receta y se come (Jimenez *et al.*, 2016).

Una vez valorizado este patrimonio, entendido la tradición, cultura y paisaje que lo crea, así como su gente, lo siguiente es la preservación en cuanto a tradición que podría traducirse en desarrollo turístico, gastronómico y rural.



El peso de la tradición: productos alimenticios en el territorio Lago de Texcoco

Hemos visto que la cultura no puede apartarse del medio físico y natural en el que se desarrolla y que la identidad parte de los intereses, códigos, normas y rituales con los que los individuos fundamentan su sentido de pertenencia. Al ser estas actividades parte de la vida cotidiana se vuelven importantes, con diferentes significados y hasta son valorizados. Entonces la comunidad puede reconocer los recursos que se encuentran a su alrededor, que satisfacen alguna necesidad y hacen que este modo de vida pueda subsistir.

Siguiendo esta línea, podemos decir que el agua salobre del Lago de Texcoco no detuvo a las comunidades aledañas en obtener algún aprovechamiento desde tiempos antiguos. Los códices, como el Mendoza, muestran con diferentes actividades, a personas utilizando materiales rústicos que fueron parte de una cultura (Korsbaek, 2004). Estas representaciones también se pueden encontrar en el mapa Upssala, donde se simboliza el territorio lleno de vida, con personas trabajando, animales y plantas (Medina, s.f.; Rojas *et al.*, 2009), mostrando la forma de vivir que ha perdurado hasta hace pocos años como parte de la cultura.

El ser humano hace adaptaciones al medio para poder beneficiarse de los recursos, evolucionando el modo de vida. En este territorio muchas de las actividades de subsistencia fueron combinadas mediante la agricultura, pero los conocimientos de la vida lacustre perduran siendo amplios y llenos de cultura. La relación actor social-medio ambiente se refleja en la necesidad de encontrar alimento que el territorio provee, actualmente esta relación se refleja en diferentes recursos que eran y algunos aún son consumidos de diferentes formas y para distintos usos. El cuadro 1 presenta una muestra pequeña de los diferentes productos que la zona lacustre ofrece a sus habitantes. Se puede observar la gran variedad de recursos y, por lo tanto, la gran variedad de habilidades, instrumentos y conocimientos involucrados en las actividades cotidianas de caza, pesca, recolección y captura (dependiendo del producto) y en consecuencia, la gran variedad de tradiciones sociales, gastronómicas, medicinales y económicas de las comunidades ribereñas del Lago de Texcoco. Cabe señalar que la captura y utilización del ajolote es apenas una más de todas ellas.



Cuadro 1. Principales usos y preparación de los productos lacustres del Lago de Texcoco²

Tipo de producto	Usos	Preparación
Productos de Caza:		
Pato	Alimento	Cocinado en pipián, en caldo con xoconoxtle o en mole de olla
Garza	Alimento	En pipián o algún tipo de mole
Coquita	Alimento	En caldo o frito
Chichicuilote	Alimento	En salsa verde, con habas o frito
Tordo	Alimento	En caldo o frito
Productos de Pesca:		
Pescado amarillo	Alimento	Desmenuzado en sopa con perejil, o completo en salsa verde o frito
Carpa	Alimento	En caldo o frito
Acociles	Alimento	Dorados al comal con sal y limón
Charal	Alimento	En guisado con nopales en salsa verde, fritos, navegantes (con queso), en el molcajete o en tamal
Gusanito de Agua	Alimento	En tamal o dorados al comal
Sapo	Alimento	Frito o en caldo
Productos de Recolección:		
Caracol	Alimento	Desflemados y dorados con limón y sal
Chapulines	Alimento	Tostados con limón y sal, en tacos con salsa
Mosco	Alimento	Secados al sol, para pájaros
Ahuahutle	Alimento	En tortitas, ya sea solas o en salsa verde
Romeritos	Alimento	En mole con papas nopales y camarón; fritos con cebolla; o hervidos y revolcados con salsa en molcajete.
Verdolaga	Alimento	Fritas o en salsa verde con carne de puerco o pollo
Chalala	Alimento	En ensalada
Lengua de Vaca	Alimento Medicinal	En caldo con habas, nopales y xoconoxtle; quesadillas; en salsa verde, La flor se hacía en té para curar de empacho
Lentejilla	Medicinal	Curaba dolor de estómago
Quintoniles	Alimento	En salsa verde con carne de puerco o fritos

² Estos datos fueron obtenidos a partir de entrevistas a personas que aún mantienen su apego y relación al Lago de Texcoco. También se encontró que las habilidades utilizadas en la caza, pesca, recolección y captura (dependiendo del producto) son parte de la cultura lacustre y que las tradiciones sociales, gastronómicas, medicinales y económicas muy valoradas en las comunidades lacustres del Lago de Texcoco.



Tipo de producto	Usos	Preparación
Hongos	Alimento	En quesadillas o en salsa verde con carne de puerco, pollo o longaniza.
Quelite verde y cenizo	Alimento	Revolcados en el molcajete con ajo y cebolla o fritos.
Tequesquite	Alimento Medicina Otro	Se le ponían a los elotes y frijoles Empleo en la curación de empacho Elaboración de jabón
Alga espirulina	Alimento	Producción en la zona de la Planta Sosa Texcoco
Jarilla	Utensilios	Elaboración de canastas o chiquihuites
Carrizo	Utensilios	Artesanía de forro de garrafón o botella
Productos de Captura:		
Ajolote	Alimento Medicinal Otro	Tamal de ajolote, típico del territorio, entre otros alimentos. Vías respiratorias, aparato reproductor. Limpieza de pozos artesianos y canales.
Tuza	Alimento Medicinal	En caldo. Remedio para los pulmones.
Ardilla	Alimento	Guisado en salsa verde, pipián, guajillo, pasilla o enchilado.
Rata de campo	Alimento	Guisado en salsa verde, pipián, guajillo, pasilla o enchilado.
Tlacuache	Alimento Medicinal	En caldo. La sangre como remedio para el cáncer.
Zorrillo	Medicinal	Se secaba la carne y se comía en seco. Remedio para el cáncer.
Víbora	Medicinal	Se secaba y molía, el polvo se echaba a la comida. Remedio para el cáncer.
Conejo	Alimento	Enchilado en guajillo o pasilla; o en pipián.

