



Universidad Autónoma  
del Estado de México

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

Facultad de Turismo y Gastronomía  
Centro de Investigación y Estudios Turísticos

**PUESTA EN VALOR DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL MAZAHUA: EL  
CASO DEL PATO EN SALSA VERDE DE SAN PEDRO DE LOS BAÑOS**

## TRABAJO TERMINAL DE GRADO

Para obtener el grado de  
**MAESTRO EN GESTIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL MEXICANA**

**PRESENTA:**

L. G. SAUL AMAURI HERNÁNDEZ SAN LUIS

**DIRIGIDO POR:**

Dr. Héctor Favila Cisneros  
Dr. Ricardo Hernández López  
Dr. Andrés López Ojeda

Toluca de Lerdo, Estado de México, agosto de 2025



## RESUMEN

La presente investigación aborda la gastronomía tradicional de la comunidad mazahua de San Pedro de los Baños, Ixtlahuaca, Estado de México, centrada en el estudio de su platillo emblema: el "pato en salsa verde". El problema de investigación partió de la "falta de reconocimiento y valoración" de esta herencia culinaria, una notoria ausencia de "registros escritos" que sistematicen su memoria, y una creciente "interrupción en la transmisión del conocimiento culinario generacional" , motivada por la migración y los nuevos estilos de vida que llevan a las generaciones jóvenes a "menospreciar" sus raíces.

El objetivo general fue "Valorizar la gastronomía de la comunidad mazahua de San Pedro de los Baños para la conservación de las prácticas culinarias, valores identitarios y significados asociados al pato en salsa verde". Para alcanzarlo, se implementó una "metodología de puesta en valor" , adaptada de Mayoni (2016) y estructurada en cuatro etapas: 1. Gestión de la información (Registro y sistematización), 2. Conocimiento culinario (Análisis de prácticas como fuentes de conocimiento), 3. Compromiso comunitario (Aseguramiento de la transmisión), y 4. Visualización y vinculación (Difusión) . La recolección de datos se basó en "entrevistas etnográficas con cocineras tradicionales" y observación participante.

Los resultados revelan que el pato en salsa verde es un "elemento biocultural" de profunda resiliencia. Su estado actual es producto de una adaptación histórica a la "deseccación de la laguna" , que forzó la transición de la caza del "pato silvestre" (preferido y asociado al mole rojo) a la crianza del "pato doméstico", el cual se consolidó con la salsa verde. El "conocimiento culinario", de carácter "empírico" y transmitido por mujeres , se distingue por una técnica específica: el dorado de la carne en "cazuela de barro" y su cocción lenta en la "misma grasita" que suelta el ave , utilizando indispensablemente el "tomate manzano".



Universidad Autónoma  
del Estado de México

Se identificó que el platillo es el "platillo principal en las fiestas" , y su preparación a gran escala (hasta "100 patos") activa el "compromiso comunitario". El hallazgo social más relevante es la práctica de "prestarse los animales", un sistema de reciprocidad que fortalece la cohesión social y asegura la viabilidad de las celebraciones. Finalmente, como parte de las estrategias de difusión , se generó una "ponencia en el 5to Congreso Internacional" y la "participación en Radio Mexiquense" para otorgar una validación externa que refuerce el orgullo interno. Este estudio concluye que, si bien la tradición goza de plena vigencia festiva, su principal riesgo sigue siendo la interrupción de la transmisión generacional, un reto que la presente documentación busca mitigar.

**Palabras clave:** Puesta en valor, Gastronomía tradicional, Mazahua, Pato en salsa verde, Patrimonio biocultural, Compromiso comunitario, Transmisión del conocimiento.



## ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN .....	6
1.1 Problema identificado.....	8
1.2 Pregunta de investigación .....	9
1.3 Objetivo general .....	10
1.3.1 Objetivos específicos .....	10
1.4 Justificación .....	11
2. ESTADO DEL ARTE .....	12
2.1 La gastronomía tradicional mazahua: identidad, memoria y patrimonio .....	16
2.2 Los patos en México: recurso histórico, alimentario y simbólico en la cosmovisión de los pueblos originarios .....	19
3. MODELO TEORICO DE INTERVENCIÓN.....	22
3.1 La puesta en valor y/o valorización del patrimonio gastronómico.....	25
4. METODOLOGÍA.....	32
4.1 Proceso de la puesta en valor .....	33
4.1.1 Primera etapa: Gestión de la información .....	35
4.1.2 Segunda etapa: Conocimiento culinario .....	36
4.1.3 Tercera etapa: Compromiso comunitario.....	36
4.1.4 Cuarta etapa: Visualización y vinculación .....	37
5. RESULTADOS:.....	38
5.1 Gestión de la información: San Pedro de los Baños, tierra Mazahua.....	38
5.1.1 Localización.....	38
5.1.2 Historia de San Pedro de los Baños .....	41
5.1.3 Una mirada al platillo emblema de San Pedro de los Baños .....	42
5.2 Elementos gastronómicos. ....	47



5.2.1 Conocimiento culinario.....	49
5.2.2 Principales festividades vinculadas al platillo .....	51
5.2.3 Recolección información y documentación de la receta del “pato en salsa verde” .....	52
5.2.4 El Pato como Eje Culinario: De la Caza a la Crianza .....	53
5.2.5 La Sazón Local: Ingredientes y Utensilios de la Tradición .....	54
5.2.6 El Entorno Lacustre y la Gastronomía: Identidad y Adaptación .....	55
5.2.7 Dimensión Socioeconómica y Simbólica del Platillo .....	55
5.2.8 Roles de Género en la Preparación y Transmisión.....	56
5.3 Compromiso comunitario .....	57
5.3.1 Concientización y sensibilización .....	59
5.4 Visualización y vinculación .....	60
5.4.1 Foto galería “Pato Mazahua: tradición, cocineras y resistencia de San Pedro de los Baños,” .....	61
5.4.2 Participación en la 6ta muestra gastronómica del pato .....	62
5.4.3 Estrategia de difusión académica: Ponencia en el 5to Congreso Internacional.....	70
5.4.4 Estrategia de difusión mediática: Participación en Radio Mexiquense..	72
6. DISCUSIÓN .....	73
7. CONCLUSIONES .....	75
8 ANEXOS .....	77
9. REFERENCIAS CONSULTADAS .....	79



## 1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía tradicional se erige como una de las manifestaciones más significativas y complejas del patrimonio cultural inmaterial. Trasciende la mera subsistencia biológica para configurarse como un sistema vivo que refleja, reproduce y articula la cosmovisión, la memoria colectiva y la identidad de un pueblo . En el contexto mexicano, esta concepción adquirió una validación global con la declaratoria de la UNESCO (2010), que reconoció a la cocina tradicional no por sus recetas aisladas, sino como un modelo cultural integral que entrelaza prácticas agrícolas, saberes rituales y cohesión comunitaria .

Dentro de este vasto mosaico, la gastronomía mazahua del Estado de México representa una expresión cultural de profunda raigambre histórica. La cocina de este pueblo originario, cimentada en la agricultura —especialmente el maíz, frijol y calabaza— y el aprovechamiento de su entorno, simboliza un vehículo de identidad y memoria colectiva . Históricamente, un componente crucial de la dieta mazahua, particularmente en las zonas lacustres como la Cuenca Alta del Río Lerma, fue el pato. Esta ave, destacada en crónicas prehispánicas por su presencia en los banquetes de Moctezuma y fundamental en la cosmovisión de los pueblos originarios , representó un recurso alimentario y simbólico de primer orden.

No obstante, en la comunidad mazahua de San Pedro de los Baños, Ixtlahuaca, este platillo emblemático —hoy manifiesto en el "pato en salsa verde"— enfrenta una paradoja crítica. Si bien persiste como un componente crucial de la identidad gastronómica festiva, su posición se ha visto sistémicamente eclipsada y amenazada. Esta investigación identifica una problemática compleja que pone en riesgo la continuidad de esta tradición.

Por un lado, la introducción de aves más accesibles y de rápido crecimiento, como el "pollo de granja", ha desplazado su consumo cotidiano, mientras la demanda gourmet de pato se satisface con importaciones, desconectando el platillo de su



origen local. Por otro lado, y de manera más crítica, se diagnostica una fractura en la "transmisión de estos conocimientos culinarios identitarios" . El modelo tradicional de aprendizaje, basado en la transmisión oral y visual "de abuelas a madres", se ha visto severamente afectado por los estilos de vida contemporáneos. La globalización, la urbanización y la migración no solo alteran los patrones de consumo, sino que modifican el rol social de las mujeres, históricas "portadoras del conocimiento", quienes ahora deben "estudiar, trabajar y migrar", ocasionando una "interrupción en la transmisión del conocimiento culinario generacional".

Este escenario ha derivado en la problemática central que articula esta tesis: la "falta de reconocimiento y valoración" de la herencia culinaria del pato en salsa verde. El vacío de investigación es evidente: "no existen suficientes registros escritos, investigaciones o documentos que sistematicen su memoria gastronómica". Aunque la tradición "está viva y se practica cotidianamente" en el ámbito festivo, "aún no se encuentra debidamente visibilizada ni posicionada como patrimonio cultural más allá del ámbito comunitario". Esta falta de sistematización y reconocimiento acelera la desvalorización, creando un círculo vicioso donde las nuevas generaciones "tienden a menospreciar y avergonzarse de sus raíces y orígenes".

En respuesta a este diagnóstico, la presente investigación se planteó como **objetivo general**: "Valorizar la gastronomía de la comunidad mazahua de San Pedro de los Baños para la conservación de las prácticas culinarias, valores identitarios y significados asociados al pato en salsa verde". Para la consecución de esta meta, se establecieron tres **objetivos específicos** que estructuran la intervención: 1) "Registrar las prácticas culinarias" relacionadas con la preparación del platillo; 2) "Identificar los valores culturales, históricos y sociales" inherentes a su consumo ; y 3) "Generar estrategias para la valorización y difusión" de dichas prácticas.

El eje central de la **justificación** de este estudio es, por tanto, el "reconocimiento y la revalorización del patrimonio culinario mazahua". La contribución fundamental de este trabajo ha sido "consolidar un registro escrito que rescata la tradición oral" ,



documentando no solo la receta, sino también los "utensilios empleados, las técnicas de elaboración transmitidas" y el "significado simbólico" que el platillo posee. Este ejercicio de revalorización busca otorgar "mayor visibilidad", posicionando la gastronomía mazahua como un patrimonio vivo que resguarda identidades y memorias colectivas. El estudio se alinea con la "Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento (LGAC): Cultura y saberes de la gastronomía tradicional mexicana".

Para lograr estos objetivos, se implementó una **metodología** de intervención cualitativa basada en el modelo de "puesta en valor", adaptado de Mayoni (2016). Este enfoque se concibe como un "proceso dinámico" de "activación patrimonial" (Prats, 1997, 2005) , que busca la legitimación social del patrimonio a través del consenso colectivo. El modelo se estructuró en las cuatro etapas que articulan la investigación: 1) Gestión de la información (Registro y sistematización), 2) Conocimiento culinario (Análisis de prácticas como fuentes de conocimiento), 3) Compromiso comunitario (Aseguramiento de la transmisión), y 4) Visualización y vinculación (Difusión de las expresiones culinarias) .

### 1.1 Problema identificado

Aunque históricamente el pato ha sido destacado en la alimentación mazahua, incluso mencionada su presencia en eventos como los banquetes de Moctezuma, su posición se ha visto eclipsada en la actualidad por aves más accesibles, como el pollo de granja, que se cría rápidamente. La alta demanda de pato persiste en restaurantes gourmet, quienes lo importan internacionalmente (Guadarrama y Flores, 2009; De la Cruz, 2014; Díaz del Castillo, 1568; Juárez, 2019).

A pesar de ser un componente crucial en la gastronomía mazahua de San Pedro de los Baños desde tiempos prehispánicos, la presencia del pato se ha vuelto menos evidente con el tiempo. Aunque el gobierno municipal de Ixtlahuaca ha intentado visibilizar este platillo mediante muestras gastronómicas en 2019, 2021 y 2022, la



ausencia de tal evento este año señala una posible intermitencia en los esfuerzos de "valorización y promoción". En 2022, el presidente municipal Abuzeid Lozano resaltó la importancia de promover las tradiciones originarias mazahuas para evitar su desaparición.

Por medio de la observación de las costumbres y tradiciones alimentarias de la comunidad objeto de estudio, se ha identificado que las recetas tradicionales de la cultura Mazahua eran heredadas de abuelas a madres de forma oral o visual, sin embargo, en las últimas décadas la transmisión de estos conocimientos culinarios identitarios se han visto afectadas a causa de los estilos de vida de las nuevas generaciones, que gracias a la globalización, urbanización y comunicación, estas nuevas generaciones tienden a menospreciar y avergonzarse de sus raíces y orígenes.

Aunado a lo anterior el rol importante que tienen las mujeres en la gastronomía tradicional, quienes son las portadoras del conocimiento, se ha visto afectada en virtud de que las nuevas generaciones tienen la necesidad de estudiar, trabajar y migrar a otras ciudades o estados, buscando mejores oportunidades profesionales, laborales o académicas, ocasionando una interrupción en la transmisión del conocimiento culinario generacional.

Esto sugiere la necesidad de un análisis exhaustivo para la revalorización de la gastronomía tradicional mazahua desde una perspectiva renovada y un enfoque más consistente por parte de todos los actores involucrados.

## 1.2 Pregunta de investigación

En este sentido, la situación que se analiza en torno a la comunidad de San Pedro de los Baños, dentro del municipio de Ixtlahuaca, se relaciona con la falta de reconocimiento y valoración de su herencia culinaria, específicamente de la preparación tradicional del pato en salsa verde. A pesar de la gran riqueza cultural



y alimentaria que posee esta región mazahua, no existen suficientes registros escritos, investigaciones o documentos que sistematicen su memoria gastronómica, los ingredientes nativos ni los platillos emblemáticos que la distinguen. Esto implica que, aunque la cocina tradicional mazahua está viva y se practica cotidianamente, aún no se encuentra debidamente visibilizada ni posicionada como patrimonio cultural más allá del ámbito comunitario.

Esta problemática conduce a formular las siguientes preguntas de investigación:

1. ¿Qué aspectos son necesarios para consolidar la puesta en valor de la gastronomía tradicional mazahua en torno al pato en salsa verde de San Pedro de los Baños?
2. ¿Qué saberes culinarios, prácticas y aportes conforman la identidad y constituyen un recurso patrimonial dentro de la tradición gastronómica mazahua de esta región?

### 1.3 Objetivo general

Valorizar la gastronomía de la comunidad mazahua de San Pedro de los Baños para la conservación de las prácticas culinarias, valores identitarios y significados asociados al pato en salsa verde

#### 1.3.1 Objetivos específicos

1. Registrar las prácticas culinarias relacionadas con la preparación del pato en salsa verde en la comunidad mazahua de San Pedro de los Baños.
2. Identificar los valores culturales, históricos y sociales inherentes a la preparación y consumo del pato en salsa verde en San Pedro de los Baños.



3. Generar estrategias para la valorización y difusión de las prácticas culinarias relacionadas con la preparación del pato en salsa verde.

#### 1.4 Justificación

El eje central de la presente investigación se orienta al reconocimiento y la revalorización del patrimonio culinario mazahua, particularmente en torno al platillo tradicional de **pato en salsa verde** de la comunidad de **San Pedro de los Baños, Ixtlahuaca**. Resulta esencial que los habitantes de la región fortalezcan el conocimiento sobre los ingredientes nativos, las recetas heredadas y la visión cultural de las cocineras y cocineros tradicionales. Al mismo tiempo, se busca que los visitantes logren identificar, apreciar y disfrutar de estos saberes y sabores, entendiendo que no se trata únicamente de una oferta destinada a los visitantes, sino de un componente fundamental en la construcción de la identidad cultural y gastronómica del pueblo mazahua.

En este sentido, la puesta en valor de la cocina tradicional mazahua se sostiene en varios procesos: la **identificación, protección, recuperación, interpretación y difusión** de sus manifestaciones culinarias. El propósito alcanzado mediante esta investigación ha sido consolidar un registro escrito que rescata la tradición oral vinculada a la preparación del pato en salsa verde, al mismo tiempo que difunde los elementos que integran su identidad como recurso patrimonial, convirtiéndose en una estrategia de preservación y promoción cultural.

Este ejercicio de revalorización ha permitido reconocer la **memoria gastronómica** de la comunidad, reflejada en sus costumbres, celebraciones, prácticas culinarias, espacios de preparación y consumo, así como en los ingredientes locales que forman parte del platillo. Se han documentado los utensilios empleados, las técnicas de elaboración transmitidas de generación en generación y el significado simbólico que muchos de estos elementos tienen dentro de la cultura mazahua.



Posteriormente, la información recabada fue organizada e interpretada en un documento que integra tanto la descripción de los procesos culinarios como las voces y testimonios de las cocineras y cocineros tradicionales de San Pedro de los Baños. De esta manera, se busca otorgar mayor visibilidad a la gastronomía mazahua, posicionándola no solo como un atractivo gastronómico, sino como un **patrimonio vivo** que resguarda identidades, saberes y memorias colectivas.

Para el desarrollo de este estudio, se recurrió a la **Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento (LGAC): Cultura y saberes de la gastronomía tradicional mexicana**. Bajo este enfoque, la identificación e interpretación de los conocimientos y sabores relacionados con la preparación del pato en salsa verde permiten avanzar en el proceso de construcción de una **identidad gastronómica mazahua**, aportando al mismo tiempo elementos que fortalecen el patrimonio cultural de la región.

## 2. ESTADO DEL ARTE

La alimentación ha sido históricamente una de las manifestaciones culturales más significativas de los pueblos, pues no solo permite satisfacer una necesidad biológica, sino que también refleja formas de vida, creencias, cosmovisiones y relaciones sociales profundamente arraigadas. En este contexto, la gastronomía tradicional cobra relevancia como parte del patrimonio cultural inmaterial, siendo portadora de memoria, identidad y resistencia frente a los procesos de modernización y globalización que amenazan con homogeneizar las expresiones culturales locales (Torres et al., 2004).

En el desarrollo de esta investigación se empleó una revisión bibliográfica exhaustiva a partir de palabras clave como “cocina mazahua”, “valorización”, “pato” y “cocina étnica”, lo que permitió construir un panorama teórico y contextual que da cuenta del valor de la cocina tradicional, desde una perspectiva general hasta llegar



al caso específico de la comunidad mazahua del municipio de Ixtlahuaca de Rayón, en el Estado de México.

De acuerdo con Meléndez et al. (2010), promover y resignificar las cocinas locales no solo contribuye a la conservación de las tradiciones, sino que también genera oportunidades de desarrollo turístico, económico y educativo. En ese sentido, la cocina tradicional debe entenderse no como una expresión estática del pasado, sino como un sistema vivo, dinámico y en constante transformación que, no obstante, conserva elementos fundamentales que permiten a las comunidades mantener una continuidad cultural significativa.

Geller y Matta (2020) apuntan que las cocinas de países como México y Perú, profundamente marcadas por procesos de mestizaje, constituyen un ejemplo claro de cómo la diversidad cultural se materializa en prácticas culinarias. Esta diversidad es también una fuente de riqueza identitaria que debe protegerse y promoverse como parte de un esfuerzo mayor por preservar el patrimonio inmaterial. Por su parte, Reyes et al. (2017) consideran que la enseñanza de la cultura alimentaria puede fortalecer la identidad regional y, al mismo tiempo, fomentar el turismo cultural como un mecanismo de difusión de las costumbres locales.

Desde la antropología de la alimentación, Duhart (2002) sostiene que los hábitos alimentarios permiten a los pueblos conservar sus raíces, incluso en contextos de cambio acelerado. Esta conexión entre alimento y memoria se convierte en una herramienta poderosa para reconstruir la historia de los pueblos desde sus propias experiencias y narrativas. No obstante, el fenómeno de la globalización ha generado una pérdida progresiva de la diversidad alimentaria, lo que hace urgente rescatar y valorar las expresiones gastronómicas locales (Torres et al., 2017).

En esta línea, Fusté-Forné (2016) resalta que la cocina tradicional no puede desligarse del entorno natural y social donde surge. Las técnicas de cultivo, las formas de preparación, los utensilios empleados y los rituales asociados a la comida forman parte de un entramado simbólico que da sentido a la alimentación más allá



de su dimensión funcional. Nunes (2007) complementa esta visión señalando que los hábitos alimentarios se configuran a partir de un conjunto de prácticas históricas, sociales y culturales, por lo que su estudio permite comprender mejor las dinámicas identitarias y comunitarias de los pueblos.

Speitx (2014) introduce el concepto de cultura alimentaria como un conjunto de prácticas, conocimientos, valores y creencias que orientan qué se come, cómo se prepara, cuándo se consume y con quién se comparte. Esta noción destaca la importancia de las normas sociales y las categorías culturales que median la relación entre los individuos y su entorno alimentario, constituyendo un sistema complejo de significados que va mucho más allá del acto de alimentarse.

En este marco, la cocina tradicional mazahua representa una de las expresiones más representativas del patrimonio cultural del Estado de México. Vásquez et al. (2015) proponen el concepto de patrimonio biocultural para referirse a aquellas expresiones en las que se integran la biodiversidad y la cultura, como sucede en la fiesta xita de San Pedro el Alto, donde las prácticas agrícolas, culinarias y religiosas se entrelazan para mantener viva la memoria colectiva de esta comunidad. Esta visión refuerza la idea de que la gastronomía no solo es un saber práctico, sino también una forma de resistencia cultural ante la pérdida de valores tradicionales.

El estudio de Figueroa y De la Luz (2023) en comunidades como San Pedro de los Baños, La Concepción de los Baños, San Cristóbal de los Baños y Jalpa de los Baños —todas pertenecientes al municipio de Ixtlahuaca— demuestra que la cocina mazahua se nutre de prácticas ancestrales como la caza, la pesca y la recolección, muchas de las cuales siguen vigentes en el presente. Esta permanencia contrasta con la creciente introducción de productos industrializados en la dieta cotidiana, lo que representa una amenaza a la salud y a la identidad cultural.

Cano y Gómez (2017) documentaron la memoria alimentaria de mujeres mazahuas a través de relatos sobre el consumo de pato en sus múltiples variantes: asado, hervido, acompañado de mole y preparado en tamales, lo cual da cuenta de una



gran riqueza culinaria basada en productos locales. El Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (s.f.) refiere que la alimentación mazahua incluye una amplia variedad de ingredientes autóctonos como maíz, frijol, chile, quelites, flor de calabaza, habas, nopales, hongos y frutas silvestres. Estos productos, además de ser base de la dieta tradicional, forman parte de un sistema agrícola sostenible y profundamente enraizado en el conocimiento ecológico local.

A su vez, Pueblos Indígenas (2023) describe platillos como los tamales, el pinole, los atoles, el mole, la barbacoa de borrego y el pollo en chirrón, así como bebidas tradicionales como el pulque, el sende choo, la sambumbia y el charape. Estas preparaciones no solo muestran la diversidad gastronómica mazahua, sino también la riqueza simbólica que encierran, pues muchas de ellas están asociadas a festividades religiosas y celebraciones comunitarias.

En esta dinámica, las mujeres mazahuas desempeñan un papel crucial como guardianas del conocimiento culinario. Pedraza et al. (2022) subrayan su protagonismo en la transmisión de saberes y prácticas alimentarias, especialmente en contextos rituales y ceremoniales. Favila et al. (2014) coinciden en señalar que es necesario implementar políticas públicas e iniciativas interdisciplinarias para proteger este conocimiento ante la amenaza de su desaparición, derivada de la creciente industrialización alimentaria y la falta de apoyo institucional.

La valorización de la cocina tradicional implica no solo reconocer su valor patrimonial, sino también fortalecer su presencia en la vida cotidiana, en los mercados locales y en la educación comunitaria. López (2020) argumenta que este proceso es clave para recuperar la soberanía alimentaria, fomentar prácticas alimentarias saludables y consolidar el tejido social comunitario. Medina, Alcázar y Santiago (2018) proponen un modelo de valorización en cuatro etapas: fomento, manejo, vinculación con la comunidad y construcción de vínculos sociales, lo que permite avanzar hacia una revalorización integral de los saberes alimentarios tradicionales.



La declaratoria de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010 (INAH & CCGM, 2013) representa un hito en este proceso de valorización, al reconocer la riqueza del sincretismo entre las prácticas prehispánicas —centradas en el uso del maíz, frijol, chile, calabaza y cacao— y las técnicas traídas durante la Colonia, como la fritura y la incorporación de nuevas carnes (López, 2008; Pilcher, 2012). Este reconocimiento ha incentivado acciones de rescate y difusión en diversas regiones del país.

La memoria gastronómica, entendida como un sistema de significados transmitido oralmente y a través de los sentidos, conecta a las personas con sus antepasados. Araque-Suárez y Ruiz-Silva (2020) consideran que esta memoria es clave para mantener vivas las tradiciones, mientras que De la Luz-Reyes (2019), en un estudio sobre San Pedro de los Baños, señala que los relatos sobre prácticas alimentarias permiten reconstruir las formas en que se vivía y se comía en generaciones pasadas, con una fuerte carga emocional asociada.

## 2.1 La gastronomía tradicional mazahua: identidad, memoria y patrimonio

La **gastronomía mazahua** constituye una de las expresiones culturales más significativas de esta comunidad indígena del Estado de México, ya que en ella se materializa la memoria colectiva, los procesos históricos y las creencias sociales y religiosas que se han transmitido a lo largo de generaciones. Su cocina, profundamente enraizada en la vida cotidiana, simboliza tanto una forma de subsistencia como un vehículo de identidad cultural.

El término *Mazahua* proviene del náhuatl *Mazatl* (venado) y *hua* (poseedor), lo que significa “los poseedores del venado”. Esta comunidad habita principalmente en el Valle de Toluca y zonas aledañas. De acuerdo con Moreno (2015), la agricultura ha sido la base de su economía y de su alimentación, en particular el cultivo del maíz, frijol y calabaza, productos que conforman el núcleo de su dieta. En este sentido, la



cocina mazahua representa una estrecha relación entre los recursos naturales disponibles en su territorio y las prácticas culturales heredadas.

Durante el periodo prehispánico, los mazahuas se encontraban bajo el señorío de Jocotitlán y rendían tributo a la Gran Tenochtitlán. Tras la llegada de los españoles, su alimentación se transformó mediante la incorporación de nuevos productos y técnicas, entre ellos el trigo, la manteca de cerdo y algunos procedimientos de cocción europeos. Iracheta (2017) sostiene que estas innovaciones se integraron a las prácticas culinarias locales, generando una cocina mestiza cargada de simbolismos religiosos y sociales.

Uno de los rasgos centrales de la cocina mazahua es el **aprovechamiento de los recursos locales**. Viesca (2019) señala que los principales insumos comprenden el maíz —especialmente en sus variantes cacahuacintle y palomero toluqueño—, hierbas silvestres como quelites, quintoniles y berros, así como hongos de las zonas húmedas. A ello se suman las proteínas obtenidas de animales de traspatio, como guajolotes, pollos y cerdos, y de especies silvestres como conejos y ardillas. El maguey, por su parte, es de gran relevancia no solo por su aporte alimenticio, sino también por su papel en la producción de pulque y aguamiel, bebidas de profundo significado cultural.

El contexto geográfico de Ixtlahuaca, caracterizado por su clima templado subhúmedo y su vocación agrícola, ha favorecido el desarrollo de esta cocina. Según el Gobierno de Ixtlahuaca (2022), más del 70% de los suelos de la región son agrícolas, lo que ha permitido el cultivo de maíz, avena y trigo, así como la recolección de hierbas silvestres y vegetales ribereños que complementan la dieta mazahua.

Las técnicas culinarias constituyen otro eje fundamental del patrimonio gastronómico. Cano (2017) las clasifica en tres ámbitos: la **cocina de sobrevivencia**, centrada en el aprovechamiento de hierbas y animales silvestres en épocas de escasez; la **cocina cotidiana**, basada en alimentos de autoconsumo



como tortillas, frijoles y caldos; y la **cocina festiva**, destinada a celebraciones religiosas y sociales, con platillos como el mole y los tamales. Dentro de estas prácticas, el uso del metate, el molcajete y las cazuelas de barro no solo cumple una función utilitaria, sino que también representa un vínculo con la memoria colectiva (Martínez, 2022).

La transmisión de estos saberes ha sido principalmente **oral** y recae en las mujeres, consideradas las depositarias y guardianas de la tradición culinaria. Halbwachs (1968) sostiene que la memoria colectiva es el mecanismo que permite preservar estos conocimientos, adaptándolos a los cambios sociales y económicos. Ejemplo de ello es el **mole**, platillo emblemático de la cocina mazahua, cuya elaboración combina ingredientes locales con técnicas ancestrales. Según Martínez (2022), el mole no solo es un alimento, sino también un medio de comunicación intergeneracional que fortalece los lazos familiares y comunitarios.

En sus distintas variantes —mole verde, mole ranchero o mole de buñuelos—, esta preparación se integra de manera central a las celebraciones religiosas y sociales. Como señala Iturriaga (2007), estas recetas son, además de expresiones culinarias, una forma de salvaguardar la memoria colectiva y la identidad cultural.

La relación entre gastronomía y religiosidad también es evidente en las festividades patronales, como la dedicada a San Francisco de Asís, en las cuales el mole y los tamales son preparados como ofrendas que simbolizan gratitud y devoción. Martínez (2022) enfatiza que cada preparación conlleva un significado simbólico, desde los ingredientes empleados hasta los utensilios y técnicas de elaboración, lo que convierte a la cocina mazahua en una manifestación tangible de su cosmovisión.

No obstante, factores como la globalización y la migración han puesto en riesgo la continuidad de estos saberes. Iturriaga (2007) advierte sobre la importancia de documentar y difundir estas tradiciones para garantizar su preservación.



En este contexto, Martínez (2022) plantea la necesidad de reconocer a la gastronomía mazahua como patrimonio cultural inmaterial, de modo que pueda recibir una mayor protección y promoción en los ámbitos nacional e internacional.

Los saberes culinarios mazahuas representan un **patrimonio invaluable**, en el que confluyen historia, memoria e identidad. Su cocina, rica en significados y sabores, muestra cómo la alimentación puede convertirse en un mecanismo de transmisión cultural y cohesión social. Su preservación no solo implica un acto de justicia cultural hacia esta comunidad, sino también una oportunidad para valorar y difundir la riqueza de la cocina tradicional mazahua en el escenario contemporáneo.

## 2.2 Los patos en México: recurso histórico, alimentario y simbólico en la cosmovisión de los pueblos originarios

A lo largo de la historia de México, los patos han constituido un recurso de vital importancia, tanto en el ámbito ecológico como en el cultural y alimentario. Desde la época prehispánica, estas aves acuáticas desempeñaron un papel decisivo en la subsistencia y en la cosmovisión de los pueblos originarios, quienes supieron aprovecharlas como fuente de alimento, materia prima y también como referentes simbólicos dentro de su vida ritual y cotidiana (Sahagún, 1985; Rojas, 1985).

La Cuenca de México, caracterizada en la antigüedad por su sistema de lagos y humedales, ofreció un hábitat excepcional para la presencia de anátidos. Según Grzimek (1972), existen 145 especies de patos, gansos y cisnes en el mundo, de las cuales 35 fueron registradas en México, ya sea como residentes permanentes o migratorias (Leopold, 1982). Estas aves procedían en su mayoría de las regiones templadas y frías de Estados Unidos, Canadá y Alaska, desplazándose hacia México y Centroamérica para invernar, motivadas por los cambios estacionales. En este contexto, el lago de Texcoco fue uno de los principales refugios, pues llegó a albergar hasta 24 especies distintas (Valadez, 1983). De este modo, los humedales



no solo constituyeron un reservorio ecológico, sino también un soporte fundamental de la economía y alimentación prehispánica.

En el plano cultural, los patos adquirieron múltiples significados. Su representación en cerámica, códices y documentos históricos refleja la profunda conexión simbólica que los pueblos mesoamericanos mantenían con estas aves. El *Códice Florentino*, elaborado por fray Bernardino de Sahagún (1985), ofrece un testimonio valioso de cómo eran percibidos, nombrados y utilizados. En la práctica cotidiana, los métodos de captura eran ingeniosos: desde el uso de calabazas huecas para atrapar patos sin espantarlos, hasta técnicas con redes, lanzas o flechas (Rojas, 1985). Con la llegada de la colonización europea, la introducción de armas de fuego transformó de manera radical las dinámicas cinegéticas, favoreciendo la captura masiva mediante armadas (Rojas, 1985).

El valor alimentario de los patos se manifestó en la gastronomía tradicional. Su carne fue consumida en diversos guisos, como moles y tamales, mientras que las plumas se empleaban para la confección de utensilios, adornos y prendas rituales (María Pérez, comunicación personal). No obstante, a diferencia de lo ocurrido en Europa, en Mesoamérica los patos no fueron domesticados. Grzimek (1972) y Leopold (1982) sugieren que esta ausencia de domesticación se debió, en gran medida, a las condiciones climáticas, poco favorables para la reproducción controlada en cautiverio. En contraste, en el Viejo Mundo la domesticación respondió a la necesidad de asegurar fuentes de proteína durante los inviernos prolongados.

Los hallazgos arqueológicos ratifican esta importancia. En sitios como Zohapilco y Terremote-Tlaltenco, los restos óseos muestran que los anátidos constituyeron una proporción significativa dentro de los recursos faunísticos (Niederberger, 1979; Serra & Valadez, 1985). En Teotihuacan, aunque en menor proporción, la presencia de restos de pato evidencia un uso constante y adaptado a las condiciones del entorno (Starbuck, 1975; Valadez & Manzanilla, manuscrito). No obstante, con el



paso de los siglos y el desecamiento sistemático de los lagos de la cuenca — particularmente del Texcoco— las poblaciones de patos disminuyeron de manera drástica. Chávez y Huerta (1984) registran que, de las 24 especies antiguamente presentes, hoy solo sobreviven entre 9 y 13.

En la época contemporánea, los patos continúan teniendo un papel relevante en las comunidades rurales e indígenas, donde son criados tanto por razones alimenticias como por motivos culturales. Vásquez-Dávila et al. (2023) documentan que en nueve pueblos originarios del sureste de México —como chontales, huaves, mixes, zapotecos y lacandones— se mantienen prácticas etnoavicultoras en traspatios familiares. Allí conviven especies domésticas como *Cairina moschata domestica*, *Anas platyrhynchos domesticus* y *Anser anser domestica* con especies nativas como *Dendrocygna autumnalis* y *Anas acuta*. En estos contextos, los patos no son solo animales de consumo: también son considerados guardianes del hogar, mediadores espirituales y animales medicinales. Por ejemplo, en las comunidades mazatecas se cree que absorben y neutralizan el “mal aire”, protegiendo así tanto a las personas como a otros animales, creencia que se comparte también entre mayas y choles (Guerrero-Sánchez et al., 2014).

Aunque su consumo ha disminuido respecto a épocas anteriores, los patos aún son preparados en guisos tradicionales dentro de celebraciones y festividades locales. Su crianza y manejo contribuyen a la conservación de la agrobiodiversidad y a la transmisión intergeneracional de saberes vinculados a la identidad cultural (Vásquez-Dávila et al., 2023). En este sentido, el pato se convierte en un símbolo vivo que enlaza la naturaleza con la memoria colectiva, articulando prácticas de subsistencia con visiones cosmogónicas y rituales.

Los patos en México representan mucho más que un recurso biológico. Su papel histórico, antropológico y alimentario da cuenta de la estrecha relación entre sociedad y naturaleza. Desde los sistemas lacustres prehispánicos hasta los traspatios actuales del sureste mexicano, estas aves constituyen un testimonio de



continuidad cultural y ecológica. Preservar sus poblaciones y las prácticas asociadas a ellas implica no solo un compromiso con la biodiversidad, sino también con la memoria y las tradiciones de los pueblos que han encontrado en los patos un elemento de identidad y resistencia cultural.

### 3.MODELO TEORICO DE INTERVENCIÓN.

El estudio de la alimentación y de la cocina tradicional ha transitado, en las últimas décadas, de ser considerado un simple ejercicio de recopilación de recetas hacia un campo de análisis con amplio valor antropológico, histórico y social. Este cambio responde a la creciente conciencia de que los alimentos no solo cumplen funciones nutricionales, sino que también constituyen símbolos culturales y expresiones de identidad colectiva. De esta manera, la gastronomía se inserta en el ámbito de los patrimonios culturales inmateriales, en donde adquiere un papel central como transmisora de memoria y como vehículo de cohesión social (INAH, 2010).

En este contexto, diversos autores han problematizado la relación entre la cocina y la construcción de identidades. Mintz (2003) plantea que toda cocina auténtica se sostiene en raíces sociales compartidas y en la memoria histórica de las comunidades, lo cual explica por qué ciertos alimentos se convierten en referentes de pertenencia. Muchnik (2006) amplía esta visión al señalar que los productos alimentarios no solo son portadores de significado simbólico, sino que además se transforman en recursos económicos y territoriales, capaces de generar dinámicas de desarrollo local. En ambos casos, se advierte que la alimentación rebasa el plano biológico para situarse en el campo cultural y político.



La perspectiva antropológica ha sido fundamental para esta revalorización. Guidonet (2007), en *La antropología de la alimentación*, subraya que las prácticas alimenticias reflejan estructuras sociales y culturales específicas, y que las decisiones sobre qué, cómo y cuándo comer no pueden entenderse al margen de los contextos históricos. Complementariamente, Good (2013), en *Perspectivas antropológicas sobre la cultura, la cocina y le cuisine*, estudia la alimentación mexicana con un enfoque etnográfico e histórico, destacando cómo los alimentos son piezas clave en rituales indígenas, pero también en dinámicas socioeconómicas más amplias. Ambos autores coinciden en que la comida es un lenguaje cultural que articula relaciones sociales y políticas.

Por su parte, Zúñiga (2012), en *Festivales de interculturalidad y comunidad de nuestra tierra*, enfatiza que la cocina representa la multiculturalidad y la interdisciplinaria propia de cada pueblo, convirtiéndose en un espacio de diálogo intercultural. Así, los alimentos no son solo recursos materiales, sino también huellas de procesos históricos como el mestizaje y la globalización. Desde esta óptica, la cocina no solo evoca raíces, sino que también proyecta formas de identidad hacia el futuro.

En relación con el patrimonio cultural, Prats (2005) sostiene que este se construye socialmente a partir de memorias e intereses colectivos. La patrimonialización, entendida como el proceso mediante el cual ciertas prácticas o saberes se valoran y se legitiman, adquiere especial relevancia en el caso de la cocina tradicional, dado que implica la transmisión de saberes orales, técnicas y recetas. En este proceso, las cocineras tradicionales se configuran como agentes centrales de salvaguarda, pues son ellas quienes preservan y reproducen el conocimiento culinario dentro de sus comunidades (INAH & CCGM, 2013).

En el contexto mexicano, la identidad cultural y la memoria culinaria son concebidas como recursos de supervivencia que se transmiten entre generaciones. Sierra (2012) explica que estas prácticas configuran un capital simbólico indispensable



para la continuidad cultural. En consecuencia, los platillos tradicionales pueden comprenderse como narrativas vivas que reflejan cosmovisiones, sistemas de creencias y relaciones con el territorio.

A nivel regional, Romero et al. (2012) analizan la formación de la cocina tradicional en la Cuenca Alta del Río Lerma, mostrando cómo la alimentación ha sido un elemento identitario y, al mismo tiempo, un recurso estratégico de desarrollo local. González (2018), por su parte, enfatiza la necesidad de reconocer la cocina tradicional como un patrimonio dinámico que se transforma con el tiempo, pero que conserva la esencia de los pueblos que lo practican. Estas visiones coinciden con la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, que entiende el patrimonio no como un objeto fijo, sino como un conjunto de prácticas y saberes vivos (INAH & CCGM, 2013).

La preservación y puesta en valor de estas prácticas culinarias también ha sido abordada desde la perspectiva documental. Mayoni (2016) destaca la relevancia de los recetarios como herramientas de transmisión cultural, al permitir que la memoria gastronómica se conserve y difunda en contextos contemporáneos. En esta misma línea, De´Angeli y De´Angeli (2014) sistematizan ingredientes, utensilios y técnicas de la cocina mexicana, convirtiendo el registro escrito en un puente entre tradición y modernidad. De manera más localizada, Cano y Gómez (2017) exploran la cocina indígena mexiquense desde un enfoque etnográfico e histórico, mientras que De la Rosa Almazán (2015), en *Cocina mexiquense*, ofrece un panorama en el que se entrelazan memoria, historia y recetarios, resaltando la fusión cultural derivada del encuentro entre lo indígena y lo español.

Resulta claro que la cocina constituye un patrimonio cultural vivo, que no solo debe documentarse, sino también revalorizarse en su contexto comunitario. La alimentación tradicional de regiones San Pedro de los Baños se convierte, así, en un objeto de estudio pertinente y necesario, pues permite analizar la relación entre memoria, identidad y territorio. Rescatar estos saberes culinarios no solo implica su



preservación, sino también la posibilidad de fortalecer el sentido de pertenencia y de impulsar estrategias de desarrollo cultural que reconozcan el valor de lo propio.

### 3.1 La puesta en valor y/o valorización del patrimonio gastronómico.

Para esta investigación se consideran como ejes teóricos los conceptos de **valorización, valorización mercantil, puesta en valor, patrimonio y saberes gastronómicos**, ya que su análisis permite comprender cómo la gastronomía se configura como un espacio de construcción cultural, económica y social. La articulación de estas categorías revela la relevancia de los alimentos y prácticas culinarias no solo como recursos de consumo, sino como elementos patrimoniales cargados de simbolismo.

#### **Patrimonio y su construcción social**

El término patrimonio, entendido etimológicamente como la herencia recibida de los antepasados, se amplía en la perspectiva cultural para referirse a los bienes colectivos de una comunidad (Limón Delgado, 1999, citado en Schlüter, 2003). Este patrimonio puede ser natural, vinculado con los recursos y paisajes, o cultural, que integra manifestaciones artísticas, rituales, costumbres, danzas y, de manera destacada, la gastronomía (Crespi & Planells, 2013). En este sentido, Schlüter (2003) y Serra y Fernández (2005) señalan que al patrimonio cultural se le atribuyen valores de uso, formales y simbólicos, los cuales son interpretados socialmente según contextos históricos e ideológicos.

Prats (2005) introduce el concepto de **activación patrimonial**, entendida como un proceso de puesta en valor que busca resignificar referentes identitarios a partir de



la memoria social. Desde esta perspectiva, el patrimonio no es estático, sino que se configura mediante prácticas sociales que enlazan pasado y presente, generando cohesión y sentido de pertenencia. Como señala Arentes (1984), la construcción social del patrimonio depende de la continuidad y reinterpretación de las tradiciones, lo cual permite mantenerlas vivas y funcionales en la actualidad.

### **Patrimonio gastronómico**

El **patrimonio gastronómico** se erige como un campo específico dentro del patrimonio cultural. Pérez (2021) lo define como el conjunto de conocimientos, prácticas, productos y técnicas transmitidas intergeneracionalmente, que construyen identidad y reflejan la relación de las comunidades con su entorno. La UNESCO (2010) reconoce a la gastronomía como manifestación cultural esencial, cuyo resguardo es clave para la diversidad y el desarrollo sostenible.

En este marco, la cocina tradicional ocupa un lugar central: sus recetas, rituales y modos de preparación no solo tienen valor alimenticio, sino también simbólico y social. La patrimonialización de la cocina mexicana por la UNESCO en 2010, al declararla Patrimonio Cultural Inmaterial, representa un reconocimiento a su riqueza cultural y a su rol en la cohesión social. Según el INAH y el CCGM (2013), esta declaratoria incluyó prácticas agrícolas, conocimientos antiguos, rituales comunitarios y técnicas culinarias, estableciéndose como un modelo cultural integral.

### **Valorización: significado cultural y económico**

Dentro del análisis teórico, la **valorización** ocupa un papel clave. Se trata del proceso por el cual se otorgan significados, valoraciones y sentidos a bienes, servicios o prácticas (Marx, 1867). En el terreno gastronómico, López (2020) la define como la atribución de significados culturales y simbólicos a ingredientes y



técnicas, lo cual trasciende la lógica económica para reconocer la diversidad de tradiciones culinarias.

Esta perspectiva implica varias dimensiones:

1. **Identidad cultural:** Los alimentos emblemáticos encarnan símbolos que reflejan la identidad de las comunidades.
2. **Conservación de prácticas:** Mantienen vivas tradiciones de producción y consumo transmitidas entre generaciones.
3. **Desarrollo sostenible:** Favorecen economías locales mediante la comercialización de productos autóctonos.
4. **Soberanía alimentaria:** Refuerzan la autonomía de comunidades al priorizar productos locales frente a importaciones (De Jesús, 2016).

La valorización, por tanto, integra aspectos sociales, culturales y económicos, y se convierte en un elemento estratégico para la preservación de la cultura y el fortalecimiento de identidades.

### Valorización mercantil

La **valorización mercantil** introduce un enfoque económico al análisis del valor gastronómico. Según Martínez (2019), consiste en la asignación de un valor monetario a productos en el mercado, un proceso que no es fijo, sino que depende de la percepción cultural y de la demanda. Adam Smith (1776) ya señalaba que el precio de mercado se define por la interacción entre oferta, demanda y costos de producción, mientras que Marx (1867) destacaba su vínculo con el ciclo capitalista y la explotación del trabajo.

En el caso de la gastronomía, la valorización mercantil se ve influida por el prestigio de los ingredientes, las marcas o las tendencias de consumo. Estrategias de marketing y publicidad también inciden en la percepción del valor, generando un proceso dinámico que se transforma con el tiempo y según el contexto social.



## **Puesta en valor**

El concepto de **puesta en valor** se refiere a la acción consciente de promover, restaurar o resaltar prácticas y bienes culturales. García (2018) lo asocia con la revalorización de ingredientes autóctonos y técnicas tradicionales como estrategia de sostenibilidad cultural y económica. La UNESCO (2010) destaca la puesta en valor como medio para garantizar la transmisión del patrimonio cultural a futuras generaciones.

Este proceso no se limita a la conservación material, sino que también implica educación, sensibilización y políticas públicas que hagan accesibles los patrimonios. En un contexto de globalización, la puesta en valor de la gastronomía permite reforzar la diversidad cultural y difundir conocimientos ancestrales.

## **Saberes gastronómicos**

Finalmente, los **saberes gastronómicos** completan el marco conceptual. Estos abarcan conocimientos, técnicas y tradiciones vinculadas con la preparación y consumo de alimentos. Rodríguez (2017) señala que se transmiten mediante la experiencia y la enseñanza práctica, lo cual los convierte en un elemento dinámico en constante evolución.

La UNESCO (2010) los reconoce como parte del patrimonio cultural inmaterial, pues no solo comprenden recetas, sino también rituales, costumbres y significados sociales asociados a la comida. Su preservación es esencial para mantener la diversidad cultural y fomentar tanto el desarrollo local como la educación en torno a prácticas alimentarias sostenibles.

La valorización y la puesta en valor se presentan como ejes fundamentales para comprender la manera en que los alimentos y las prácticas culinarias adquieren relevancia cultural, social y económica en las comunidades contemporáneas. La valorización, en términos generales, alude al proceso mediante el cual se asigna un valor a un bien, práctica o recurso, no únicamente en función de criterios



económicos, sino también a partir de los significados culturales y simbólicos que les son conferidos. De acuerdo con López (2020), en el ámbito gastronómico este concepto se vincula con la atribución de sentidos culturales a los ingredientes y técnicas culinarias, permitiendo que trasciendan su simple función alimenticia para convertirse en símbolos de identidad y memoria colectiva.

La importancia de la valorización radica en que revela cómo los alimentos emblemáticos pueden operar como referentes identitarios. Estos productos condensan significados sociales y culturales que expresan la pertenencia a una comunidad, al tiempo que contribuyen a preservar las tradiciones heredadas de generaciones anteriores. De Jesús (2016) identifica varios ejes en los cuales este proceso resulta determinante: en primer lugar, la valorización fortalece la **identidad cultural** al reconocer a los alimentos como portadores de símbolos compartidos; en segundo lugar, asegura la **continuidad de prácticas tradicionales** de producción y consumo; en tercer lugar, impulsa el **desarrollo sostenible** al favorecer economías locales basadas en productos autóctonos; y finalmente, contribuye a la **soberanía alimentaria** al reducir la dependencia de bienes externos mediante la promoción del consumo local.

Sin embargo, la valorización no se limita a una dimensión cultural, sino que también se manifiesta en el ámbito económico. Marx (1867) sostuvo que este proceso constituye un componente esencial en el ciclo capitalista, ya que implica no solo el incremento del valor de un bien, sino la generación de plusvalía a través de la producción y el intercambio. Por su parte, Smith (1776) ya había señalado que el valor mercantil se establece mediante la interacción entre oferta, demanda y costos de producción. En la gastronomía, la valorización mercantil se refleja en cómo el mercado asigna valor a ciertos productos por su rareza, calidad o prestigio, lo que muestra que el valor de un alimento no es únicamente intrínseco, sino también construido socialmente. Martínez (2019) destaca que esta valoración económica está fuertemente influida por la percepción cultural y las tendencias de consumo, lo



que explica la importancia de la demanda en la permanencia de tradiciones culinarias.

En este mismo sentido, el concepto de **puesta en valor** introduce una dimensión activa y estratégica de preservación cultural. A diferencia de la valorización, que se enfoca en el reconocimiento del valor, la puesta en valor implica un conjunto de acciones orientadas a rescatar, promover y difundir los elementos culturales para garantizar su permanencia y transmisión. García (2018) señala que en la gastronomía este proceso incluye la promoción de ingredientes autóctonos, técnicas culinarias tradicionales y platillos emblemáticos, como una estrategia para reforzar tanto la identidad cultural como la sostenibilidad económica de las comunidades.

La UNESCO (2010) entiende la puesta en valor como una herramienta para asegurar la transmisión del patrimonio cultural a las generaciones futuras, resaltando que no basta con conservar los bienes culturales, sino que es necesario revitalizarlos y hacerlos comprensibles para el público contemporáneo. En este sentido, la puesta en valor de la gastronomía no solo preserva tradiciones, sino que también las adapta a nuevos contextos sociales y económicos, posibilitando que se mantengan vigentes en un mundo globalizado.

Este proceso implica diversas acciones, que abarcan desde la documentación y difusión de recetarios tradicionales hasta la creación de políticas públicas que apoyen la protección de los patrimonios culinarios. La puesta en valor también incluye estrategias de sensibilización y educación, orientadas a que las comunidades reconozcan la relevancia de sus propias prácticas alimentarias. De este modo, no se trata únicamente de salvaguardar un legado, sino de reactivarlo como recurso cultural y económico capaz de generar cohesión social y desarrollo local.

La interacción entre valorización y puesta en valor es, por tanto, inseparable. Mientras la valorización representa el reconocimiento del valor cultural, simbólico y



económico de los alimentos y saberes culinarios, la puesta en valor constituye la acción concreta que permite preservarlos, difundirlos y resignificarlos. Juntas conforman un marco conceptual que no solo explica cómo la gastronomía se convierte en un patrimonio vivo, sino que también proporciona herramientas para su gestión en el presente.

En consecuencia, la gastronomía debe entenderse no solo como un acto de alimentación, sino como un campo de significados donde confluyen memoria, identidad y economía. La valorización confiere a los alimentos un sentido simbólico que refuerza la identidad cultural, mientras que la puesta en valor activa estos elementos, garantizando su continuidad y promoviendo su reconocimiento dentro y fuera de las comunidades. En un contexto globalizado, donde las tradiciones pueden verse amenazadas por la homogeneización cultural, ambos procesos se vuelven esenciales para asegurar que las cocinas locales se preserven, se fortalezcan y se conviertan en instrumentos de cohesión social y desarrollo sostenible.

La **valorización y la puesta en valor de la gastronomía tradicional** representan procesos fundamentales para la preservación y resignificación de los patrimonios culturales inmateriales. En el ámbito culinario, estos conceptos no se limitan únicamente a reconocer el valor nutricional de los alimentos, sino que también involucran su capacidad de transmitir identidad, memoria y cohesión social. Como señala López (2020), la valorización en la gastronomía está asociada al reconocimiento de los significados culturales que los pueblos otorgan a sus prácticas culinarias, entendidas no solo como técnicas de preparación, sino como expresiones simbólicas y patrimoniales que refuerzan el sentido de pertenencia.

En este marco, la valorización constituye un proceso previo y necesario para la **puesta en valor**, pues permite identificar y resignificar los elementos culturales que, posteriormente, pueden ser objeto de acciones concretas para su salvaguarda, promoción y difusión. De Jesús (2016) explica que la valorización opera en múltiples



dimensiones: en lo **identitario**, al reafirmar los vínculos comunitarios; en lo **patrimonial**, al reconocer la vigencia de prácticas heredadas; en lo **económico**, al proyectar posibilidades de desarrollo sostenible; y en lo **alimentario**, al fortalecer la seguridad y soberanía alimentaria de los pueblos.

Sin embargo, es necesario distinguir entre la valorización y la puesta en valor. Mientras la primera consiste en el reconocimiento cultural y simbólico de un platillo o práctica, la segunda implica acciones deliberadas y estructuradas para visibilizar, proteger y difundir dicho patrimonio (García, 2018). En este sentido, aunque ambas se relacionan, la valorización puede existir de manera previa sin que se concrete necesariamente una puesta en valor.

#### 4. METODOLOGÍA.

La elección de la metodología de puesta en valor como eje rector de la presente investigación responde a la necesidad de articular un enfoque integral que permita comprender, preservar y resignificar el patrimonio cultural en estudio. A diferencia de otras metodologías centradas únicamente en la conservación material, la puesta en valor se concibe como un proceso dinámico en el que intervienen dimensiones técnicas, sociales, simbólicas y políticas (Mayoni, 2016). Esta perspectiva permite trascender la visión reduccionista del patrimonio como un simple objeto de resguardo, para situarlo en el terreno de las prácticas sociales que le otorgan sentido y continuidad en el tiempo.

El concepto de activación patrimonial, desarrollado por Prats (1997), resulta fundamental para justificar la adopción de este enfoque. Según el autor, el patrimonio no es un dato natural, sino una construcción social que se consolida cuando una comunidad, mediante consensos colectivos, selecciona determinados bienes y los legitima como referentes identitarios. En esta línea, la puesta en valor constituye la materialización metodológica de dicho proceso, dado que organiza en



fases sucesivas la identificación, legitimación y socialización de los bienes culturales.

Esta metodología posibilita la integración de actores internos y externos en la gestión patrimonial, lo cual resulta indispensable para garantizar la apropiación social de los bienes. Como advierte Poulot (2001), la eficacia simbólica del patrimonio depende de su inserción en prácticas y discursos comunitarios que lo reconozcan como significativo. De allí que la participación y el consenso se constituyan en pilares centrales de esta propuesta metodológica, asegurando que la preservación y resignificación de los bienes no quede limitada al ámbito técnico o institucional, sino que se proyecte hacia la colectividad.

En el caso particular de esta investigación, la aplicación de la metodología de puesta en valor permitirá analizar y fortalecer el proceso de revalorización de la gastronomía tradicional mazahua —con especial atención al pato en salsa verde— como un patrimonio cultural vivo. El enfoque metodológico seleccionado ofrece herramientas para comprender cómo los saberes, prácticas y símbolos asociados a este platillo se legitiman como referentes identitarios de la comunidad, y cómo, a través de acciones estratégicas, pueden ser preservados y difundidos de manera sostenible. En este sentido, la metodología se justifica no solo como un recurso analítico, sino también como un marco operativo para proponer estrategias de gestión patrimonial que integren conservación, educación, participación comunitaria y difusión cultural.

#### 4.1 Proceso de la puesta en valor

La metodología de puesta en valor, analizada por Mayoni (2016), se adopta en la presente investigación como **base metodológica** para el estudio del patrimonio cultural, al ofrecer un enfoque integral que combina conservación técnica, participación comunitaria y sostenibilidad. Sin embargo, en este trabajo se propone



su **adaptación al ámbito gastronómico**, con el fin de analizar y fortalecer la revalorización de la cocina tradicional mazahua, en particular del pato en salsa verde, como patrimonio cultural vivo.

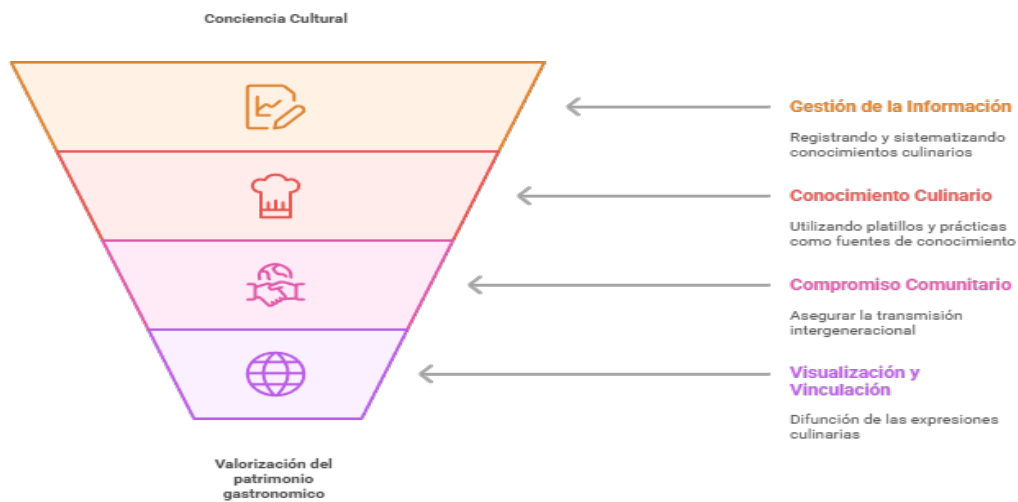
En términos generales, esta metodología organiza un proceso en fases cíclicas: **identificación y diagnóstico, participación y consenso comunitario, planificación estratégica, implementación de acciones y evaluación con miras a la sostenibilidad** (Mayoni, 2016). Tales etapas permiten comprender que la puesta en valor no es un acto aislado, sino un proceso dinámico en el que intervienen múltiples actores. Desde la perspectiva de Prats (1997), el patrimonio solo adquiere legitimidad cuando es reconocido colectivamente, lo que justifica la centralidad de la participación social en cada una de estas fases.

Asimismo, la propuesta metodológica enfatiza cuatro ejes clave para garantizar la permanencia del proceso:

- **Gestión de la información**
- **Conocimiento culinario**
- **Compromiso comunitario**
- **visualización y vinculación**

De este modo, aunque la metodología fue concebida inicialmente para el estudio de bienes culturales materiales, su flexibilidad permite aplicarla a expresiones culinarias, entendidas como patrimonio inmaterial. En este contexto, la puesta en valor gastronómica se constituye como un medio para **preservar, resignificar y proyectar** los saberes y prácticas alimentarias mazahuas, asegurando su transmisión como parte de la memoria colectiva y de la identidad cultural.

**Gráfico1.** Proceso de puesta en valor del patrimonio gastronómico Mazahua



*Fuente: Elaboración propia con base en Mayoni (2016)*

#### 4.1.1 Primera etapa: Gestión de la información

La gestión de la información constituye el primer eje metodológico, pues permite sistematizar y organizar el conocimiento relativo al pato en salsa verde. Este eje incluye el registro de la receta, técnicas de preparación, y los contextos sociales en los que se consume. Para ello, es indispensable la recopilación de datos a través de entrevistas etnográficas con cocineras tradicionales, observación participante en festividades comunitarias y análisis documental de fuentes históricas. La gestión de la información no se limita a un simple inventario, sino que busca generar una base de datos accesible y confiable que preserve los saberes culinarios como recursos académicos y comunitarios. En términos metodológicos, este eje garantiza que el



conocimiento sobre el pato en salsa verde no quede reducido a una transmisión oral vulnerable al olvido, sino que se convierta en un cuerpo sistematizado de información que puede ser consultado, difundido y utilizado en investigaciones posteriores.

#### 4.1.2 Segunda etapa: Conocimiento culinario

El segundo eje se centra en el **conocimiento culinario**, entendido como el acervo de saberes y prácticas transmitidas intergeneracionalmente dentro de la comunidad mazahua. En este sentido, el pato en salsa verde debe ser analizado no solo como un alimento, sino como un documento cultural que refleja la interacción de la comunidad con su entorno natural, su historia y sus costumbres. La investigación contempla el registro detallado de los procesos de elaboración, desde la crianza y selección del pato, la compra o recolección de ingredientes locales —como hierbas, chiles y maíz— hasta las técnicas de preparación y cocción. Este conocimiento encierra significados profundos que van más allá de lo gastronómico: evidencia la relación de la comunidad con el territorio, la persistencia de prácticas agrícolas y la manera en que se han mantenido vivas sus tradiciones culinarias pese a los procesos de modernización y homogeneización cultural. Reconocer al pato en salsa verde como fuente de conocimiento implica considerarlo un patrimonio vivo, que transmite información histórica, social y simbólica sobre la identidad mazahua de San Pedro de los Baños.

#### 4.1.3 Tercera etapa: Compromiso comunitario

El tercer eje metodológico, el **compromiso comunitario**, es fundamental para asegurar la legitimidad del proceso de puesta en valor. Como sostiene Prats (1997), el patrimonio se consolida únicamente cuando alcanza un consenso social que lo



legítima como referente identitario. En el caso de la gastronomía mazahua, este compromiso se refleja en la participación activa de cocineras tradicionales, familias, productores locales y jóvenes que garantizan la continuidad del platillo en la vida cotidiana y en celebraciones colectivas. El fortalecimiento del compromiso comunitario puede lograrse a través de la organización de **muestras gastronómicas**, talleres intergeneracionales y proyectos educativos que reconozcan el valor del pato en salsa verde como un símbolo cultural compartido. Dichas actividades no solo contribuyen a la transmisión de conocimientos, sino que también fortalecen el sentido de pertenencia y la cohesión social, asegurando que el proceso de patrimonialización no quede reducido a una acción institucional, sino que surja desde la base comunitaria.

#### 4.1.4 Cuarta etapa: Visualización y vinculación

Finalmente, el eje de **visualización y vinculación** busca garantizar la proyección del pato en salsa verde como patrimonio gastronómico más allá de los límites de la comunidad. Este eje se materializa mediante la creación de una **foto galería, recetario y materiales audiovisuales** que difundan tanto la receta como los procesos de elaboración, mostrando el valor cultural del platillo en espacios académicos y culturales. La visibilización es clave para otorgar legitimidad social al patrimonio, pues lo inserta en circuitos de circulación cultural más amplios y genera nuevas formas de reconocimiento. A la par, la vinculación se manifiesta en la construcción de alianzas con instituciones educativas, organizaciones culturales y eventos gastronómicos que permitan situar al pato en salsa verde en escenarios regionales, nacionales e incluso internacionales. Con ello, no solo se fortalece la identidad comunitaria, sino que se establecen redes de intercambio que aseguran la permanencia y resignificación del patrimonio en el tiempo.



## 5. RESULTADOS:

### 5.1 Gestión de la información: San Pedro de los Baños, tierra Mazahua

#### 5.1.1 Localización

San Pedro de los Baños es una localidad perteneciente al municipio de Ixtlahuaca, situada en la región norte del Estado de México. Se localiza a una altitud de 2,540 metros sobre el nivel del mar, con coordenadas geográficas de 19°40'00" de latitud norte y 99°50'01" de longitud oeste (Rufino, 2010).

En cuanto a su localización, esta comunidad se encuentra a 19 kilómetros al este de la cabecera municipal de Ixtlahuaca, a nueve kilómetros de la fábrica de Pasteje y a tres kilómetros de la autopista Toluca–Atlacomulco. Sus límites territoriales son: al norte, el municipio de Jocotitlán, y al sur, la localidad de San Pablo de los Remedios, también perteneciente a Ixtlahuaca (Rufino, 2010).

El clima de la región es templado subhúmedo, con lluvias concentradas durante la temporada de verano. La temperatura promedio anual varía entre los 12 y 18 °C, mientras que la precipitación invernal, que corresponde a los meses de enero, febrero y marzo, representa menos del 5% del total anual, lo que refuerza el carácter estacional de las lluvias (Rufino, 2010).

Geográficamente, San Pedro de los Baños se ubica en la zona noroeste del municipio de Ixtlahuaca, dentro de la región conocida como el Alto Lerma. Su territorio colinda hacia el este con el municipio de Jocotitlán, lo que le otorga relevancia estratégica dentro de la dinámica territorial de la región. El relieve predominante es plano y estuvo históricamente acompañado de cuerpos de agua, manantiales y humedales que fueron esenciales para la organización comunitaria. Sin embargo, a mediados del siglo XX, los procesos de desecación y la



Universidad Autónoma  
del Estado de México

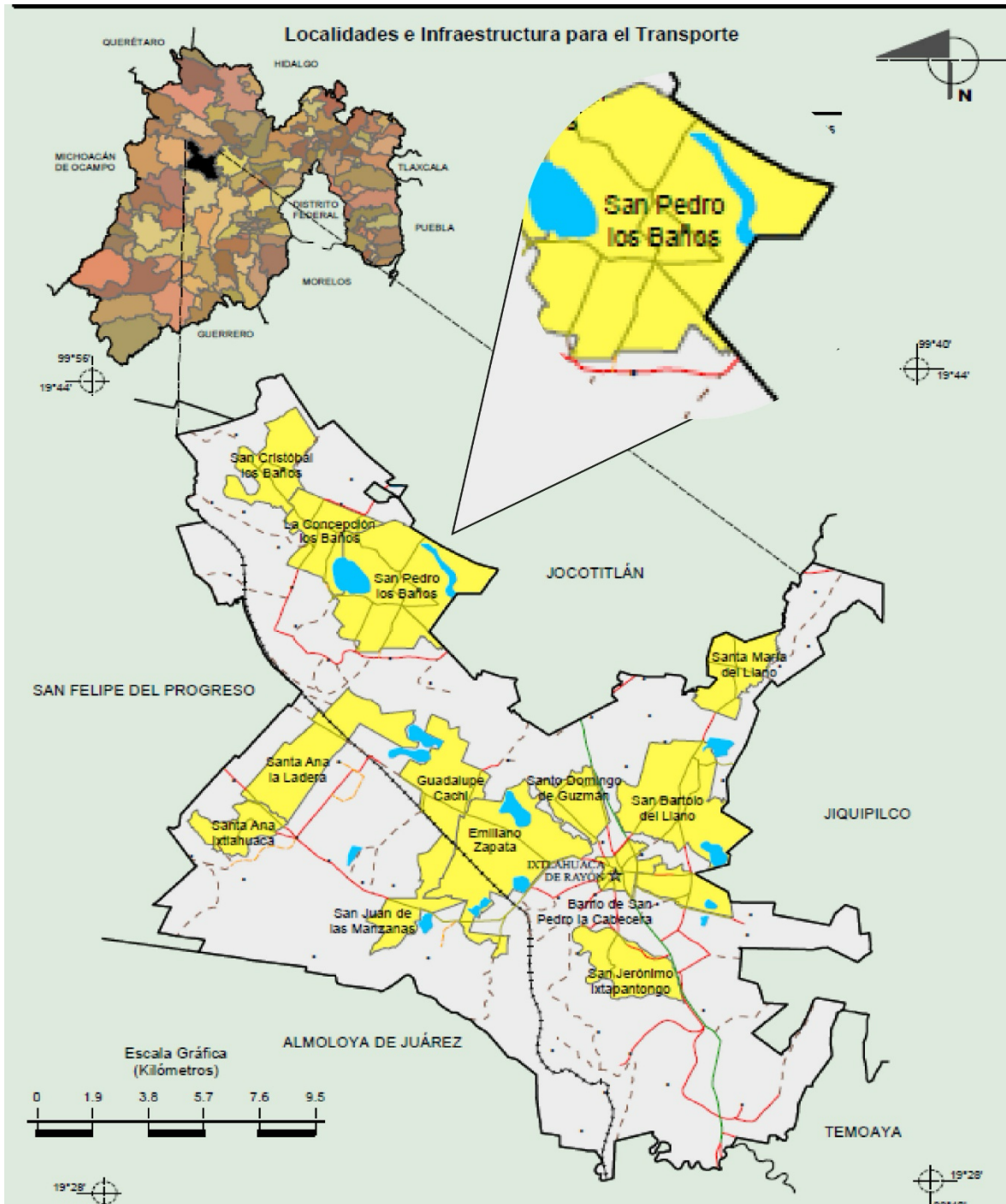
sobreexplotación de los recursos hídricos modificaron significativamente este paisaje, aunque aún persisten vestigios de su carácter lacustre y agrícola (De la Cruz Clemente, 2014).

En el ámbito demográfico, San Pedro de los Baños constituye una de las localidades más pobladas del municipio de Ixtlahuaca, con un total de 13,400 habitantes, de acuerdo con los resultados del Censo de Población y Vivienda de 2020 (INEGI, 2020). Este número contrasta con el de comunidades vecinas como La Concepción de los Baños, que registró 8,790 habitantes en el mismo periodo. Un rasgo destacado de esta comunidad es la preservación de la lengua mazahua, que permanece como un elemento cultural y de identidad, reforzando la continuidad de la cosmovisión de este pueblo originario (De la Cruz Clemente, 2014; INEGI, 2020).

La transformación de su entorno físico, en particular la desecación de la laguna y de los baños termales que dieron nombre y sentido comunitario a la localidad, ha tenido un impacto directo en la organización territorial y en las prácticas culturales. No obstante, San Pedro de los Baños se ha consolidado como un espacio de cohesión social y cultural, donde la memoria histórica y las actividades agrícolas, textiles y rituales mantienen vigencia en la vida cotidiana de sus habitantes (De la Cruz Clemente, 2014).



Grafico 2. Ubicación y colindancias de San Pedro de los Baños



Fuente: San Pedro de los baños, Ixtlahuaca, Estado de México (INEGI,2010)



### 5.1.2 Historia de San Pedro de los Baños

San Pedro de los Baños, en el municipio de Ixtlahuaca, Estado de México, posee un pasado estrechamente vinculado a su carácter lacustre y ritual. Durante el periodo virreinal, formaba parte de La Asunción Atotonilco, actual comunidad de La Concepción de los Baños, con la cual mantuvo un desarrollo compartido hasta que se consolidó como entidad propia. Los registros coloniales describen que la población se beneficiaba de la laguna y de sus baños termales, donde se practicaban actividades agrícolas, pesqueras y rituales. Entre los productos de su entorno se mencionaban peces, ranas y aves acuáticas, además de recursos vegetales como el tule, utilizado para la elaboración de petates, lo que refleja la importancia de la laguna en la vida económica y social de sus habitantes (De la Cruz Clemente, 2014).

A finales del virreinato, la laguna era conocida como la “Laguna de Atotonilco”, célebre por las propiedades curativas de sus aguas termales. Incluso existen registros de 1808 donde autoridades eclesiásticas denunciaban supuestos “abusos” en las prácticas realizadas por los pobladores en torno al manantial, quienes cobraban por el acceso a los baños y realizaban rituales en la peña de donde brotaba el agua (De la Cruz Clemente, 2014). Estos datos revelan que desde el periodo colonial la población reconocía tanto el valor económico como el carácter sagrado de su espacio acuático.

Ya en el siglo XX, San Pedro de los Baños enfrentó un proceso crítico con la desecación de la laguna y de los baños termales, especialmente a partir de la década de 1960. La extracción de agua para abastecer a la Ciudad de México provocó transformaciones drásticas en el entorno, que se tradujeron en cambios culturales y sociales. La pérdida del recurso hídrico no solo modificó la economía local —basada en la pesca, la agricultura y el turismo de aguas termales—, sino



también la cosmovisión mazahua, que concebía al agua como un ser sagrado y fuente de vida (De la Cruz Clemente, 2014).

De manera paralela, San Pedro de los Baños vivió conflictos históricos con la comunidad vecina de La Concepción de los Baños. Desde el siglo XVIII se documentan disputas por los límites territoriales y el acceso a la laguna, que en algunos casos derivaron en enfrentamientos violentos. Estas tensiones también se integraron a la memoria colectiva, expresándose en relatos orales que atribuyen la desaparición de la laguna a castigos divinos y a la intervención de seres sobrenaturales (De la Cruz Clemente, 2014).

En síntesis, la historia de San Pedro de los Baños está marcada por la interacción entre su entorno natural y las prácticas sociales que le dieron sentido. La laguna, los manantiales y los baños termales no solo fueron espacios de subsistencia, sino también de identidad, religiosidad y cohesión comunitaria. Su desecación constituyó un parteaguas en la vida local, transformando la relación entre el medio ambiente y la cultura mazahua, cuyos ecos aún perviven en la memoria oral y en las festividades comunitarias.

### 5.1.3 Una mirada al platillo emblema de San Pedro de los Baños

La gastronomía tradicional constituye un pilar fundamental de las culturas originarias, al fungir como un espacio donde convergen el conocimiento ancestral, la memoria colectiva y la identidad territorial. En el caso de San Pedro de los Baños, comunidad mazahua perteneciente al municipio de Ixtlahuaca, Estado de México, el pato en salsa verde se erige como el platillo emblemático que sintetiza la relación del pueblo con su entorno natural, su historia y su tejido social.

Este capítulo se construye a partir del testimonio de la cocinera tradicional Sra. Ángela, quien ha dedicado gran parte de su vida a la preparación, venta y



enseñanza de dicho guiso. Su relato permite analizar el platillo desde una perspectiva mixta, integrando dimensiones bioculturales, identitarias y socioeconómicas, y mostrando cómo una práctica culinaria cotidiana se transforma en un elemento de resistencia y orgullo comunitario.

El análisis se inscribe en el marco de la revalorización del patrimonio gastronómico inmaterial, entendiendo que la cocina no solo alimenta, sino que también comunica, preserva y resignifica las formas de vida de los pueblos originarios (UNESCO, 2008).

La preparación del pato en salsa verde en San Pedro de los Baños representa una tradición transmitida principalmente por las mujeres mayores. Tal como relata la Sra. Ángela: *“La familia te invita a una fiesta que hacen, pues lo primero es el pato, y así uno va aprendiendo”* (Entrevista, 2025). Esta frase sintetiza el proceso pedagógico comunitario basado en la observación, la práctica y la convivencia, donde el aprendizaje se realiza de manera colectiva, en un contexto de reciprocidad y cooperación.

El conocimiento culinario no se documenta por escrito, sino que se hereda de manera oral y práctica, constituyendo lo que diversos autores denominan *saberes tradicionales culinarios* (Medina, 2018). En este sentido, cada preparación no solo reproduce una receta, sino que reafirma la pertenencia cultural y el vínculo con las generaciones anteriores.

El proceso inicia con la crianza del ave, actividad doméstica que simboliza autosuficiencia alimentaria. Según Ángela, *“a los seis meses ya uno lo puede matar, pero al año es lo bueno, ya está bueno, bueno”* (Entrevista, 2025). Este detalle no solo refiere una cuestión técnica, sino que evidencia la conexión entre la temporalidad biológica y la sabiduría culinaria, donde se respeta el ciclo natural del animal y se aprovechan sus cualidades óptimas.



Los ingredientes del platillo son escasos pero fundamentales: ajo, cebolla, tomate y chile verde. Lo esencial no radica en la cantidad de ingredientes, sino en la técnica del dorado y la cocción lenta. En palabras de la entrevistada: *“Con la misma grasita que lo está dorando usted, con eso va a salir la salsa, hasta que agarre su forma carnuda”* (Entrevista, 2025). Este procedimiento refleja una cocina de aprovechamiento y equilibrio, en la que los elementos se transforman respetando su esencia.

Desde una lectura biocultural, la preparación del pato encarna la sabiduría ecológica tradicional (Toledo & Barrera-Bassols, 2008), en tanto implica una relación armónica con los recursos naturales locales: los tomates manzanos, el maíz para alimentar las aves y la leña que aviva el fogón. Todo el proceso expresa una interacción sostenible entre cultura y entorno.

En San Pedro de los Baños, cocinar no es una acción individual sino una práctica social. El pato en salsa verde se prepara casi exclusivamente en celebraciones significativas: bodas, bautizos o cumpleaños. La Sra. Ángela señala que *“cuando se hace una mega fiesta aquí son como cien patos. Invitan sonoramente a las comadres para que les ayude a preparar. Todo la familia”* (Entrevista, 2025).

Esta colaboración refleja el principio de comunalidad, rasgo característico de las comunidades indígenas mesoamericanas, en donde la preparación de los alimentos fortalece las redes de apoyo mutuo y reafirma la pertenencia al grupo (Martínez Luna, 2010).

Cada fiesta se convierte así en una ceremonia culinaria, donde las mujeres cocinan y los hombres colaboran en el sacrificio o transporte de los animales. No existen jerarquías, sino funciones complementarias que evidencian una dimensión ritual del trabajo. En este contexto, el pato funciona como mediador entre la vida cotidiana y lo sagrado, marcando los momentos trascendentes de la existencia comunitaria.



La cocinera describe cómo estas prácticas fortalecen los lazos familiares y generacionales: *“Ya les enseñé cómo se hace. Les digo, mira, se hace así... ya lo saben hacer ellos”* (Entrevista, 2025). Esta transmisión oral y práctica garantiza la continuidad de un conocimiento que no solo alimenta, sino que también reproduce la identidad cultural y de género.

En la comunidad, las mujeres son reconocidas como guardianas de la tradición culinaria, y su papel resulta central en la preservación del patrimonio gastronómico. Sin embargo, como la misma Ángela menciona, la labor es ardua y poco reconocida: *“Una chinga que se mete... y los que vienen de visita son los que comen, y uno es el que se cansa”* (Entrevista, 2025). Esta reflexión visibiliza la dimensión de género del trabajo culinario, donde el esfuerzo femenino sostiene la reproducción cultural sin siempre obtener reconocimiento o remuneración justa.

Además de su función cultural, el pato representa una actividad económica que genera ingresos complementarios para las familias. La Sra. Ángela explica que durante años vendió el platillo en los mercados locales: *“El guiso yo lo daba a 150 pesos, con su frijolito, arroz y tortillas de mano”* (Entrevista, 2025).

Este tipo de comercio refleja lo que se ha denominado economía de subsistencia con valor patrimonial, donde las prácticas tradicionales se adaptan a los circuitos económicos contemporáneos sin perder su autenticidad (Gómez & Gálvez, 2019).

Asimismo, el pato ha adquirido una presencia relevante en muestras gastronómicas regionales, organizadas por instituciones locales o colectivas de mujeres. Según Ángela, *“subieron al Facebook quién quisiera participar, y mucha gente de fuera viene porque quieren aprender cómo lo hacen”* (Entrevista, 2025). Este proceso de apertura ha permitido difundir el platillo fuera de la comunidad, fomentando el turismo gastronómico y fortaleciendo la autopercepción de valor cultural entre las cocineras.



La práctica también implica un vínculo con los mercados agrícolas locales, dado que el alimento principal de los patos es el maíz criollo cultivado en las milpas familiares. Así, el ciclo económico del platillo está íntimamente ligado a la agricultura campesina y al sistema alimentario local.

La historia del pato en San Pedro de los Baños está íntimamente relacionada con el ecosistema lacustre que antaño caracterizaba la región. La entrevistada recuerda con nostalgia los tiempos en que su familia cazaba patos silvestres en los bordes del lago: *“Mi hermano era cazador de patos y siempre mi mamá hacía el pato silvestre. Es como nosotros lo conocíamos”* (Entrevista, 2025).

Esta relación ancestral entre la comunidad y el entorno acuático refleja lo que Toledo (2003) denomina patrimonio biocultural, es decir, el conjunto de prácticas, conocimientos y valores que surgen de la interacción entre las personas y su medio natural. Con el paso del tiempo, la desaparición parcial del lago y las regulaciones ambientales transformaron la práctica de caza en crianza doméstica, una adaptación que muestra la capacidad de resiliencia del pueblo.

Hoy, los patos se crían en los patios de las casas, alimentados con maíz y restos vegetales, lo que refuerza un sistema de autosuficiencia alimentaria y una relación sostenible con el entorno. Ángela menciona que mantiene de forma constante entre diez y doce ejemplares, que se reproducen fácilmente y representan una reserva de alimento o ingreso económico: *“Cuando tiene dos, tres, cuatro, cinco, seis, siete, ocho... como comen mucho maíz, sí comen bastante”* (Entrevista, 2025).

Desde esta perspectiva, el pato en salsa verde se entiende no solo como un platillo tradicional, sino como un símbolo biocultural que encarna la relación histórica del pueblo mazahua con su territorio, su biodiversidad y su sistema alimentario campesino.

Más allá de su valor económico o ecológico, el pato representa un emblema identitario de San Pedro de los Baños. En torno a su preparación se configuran



narrativas de orgullo, memoria y pertenencia. La cocinera destaca que su madre fue una de las primeras mujeres en vender el platillo en el mercado: *“Mi mamá, todo el mundo la conoce porque ella inició vendiendo el pato”* (Entrevista, 2025). Este hecho revela la dimensión histórica de las cocineras como agentes culturales que transforman la tradición en patrimonio vivo.

Asimismo, la cocinera recuerda cómo la venta del pato le permitió sostener a su familia cuando su esposo enfermó, lo que resalta su dimensión de empoderamiento femenino y su papel dentro de las estrategias de subsistencia.

El pato en salsa verde de San Pedro de los Baños es una manifestación gastronómica compleja y profundamente significativa. En su sencillez técnica se condensan siglos de historia, relaciones sociales, conocimientos ambientales y estrategias económicas.

El testimonio de la Sra. Ángela permite comprender que, para San Pedro de los Baños, cocinar el pato no es solo un acto alimentario, sino una forma de reconectar con el territorio, honrar a los antepasados y mantener viva la memoria del pueblo mazahua. Su voz encarna la continuidad de un conocimiento que trasciende generaciones y que hoy se posiciona como parte esencial del patrimonio cultural inmaterial del Estado de México.

## 5.2 Elementos gastronómicos.

La identidad culinaria de la comunidad mazahua de San Pedro de los Baños está indisolublemente vinculada a su entorno lacustre histórico. A pesar de que la drástica desecación de la laguna transformó el paisaje y las prácticas cotidianas, su legado perdura a través de un platillo emblemático: el pato en salsa verde. Esta preparación trasciende su función alimenticia para erigirse como un pilar de la cohesión social, un símbolo inequívoco de celebración y un repositorio de saberes ancestrales que se transmiten y adaptan. A diferencia de preparaciones foráneas, como el pato a la naranja de origen francés o el pato laqueado chino, la receta de



San Pedro es una expresión culinaria profundamente autóctona, que armoniza técnicas e ingredientes locales

Las entrevistas realizadas revelan una distinción fundamental que reside en el origen del ave. Históricamente, se consumía el pato silvestre, aquel que se obtenía de la "presa" o laguna (Elena López Hernández, entrevista, 2025). Este era adquirido mediante la cacería, una práctica que requería permisos y técnicas especializadas, como el uso de redes o, más recientemente, escopetas de "retrocarga" (Cronista de San Pedro, entrevista 4, 2025). Este pato silvestre es recordado de forma unánime por tener un sabor superior, "más rico" (Esther González, entrevista, 2025; Cocinera local, entrevista 2, 2025), y solía cocinarse de manera distinta, predominantemente en mole rojo (Cocinera local, entrevista 2, 2025). Sin embargo, el platillo que define la gastronomía festiva actual de San Pedro es el pato doméstico —referido como "de casa" (Sra. Ángela, entrevista, 2025) o "de caza" (Elena López Hernández, entrevista, 2025)— guisado invariablemente en salsa verde.

Aunque algunas cocineras señalan que su popularización como el platillo festivo por excelencia es relativamente reciente, quizás de unas dos décadas (Gudelia López Carrillo, entrevista, 2025), otras participantes refieren una larga tradición familiar, habiéndolo preparado por más de cincuenta años (Elena López Hernández, entrevista, 2025). Esto sugiere una práctica arraigada en el ámbito familiar que, en tiempos más recientes, ha trascendido para convertirse en el estándar de las celebraciones comunitarias. Hoy en día, la presencia del pato ha desplazado notablemente a otras carnes que antes eran centrales en las fiestas, como el guajolote, conocido localmente como *huilo* (Sra. Ángela, entrevista, 2025; Gudelia López Carrillo, entrevista, 2025), o el pollo (Gudelia López Carrillo, entrevista, 2025). Su preparación no es un acto cotidiano, sino uno reservado para las ocasiones más significativas de la vida social y familiar.



### 5.2.1 Conocimiento culinario.

El conocimiento culinario asociado al pato en salsa verde constituye un saber práctico, transmitido principalmente de generación en generación, que se aprende "viendo" y "haciendo" (Esther González, entrevista, 2025). Las cocineras locales lo definen como un proceso fundamentalmente "empírico" (Esther González, entrevista, 2025). Este cúmulo de saberes no se adquiere a través de recetarios formales, sino mediante la inmersión y la participación activa en los rituales de preparación que rodean a las fiestas familiares y comunitarias. Un claro ejemplo es el de la Sra. Ángela, quien relata no ser originaria de San Pedro y desconocer la receta en su pueblo natal; ella adquirió el conocimiento al llegar a la comunidad, observando y asistiendo a la familia de su esposo durante la preparación de sus festividades (Sra. Ángela, entrevista, 2025). Este modelo de transmisión asegura la continuidad de la tradición, pues las cocineras con más experiencia, como ella misma, ya han instruido a sus propias hijas en la técnica, garantizando que el saber perdure (Sra. Ángela, entrevista, 2025).

La preparación del pato es descrita universalmente como una tarea "pesada" (Esther González, entrevista, 2025), "laboriosa" y que "lleva mucho trabajo" (Sra. Ángela, entrevista, 2025). Este proceso exige un conocimiento detallado que abarca desde la crianza del animal hasta la cocción final. Aunque en el pasado se dependía de la caza, hoy la gran mayoría de los patos son criados en los traspatios de las casas. Existe un consenso claro sobre la edad óptima para el sacrificio: si bien un pato de seis meses ya se considera comestible, el ejemplar ideal es aquel que ha alcanzado un año de vida. En ese punto, la carne ha madurado y se considera que está en su mejor momento: "bueno, bueno, bueno" (Sra. Ángela, entrevista, 2025).

El proceso de sacrificio y limpieza es uno de los pasos más arduos. El ave debe sumergirse en "agua hirviendo" (Sra. Ángela, entrevista, 2025) para facilitar el desplume. Las cocineras advierten, sin embargo, que el agua no debe estar



excesivamente caliente ni el ave permanecer mucho tiempo en ella, pues la piel, que es delicada, puede desgarrarse ("también se deshace") (Sra. Ángela, entrevista, 2025). La pluma del pato es descrita como "más dura" que la del pollo (Sra. Ángela, entrevista, 2025) y con propiedades hidrofóbicas (Esther González, entrevista, 2025), lo que complica significativamente la tarea. Una vez desplumado, es indispensable realizar el "quemado": el ave se pasa directamente sobre una flama, tradicionalmente de "leña", para eliminar por completo el "pelito" o cañones de pluma restantes (Sra. Ángela, entrevista, 2025). Finalmente, se procede al destazado, donde se aplica una técnica de presentación particular que consiste en "torcer la alita" (el ala) hacia la espalda del ave antes de cocinarla, con el fin de que la pieza luzca mejor en el plato y no se vea "abierto" (Sra. Ángela, entrevista, 2025).

La clave de la receta de San Pedro, y el elemento que define su singularidad, es la técnica de cocción. Las entrevistadas son enfáticas en que el pato **no se hierve** simplemente como se haría con el pollo (Cocinera local, entrevista 2, 2025). Una cocinera relata cómo una anciana le transmitió el saber fundamental: el pato debe hacerse "frito", un método que evoca la preparación de los patos silvestres cazados (Cocinera local, entrevista 2, 2025). El proceso inicia dorando las piezas de pato en una cazuela, usualmente de barro, con aceite o manteca (Sra. Ángela, entrevista, 2025). Una vez que la carne está sellada, se le agrega la salsa verde, la cual se ha molido en crudo. El platillo entonces "se sazona solito" (Sra. Ángela, entrevista, 2025), cociéndose lentamente en la salsa y, de manera crucial, en su **propia grasa** ("la misma grasita") (Sra. Ángela, entrevista, 2025). Esta grasa, que el ave suelta abundantemente durante la cocción, no se retira; es el vehículo del sabor que impregna la salsa y le otorga una textura final descrita como "carnuda" (Sra. Ángela, entrevista, 2025).

Se documentó una ligera pero significativa variación de esta técnica en la Sra. Elena López Hernández (entrevista, 2025). Su método consiste en freír el pato inicialmente, para luego agregarle agua y dejarlo hervir hasta que la carne esté



cocida. Posteriormente, espera a que toda el agua se evapore, permitiendo que el pato se vuelva a freír en su propio aceite (la grasa que ha soltado). Es solo después de este segundo dorado que añade la salsa para el sazonado final. Esta variación representa un refinamiento personal o familiar de la técnica base. En todas sus variantes, el platillo terminado se sirve tradicionalmente acompañado de "arrocito" y "frijolito" (Sra. Ángela, entrevista, 2025), conformando así el núcleo de la comida festiva.

### 5.2.2 Principales festividades vinculadas al platillo

El pato en salsa verde no es un platillo de consumo diario; su preparación está reservada para las ocasiones más importantes, siendo por excelencia una "comida de fiesta" (Sra. Ángela, entrevista, 2025). Su presencia es indispensable en los eventos que marcan el ciclo de vida social y familiar de la comunidad, tales como bodas, cumpleaños, graduaciones, o para agasajar a visitantes distinguidos (Sra. Ángela, entrevista, 2025; Cocinera local, entrevista 2, 2025).

La magnitud de estas celebraciones requiere una organización social que desborda el núcleo familiar. Para una "mega fiesta", como puede ser una boda, la preparación adquiere proporciones masivas, llegándose a cocinar "como 100 patos" o "50 patos" en enormes cazuelas (Sra. Ángela, entrevista, 2025). Esta labor, que puede tomar "casi todo lo que es un día" (Sra. Ángela, entrevista, 2025), es imposible de asumir por una sola persona. Por ello, se convoca a la familia extendida, a las comadres y a los vecinos. El trabajo se estructura como una faena comunal: "uno lo está pelando, uno lo está cortando" (Sra. Ángela, entrevista, 2025). En esta tarea participan activamente tanto hombres como mujeres (Sra. Ángela, entrevista, 2025). Este esfuerzo colectivo es descrito por las participantes con el término local "chinga", que denota un trabajo extenuante (Sra. Ángela, entrevista, 2025). En la dinámica social de la cocina festiva, a menudo las cocineras son las últimas en



comer, recibiendo lo que sobra ("Y los huesos se los comen los últimos") (Sra. Ángela, entrevista, 2025).

Una de las prácticas sociales más destacadas reveladas en la investigación es el sistema de reciprocidad y ayuda mutua que se articula en torno al platillo. En San Pedro, es una costumbre arraigada que la gente "se preste los animales" para las fiestas (Esther González, entrevista, 2025). Si una familia va a organizar una celebración, sus vecinos y parientes la "ayudan" acudiendo con sus propios animales; por ejemplo, una vecina puede aportar "sus cinco patos" (Sra. Ángela, entrevista, 2025) para la comida. Esta acción no se concibe como un regalo, sino como un préstamo basado en una estricta reciprocidad. Cuando la persona que ayudó tenga, en el futuro, su propia fiesta, la familia anfitriona original deberá "regresar tus patos", aportando el mismo número de animales que le fueron prestados (Sra. Ángela, entrevista, 2025). Esta práctica, además de fortalecer los lazos comunitarios, funciona como un eficaz sistema económico que alivia la carga financiera de la fiesta, evitando que una sola familia deba comprar la totalidad de los patos necesarios.

### 5.2.3 Recolección información y documentación de la receta del "pato en salsa verde"

A partir de la información recopilada en las entrevistas con las cocineras de San Pedro de los Baños (2025), se ha documentado la siguiente receta base, que refleja el consenso del saber culinario local para la preparación del "Pato en Salsa Verde". Los ingredientes clave identificados son el pato doméstico, preferentemente de un año de edad (Sra. Ángela, entrevista, 2025), y para la salsa, el tomate manzano (Sra. Ángela, entrevista, 2025; Cocinera local, entrevista 2, 2025). Se hace especial hincapié en el punto de madurez de este tomate: no debe estar "muy verde", pues la salsa resultaría "ácida", ni "muy amarillo" o maduro; se busca un punto intermedio.



La proporción sugerida es de aproximadamente un kilogramo de tomate por cada pato (Sra. Ángela, entrevista, 2025). Los componentes restantes de la salsa son chile verde (serrano o de árbol) al gusto, "un diente de ajo" y "media cebolla" (Sra. Ángela, entrevista, 2025).

El método de preparación comienza con el proceso "laborioso" de sacrificio y limpieza. Este incluye el escaldado en agua hirviendo, el desplume cuidadoso y el "quemado" indispensable sobre la "lumbre" (flama) para eliminar cualquier resto de pluma (Sra. Ángela, entrevista, 2025). Posteriormente, el ave se destaza en piezas. Para la salsa, se hierven los tomates manzano y los chiles, pero solo hasta que el tomate "muere", es decir, que su color verde brillante se torna opaco, un hervor breve para "quitarle el verde" (Sra. Ángela, entrevista, 2025). Luego, estos se muelen, tradicionalmente en licuadora para fines prácticos, junto con el ajo y la cebolla, los cuales se integran completamente crudos (Sra. Ángela, entrevista, 2025).

La cocción se realiza en una "cazuela", preferentemente de barro. Se calienta manteca de cerdo o aceite vegetal y se procede a "dorar" (freír) las piezas de pato hasta que estén selladas (Sra. Ángela, entrevista, 2025). Inmediatamente después, se vierte la salsa molida cruda sobre el pato dorado y la grasa caliente (Sra. Ángela, entrevista, 2025). No se añade agua. Se baja el fuego y se deja hervir lentamente. El platillo "se sazona solito" (Sra. Ángela, entrevista, 2025) en la mezcla de la salsa y la propia grasa que el pato continúa soltando, la cual es fundamental para el sabor y la textura final (Sra. Ángela, entrevista, 2025). El pato está listo cuando la carne está tierna y la grasa se ha separado visiblemente de la salsa. Se sirve caliente, de forma tradicional, acompañado de arroz y frijoles (Sra. Ángela, entrevista, 2025).

#### 5.2.4 El Pato como Eje Culinario: De la Caza a la Crianza

El ingrediente central, el pato, es en sí mismo un complejo elemento cultural que ha evolucionado con el entorno de San Pedro. Las entrevistas revelan una distinción



fundamental entre el pato silvestre (Elena López Hernández, entrevista, 2025 ) y el pato doméstico o "de casa" (Sra. Ángela, entrevista, 2025 ). Históricamente, el pato silvestre, proveniente de la laguna , era el preferido y es recordado por tener un sabor superior ("más rico") (Esther González, entrevista, 2025 ). Este pato silvestre se asociaba con una preparación diferente, comúnmente en mole rojo (Cocinera local, entrevista 2, 2025 ). