

Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México

Alejandro Tonatiuh Romero Contreras*, Felipe Carlos Viesca González** y Marivel Hernández Téllez*

Pocas cosas son tan difíciles para el investigador social, como el poder captar con relativa exactitud las peculiaridades de la alimentación de un pueblo.
Fabila, A. y G. Fabila (1951).

Recepción: 21 de marzo de 2009

Aceptación: 2 de julio de 2010

* Centro Interamericano de Recursos del Agua, Universidad Autónoma del Estado de México, México.

** Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México, México.

Correo electrónico: lautona@aol.com y carvigo_9@hotmail.com

Este artículo es producto del proyecto de investigación UAEM 2737/2008, "Caracterización de la gastronomía indígena lacustre del alto Lerma"

Resumen. Se describe la formación de la cocina patrimonial de la región de Toluca como primer paso para su investigación culinaria. Se utilizó información etnohistórica de primera mano (cronistas) y la consulta de libros, recetarios, tesis y otros documentos, relacionándolos con las características ambientales y culturales del Valle de Toluca. Se identificaron las especies animales y vegetales, así como las prácticas agrícolas-culinarias que trajeron consigo los españoles y su fusión con sus similares locales, lo que produjo el mestizaje gastronómico en el Valle de Toluca expresado en sus platillos patrimoniales: barbacoas, embutidos, moles, tamales, dulces y bebidas tradicionales.

Palabras clave: Valle de Toluca, gastronomía, patrimonio gastronómico, cocina, formación.

Development of the Gastronomical Heritage at Valle of Toluca, Mexico

Abstract. The purpose of this paper is to describe the formation of the culinary heritage in the region of Toluca, as a first step in its gastronomic research. In order to obtain this, first-hand ethnohistorical information (from chroniclers) was used, as well as the review of projects, thesis and other published documents, relating them with the cultural and environmental characteristics of the Valle de Toluca. The animal/vegetable species and culinary/agricultural practices the Spaniards brought with them are identified, which were then integrated with the local ones in order to produce the gastronomical mixture at Valle de Toluca, which is expressed in its traditional foods: barbacoas, hams, moles, tamales, candies and drinks.

Key words: Valle de Toluca, gastronomy, gastronomical heritage, *cuisine*, shaping.

Introducción

El patrimonio gastronómico del México actual es en su mayoría de origen mestizo y ocupa el segundo lugar, sólo después de China, en variedad y diversidad a nivel mundial (Cfr. Barros, 2004). Dicha invención culinaria es el resultado de miles de años de antigüedad y la feliz concurrencia de dos factores primordiales: 1) La diversidad ambiental que da origen a la variedad de recursos alimentarios, consecuencia de hallarse entre el Trópico de Cáncer y el Trópico de Capricornio, la cual se incrementa al considerar las altitudes de

los sistemas orográficos que cruzan el país (Cfr. Tamayo, 1962); y 2) La presencia de altas culturas y civilizaciones que seleccionaron los recursos silvestres, experimentaron en sus sistemas agrícolas la domesticación de especies, y aprovecharon y transformaron en sus cocinas los recursos provenientes de esos ambientes tanto en el fogón de tres piedras (*tlecuil*) como en el horno de tierra (*pib*).

Como parte de Mesoamérica, las comunidades campesinas del Valle de Toluca tuvieron una gran oportunidad en el aprovechamiento de esta cocina heredada de cientos de años y enriquecida con el contacto de varias culturas lejanas del "Viejo

Mundo” (bereberes, andaluces, angoleños y filipinos, entre otras), las cuales fusionaron sus conocimientos y productos de cocina con los mazahuas, otomíes, nahuas y matlatzincas, formando así un enorme legado patrimonial colectivo sobre gastronomía, el cual contiene un enorme potencial para lograr el desarrollo local y regional (Cfr. Barros, 2004).

Es reconocido por diversas disciplinas que la actividad gastronómica es un detonador social que desencadena procesos múltiples que inciden en la economía en plazos de diverso alcance. Reconocer el patrimonio culinario toluqueño, uno de los más ricos del país, es el primer paso para explotar responsablemente un recurso comprobado, una opción local y regional de desarrollo poco aprovechado por la academia y el gobierno.

Por ello, las cocinas regionales, más allá de los atributos tradicionales que les confieren carácter de identidad, requieren de reconocimiento, investigación, preservación e impulso especial, ya que representan un medio fundamental de supervivencia cultural y desarrollo económico; esto se aplica a la región del Valle de Toluca, conocida antiguamente como el “Matlatzinco”, pobre económicamente pero rico en el patrimonio integrado por su cocina mestiza y tradicional.

Este documento es el primero que aborda la formación de la gastronomía toluqueña y se basa en material etnohistórico, en recetarios antiguos y contemporáneos, así como en los resultados de investigaciones etnográficas recientes. Metodológicamente se detectan aquellos elementos comunes y continuos en la gastronomía toluqueña a lo largo del tiempo, los cuales se identifican con su ambiente inmediato, recursos y formas culturales de manejo. Al ser éste el eje metodológico principal, se descubrió una escasez de fuentes sobre información culinaria patrimonial de primera mano; sin embargo, se utilizaron todas las que están disponibles para el área estudiada. Esto permitió detectar las características de la gastronomía toluqueña que han prevalecido en el tiempo y las que se han agregado por efecto de otras culturas o factores.

La forma en que se organiza y se presenta este artículo está determinada por el tipo de material utilizado, razón por la cual no se usa la forma tradicional de división de la historia mexicana (prehispánica, colonia, independencia, etcétera), la cual ha recibido constantes críticas desde hace muchos años por notables historiadores como Edmundo O’Gorman (1995) y Silvio Zavala (1995); aquí se optó por la microhistoria, técnica que desarrolló el Dr. Luis González (1980) en su obra *Pueblo en vilo*, en la cual son las condiciones locales y regionales las que dictan las divisiones históricas.

La investigación en gastronomía, al tratarse de un área del conocimiento muy reciente, enfrenta varios problemas; uno de ellos es la falta de información bibliográfica publicada o detectada en los archivos; así, de acuerdo con lo que referen

Barros (2000 y 2008) y Pilcher (2001), esta situación es particularmente grave para las épocas prehispánica y virreinal. Además, la gastronomía tampoco cuenta con un cuerpo epistemológico consolidado, por lo que se usan los términos de acuerdo con su significado común y con sinonimias generalmente aceptadas; sin embargo, es conveniente precisar los principales conceptos y términos que se usan en este documento.

La palabra *culinaria* se deriva de *cocina* y proviene del francés *cuisine*; significa el lugar físico en que se preparan los alimentos y designa el carácter étnico nacional de una cocina (como cocina mexicana). Según Barceló (2007) más que hablar de una “cocina nacional”, se debe hacer referencia a “cocina regional”, la cual incluye también a la población que la consume con la frecuencia suficiente como para considerarla experta en ella, además posee raíces sociales comunes, y es la comida de una comunidad, es decir, reúne características como especies fáciles de encontrar, sabores aceptados y otras más de índole social como las formas de preparación y técnicas alrededor de ella.

En este sentido, otra de las estudiosas que ha contribuido a seguir conformando este aparato crítico sobre la gastronomía y las cocinas regionales, es Guadalupe Pérez San Vicente (2002: 82), quien plantea una serie de reflexiones sobre la gastronomía y cómo se constituye en tres postulados:

1. Cada cocina posee su propio espíritu, integrado por un conjunto de normas que la identifican y caracterizan, las cuales no pueden ser transgredidas a riesgo de perder su propia idiosincrasia, es decir, su identidad.
2. La cocina se origina en un ámbito geográfico, determinado por su tierra, su cielo, sus ciudades y sus hombres, más sus insumos y productos.
3. Una cocina permite ser diferenciada por el conjunto de sus platillo.

Continuando con Pérez San Vicente (2002: 82-83), “la teoría, (de) toda cocina debe cumplir los siguientes enunciados:

- a) Haber nacido en su propio territorio, determinando y estableciendo su propio espacio.
- b) Haber creado sus propios utensilios.
- c) Producir sus propios insumos y materiales.
- d) Inventar sus modos y maneras propios de cocinar.
- e) Tener en su repertorio platillos que abarquen toda la gama de sabores: del agrio al dulce, del áspero al suave, de lo salado a lo amargo.
- f) Estar concebida por géneros que integren la totalidad de los pasos de una comida, desde la entrada, pasando por los caldos, las sopas secas, los guisados, hasta los postres.
- g) Haber establecido sus horarios, costumbres, etiquetas y ordenamientos.

h) El gusto por el platillo, el guiso y las viandas debe rebasar, por lo menos, tres generaciones, o sea, más o menos 150 años, es decir, ceñirse al parecer del tiempo, amo y señor de lo caduco y lo permanente.

i) Su universo debe estar constituido y agavillado por las llamadas cocinas regionales.

j) Ser capaz de aprovechar los conocimientos de cocina ajenos, para incorporarlos, sin desvirtuar su espíritu.

k) Haber creado platillos que la identifiquen internacionalmente.

l) Una cocina se transforma en gastronomía cuando ha creado sus propias bebidas, con sus insumos y métodos, su panadería, bizcochería, pastelería, repostería y conservadería.

m) Que en su elogio y estudio se haya originado una literatura y posea, además, su propio refranero”.

La autora aplica los rubros señalados a la cocina regional mexicana y concluye que los cumple satisfactoriamente. En relación con el sentido de la gastronomía toluqueña como patrimonio cultural, la UNESCO (2010) señala que:

Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

De acuerdo con la misma fuente, el patrimonio cultural inmaterial se manifiesta en los “*usos sociales, rituales y actos festivos (en los cuales quedan clasificadas las tradiciones culinarias)*” (UNESCO, 2010).

Barceló (2007), agrega también que en el concepto “patrimonio gastronómico” se debe considerar un bien patrimonial consumible, destinado a satisfacer una necesidad. Así, el concepto de patrimonio alimentario se amplía, ya que implica una cultura de la alimentación que incluye los sistemas agroalimentarios, productos de la tierra, cocinas regionales o tradicionales, gastronomía, producción de alimentos, técnicas agrícolas y culinarias, dietas, valorización de alimentos tradicionales, microambientes –sistemas y sensibilidades. Así, tanto para esta autora como para fines de esta investigación, se asume que “en México se ha reinventado el patrimonio alimentario bajo el nombre de gastronomía” (Barceló, 2007: 221).

Por lo tanto, el objetivo de este ensayo es describir la formación de la cocina patrimonial de la región de Toluca, como un primer paso para su investigación culinaria. Para ello se utilizó principalmente información etnohistórica a través de documentos de primera mano (cronistas), además de los resultados de trabajos etnográficos a través de recorridos de campo y consulta de proyectos publicados, así como de documentos y tesis profesionales, identificando el patrimonio culinario que confiere carácter regional al Valle de Toluca.

1. Las bases del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca: ambiente y cultura

El ambiente del valle se ha distinguido por ser una región fría y montañosa que da origen a uno de los grandes escurrimientos del país: el río Lerma. La zona plana tiene una altitud mayor a los 2 500 metros sobre el nivel del mar y se encuentra rodeada de grandes montañas y antiguos volcanes, por ello existe un buen régimen de lluvias de temporal que comienza en abril-mayo y termina en septiembre-octubre. La captación de esta humedad se da por la existencia de grandes bosques de coníferas que la filtran y después brota en centenares de manantiales, formando un régimen hidráulico superficial de hermosos riachuelos y centenares de ojos de agua cristalinos, origen de múltiples lagunas intermitentes (Cfr. Romero, 2005: 111-116).

Al terminar la temporada de lluvias, este paisaje se convierte en “estanques efímeros” con presencia de múltiples especies de interés alimentario, ya que estos cuerpos de agua son depositarios de bancos de alevines y peces (blanco del Lerma y charales), batracios (como ranas y ajolotes), acociles, larvas y múltiples semillas que el agua arrastró y que se convertirán, en sus orillas y partes bajas, en tules y plantas acuáticas comestibles; además de que en sus riberas húmedas surgirá gran variedad de especies de quelites (*Quenopodium spp*) (Cfr. Romero, 2005: 111-116).

En estos ambientes lacustres y montañosos del Valle de Toluca, los grupos culturales étnicos tienen una antigua presencia comprobada desde hace por lo menos 12 000 años, según lo atestiguaban las pisadas humanas fosilizadas (hoy desaparecidas) halladas sobre un bloque de roca en la Serranía de Rincón de Guadalupe, en el vecino municipio de Amanalco de Becerra, cuya impresión debió ser contemporánea a la última gran actividad volcánica del Nevado de Toluca (Cfr. Aveyra, 1950: 33-35; 1967: 16).

En la época prehispánica la familia étnica de mayor presencia fue la otomangue, representada por los grupos mazahua, otomí, tlahuica y matlatzinca. Este último, en algún momento fue el grupo más numeroso, hoy sólo presente en el poblado

de San Francisco Oxtotilpan en el municipio de Temascaltepec. En menor medida, hoy en estado crítico poblacional, se encuentra el casi extinto grupo tlahuica, en el municipio de Ocuilan de Arteaga. Mientras que los otomíes y los mazahuas, han tenido desde antiguo una gran vitalidad y han habitado numerosas comunidades, desarrollando estrategias exitosas en este mundo cada vez más globalizado (Domínguez, 2008). Otro grupo que tuvo importante presencia fueron los nahuas, quienes llegaron al final de la época posclásica, hoy también casi desaparecidos del Alto Lerma (Sugiura *et al.*, 1997).

Una primera descripción de estos grupos y de su patrimonio gastronómico-agrícola, se debe al franciscano Fray Bernardino de Sahagún, quien en su *Códice Florentino* (Cfr. Sahagún, 1980) identifica los principales elementos agroalimentarios del valle, como son las diferentes razas y variedades de maíz (rojo, blanco y reventador), consumidos principalmente en forma de tamales, hervidos y como “palomitas de maíz”, esta última forma degustada en días relacionados con la deidad *Opochtli* (Cfr. Romero, 2005); también destaca el frijol ayocote y el amaranto (hoy casi extintos en el valle), además del maguey, los cuales se utilizaban en los platillos preparados según el calendario cívico-religioso.

2. La contribución culinaria del “Viejo Mundo”

Sin embargo, estos antiguos grupos étnicos no fueron los únicos que aportaron elementos gastronómicos en la conformación culinaria de la región de Toluca, también la llegada de grupos extranjeros la dotaron de un importante legado gastronómico que han hecho suyos los habitantes de este alto valle. Fue después de la conquista europea que arribaron a la región diversos grupos de peninsulares, principalmente castellanos y Al-andaluces con cultura árabe y, junto con ellos, portugueses y negros africanos de Angola, enriqueciendo los paisajes agrícolas y cocinas del valle. Los recursos más importantes que aportaron fueron el cultivo del trigo en campos de regadío, y junto con ello la elaboración de pan; el cerdo traído por Cortés, y reproducido inicialmente en las zonas inundables y de bosque, el cual muy pronto pasó a formar parte de la dieta indígena modificando las recetas europeas de su aprovechamiento, dando lugar así a platillos patrimoniales como el chorizo rojo y verde, obispo, chicharrón y carnitas toluqueñas, de gran fama desde antiguo.

También el ganado mayor tuvo su primera gran reproducción en este alto valle a la orilla de la antigua laguna del Lerma, en tierras conocidas como Atenco, propiedad de Hernán Cortés, quien aprovechó los humedales y los pastos nativos que crecían después de la inundación anual, así como el uso de la vegetación

lacustre para el alimento de sus vacadas. Como contribución alimenticia del ganado mayor a la región, destacan la mantequilla, quesos molidos de metate, quesos frescos y requesón (Cfr. De Guzmán, 1997), todos envueltos en *totomoxtle* (la hoja fresca del elote), aporte indígena que sirvió como envoltura para su conservación (Cfr. Castelló *et al.*, 2000). Respecto a los agricultores españoles, quienes sembraron nuevas especies del “Viejo Mundo” en el valle, destaca Francisco de Lerma (AGN, 1544: Ramo: Mercedes. Exp. 717. Foja 291), vecino de Jiquipilco, a quien en 1544 se le otorgó una “caballería de tierra[...] para plantar vino (vid) y árboles de Castilla”, manzanas, membrillos y peras, productos que hoy son una referencia en la cocina mestiza de la región, claro a excepción de la vida.

3. Los religiosos y sus aportes agrícolas de interés gastronómico

Fue con las especies de interés culinario llegadas de ultramar, que la cocina regional se enriqueció en el valle de Toluca; sin embargo la enseñanza cultural-gastronómica de su aprovechamiento se debe en gran parte a los frailes y religiosos, quienes en las cocinas y huertos de los conventos establecidos en Zinacantepec, Toluca, Metepec y Calimaya, dieron forma a los platillos patrimoniales. En este proceso destacaron las formas para combinar especies vegetales del “Viejo Mundo” y las nativas de México, a través de la antigua técnica del injerto, la cual era desconocida en el mundo prehispánico y significó un aporte a los sistemas agroalimentarios mexiquenses (Cfr. Sesto, 1942; Romero, 2007); dicha técnica tuvo gran éxito con el descubrimiento del árbol del tejocote (*Crataegus mexicana*), especie nativa, como la planta ideal para adaptar las especies procedentes del “Viejo Mundo” a la Nueva España, principalmente de la familia de las rosáceas.

Este árbol mesoamericano sirvió de “puente entre los dos mundos” para una rápida aclimatación de los frutales llegados con la conquista. El tejocote se injertó de duraznos, manzanas, peras y membrillos, permitiendo unir la fuerza y resistencia natural del primero con la delicadeza y sabor de los frutos europeos. También permitió la selección de variedades de frutales entre los distintos árboles de una plantación y aceleró la fructificación de variedades tardías, además de ayudar a colonizar regiones donde los suelos pobres no permitían la fructificación de árboles europeos más exigentes de nutrientes (Cfr. Romero, 2007).

El injerto sobre tejocote facilitó que de un mismo árbol se obtuvieran frutas de distintas especies en diferentes épocas del año, es decir, un mismo árbol permitió que de algunas de sus ramas se siguieran dando los frutos originales, mientras que

otras ramas que procedían de las yemas injertadas daban otros frutos, pudiendo tener en un solo patrón o árbol de tejocote, 3 o 4 frutas distintas, tal y como sucede actualmente en huertas de Zinacantepec. Este maravilloso aporte culinario y agrícola lo describen religiosos como fray Agustín de Vetancurt, quien en el siglo XVII escribió sobre el éxito de los injertos y aprovechamiento de las frutas para la gastronomía novohispana:

[...] el tejocote es fruta inverniza, son como nísperos, de ellos se hace jalea y conserva muy buena, en el árbol se hacen varios injertos, porque todos se logran, son árboles campestrinos que en cualquier cerro se hallan tejocotes; [...] (Vetancurt, 1982. I. P. T. 2.: 43-44).

No hay que olvidar que los conventos de los frailes funcionaron tempranamente como verdaderas escuelas agrícola-culinarias, donde se enseñó a los indígenas “las prácticas de cocina del Viejo Mundo”, ya que los religiosos los educaron en el manejo de nuevas técnicas de cocina, con procedimientos nuevos en la cocción y fritura animal, y en el uso gastronómico de las nuevas especies agrícolas cultivadas en los huertos conventuales (Cfr. Romero, 2007). Por ejemplo, hacia 1554 el cacique indígena don Toribio y todos sus principales del pueblo de Tacubaya, presentaron testimonio donde destacan las formas en que los indígenas aprendieron de los frailes agricultura y cocina europea:

[...] que en la iglesia andan siempre seis indios, ordinariamente, quatro en la huerta y dos que guisan de comer (Carrasco, 1976: 56).

Aquí se descubre y se revalora algo poco sospechado: que en gran parte fueron los varones indígenas los responsables de la nueva cocina mexicana en fechas tempranas del siglo XVI, es decir, antes del establecimiento común de los conventos de mujeres, a quienes se les ha dado casi todo el crédito. Sin duda hay que reconocer a estos varones indígenas y a los primeros frailes en Toluca (franciscanos primero, carmelitas y mercedarios después) como los primeros creadores de la cocina patrimonial mestiza de la región. Como ejemplo novohispano de este proceso gastronómico, quedan la soberbia huerta (hoy sin árboles) y la bellísima cocina del convento franciscano de Zinacantepec.

Ya el franciscano Fray Alonso de Ponce, describe en una relación breve su paso por la región de Toluca en el año de 1585 (De Ponce, 1993), en la cual hace mención de las huertas de los conventos (donde se cultivaba hortalizas, duraznos y tunas de maravilloso sabor) que surtían a las cocinas. También por esas mismas fechas se dice que:

En el valle había maíz y pasto para ganado mayor y menor, además de muchos puercos de los cuales se hacían “maravillosos pernils” (piernas) que tienen fama en toda la Nueva España. (Salinas, 1965: 75).

Tiempo después, la proliferación del cultivo de caña de azúcar en el sur del Estado de México y Valle de Cuernavaca, facilitó la incorporación del endulzante en las cocinas de los conventos y la transformación de las frutas de sus huertos en jaleas, ates y conservas, pero sobre todo en dulces de alfeñique, herencia hispano-árabe, cuyo aporte indígena fue la utilización de la raíz de chautle (*Blattia campanulate*), planta mucilaginoso para aglutinar finamente el azúcar, dando origen a uno de los patrimonios más importantes de Toluca: su dulcería (Cfr. Gobierno del Estado de México y Centro Daniel Rubín de la Borbolla, 1994).

4. La cocina toluqueña a través de crónicas y recetarios

Ya en plena época novohispana, hacia 1713, se hace presente esta gastronomía patrimonial del Valle de Toluca en el Palacio de los Virreyes, como parte de la muestra gastronómica de las cocinas regionales de la Nueva España para darle la bienvenida al nuevo virrey, habiendo escogido los organizadores los chorizos de Metepec y de Toluca, platillos cuya fama ya no se perdería según lo deja ver, cincuenta años después, el colonial *Recetario de doña Dominga de Guzmán*, escrito hacia la mitad del siglo XVIII en Tenango del Valle (Cfr. 1997); en este documento-recetario, se aprecian como ya célebres los chorizos y demás productos cárnicos derivados del cerdo, cuyo secreto de sabor (ahora sabemos) radica en alimentar al animal con maíz blanco y duro del Valle de Toluca, grano que le da un toque exquisito a sus carnes, tal y como lo hacían a su vez los españoles, pero con castañas y bellotas en la península Ibérica. Destaca también en el recetario toluqueño de doña Dominga de Guzmán la utilización de patos silvestres, ranas y otros animales acuáticos, además del uso regional de la nogada para diversos platillos, hecha con nuez de Castilla y queso fresco en lugar de crema; también como productos regionales se muestran las salsas y moles verdes, conservas de frutas (pera, manzana, durazno) y dulces, todo lo cual será una constante y un sello distintivo de la culinaria regional.

Después de la Independencia, la acentuación de la cocina regional toluqueña se aprecia en el recetario que lleva por nombre *El Cocinero Mexicano* (1831), obra que vuelve a resaltar las cualidades y uso del duro maíz toluqueño, además de casi repetir las mismas preparaciones del recetario novohispano de doña Dominga de Guzmán, sobre todo las

dedicadas a derivados del cerdo y productos lacustres como pescados blancos y acociles, pero con un mestizaje gastronómico refinado dado por el paso de los años.

En el mismo siglo XIX en el documento *Toluca en 1866. Descripción de la ciudad, historia y noticias estadísticas*, escrito por Eusebio Suárez y publicado en 1979, se consignan algunos de los “alimentos comunes de los indígenas y gente miserable que consisten en tortillas, chile, frijoles, alberjones, habas, gusanos, acociles, pescaditos, y otros animales de esta clase. Sus bebidas: pulque tlachique, *sendecho* y aguardiente de caña”. En ese mismo siglo el escritor toluqueño Isauro Manuel Garrido (Cfr. 1883), describe en la primera Exposición Agrícola, Ganadera e Industrial de Toluca, una serie de productos alimentarios que se presentaban como productos regionales que se elaboraban en este alto valle, donde tuvieron participación los alimentos más famosos de ese momento, destacando los chorizos, longanizas, morrongas, jamones, chicharrones y frituras, cuya fama, decía Manuel Garrido, era ya “nacional”.

Otro cronista de la época, Aurelio Venegas, detalla en su *Guía del viajero en Toluca* de 1894, la venta de gran parte de los anteriores productos descritos e identificados en 26 “fondas” de comida, 14 panaderías, 25 hoteles y mesones, 10 fábricas de dulces y varias fábricas de licores. Esta obra proporciona una idea general de la distribución culinaria y de la producción alimentaria en Toluca a fines del siglo XIX.

Años después, hacia 1911 y en plena época revolucionaria, el Valle de Toluca fue visitado por el investigador Henning (1911), quien describió la gastronomía cotidiana de los pueblos otomíes de la región, la cual giraba en torno al maíz, con el que se preparaban principalmente la tortilla y atole acompañados de salsa de chile y sal; dice que ocasionalmente los otomíes consumían frijoles y que la carne de cerdo estaba presente sólo “una que otra vez”. El pan, chocolate y guajolote sólo se consumían en fiestas muy grandes, como matrimonios, bautizos o fiestas patronales, mientras que el consumo de azúcar es descrito también como remedio para algunas enfermedades más que como alimento.

Después de la Revolución se da impulso gubernamental a la comida popular como parte de los nuevos ideales de la gesta armada; así, a través de las publicaciones de 1931 y 1933 de los *Almanaques campesinos*, se publican las recetas más representativas de las cocinas regionales del país, de las cuales se elige como el platillo típico del valle “el mole verde toluqueño”, condimentado con todas las especias y vegetales verdes producidos en la región.

Si bien hasta aquí las descripciones culinarias patrimoniales del Valle de Toluca ya se conocían en parte gracias a los receptarios, fue hasta 1951 cuando los hermanos Fabila (Alfonso

y Gilberto), publicaron el excelente estudio: *México. Ensayo socioeconómico del Estado*, donde se interpreta el contexto cultural de la gastronomía de Toluca, así como su lógica de cambio dentro de un calendario a lo largo del año, además de ofrecer los primeros datos económicos y antropológicos sobre el estado alimentario de las familias toluqueñas.

Los datos de alimentación y cocina de los hermanos Fabila se desprenden de un muestreo aplicado en 20 municipios del Valle de Toluca con los siguientes resultados: el consumo básico se centraba en el maíz, frijol, chile, sal y productos de recolección silvestres; secundariamente estaban la carne de res, manteca, azúcar, piloncillo y pulque; menos frecuente era el consumo de pan, leche, carne de cerdo y de gallina, café, huevo, papa, arroz y sopa de harina. Esta situación correspondía según ellos, “porque los primeros los producen; y los segundos, los compran” (Fabila, A. y G. Fabila, 1951). La aproximación económica a esta dieta alimentaria ascendía diariamente a \$ 6.43 diarios para una familia de 5 miembros.

Sin embargo, se percatan y describen las formas de intercambio de algunos productos, ya que vendían fruta de sus huertos y linderos de cultivo, como pera, manzano, durazno, membrillo, chirimoyo y capulín; también consumían y vendían frutos silvestres de recolección como tuna, nopal, tejocote, zarza, arrayán, ciruela. En temporada lluviosa también recolectaban hongos en los bosques, quelites como verdolagas, chivitas, cenizos, rabanillos, malvas, nabos, quintoniles, y tubérculos en zonas anegadas como papas de agua y mazatetes; sin olvidar plantas útiles, medicinales y mágicas como gordolobos, palmitas, tules, escobas y gran cantidad de especies de hongos. En sus milpas cultivaban calabacitas, habas y maíz, entre otras especies, aprovechando también en temporada las flores de las primeras, las habas verdes y los hongos del maíz. También obtenían productos silvícolas como ocote, cal, leña y completaban su alimentación con la caza-recolección de conejos, liebres, tórtolas, pescado, ranas, patos, ahuatles, acociles y ajolotes negros, entre otros animales (Cfr. Fabila, A. y G. Fabila, 1951).

La distribución de dichos alimentos se daba de la siguiente manera: una familia común consumía diariamente 2 429 gramos de maíz y 316 de frijol. Del resto de los alimentos, como chile y verduras, el consumo diario era en proporciones pequeñas. El pan, verduras cultivadas, fruta, manteca, café, papa, azúcar, sopa de harina y aún el pulque, se comían de acuerdo con los días de mercado o tianguis. Otros alimentos como leche, queso, mantequilla, crema, verduras silvestres y frutas, únicamente las consumían durante la época de lluvias en que se producían o daban de forma silvestre, y “mucho del resto”, sólo en las fiestas comunales y familiares (Cfr. Fabila, A. y G. Fabila, 1951).

El maíz era consumido principalmente en forma de tortillas, pero también en tamales, atoles, pinoles, totopos, pozoles, sendecho, chilaquiles, enchiladas, sopas, esquites, elotes asados y cocidos con tequezquite. Los frijoles los consumían hervidos con agua y sin grasa, y en menor medida en tamales. Destacan las comidas especiales, éstas eran las que se daban “en las fiestas titulares, matrimoniales y bautismales, en que, tal es su hambre y necesidad, que aun sin medir las repercusiones económicas posteriores, se engullen la ración de todo un año; por eso el indígena y agricultor modesto gustan tanto de las ferias y comilonas” (Fabila, A. y G. Fabila, 1951). Los Fabila identificaban que era “costumbre entre los indígenas, campesinos y gente mestiza de las comunidades rurales de la entidad la organización de los festines colectivos excepcionales en días que corresponden a los santos titulares de cada circunscripción, bautizos, cumpleaños, casamientos, estrenos o inauguraciones, y en fechas especiales como la conmemoración de los difuntos. En estos enormes agasajos, era tal el derroche que se hacía de todo, que no pocos mayordomos y anfitriones afectaban gravemente su patrimonio y presupuesto familiar” (Cfr. Fabila, A. y G. Fabila, 1951).

En este sentido, se describe la organización social anual para celebrar las fiestas tutelares del pueblo, sobresaliendo la gran comilona comunal. En primer lugar y por designación popular, se integraban las “mayordomías”, que era un grupo de gente que se reunía alrededor de un santo para organizar la fiesta; después mediante colectas públicas o a costa de los mayordomos, se reunía gran cantidad de dinero, animales domésticos, bebidas y demás menesteres que eran consumidos durante la fiesta. En vísperas de la celebración se mataban los guajolotes y carneros, se hacían variedad de tamales de frijol ayocote, de carne de cerdo enchilado, de haba o de chícharo. Al día siguiente las mujeres se juntaban y guisaban un magnífico mole (rojo o verde), sopa de arroz con caldo de pollo, frijoles, barbacoa y tortillas que servían en el lugar convenido (generalmente el anexo de la capilla o la casa del mayordomo principal); en una mesa especialmente arreglada, se ubicaba el sacerdote que les había dicho la misa, mientras que en otra enorme mesa con bancas improvisadas con tablas y cubierta de limpios manteles se ubicaban los demás invitados, o bien sobre petates, se encucillaban los demás comensales, y servían las viandas en conjunto o en tandas.

La comilona se interpretaba con sentido del humor, ya que con el hambre acumulada que llevaba la mayor parte de los concurrentes y lo delicioso de los guisos, los hermanos Fabila describían cómo la gente se relamía de satisfacción al ingerir los típicos platillos, acompañándolos siempre con pulque, licores o aguardiente de caña; además, cómo los comensales ya iban prevenidos con ollitas, no pocos se reservaban los

sobrantes y los llevaban a casa para recalentarlos y darlos a su prole. Mientras tanto, la música de viento que se había contratado amenizaba el banquete y luego de varias piezas los filarmónicos también comían a su gusto. Esto sucedía el primer día y también los siguientes, ya que era común que estas comidas y celebraciones durasen media semana: la víspera, fiesta y tornafiesta.

En relación con la comida de las fiestas familiares, sobre todo de matrimonio, el entusiasmo era igual: los padres, parientes y amigos hacían su fandango y se hacía derroche de comida y bebida, hasta que todos se ahitaban. Cosa semejante, pero en menor proporción, se efectuaba en los bautizos de los vástagos.

De igual forma se identifican las comidas rituales. El domingo anterior al día de muertos, las familias nativas acudían a la cabecera municipal, donde compraban fruta, pan de muerto, dulces y ceras, con lo cual montaban en sus casas altares para recordar a sus difuntos. Después de los rezos para recordarlos, el día 3 de noviembre hacían un intercambio comunal de golosinas, entre las que destacaban la calabaza cocida y chayotes en dulce.

En otras fechas especiales, como Semana Santa y Noche Buena, se cocinaban platillos de vigilia como bacalao, robalo a la mexicana, revoltijo con quelites y romeritos, camarones y nopales, pollo en hongo, ranas lampreadas o pescado de Lerma frito. En otras fechas se cocinaba conejo y carnero en adobo, ensalada de Noche Buena, asado al pastor, cabeza de res al horno, chorizo y longaniza con huevo y chile, menudo de carnero y callos de res en caldillo de chile, carne de puerco y costillas con chile verde, chiles rellenos, huauzontles, hongos de llano y de monte en caldillo con epazote y venas de chile, tacos de cecina, moronga, sancochados, quesadillas de hongos de maíz y flores de calabaza y queso, enchiladas de chile y crema, tacos con barbacoa, chicharrones, cilantro, chile y aguacate, carnitas de puerco, habas enzapatadas y en caldo, o también asadas y sudadas o guisadas con pulque y chile, elotes asados o cocidos con tequezquite y untados con queso y chile, buñuelos y humildes, dulces de arroz con leche y de leche con huevo, almendra y canela, y el ponte duro. Bebidas como la garapiña, sambumbia y el pulque solo o curado con naranja, crema, plátano, piña, apio y con chile; el rompopo y los licores de zarza, capulín, naranja, limón, membrillo, prisco, higo, manzana y tejocote, el café con rompopo, “chorreados” y “moscos” (Cfr. Fabila, A. y G. Fabila, 1951).

También la gastronomía de los días de plaza o tianguis era importante: los indígenas y campesinos acostumbraban ir al pueblo principal a vender los productos agrícolas y artesanales, o los ejemplares silvestres que habían recolectado en el campo. Así, después de venderlos, compraban lo que necesitaban para su consumo semanal y comían en la misma plaza,

con cierta abundancia lo que podían adquirir y les gustaba, principalmente pan, queso, chicharrones, barbacoa, carnitas, moronga, frutas, dulces, pulque y aguardiente.

Después de identificar e interpretar los datos referentes a la gastronomía, los hermanos Fabila se dan cuenta de este tema tan fascinante, sugerente e importante, al cual según ellos, se le debería dedicar un tratado completo. Terminan sus comentarios con la siguiente y elocuente expresión:

¡Oh, la comida regional de nuestro Estado! ¡Hasta cuándo habrá una gente de gusto y piadosa que recoja el recetario fantástico de nuestra cocina! (Fabila, A. y G. Fabila, 1951).

5. La gastronomía toluqueña: recetarios contemporáneos y etnografía

Después de la segunda mitad del siglo xx, comienza en la región del valle el impulso modernizador a través de la industrialización, pero llega también un marcado silencio en la divulgación de la comida popular toluicense.

Es hasta la década de 1970 cuando aparece un libro de cocina mexiquense hecho por Concepción Herrera, quien también contribuye a la divulgación de la comida regional en su *Recetario vegetariano para mejorar la alimentación familiar*, muestra cómo hacer los atoles, guisos y los llamados ahora antojitos regionales, pero todos con base en vegetales y acompañados de una tabla de valores alimenticios (Herrera, 1976).

Afortunadamente en esa década, el tema de investigación gastronómica regional llama la atención del ilustre periodista e historiador Alfonso Sánchez García, cariñosamente conocido como el “Profesor Mosquito”, quien se dedica a investigar algunos tópicos de la gastronomía toluqueña, a partir de fuentes históricas y recuerdos personales. Producto de este ejercicio fue su bello y docto libro *Toluca del chorizo* (1976), trabajo acompañado del buen humor que siempre caracterizó al finado maestro. En él se reafirma la tradición centenaria del consumo de maíz y del cerdo en Toluca y su impronta en la gastronomía tradicional. Entre otras cuestiones, el autor aclara los orígenes de los célebres “mosquitos” de Toluca, licor a base de naranja cuya antigüedad no es tanta como a veces se afirma. Descubre el origen toluqueño del hoy famoso “jamón endiablado”, cuya patente fue vendida a la firma Clemente Jacques, y da cuenta nostálgicamente de una gastronomía casi extinta, o de “puros recuerdos”, como los “rosarios amantecados” que se hacían del pan blanco duro de los días anteriores, los cuales eran amarrados con un lazo de ixtle a “manera de rosario” y sumergidos en un cazo de cobre donde se hallaba la grasa del cerdo, producto de las carnitas recién elaboradas; los panes fritos de esa forma eran exhibidos para su venta.

También aclara por qué a los habitantes del Valle de Toluca se les llama cariñosamente “tolucos patas de puerco”, mote hoy casi olvidado, al recordar que durante decenas de años los ciudadanos ofrecían siempre a sus visitantes como botana, las patitas de puerco, encurtidas o en trocitos, que eran los sobrantes de sus ventas, pero siempre ricas. El cerdo es el gran elemento de los platillos regionales.

Las investigaciones y publicaciones del patrimonio gastronómico regional estuvieron ausentes hasta 1978, año en que se editó el libro *La cocina en Toluca*, producto del Comité Municipal del Desarrollo Integral de la Familia (DIF); las recetas publicadas en este texto fueron proporcionadas en su mayoría por un “Voluntariado” de amas de casa de la región. Aquí se identifican un gran número de recetas que se pueden considerar como patrimonio gastronómico por su larga duración en la gastronomía regional, tales como ancas de rana (descrito como platillo clásico de los viernes en tiempos de aguas), tortitas de charal en chile verde, filete de pescado con hongos, ceviche toluqueño, patitas de puerco, barbacoa en mixiote, pollo con pulque, asado con pulque, mole de San Fernando, mole, pavo en nogada, chayotes rellenos, habitas empulcadas, huauzontles, hongos chicales, pan de muerto, pastel de nuez, tejocotes en almíbar, dulce de higo, postre antiguo con pan mamón, galletas de maíz, queso de puerco, revoltijo al estilo antiguo, mole de olla en verde, pepeto, revoltijo verde, mole verde, tamal de cazuela, toluqueñas, tortillitas de Toluca, enchiladas con leche; además contiene una sección sobre “cocina antigua mexicana” con énfasis en platillos de Toluca, por ejemplo chorizos tipo Toluca, tortas de flor de colorín, tortas de huauzontles y chiles en nata.

Entre 1985 y 1988, se publicó la colección *La comida familiar* por cada estado de la República, enriquecido con un calendario de producción agrícola y otro de festividades cívico-religiosas campesinas (por ejemplo ver *La comida familiar en el Estado de México*), reeditados por CONACULTA y la editorial Océano en el año 2000. En el texto dedicado al Estado de México, se repite el ya célebre “mole verde” que se prepara sólo con ingredientes de ese mismo color, y es uno de los cotidianos y representativos del valle. Se destacan las preparaciones con hongos, cuyas especies son recolectadas en los montes por las diestras manos indígenas; además se repite el uso de cárnicos del cerdo y otros productos lacustres como distintivos de la gastronomía regional.

En este contexto de interés por la gastronomía, apareció la colección *Atlas Cultural de México* SEP-INAH (1988) que incluyó un tomo referente a la gastronomía, el cual se elaboró con el apoyo de investigadores y profesores rurales para hacer, por primera vez, una evaluación del estado en que se encontraba la gastronomía del país. En ese tomo se ubicó la gastronomía

del Estado de México en la “Región Centro”, capítulo donde se desarrolla una síntesis de la gastronomía del Valle de Toluca, a cargo de Gisela Salinas Sánchez (1988). En este trabajo se vuelve a dar cuenta del pescado blanco (*iztamichin*) de las lagunas de Lerma, con el que se guisaban los famosos *tlatoniles* en chile verde molido con tomate, cebolla, sal y manteca; o los tamales de haba de Temoaya, y los de frijol de Almoloya de Juárez. También destacan los alimentos lácteos como el “queso molido” y el requesón, producidos todavía por los rancheros de la antigua hacienda La Gavia.

En 1987 aparece el trabajo *Gastronomía mexiquense*, escrito por María Teresa de la Rosa de Almazán, quien contó con el apoyo de cronistas para confeccionar y analizar las recetas municipales del Valle de Toluca y otros valles vecinos, donde se vuelven a detectar los platillos a base de algunos productos lacustres como ranas, ahuautes, ajolotes, patos y otros de montaña como hongos, gusanos de maguay, gusanos de nopal y mariposas, además de las bebidas de maíz fermentado *sendecho* y el *sendi*, sin olvidar los dulces de alfeñique.

Sobre este último tema, en 1992 se escribe la primera investigación etnográfica y monográfica sobre un patrimonio culinario específico de la región por la antropóloga Adriana Veneranda Montoya Garduño, considerado el mejor trabajo de su tipo, y que no pocas veces ha sido plagiado sin citarse. En dicho escrito se da cuenta de la estructura de las familias que producen tan delicado dulce, y de los secretos artesanales de su elaboración, sobre todo para las fiestas de los santos difuntos. Este estudio continúa con la preocupación de Rubín de la Borbolla (1994) por el dulce de alfeñique, quien impulsó su estudio en la antigua Escuela de Turismo de la UAEM hacia 1959, y cuyos resultados fueron dados a conocer tardíamente en 1994.

Por otro lado, Leonor Cano Garduño (1993) investiga en su tesis la cotidianidad alimentaria y comida de fiestas y celebraciones en una comunidad indígena, identificando el uso repetido de bebidas fermentadas de maíz, cerdo y especies lacustres.

Continuando con estas investigaciones antropológicas, aparece en 1995, el texto de Beatriz Albores donde describe nuevamente los alimentos autóctonos principalmente de origen lacustre utilizados en la gastronomía del valle: peces, acociles y fauna migratoria, además de especies introducidas por los españoles y cultivadas en las chinampas del Lerma como acelgas, espinacas y lechuga.

Por otra parte, en la misma área lacustre se realizaron trabajos arqueológicos donde se analizaron datos sobre los antiguos modos de subsistencia y alimentación, reportándose, ahora con un origen antiguo, las mismas especies

lacustres utilizadas en la gastronomía de la región. Esta información es resultado del proyecto denominado: Valle de Toluca: análisis del modo de subsistencia lacustre en la cuenca del río Lerma, que realizaron Yoko Sugiura y Maricarmen Serra Puche (1983) del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM.

En este sentido, en 1997 la arqueóloga Yoko Sugiura y colaboradores realizaron el *Atlas etnográfico de la cuenca alta del río Lerma* en el cual advierten que: “La información escrita acerca de los hábitos alimentarios entre los grupos indígenas, es incompleta y puede llegar a ser contradictoria... , puesto que el observador occidental o urbano suele sobrevalorar la variedad de los productos consumidos cotidianamente o bien la aparente abundancia de las comidas en ocasiones rituales” (Sugiura, 1997).

Ejemplo de esas comidas rituales, es la del ceremonial del 12 de diciembre (día de la Virgen de Guadalupe), cuando en “ese día se prepara el llamado ‘dulce de pastilla’, hecho con harina y azúcar en forma de borregos, palomas y puerquitos; [además] se elaboran tamales de haba, de carne de res con chilacayote y mole con arroz” (Sugiura, 1997). O bien, el caso de los ceremoniales de los matrimonios por lo civil: ocho días antes se da de comer en casa de la novia puerco enchilado o en blanco, pollo, arroz, mole verde o rojo, tortillas, pulque, cervezas, tequila y tamales. Ocho días después, por la mañana sucede la boda religiosa y se da un desayuno en la casa del padrino de velación; allí se toma atole y café, te, tamales, tortas o sandwich, cóctel de frutas y gelatina. Por la tarde, en la comida, se da a los invitados res en barbacoa o salsa roja, puerco en carnitas, pollo con mole verde o rojo, arroz, frijoles, tamales de cabeza de puerco, tortillas, salsas, refrescos, cerveza y tequila. A los padrinos se les da una olla de mole con pollo, arroz, frijoles, tortillas, un chiquihuite con fruta y pan de Tenango y los recuerdos del centro de mesa (Sugiura, 1997). En este caso se aprecian nuevamente dulces en forma de animalitos, puerco, maíz en diferentes formas y mole verde.

En la descripción gastronómica de la ofrenda del día de muertos, se identifican las comidas y bebidas que se vuelven una constante a lo largo de los años en el Valle de Toluca: a los difuntos se les pone un plato de “popoxa” (pescado envuelto en hoja de maíz o *totomoxtle*), papa, pescaditos o “charales”, chile, tamales, tortilla, pulque y una botella de licor. La comida se sirve en cazuelas nuevas para no disgustar a los difuntos. El mole, el arroz y los frijoles se colocan en el piso hasta abajo de la ofrenda; mientras que los quelites (alimento lacustre) son preparados en bolitas; los cigarros y las ceras se distribuyen en la mesa por todo el altar (Sugiura, 1997).

Al igual que los otomíes, los mazahuas preparan comidas especiales para fiestas y ocasiones sociales, en las que el mole verde, bebidas fermentadas y tamales, son los platillos principales. Las ofrendas más elaboradas son las de los muertos recientes, los que fallecieron hace menos de un año. Resalta el colorido y la variedad de sabores y olores que dan las frutas, flores, panes, quelites, pozole de trigo, hígado, patas de puerco y “*tenshas* o *tlaxcales*, que son hechos de maíz tierno crudo, con azúcar y carbonato, para que no “empachen”; también abundan los dulces de alfeñique.

En este mismo sentido antropológico y culinario, resalta el trabajo publicado por el Dr. Samuel Morales (2000). Aunque su estudio tiene lugar en el vecino estado de Michoacán, en el pueblo de Francisco Serrato, sus propuestas tienen validez en el Valle de Toluca, ya que los mazahuas de aquel estado son originarios de este alto valle y comparten gran parte de sus pautas culturales con los de Toluca. Dicha investigación ofrece una interpretación del hábito cultural de dar, en determinadas fechas y celebraciones, un tratamiento a los alimentos para que adquieran un sabor ácido o agrio, principalmente a los tamales y frijoles, los cuales son acompañados de una bebida ritual hecha de maíz llamada *zeende*.

Otra fuente es el libro de Carolina Monroy y Gilda Montaña (2001), quienes se dedicaron a entrevistar a varios cronistas municipales; a la vez que vertían recetas selectas de cada uno de ellos, elaboraban una remembranza de sus lugares de procedencia. Nuevamente destacan el cerdo y sus embutidos, los moles verdes, tamales, quelites y productos lacustres.

En 2002 surge la idea de hacer un recetario por el Voluntariado de la Secretaría de la Contraloría del Estado de México, imitando la acción del antiguo DIF Municipal de Toluca de 1978. Contiene un pequeño apartado sobre platillos regionales toluqueños, algunos de los cuales pueden ser considerados de corte indígena y mestizo por su manufactura e ingredientes; se muestran recetas hechas a base de hongos, cerdo, salsas y moles (verde y rojo).

El texto de Rosita Sánchez (2006) recuerda la famosa y extinta Fonda Rosita (de la cual era dueña), ubicada en el pueblo vecino de San Felipe Tlalmimilolpan (también recordado por sus exquisitos pulques curados). En su texto se evoca al maíz como eje de la comida toluqueña. La autora escribe con nostalgia sobre la cocina campesina mestiza y las razones que han hecho olvidarla o elaborarla cada vez con más trabajo (migración y deterioro ambiental, principalmente). Las recetas vertidas en el recetario son, según sus palabras, muy conocidas y ampliamente elaboradas en

el valle: barbacoas, chorizos, moles. El capítulo de “platillos exóticos” está dedicado a los insectos comestibles, dentro de los que cataloga a los crustáceos lacustres.

6. Los tianguis actuales y la gastronomía en el Valle de Toluca

No hay que olvidar que estos temas gastronómicos no son un fenómeno aislado dentro de la comunidad, sino que están ubicados dentro de contextos culturales mayores, como lo demostraron los hermanos Fabila; ejemplo de ellos son los mercados indígenas de origen antiguo, los cuales se encargan de revitalizar la comida regional, como lo hace el Mercado Juárez de Toluca (hoy reubicado), el de Santiago Tianguistenco y el de Ixtlahuaca, mismos que se articulan a través de un sistema regional complejo de calendarios de producción, fiestas y gastronomía con los pueblos de todo el Valle de Toluca, como lo han señalado estudios recientes sobre geografía cultural (Aguirre y Montes, 2003).

En este sentido, el Mercado Juárez es identificado como el de mayor jerarquía, es decir, es el centro regional de mercados (principal). Su importancia radica en que eclipsa a todos los demás mercados existentes en el valle: es el único tianguis que se realiza los viernes en todo el Alto Lerma toluqueño, además concentra las relaciones comerciales con todos los demás tianguis de la región (26 municipios). En la siguiente categoría de *mercados principales regionales*, se identificaron dos: el primero es el mercado de San Bernabé, tianguis de origen antiguo localizado en el municipio de Almoloya de Juárez en Mayorazgo de León y que presenta un grado de especialización caracterizado por la compra-venta de animales, así como de mercancías y gastronomía asociadas a la ganadería: sombreros, pieles, monturas; pero sobre todo un importante y vasto comercio de comida preparada como barbacoas, guisados de aves, consomés, caldos de vísceras y moles que acompañan a las carnes. El segundo mercado principal regional es el de Santiago Tianguistenco, uno de los más antiguos del valle junto con el Juárez. Éste resulta de vital importancia en el sur de la cuenca alta del río Lerma. En la época prehispánica y siglo XVI, concurrían allí los mercaderes o *pochtecas* a intercambiar sus mercancías de origen lacustre (principalmente pescados, patos, tules y batracios) con los pueblos de la zona de sierra o pie de monte (Capulhuac y Jala tlaco) con quienes comerciaban, mediante el trueque, tejamanil, madera, leña y carbón. Se destaca en este mercado la actual especialización de comida preparada en torno al taco, tlacoyo y memela, los cuales se encuentran en múltiples variedades y formas (Aguirre y Montes, 2003).

7. A modo de conclusión

La conformación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca ha dependido primero de la diversidad ambiental y su relación con las culturas que la han manejado, interdependencia que ha formado a lo largo de los siglos una de las más complejas gastronomías regionales del país.

En la región de Toluca se puede identificar que el patrimonio gastronómico tiene una de sus bases formativas en ambientes lacustres y de montaña, donde los productos endémicos del primero, como peces, crustáceos, aves, batracios y diversos vegetales, son sazonados, aderezados y acompañados con especias y especies procedentes del “Viejo Mundo” (como ajo, cebolla, anís, canela y azúcar).

En este proceso se identifica también que las especies de caza y recolección de origen de montaña y lacustre son parte del patrimonio gastronómico del valle, principalmente hongos y especies menores como insectos, y que tienen una larga trayectoria de consumo.

Los ambientes húmedos de bosque fueron cobijo de las primeras ganaderías, y dieron origen a productos lácteos como queso fresco, mantequilla y crema. Además posibilitaron la crianza de ganado de cerdo, al cual el maíz le proporcionó un sabor destacable, logrando conformar un patrimonio a través de los chorizos, obispos y productos cárnicos derivados de este animal, mismos que han sido condimentados con diversas especies de chiles.

Otros patrimonios culinarios que se conformaron por los productos y productores del valle, fueron identificados de forma repetitiva en los recetarios y en los trabajos etnográficos, y tienen probada y notoria antigüedad, tales como el mole verde, chorizo verde, preparaciones aderezadas con pulque, ranas y peces en salsa o caldo, barbacoas, hongos, pulque y otras bebidas fermentadas a base de maíz, insectos y dulces, a todo lo cual se le asignan nombres locales y regionales, acusando en esto los diferentes orígenes que los conforman, por ejemplo el *zeendecho*, el alfeñique y los huauzontles.

Se reconoce que la agricultura tradicional ha jugado un papel importante en este proceso de conformación culinaria, donde el maíz, maguay, frijol, chilacayote, chayote, haba y árboles frutales, son componentes principales en la gastronomía del valle. Se identifica que el árbol de tejocote jugó un papel poco sospechado hasta ahora en el mestizaje gastronómico de la región, sobre todo en la aclimatación de especies, pero también como ingrediente clave para el desarrollo de la dulcería de frutas, siendo Toluca una de sus mejores representantes en el país.

Esta amalgama gastronómica fue posible gracias a la llegada de pobladores de diferentes orígenes, pero sobre todo al

paciente trabajo de religiosos que transmitieron y enseñaron la cocina y agricultura a los indígenas, a través del trabajo en sus conventos. También se reconoce que es a través de los tianguis y mercados del Valle de Toluca, que la gastronomía se enriquece, revitaliza y difunde, siendo parte importante en la conformación de la gastronomía regional toluqueña.

Como reflexión final de este documento sobre el patrimonio gastronómico toluqueño, se evidencia la interrelación entre los diversos factores sociales y ambientales que han conformado al patrimonio gastronómico en el Valle de Toluca, pero también la importancia de evitar los cambios drásticos en la biodiversidad y culturas tradicionales de Toluca; de no hacerlo así, acabarán por devastarse los valiosos recursos vegetales y animales y con ello, una de las mejores posibilidades para que los grupos locales puedan impulsar su desarrollo a través de la cocina patrimonial regional.

8. El posible futuro del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca

En el mediano y largo plazo la cocina toluqueña podría tomar dos rumbos que pueden coexistir, dependiendo de las acciones que se tomen, o dejen de emprender, y del ámbito que abarquen. Por un lado es posible que se presente una revaloración, impulso y aprovechamiento racional del patrimonio gastronómico regional (situación que se abordará en primera instancia) y por otra parte una degradación del mismo, ya que se vive un momento crítico y en esta época concurren una serie de factores que de no tomarse las medidas pertinentes, ocasionarán una degradación paulatina de este valioso recurso, con componentes tangibles e intangibles, lo cual se trata en segundo término.

1. *El impulso.* México y el Valle de Toluca no es la excepción, atraviesa por una serie de problemas de primera índole, como lo son el desempleo, la pobreza y la salud, específicamente las enfermedades crónico-degenerativas, y en los cuales la gastronomía puede jugar un rol fundamental para su solución, como se expone a continuación.

a) Consolidación de la gastronomía regional como alternativa de desarrollo. El problema de la pobreza y desempleo en nuestro país no es nuevo; sin embargo se ha agravado en las últimas décadas y más aun en los últimos meses. Si una buena parte de la población tiene muy bajos ingresos, entonces no se puede esperar que tengan los recursos económicos suficientes para cubrir sus necesidades alimenticias.

Como consecuencia de la crisis económica que azota a la población mexiquense, se reporta para este año un incremento en el consumo de maíz que busca sustituir la carne, ante la falta de los recursos económicos para adquirirla;

también se podría esperar que se revalorara y aumentara el uso culinario de muchas especies vegetales (como hongos, quelites, nueces, moras, etc.) y animales que no han sido empleadas por amplios grupos poblacionales, han visto disminuir su consumo en las últimas décadas, o bien que han permanecido subutilizadas en la cocina por razones histórico – culturales. Esto conllevaría un fortalecimiento de la gastronomía regional tradicional.

Desde hace algunos años se observa que en muchos lugares las personas intentan mejorar la economía familiar a través del establecimiento de un pequeño negocio de comidas; esta es una alternativa de desarrollo de las comunidades, sobre todo aquellas que ya poseen valiosos recursos gastronómicos (algunos casi en desuso, amenazados o en peligro de extinción) o con potencial para convertirse en eso. En muchos casos estas comunidades son las que han hecho posible la preservación de especies vegetales y animales comestibles, técnicas y utensilios, preparaciones culinarias, y sus costumbres y tradiciones; este tipo de acciones serían un reconocimiento y recompensa al esfuerzo realizado a lo largo de muchas generaciones. Lo que faltaría es apoyar amplia y sistemáticamente la creación e impulso de este tipo de negocios desde los gobiernos federal, estatal y local, universidades y propios interesados, en un esfuerzo conjunto.

b) Revaloración de los recursos gastronómicos regionales ante el cambio de hábitos alimenticios e incremento de la incidencia de enfermedades. Los antiguos pobladores del Valle de Toluca tenían una alimentación variada y nutritiva que, aunada al sedentarismo, hacía que los individuos fueran sanos. La transformación de los hábitos alimenticios en amplios grupos poblacionales del país como resultado del cambio en los roles familiares, la fuerte influencia al respecto de la cultura estadounidense y la disminución de la valoración de los recursos alimenticios naturales y las preparaciones culinarias mexicanas, se ha traducido en un incremento en el consumo de la comida rápida y chatarra, ricas en azúcares simples, grasas y sal, lo cual ha ocasionado un aumento importante en la incidencia de una serie de padecimientos derivados de ello, tales como enfermedades del corazón, cáncer, diabetes y sobrepeso; los dos últimos problemas de salud se manifiestan de manera alarmante en la población infantil. La revaloración, cuidado y aprovechamiento racional de los recursos gastronómicos tradicionales del Valle de Toluca en la dieta de sus habitantes, junto con acciones de otra naturaleza, pueden contribuir de manera importante a mitigar o contener estos problemas de salud de la población.

2. *La degradación.* México es un país megabiobiodiverso, multicultural (62 lenguas) y centro de origen (domesticación) y diversificación genética: el 15.4% de las especies

alimenticias del mundo son originarias de aquí y 118 especies económicamente importantes fueron parcial o totalmente domesticadas por los agricultores prehispánicos. Esto ha sido posible gracias al empleo que han hecho los campesinos mestizos e indígenas de los sistemas agrícolas tradicionales, a tal grado que muchas razas de maíz se han desarrollado a partir de la fuerte relación que establecen los pueblos indígenas con el grano. Sin embargo, cuatro especies vegetales (papa, arroz, maíz y trigo) y tres animales (vacas, cerdos y pollos) contribuyen con más de la mitad de los alimentos del mundo; y el maíz, el frijol y el sorgo cubren el 49% de la superficie cultivada del país. Lo que se observa entonces es una concentración de la alimentación en unas cuantas materias primas lo cual hace muy vulnerable el sistema alimentario mexicano, empobrece la dieta y limita el potencial de desarrollo de los agricultores campesinos.

En el Valle de Toluca aún coexisten la cultura otomí, mazahua, náhuatl, matzatlinca y mestiza. Antiguamente había una variedad de especies vegetales y animales que generaban una gastronomía igualmente diversa; actualmente se observa, sobre todo en las zonas urbanas, una gastronomía dependiente de unos cuantos ingredientes y por lo tanto con menor variedad. Algunos factores que se considera deben atenderse para evitar que esto suceda son los siguientes:

a) Crecimiento de la mancha urbana. Este fenómeno ocasiona que la superficie agrícola, de monte, forestal y la que ocupan algunos cuerpos de agua se destine a la construcción de casas, fábricas y otros establecimientos, lo cual conduce a la disminución de recursos alimenticios originados en la agricultura, caza, recolección y pesca, modificando así la dieta de los habitantes de esas zonas. En el Valle de Toluca esto se manifiesta particularmente en la zona lacustre de Lerma, al oriente del valle y su crecimiento industrial y poblacional y en la zona de Almoloya de Juárez.

b) Migración. La falta de apoyos económicos para cultivar la tierra, los bajos precios que se pagan a los productores de granos y vegetales y la disminución e irregularidad del agua de lluvia ha ocasionado el desplazamiento de habitantes del medio rural a las zonas urbanas de Toluca, Distrito Federal o a Estados Unidos; este abandono de la tierra ocasiona que se produzcan menos alimentos y se modifiquen los hábitos alimenticios tradicionales de las comunidades. Pero además cuando el migrante regresa a su lugar de origen, lo hace introduciendo utensilios de cocina modernos y otro tipo de alimentación, como lo documentó Domínguez (2008) para una comunidad del Valle de Toluca.

c) Contaminación. Existen múltiples casos que evidencian el impacto de la contaminación en la actividad agrícola. Uno de los más recientes y que preocupa a

diversos gobiernos es la desaparición de especies polinizadoras (como abejas, mariposas, colibríes y murciélagos) de cultivos; por efecto de la producción intensiva y el uso de pesticidas, se han visto mermadas las poblaciones de varios agentes polinizadores en países como Estados Unidos, lo cual afecta la producción de vegetales y por lo tanto su disponibilidad en la cocina. En el Valle de Toluca el problema de la contaminación se ha manifestado en la antigua Laguna de Lerma, la cual presenta fuertes problemas de contaminación por basura, aguas negras y residuos de pesticidas; particularmente la región lacustre contigua a la zona industrial se ha visto afectada por los desechos industriales que las empresas vierten en ella. Eso ha incidido en la cantidad de especies animales y vegetales de la laguna, las prácticas de caza, pesca y recolección; y por lo tanto en la milenaria gastronomía de las comunidades establecidas en las riberas de la laguna.

d) La introducción de los transgénicos u Organismos Genéticamente Modificados (OGM's). En octubre pasado el gobierno mexicano ya autorizó las primeras siembras experimentales de maíz transgénico en diversas regiones del país. Al parecer en este caso ha predominado el interés comercial y político por encima del nacional y se ha decidido atentar contra uno de los elementos más importantes de la historia, identidad, economía y cultura del mexicano. Con esa medida se pone en riesgo la diversidad de maíces adaptados a todas las condiciones climáticas del territorio nativo, la disponibilidad del principal alimento de la población del medio rural, la deteriorada soberanía alimentaria del país y eventualmente la variada gastronomía del maíz. El Valle de Toluca históricamente se ha distinguido por su importante y variada producción maicera y la gastronomía basada en este grano básico; esto ha sido posible gracias a los diferentes tipos de maíz adaptados a las condiciones propias de la zona, los cuales están en riesgo ante el eventual cultivo de granos transgénicos.

ergo

Bibliografía

- Anónimo (1931). *Almanaques campesinos*. Talleres Gráficos de la Unión, México.
- Aguirre, N. y R. Montes (2003). *Sistemas espaciales de mercados campesinos en el Valle de Toluca*. Tesis de Licenciatura. UAEM.
- Albore, Z. B. (1995). *Tules y sirenas: el impacto ecológico y cultural de la industrialización en el Alto Lerma*. El Colegio Mexiquense, México.
- Anónimo. (Publicado inicialmente en 1831) (2000). *El cocinero mexicano*. CONACULTA, México.
- AGN (Archivo General de la Nación) (1544). Ramo: Mercedes. Expediente 717. Foja 291. AGN, México.
- Aveleyra, A. de A. L. (1950). *Prehistoria de México*. Ediciones Mexicanas, México.
- Aveleyra, A. de A. L. (1967). Los cazadores primitivos en Mesoamérica. UNAM, México.
- Ayuntamiento Constitucional de Toluca (1978). *La cocina en Toluca*. Imprenta Madero, México.
- Ávila, H. D.; J. R. Bastarrachea; A. Díaz; K. Flechsig; G. Moedano; O. Norman; G. Pérez San Vicente; G. Salinas; M. C. Suárez y Farías; L. A. Vargas (1988). *Atlas cultural de México. Gastronomía*. Ed. SEP, INAH y Grupo Editorial Planeta, México.
- BANRURAL (1988). *La comida familiar en el Estado de México*. BANRURAL Voluntariado Nacional, México.
- Barceló, Q. R. (2007). "Turismo y patrimonio alimentario: un análisis de conceptos", en Lagunas, D. (coord.). *Antropología y turismo. Claves culturales y disciplinares*. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo-Plaza y Valdés Editores, México.
- Barros, C. (2000). "Prólogo", en Anónimo. *El cocinero mexicano*. Tomo I. CONACULTA, México.
- Barros, C. (2004). *Pueblo de Maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*. CONACULTA, México.
- Barros, C. (2008). *Los libros de la cocina mexicana*. CONACULTA, México.
- Cano, G. L. (1993). *Gastronomía mazahua y usos prácticos de los alimentos: el caso de El Calvario del Carmen, municipio de San Felipe del Progreso*. Tesis de Licenciatura. UAEM.
- Carrasco, P. y J. Monjaráz (1976). *Colección de documentos sobre Coyoacán*. Centro de Investigaciones Superiores SEP, México.
- Castelló, Y. T.; M. J. Martínez del Río; M. Zabe (2000). *Delicias de antaño: historia y recetas de los conventos mexicanos*. Océano Landucci Editores, México.
- Comité Municipal del DIF de Toluca (1978). *La cocina en Toluca. Ayuntamiento Constitucional de Toluca*. Imprenta Madero, México.

- CONACULTA (2000). *La cocina familiar en el Estado de México*. CONACULTA – Océano, México.
- De Guzmán, D. (Manuscrito original de 1750). (1997). *Recetario de doña Dominga de Guzmán. Siglo XVIII: tesoro de la cocina*. CONACULTA, México.
- De la Rosa de A., M. T. (1987). *Gastronomía mexiquense*. Gobierno del Estado de México, México.
- De Ponce, F. A. (1993). *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España*. UNAM, México.
- Domínguez, G. E. (2008). *La migración y su relación con el cambio de ingredientes, técnicas y utensilios gastronómicos mazahuas en la comunidad de Santa Ana Yenshú: 1945 a 2007*. Tesis de Licenciatura. UAEM.
- Fabila, A. y G. Fabila (1951). *Ensayo socioeconómico del Estado*. Vol. II. Talleres Gráficos de la Nación, México.
- Garrido, I. M. (1883). *La Ciudad de Toluca*. Imprenta del Instituto Literario. Estado de México, México.
- Gobierno del Estado de México y Centro Daniel Rubín de la Borbolla (1994). *La artesanía del alfeñique y el dulce vaciado. Tradición popular para la ofrenda de "Todos Santos"*. Gobierno del Estado de México, México.
- González y González L. (1980). *Pueblo en velo*. Colegio de México, México.
- Henning, P. (1911). "Apuntes etnográficos sobre los Otomíes del Distrito de Lerma" *Anales del Museo Nacional de México*. Época III, Tomo III, números 1-8. México.
- Herrera, C. (1976). *Recetario vegetariano para mejorar la alimentación familiar*. Gobierno del Estado de México, México.
- Monroy, C. y G. Montaña (2001). *Las recetas de la abuela*. UAEM-COLMEX. Quinta del Rey, México.
- Montoya, G. A. V. (1992). *La artesanía una tradición familiar: el caso del alfeñique en la ciudad de Toluca*. Tesis de Licenciatura. UAEM.
- Morales, S. E. S. (2000). *El sabor agrio en la cultura mazahua*. Biblioteca de los Pueblos Indígenas. Instituto Mexiquense de Cultura, México.
- O'Gorman, E. (1995). *La invención de América*. FCE, México.
- Pérez San Vicente, G. (2002). "Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía mexicana", en *Patrimonio cultural y turismo*, Cuadernos. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I. CONACULTA, México.
- Pilcher, J. M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. CIESAS, Ediciones de la Reina Roja y CONACULTA, México.
- Romero, C. A. T. (2005). "El uso y manejo del agua para la agricultura en el antiguo Valle de Toluca", *Páramo del campo y la ciudad*. Año 3, Núm. 7, Agosto. México.
- Romero, C. A. T. (2007). "Frtailes y religiosos: sus huertos y enseñanzas agrícolas en la Nueva España", en *Territorio, agricultura y ambiente: Enfoque en el siglo XXI*. UAEM. México.
- Sahagún, F. B. (1980). *Códice Florentino*. Gobierno de la República Mexicana, México.
- Salinas, M. (1965). *Datos para la historia de Toluca*. Biblioteca Enciclopédica del Estado de México, México.
- Salinas, S. G. (1988). "Región Centro: México y Morelos", en *Atlas Cultural de México. Gastronomía*. SEP. INAH. Planeta, México.
- Sánchez, G. A. (1976). *Toluca del chorizo*. Apuntes gastronómicos. Serie de Arte popular y Folklore. Gobierno del Estado de México, México.
- Sánchez, G. R. (2006). *Conversación en la cocina*. Gastronomía Mexiquense. Colección Mayor. Estado de México: Patrimonio de un pueblo. México. Gobierno del Estado de México, México.
- Sesto, J. (1942). *Historia del pensamiento mexicano*. El Libro Español, México.
- Suárez, E. (1979). *Toluca en 1866. Descripción de la ciudad, historia y noticias estadísticas*, Boletín del Archivo General del Estado de México. Núm. 3. septiembre-diciembre.
- Sugiura, Y.; P. Martel; S. Figueroa (1997). *Atlas etnográfico de la Cuenca Alta del río Lerma*. Tomo IV. Gobierno del Estado de México, México.
- Sugiura, Y. y M. C. Serra (1983). "Notas sobre el modo de subsistencia lacustre. La laguna de Santa Cruz Atizapán", *Anales de Antropología*. Vol. XX: 455-566. Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- Tamayo, J. (1962). *Geografía General de México*. Instituto de Investigaciones Económicas. UNAM, México.
- UNESCO (2010). Texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. <<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00022&art=art2#art2>> (6 de marzo de 2010).
- Venegas, A. (1894). *Guía del viajero en Toluca*. Tipografía del Gobierno en la Escuela de Artes, México.
- Vetancurt, F. A. (1982). *Teatro Mexicano*. Ed. Porrúa, México.
- Vizcarra, I. (2002). *El taco mazahua*. UAEM, México.
- 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.
- Zavala, S. (1995). "Conversación autobiográfica con Jean Meyer", *Historiadores de México en el S. XX*. Fondo de Cultura Económica, México.