Fuente: Elaboración propia resultado de trabajo de campo.



Conocimiento y destreza aplicados en los productos de caza

El arte y manera de cazar variaba principalmente por las técnicas empleadas y recursos disponibles de las personas. La capacidad de obtención de este recurso se basa en función de los instrumentos usados según las especies. Había personas que cazaban con la onda,³ así como había personas que tenían posibilidad de conseguir una escopeta, o tenían el conocimiento y destreza para acomodar las tiradas o armadas⁴ y poder cazar aves.

La coquita y el tordo son aves pequeñas, que se cazaban principalmente con vara, onda o escopeta. Como la garza, los patos silvestres y los chichicuilotos eran un poco más grandes, ya se requería de otras técnicas como las tiradas y armadas. Así lo comenta el Sr. José:

“El pato vivo es más caro que el muerto, quien sabe por qué, pero así lo pagan... El pato muerto se vende en manita (5 piezas). Si es de Arcetita, que es chiquita, se pone de 4; el Bocón es de 3, el Grande es de 2. Hay uno que parece pavorreal, nosotros le llamamos el Chalcuán, está bien bonito, trae verde, anaranjado, azul, tiene su piquito chiquito, ese come pura alga marina. Hay otro que es Solga, es pardito, pero ese es pequeño. Dependiendo del tamaño y lo vistoso, es el precio” (José Pérez,⁵ febrero 2017).

Las aves que se cazaban eran preparadas por las mujeres de la casa en diferentes platillos como el caldo o el pipián (consiste en una combinación de diversos chiles secos, algunos granos y especias que dan sabor a la carne fresca), y usando otros productos como verduras o hierbas de sabor especial que estos productos tienen, gracias a la sal que obtienen de la tierra donde crecen.

3 Una piedra suspendida en un lazo de tela que se le daba vueltas con la mano y era lanzada con fuerza para pegar al animal.

4 Las tiradas era con onda o vara; se atribuye el nombre para decir que se tiraba un pato por cada tiro. Las armadas eran las escopetas acomodadas en forma de abanico que se jalaba de una cuerda y se activaban varias escopetas a la vez en diferentes direcciones y se podían tirar varios ejemplares de aves. Una versión económica se hace con tubos que se les mete polvora-munición y un capsium como fulminante; se les pone una trampa de ratón al final acomodada con una cuerda que al jalarla acciona la trampa pegando el fulminante y hace que la munición salga disparada por el tubo.

5 Sr José Pérez, 60 años. Dedicado a la captura del ajolote y armadas. Actualmente es herrero y albañil. Oriundo de San Andrés Rivapalacio, Atenco.



Recursos de pesca, del lago a la olla

Los recursos de pesca eran encontrados en la zona inundada del lago. Cuando el lago tenía una gran extensión se usaban las canoas desde donde aventaban redes que hacían posible la extracción de diferentes especies de animales acuáticos (Tortolero, 1999: 212). En los últimos años la profundidad no fue considerable y se llegó a utilizar botas y pantalones de hule y se modificaron las redes. En el poblado de Nexquipayac “los lugareños recuerdan la navegación en canoa y el uso del chinchorro o red para conseguir carpas e infinidad de peces” (Rosas, 2016: 6).

Entre los productos que se podían pescar podemos mencionar las diferentes variedades de pescado, entre ellas las más buscadas eran el pescado amarillo, los charales y la carpa, otros recursos disponibles fueron los acociles, sapos, charales y el gusanito de agua. Así nos lo comenta la Señora Teresa López:

“Los charales eran todo el año, se hacían con nopalitos en salsa verde, o fritos. Había unos que eran charalitos navegantes que era en chile guajillo y se les ponía queso, sabían bien ricos. O también se hacían revolcados, en el molcajete con salsa” (Teresa López, febrero 2017).

Recolectar para un manjar, productos de recolección

Otros recursos lacustres que servían como alimento eran los que se recolectaban. Podemos decir que eran diversas clases de plantas y animales silvestres que eran obtenidos en jornadas largas, puesto que tenían que moverse en un lugar amplio. La mayoría de estos productos se encuentran dentro de la maleza o entre la hierba.

Los caracoles, por ejemplo, se sacan de lugares húmedos, especialmente cerca de las rocas; se preparan con limón y sal, o acompañados de alguna hierba del campo, como los quelites o quintoniles. Los chapulines se recolectan en el pasto o hierba alta cuando las personas caminan sobre los senderos; se preparan a manera de botana al prepararlos con limón y sal, o bien se pueden moler para preparar guisados (salsa de chapulines) o ponerlos en salsa verde de chile de árbol hecha en molcajete y machacarlos un poco para darle sabor, lo mismo pasa con salsas rojas de chile morita o cascabel.



El *ahuahutle* (huevos de mosco) es obtenido en lugares especiales con la técnica de las varas suspendidas por tensión superficial a la orilla de la charca. Este producto es un manjar, ya que es considerado el caviar del territorio y es consumido en tortitas con salsa verde. Los gusanos de maguey o chinicuiles se encuentran a las orillas del lago en las matas de maguey. Los huevos de hormiga o escamoles, romeritos, verdolagas, chalala, lengua de vaca, lentejilla, quintoniles, quelite verde y cenizo, hongos y el tequesquite, son recolectados a mano en diferentes zonas. Dependiendo la temporada es el producto que se obtiene y, usualmente, se debe de caminar muchos metros o hasta kilómetros para poder juntar una cantidad suficiente para degustar un platillo hecho de estos recursos.

“Los romeritos se conseguían todo el año, pero cuando había más y era como tradicional que se debían comer, por las fechas era en semana santa, navidad y año nuevo. No debían faltar los romeritos con mole y sus papas, nopales, camarón y tortitas de camarón, eso no puede faltar en la celebración de esas fechas. En otra fecha se podían comer fritos, nada más se lavaban y se les ponía un poco de cebolla con un poco de aceite y se cocían así fritos, o así nada más hervidos y “revolcados” que eran en la salsa que fuera, se les agregaba los romeritos ya cocidos y se revolcaban en el molcajete” (Teresa López, febrero 2017).

Había otros productos que se recolectaban, pero no para alimento, sino para decoraciones o elaboración de utensilios, como la jarilla y el carrizo. Con las varas de jarilla se hacían canastas o chiquihuites; y con el carrizo se decoraban garrafones o botellas que eran ofrecidas en los pueblos y en algunos casos se comercializaban en otros estados para empresas grandes.

Técnicas para los productos de captura

Los productos de captura eran los animales silvestres que necesitaban una trampa o cierta técnica para poder obtenerlos. La tuza, ardilla, rata de campo, tlacuache, zorrillo, víbora, conejo y ajolote son productos que a simple vista no se podían ver, pero si la persona sabe dónde localizarlos y el modo de capturarlos era posible capturarlos y llevarlos a casa para servir de alimento. Así lo recuerda la Sra. Teresa Lopez,⁶ cuya familia desde generaciones atrás ha recolectado productos:

6 Sra. Teresa López, 54 años. Recolecta productos lacustres, ama de casa. Oriunda de la Magdalena Panoaya, actualmente reside en San Salvador, Atenco.



“Se comían más seguido las ardillas; por decir, cuando mi abuelito iba a sembrar, iba a laborear las parcelas, ya lo traía de ahí. La tuza y la ardilla las traía seguido junto con el conejo, cuando regaba salían muchos conejos, su labor era aquí atrás de los ahuehuetes; y otra labor que tenía era por la casa de Virginia, más para atrás, yéndose hacia La Trinidad... Casi por lo regular llevaba de a dos cosas mi abuelito, dependiendo no sé porque, pero a veces en una semana no llevaba nada, pero luego llevaba mucho, o ardilla, o tuza o ratas, era lo que se dejara, y era más común que llegara con algo cuando se regaba la parcela... de chiquita dicen que me llevaba a la parcela y era puro juego, pero ya que me diera yo cuenta de todo eso era como de 8 años, pero desde que éramos pequeños siempre mi abuelito llevo algo a la casa, era para comer. Dice mi mama que antes nos daba más seguido” (Teresa López, febrero 2017).

Los productos de recolección estaban a cargo de las mujeres y niños principalmente, solía ser una actividad para que los niños pasaran un rato divertido y al mismo tiempo los padres sacaran provecho. La caza y pesca estaba a cargo del hombre principalmente, aunque la mujer también se hacía participe en pesca de algún producto que no requería emplear mucha fuerza física para su obtención.

Técnicas especiales para la captura del ajolote

Los ajolotes son anfibios que pueden estar en el agua o en la tierra. En el agua se encontraban en ciertos lugares y en la tierra se debía saber cómo desenterrarlos o cómo agarrarlos. Las técnicas para capturar al ajolote eran: técnica de arrastre y técnica cuchareo. Para ambas técnicas se necesitaba una rede.⁷

La técnica de arrastre se usaba en las zanjas o charcas largas que no fueran anchas. En algunos casos una persona se debía meter al agua, por lo que se preparaba con botas o pantalón de hule para no mojarse. La rede era de forma rectangular de aproximadamente de metro y medio de largo por un metro de ancho formado con palos de madera o fierro; era fabricada con tela blanda para mosquitero, formando una bolsa grande construida a modo de triángulo profundo y al final se

⁷ Instrumento para pescar ya fuera de forma cuadrada o redonda. Aproximadamente en 1990 la rede era fabricada con costales de verdura y armazón de madera y luego fue cambiado por tela para mosquitero y armazón de fierro en algunos casos.



remataba con un buche⁸ de manta que llegaba a medir hasta cinco metros de largo donde quedaba todo lo atrapado. Se amarraban tres lazos en la rede, uno en cada extremo y otro en el centro para que no se fuera de lado el armazón. A las redes con bastidor de madera se le ponían piedras en la parte de abajo para que arrastrara o la persona que se metía al agua hacía un poco de presión hacia el fondo para que se pudiera recoger todo lo que había y no se escapara el ajolote.

La técnica de cuchareo se usaba en charcas pequeñas con vegetación donde no era posible entrar con la rede de arrastre. El cuchareo era utilizado en zonas estrechas o donde había ramas, piedras o a las orillas de las charcas grandes. Para esta técnica, se utilizaba una rede en forma circular u ovalada que medía entre 70 centímetros y 1.20 metros de diámetro con una profundidad o largo de poco más de metro y medio a modo de cono, fabricada de tela blanda para mosquitero. Esta estructura era amarrada en un lado a una especie de remo o mango de 2 o 3 metros de largo para ir cuchareando en los lugares hondos. La forma final que tenía era de cuchara redonda y profunda. La persona se situaba a un lado del agua y comenzaba a “cucharear” la zona. También se usaba poniéndose botas o pantalón de hule y entrando en el agua, cuchareando por donde se podían capturar los ajolotes.

Lo atrapado se vaciaba en una cubeta y ya se veía que era lo que se capturaba. Muchas veces salía mosco, gusanito de agua, ajolote y pescado. Los que hacían este tipo de captura –pesca para obtener alimento– no desperdiciaban nada. Todo lo que salía se lavaba muy bien, se quitaban piedras que pudiera llevar y se hacían tamales o se preparaban con recetas que les enseñaban los abuelos, como lo comenta el Sr. Fernando Hernández:⁹

“En aquel tiempo salían muchísimo en los botes, y como queríamos para comer lo dejábamos así en los botes, que se muriera solito y ya trayendo agua se conserva el ajolote vivo, y aun así, aunque no trajera agua dura el ajolote, dura, llega a vivir como 4 o 5 horas..., mucha gente se dedicaba a vender tamales de ajolote, hacían ajolote en su casa para comer, pues hay mucha gente, pues ahora sí que de la laguna vivíamos, de la laguna nos manteníamos” (Fernando Hernández, enero 2017).

8 Se le llama buche a un pedazo de tela de manta con forma de tubo largo donde no pudiera escapar lo capturado.

9 Sr. Fernando Hernández, 61 años. Oriundo de Santa Rosa, dedicado a la extracción de sal de tierra, su familia tiene tierras de sembradío y pastoreo cerca de los cuerpos de agua pertenecientes al poblado de Nexquipayac.



La mayoría de los productos de captura servía de alimento y se preparaba en platillos a base de caldos o servidos con salsas como la verde, guajillo o pipián, según fuera el sabor de la carne y el tiempo de cocción.

Riqueza gastronómica en torno al ajolote

Como hemos visto la cultura lacustre del territorio Lago de Texcoco conserva recetas hechas con productos propios de un humedal, pero ¿qué hay del ajolote? Sabemos que es una especie en peligro de extinción, y ¿por qué aún es buscado a pesar de la condición en la que se encuentra y que su hábitat está por desaparecer? Para responder estas preguntas podemos decir que al oriente del Lago de Texcoco el ajolote fue aprovechado por las personas para cubrir diferentes fines; si bien la población lo consumía, también se preocupaba por su existencia para aprovecharlo cuando se necesitara; así se lograron construir saberes y conocimientos de manejo del hábitat procurando su reproducción.

La experiencia adquirida a través de años de contacto humano directo con el medio ambiente y sus recursos es representado en el Conocimiento Ecológico Tradicional¹⁰ (Inglis, 1993: 50), almacenado en la historia, tanto natural como cultural, alojado en la memoria de las personas por medio de las concepciones, actividades, acontecimientos, conocimiento (de plantas y animales locales) que se centra en el aprovechamiento del ajolote como recurso gastronómico.

El ajolote era fuente de proteína de origen animal, al igual que otros recursos como el ahuahutle, el pato, la rana, el tlacuache, entre otros animales silvestres. Pero a diferencia de estos, el ajolote era usado como alimento esencial cuando alguien dentro de la familia se encontraba enfermo de las vías respiratorias principalmente.

La manera de comer el ajolote era variada, se podían hacer caldo espeso al que se le llamaba *ajoloteada*, o bien en un platillo más elaborada como el tamal de ajolote, ajolote en salsa verde, ajolote en guajillo o ajolote frito. Se acompañaba en cualquier caso con una canasta de tortillas de preferencia recién hechas y con salsa al gusto de la familia.

10 El TEK o *Tradicional Ecological Knowledge* es un término utilizado a partir de 1980 aunque en la práctica es más antiguo; el estudio de estos conocimientos es valorado en diferentes campos como la agricultura, ecología, farmacología, botánica, entre otros, teniendo una rica historia con la investigación de los conocimientos tradicionales indígenas.



El sabor del ajolote era más suave que del pescado, más fácil de consumir porque no tiene espinas. Sólo en la zona de la columna tiene huesos pequeños y algunas veces blandos a los que se le podía quitar la carne o bien comérselos. La cabeza, aunque era pequeña, era fácil de comer y en algunos casos de ajolote frito se comían también los huesos que llegaban a estar tan dorados que era posible masticarlos. Así lo cuenta la Sra. Teresa:

“La cabeza si se alcanzan a sentir un poquito los huesitos, menos que el pescado, porque si te das cuenta, el ajolote va completo, también casi no tiene mucho hueso, y su carne es blanquita y no cambia de color, el pescado llega a cambiar, y el ajolote no, es blanquita su carne crudo y cocido, y sabe bien sabrosa... esa vez nomas así no más me dijo mi abuelita que los hiciera yo así, en guajillo y en salsa verde y en tamal, o frito, y en tamal si saben bien sabrosos por todo lo que lleva” (Teresa López, enero 2017).

Como el ajolote es suave no toma mucho tiempo su cocción. Cuando está fresco tiene una textura blanquecina que no se pierde cuando se cocina. Pero si se dejaba en el fogón por mucho tiempo solía secarse o, cuando se hervía mucho como para caldo, la carne llegaba a deshacerse. A las personas del territorio les gustaba comerlo en tamal o frito porque no se pasaba de cocción en esas presentaciones, se aprovechaba hasta los huesos y eran platillos fáciles de hacer.

Las personas señalan que el ajolote permanece joven (o en estado larvario) toda su vida y saben que puede regenerar sus extremidades y tejidos. Así, las personas tienen la creencia de que, si se los comen, todas esas cualidades “maravillosas” del ajolote pueden ser apropiadas y pasadas a su cuerpo. El mito sugiere que su cuerpo las aprovechará y, poco a poco, se asemejará más a las características del ajolote. Al ajolote se le atribuye la capacidad de regenerar tejidos como el respiratorio y el reproductor. Así, es muy buscado e indicado dentro de los remedios tradicionales para problemas respiratorios y para las mujeres después de parto, problema con los órganos reproductivos, como de la matriz o la menstruación. La Sra. Terea López también utilizó el ajolote como remedio para las vías respiratorias como lo comenta:

“Le digo que el Tavo se compuso con eso... porque hasta plantas tenía yo adentro de la casa en San Andrés; de esas teléfono, de esas palmita, también tenía mucho pato. Y el doctor me dijo: “quite sus plantas, tiene plantas”...las quitaba, pero seguía enfermo y enfermo, hasta que le di los ajolotes y gracias a Dios, con eso se me compuso” (Teresa López, enero 2017).



Cuando los niños se enfermaban constantemente de tos, gripa o tenían problemas para respirar se les daba de comer ajolote por lo menos cuatro veces a la semana o se conseguían cubetas grandes (de 20 litros)¹¹ con ajolotes y se consumían diariamente para ayudar a recuperar las defensas del cuerpo. Si se tenía refrigerador era fácil guardarlos para el consumo posterior. Pero si no se tenía, era común que se tuviera que conseguir con las personas que se dedicaban a vender productos del lago; visitar y solicitar un “pedido” de este remedio a las personas indicadas.

Cuando la mujer da a luz, se acostumbra a dar baños de *asiento*, por lo menos tres veces. Se usaba hierbas de romero, ruda, pirul, santa maría, manzanilla, alcanfor, jarilla y, por lo menos, un ajolote. Esta infusión se ponía en un bote, en el cual, la recién parida se sentaba lo más caliente que aguatará, se le ponían cobijas alrededor formando como una tienda de campaña para que el vapor del bote no se escapara. Con esto se quitaba todo el aire y frío que recoge la mujer por estar con las piernas abiertas al momento del parto. El ajolote ayuda a la recuperación del tamaño y tejidos de la matriz, ayudando a que no hubiera complicaciones para poder procrear nuevamente.

Para cuando las mujeres perdían mucha sangre al momento de la menstruación se realizaba el mismo procedimiento en los primeros días de inicio de la regla, intentando que fuera lo más caliente que se aguatará para que la matriz se recuperara.

A los hombres con problemas de erección, se les hacía baños con las mismas hierbas. La infusión se colocaba debajo del pene del hombre, lo más caliente que se pudiera y por el mayor tiempo que se aguatará. Con esto se ayudaba a elevar la potencia sexual y dependiendo de la gravedad del problema era la continuidad del tratamiento.

Tanto las mujeres que acababan de dar a luz, las que presentaban problemas de menstruación o los hombres con problemas de erección, complementaban su tratamiento de baños de *asiento* con algún guiso de ajolote o la ajoloteada, que se considera un caldo *caliente* y *reparador*.

11 Los recolectores y vendedores normalmente comercializaba el ajolote en cubetas de ese tamaño. Esa era la unidad normal de venta al mayoreo. Una familia compraba el ajolote por unidad y lo pagaba según su tamaño. Solo en ocasión de una celebración o un padecimiento crónico, una familia compraba el ajolote por cubeta.



Dentro de las recetas que usan al ajolote como ingrediente principal, resalta tamal de ajolote, por ser una receta *rica y fácil*. El tamal de ajolote, producto consumido en el territorio desde hace varias generaciones, conservando la receta e ingredientes tradicionales, aunque algunas personas dicen no haber visto ni probado un “tamal como el que antes se hacía seguido”. El tamal era hecho de ajolote picado, tomate, cebolla y epazote; envuelto de hojas de maíz y cocinado al comal. Era consumido por toda la familia. A los niños, que no les gustaba la apariencia del ajolote, se les decía que era pescado, ya que, al picarse y revolverse con los demás ingredientes, pierde su forma natural y no se puede identificar.

El tamal es un alimento que lleva sólo ingredientes y materia prima proveniente del mismo lago y que es elabora por las mujeres que han conservado la receta. Este producto es conocido y consumido en todo el territorio. En algunas regiones fue comercializado por personas reconocidas por la misma comunidad por ofrecerles un alimento auténtico y fresco, accesible para el disfrute de vecinos o conocidos que gustaban de comer este manjar y lo valoran. Estos emprendimientos comerciales son posibles gracias la proximidad cognitiva y geográfica de los consumidores con el alimento (Torre y Buret, 2012; Zimmermann, 2005).

La tipicidad del tamal del ajolote se refleja en esos conocimientos ancestrales relativos a la elaboración y consumo del producto dentro de las prácticas sociales. Así, se entiende que el tamal de ajolote es producido, transformado, comercializado y consumido dentro del mismo territorio y, por lo tanto, es reconocido como platillo típico. Es decir, anclado al territorio debido a su singularidad y originalidad. Como lo manifiesta el Sr. José Pérez: “No hay tamal como el que antes se hacía seguido” (José Pérez, mayo 2016).

Este anclaje hace referencia a que el producto está sujeto o aferrado al territorio y a la cultura, y que varía en función a las transformaciones territoriales. Por ejemplo, la salinidad exclusiva y peculiar de las hierbas de campo a portan un sabor distinto al alimento, que gusta a los pobladores. Al recrear el platillo en su modo de vida y al consumirlo cotidianamente hasta la actualidad,¹² se crean esas características que nos permiten determinarlo como propio del territorio Lago de Texcoco.

12 Decimos actualidad, ya que hasta hace pocos años aún se podía capturar el ajolote en el territorio.



La proximidad de las personas con el alimento permite que los consumidores recuerden diferentes platillos hechos con ajolote consumidos desde hace muchos años y los busquen y consuman, aunque se identifiquen más con el tamal, porque era una receta que cuando se conseguía ajolote, era fácil, económica y rápida de preparar y, por lo tanto, más frecuente en la vida cotidiana. El cuadro 2 presenta algunas de las maneras que se prepara el ajolote en las comunidades del Lago de Texcoco.

Cuadro 2. Recetas de platillo con ajolote

TAMAL DE AJOLOTE	
Ingredientes:	Procedimiento:
1 Ajolote 1 Xoconostle pequeño 1 Cebolla pequeña Tomate al gusto Cilantro al gusto Epazote al gusto Chile de árbol al gusto Pizca de sal Hojas para tamal	Se pica la cebolla, xoconostle, tomate, epazote y chile y se mezclan. El ajolote se limpia, se quitan las tripas, se rellena la pancita con la mezcla que ya se realizó y se acomoda en las hojas de tamal poniendo el sobrante de la mezcla, se envuelve con las hojas de tamal a modo que quede como caparazón. Se cocina en comal, dando vueltas continuamente para que no se queme solo por un lado, se retira del fuego hasta que deje de salir jugo de entre las hojas y las hojas de encima se quemem. Se sirve con tortillas de maíz, para hacerse tacos de tamal.
AJOLOTIADA	
Ingredientes:	Procedimiento:
Ajolotes 1 Cebolla pequeña 3 Dientes de ajo 1 Ramita de perejil 1 Ramita de epazote Zanahoria al gusto Sal al Gusto	Se corta la zanahoria en pedazos pequeños, se coloca todo en una olla con agua, cuando suelte el hervor se baja la flama y se deja cocinando por 20 minutos, se agregan los ajolotes enteros y se deja hervir por otros 15 minutos más con la olla tapada. Se reserva y se deja reposar con la olla tapada, finalmente, se sirve con limón, cilantro y cebolla picada.
AJOLOTE FRITO	
Ingredientes:	Procedimiento:
1 Ajolote Ajo al gusto 1 Cebolla pequeña 1 Clavo 1 Pimienta Jugo de 1 limón	Se muele el ajo, la cebolla, clavo y pimienta con el jugo de limón. Se limpia y sacan las tripas del ajolote y se pone a marinar con la mezcla. Se calienta un sartén con aceite, ya que está marinado por lo menos 20 min. el ajolote, se saca y se fríe aproximadamente 5 min. por cada lado. Se sirve en un plato y se acompaña con ensalada y tortillas.



AJOLOTE EN SALSA VERDE

Ingredientes:

Ajolote
Salsa verde al gusto
1 Rama de Epazote

Procedimiento:

Se fríe la salsa verde, usualmente se hacía con tomate, cebolla, ajo, chiles verdes, sal y pimienta al gusto, ya cuando está hirviendo se le echa el epazote y se sazona bien, después se le echa los ajolotes, ya sea en trozo o enteros y se deja cocinar por unos 10 minutos. Algunas veces se cocinaba también con papa o nopales.
Se sirve el guisado con su salsita espesa y acompañado de tortillas.

AJOLOTE EN GUAJILLO

Ingredientes:

Ajolote
Chile guajillo sin venas
1 Rama de Epazote

Procedimiento:

Se hierven los chiles guajillos sin venas y limpios en un poco de agua con cebolla y ajo, se deja reposar y después se muele. Se fríe la salsa resultante, ya cuando está hirviendo se le echa el epazote y se sazona bien, después se le agregan los ajolotes, ya sea en trozo o enteros y se deja cocinar por unos 10 minutos.
Se sirve el guisado con su salsita espesa y acompañado de tortillas.

CALDO DE AJOLOTE

Ingredientes:

Ajolotes
1 Cebolla pequeña
3 Dientes de ajo
1 Ramita de perejil
1 Ramita de epazote
Jitomate al gusto
Zanahoria al gusto
Verduras al gusto
Sal al Gusto

Procedimiento:

El jitomate se hierva con un pedazo de cebolla y el ajo, se deja enfriar y se muele. Se calienta una olla y se pone un poco de aceite o manteca, se fríe la mezcla y se sazona. Se corta la zanahoria y demás verduras que pueden ser calabazas, papa, chayote, etc. en pedazos pequeños. Se añade todos los ingredientes restantes junto con lo picado a la olla con el jitomate sazonado, se agrega agua. Cuando suelte el hervor se baja la flama y se deja cocinando por 30 minutos. Se agregan los ajolotes en trozo o enteros y se cocina hasta que estén cocidos. Se reserva y se deja reposar con la olla tapada, se sirve con limón y tortillas al gusto.

Fuente: Elaboración propia resultado de trabajo de campo.



Análisis y Conclusiones

El territorio del Lago de Texcoco refleja una herencia cultural que se ha transformado con el paso del tiempo, cambiando conforme lo hace el entorno, pero manteniendo su identidad, sentido de pertenencia y proximidad. El consumo de los recursos disponibles ha sido parte del sustento alimenticio que hasta hace poco formó parte de la dieta diaria del territorio. Los rasgos distintivos de la identidad del grupo social son los procesos de interacción y comunicación que se mantienen y manifiestan en sus creencias, costumbres, conocimientos, prácticas y platillos.

Diferentes recetas con ajolote han perdurado, reconociendo la importancia del ingrediente principal (el ajolote) que es utilizado y conservado desde hace muchos años. La población ha creado una serie de conceptos y símbolos en torno este recurso, que le permiten entender la importancia en el territorio e identificarse con él.

Los habitantes del oriente del Lago de Texcoco son personas con identidad histórica y emblemática que se muestra en elementos de lo socialmente compartido y de lo individualmente único, que se conjuntan para construir esa identidad única a partir del aprovechamiento gastronómico del ajolote. Tal es el caso del carácter mítico del ajolote que se manifiesta en las personas mediante el orgullo de pertenencia y el apego a los modos de vida lacustres.

La apropiación de las características regenerativas del anfibio al comerlo es una creencia de obtener esas capacidades en el cuerpo de quien lo consume y se utiliza en las terapias para mujeres que acaban de dar a luz, o mujeres con problemas de menstruación, en las cuales se atribuye que si se come el ajolote o se utiliza como medicamento ayuda al cuerpo a regenerarse con mayor rapidez y facilidad que si no se utiliza.

La identidad cultural construida a partir del ajolote permite diferenciar el territorio haciendo que estos elementos sean parte del patrimonio que se ha heredado desde hace tiempo y si se conserva servirá para futuras generaciones.



Un patrimonio alimentario es considerado aquella preparación o producto que “tiene una larga duración en la región de saberes transmitidos transgeneracionalmente (al menos 5 generaciones o más) y es considerado por sus productores, hacedores y consumidores, como propio o patrimonial” (Maluk, 2017: 82). Por lo que es necesario valorizar los productos y preparaciones, realizar un catálogo para mantenerlas y salvaguardarlas, ya que son parte de un testimonio vivo de la sociedad. Estos valores considerados propios, por historia y tradición pueden definirse como proceso de patrimonialización (Bustos, 2004).

Las preparaciones con ajolote se pueden considerar parte de un patrimonio gastronómico del territorio, ya que han estado presentes desde tiempos ancestrales cumpliendo la duración de más de cinco generaciones, puesto que la relación ser humano–ajolote, como recurso alimenticio ha existido desde hace mucho tiempo, desde que el ser humano se apropia del entorno utilizando los recursos lacustres. Este fenómeno se ha documentado desde los mexicas en las historias de Fray Bernardino de Sahagún y el código Uppsala por decir algunos.

La tipicidad resulta de la influencia de factores históricos, medioambientales y humanos locales que enmarcan los conocimientos de hechos culturales. El identificar un producto, objeto, actividad o un elemento, típico e identitario de un lugar no es fácil. El caso de un producto alimenticio se refleja desde la cocina familiar hasta las comidas regionales, que forman parte de los individuos y sociedades.

El hecho de que las personas se refieran al tamal de ajolote como un platillo que era una receta rica y fácil, quiere decir que ese recurso comestible es valorado y reconocido por la misma sociedad identificando a los individuos y su pertenencia tanto a la comunidad como al territorio. El arte culinario no sólo es preparar alimentos sino en muchas ocasiones existe una estrecha relación con la historia, medio ambiente, ciclos productivos, etnografía, tradición oral, etc. En el caso del ajolote se puede ver reflejada esta relación, ya que las personas que se dedicaron a la captura del anfibio conocen técnicas y lugares de extracción, así como la temporada donde pueden encontrar ejemplares del tamaño adecuado para los platillos, estos conocimientos forman parte de la etnografía y el manejo del medio ambiente.



La identidad nos permite entender y comprender esos lazos de la comunidad, promoviendo actitudes positivas al hacer comprensibles las características que sirven para tomar conciencia de pertenencia de los actores sociales a su territorio permitiendo una mejor interpretación y reconociendo sus raíces.

Al emplearse el ajolote en tratamientos medicinales para mujeres con problemas de menstruación, mujeres que recién tienen un bebé, y los hombres con problemas de erección, se emplea la tradición oral, ya que no sólo es comer un platillo de forma alimenticia, sino que hay todo un ritual-terapéutico (atribuida desde varias generaciones atrás) para que la capacidad de regeneración surta efecto en los cuerpos de las personas en tratamiento.

El aprovechamiento de recursos son las características que la gente valora y se apropia, permitiendo identificarse con el recurso y su medio, siendo el reflejo de las actividades de la vida cotidiana o del modo de vida actual del territorio. Estas características se encuentran presentes en la memoria de las personas, transmitiendo el conocimiento de generación en generación hasta ser parte de su identidad y su legado patrimonial.

Esta diversidad de procesos hace que el producto final sea un platillo que puede considerarse como patrimonio gastronómico, por lo que no se debería perder de vista este reconocimiento y valorización aún existente en la sociedad, y que ha servido como base de la construcción identitaria y patrimonial que fundamenta una especificidad en la sociedad.

Patrimonializar un platillo, un producto, o algo más, supone la valorización, protección y salvaguarda (Maluk Spahie, 2017: 22). Entonces, con los elementos aquí expuestos, se puede decir que el conocimiento culinario que se tiene en torno al ajolote puede ser visto como parte del patrimonio alimentario, puesto que la población del oriente del territorio Lago de Texcoco se caracteriza por tener tradiciones gastronómicas provenientes de una cultura lacustre, así como creencias medicinales enmarcadas por una cualidad del anfibio: la capacidad de regeneración.

En este caso, es de suponerse, que se quisiera preservar las recetas para su posterior consumo, pero lejos de querer preservar el platillo para degustación, la finalidad es la conservación del conocimiento y el reconocer el apego de las personas hacia estas tradiciones que han estado presentes por generaciones y ayudar a la salvaguarda del ecosistema en el que vive el anfibio en peligro de extinción.



Finalmente, a manera de conclusión, es importante señalar la necesidad que existe de que este legado de conocimientos locales sea resguardado y conservado para las generaciones futuras, viéndolo como un bien patrimonial que necesita gestión y salvaguarda. La intención de estudiar el patrimonio lacustre debe responder a diversos varios objetivos: (i) dar a conocer el patrimonio lacustre en sí mismo, (ii) advertir sobre la necesidad de evitar la extinción de un recurso valioso y de su entorno, (iii) llamar la atención sobre la oportunidad que ofrece el legado cultural lacustre, el apego e identidad al territorio y la proximidad alimentaria como poderoso cimientos de proyectos futuros de desarrollo local que promuevan el apego de los personas a su medio ambiente.



Referencias

- Arizpe, L. (2011). Cultura e Identidad. Mexicanos en la era global. *Revista de la Universidad de México*, (92), 70-81.
- Ballart Hernández, J., Juan i Tresserras, J. (2001). *Gestión del patrimonio cultural*. España: Editorial Ariel S.A.
- Bustos Cara, R. (2004). Patrimonialización de valores territoriales. *Revista Aportes y Transferencias*, 8(2), 11-24.
- Champredonde, M. (2012). La valorización de la tipicidad cultural y territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina. En Froehlich J.M (org.). *Desarrollo Territorial, Producción, Identidad e Consumo*. Brasil: Editora UNIJUI, Universidad de Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí.
- Champredonde, M. (2014). *Metodológica para el rescate y la valorización de productos locales contribuyendo al Desarrollo Territorial*. Santa Fe: XVII Jornadas Nacionales de Extensión Rural y Mercosur.
- Champredonde, M., Silva Borba, M. F. (2015). *Diferenciar productos locales, contribuyendo al desarrollo territorial*. Montevideo: I. I. C.A.
- Chávez, J. (2014). Elementos para el estudio de una cultura regional constituida en la frontera Norte de México. *Revista del Pensamiento Crítico Latinoamericano*, (13).
- Gimenez, G. (1999). Territorio, Cultura e identidades. La región socio-cultural. *Estudios Sobre las culturas contemporáneas*, V(9), 25-57.
- Giménez, G. (s./f.). *La cultura como identidad y la identidad como cultura*. México: Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM.
- Gonzalez Alcantud, J. A. y Calatrava Escobar, J. (2012). *Memoria y patrimonio. Concepto y reflexión desde el Mediterráneo*. España: Universidad de Granada.
- González Varas, I. (2015). *Patrimonio Cultural. Conceptos, debates y problemas*. España: Ediciones Catedra.
- Inglis, Julian. T. (1993). *Traditional Ecological Knowledge: Concepts and cases*. International Development Research Centre, Canada: Ed. Ottawa.



- Jimenez Ruiz, A. E., Thomé Ortiz, H., y Burrola Aguilar, C. (2016). Patrimonio Biocultural. Turismo micológico y etnoconocimiento. *El Periplo Sustentable*, (30), 180-205.
- Kauffmann, M. (2012). *Arte culinario tradicional: Identidad y patrimonio de las culturas de la Costa Caribe de Nicaragua*. M. Kauffmann, (ed.), Managua: Consejo Nacional de la Región Autónoma Norte.
- Korsbaek, L. (2004). Tylor en México: una excursión a Texcoco. *Cuicuilco Nueva Época*, 11(30).
- Maluk Spahie, K. (2017). *Cocinas, alimentos y símbolos. Estado del arte del patrimonio culinario en Chile*. Chile: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
- Matti, S., Anders, S. y Risto, K. (2014). *Diagnosing Wild Species Harvest. Resource use and conservation*. Estados Unidos: Elsevier Inc.
- Medina, C. (s./f.). *De Tenochtitlan a Uppsala – La historia del Mapa de México*, Universidad de Uppsala.
- Osbahr, K. & Morales, N. (2012). Conocimiento local y usos de la fauna silvestre en el municipio de San Antonio del Tequendama, *Revista U.D.C.A. Actualidad y Divulgación Científica*, (15), 187-197.
- Querol, M. Á. (2010). *Manual de Gestión del Patrimonio Cultural*. España: Ediciones Akal S.A.
- Rojas, T., Martínez Ruiz, J. L. y Murillo Licea, D. (2009). *Cultura hidráulica y simbolismo mesoamericano del agua en el México prehispánico. Jiutepec*. Morelos: Instituto Mexicano de Tecnología del Agua y Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Rosas, L. (2016). La vida lacustre: memoria, tradición y riqueza cultural de los habitantes de la cuenca del antiguo Lago de Texcoco, *Revista el Salinero de Nexquipayac*, 2(5), 6-7.
- Sorroche Cuerva, M. Á, Castorena Davis, L., Cariño Olvera, M. M., Espinosa Spínola, G., León Velazco, L del C., Montes González, F. & Ortega Santos, A. (2011). *El Patrimonio cultural en las misiones de Baja california*, Miguel Ángel Sorroche Cuerva (ed.). España: Editorial Atrio.
- Tortolero, A. (1999). El embrujo del lago. El sistema lacustre de la cuenca de México en la cosmovisión mexica, Gabriel Espinosa Pineda, UNAM. 1996. *Revista Jurídicas*, (1), 212-215.
- Torre, A. & Buret, J.E. (2012). *Proximidades Territoriales*. Paris: Economica, Anthropos.
- Zimmermann, J. B. (2005). Entreprise et territoires: Entre nomadisme et ancrage territorial. *Revue de L'tres*, (47), 21-36.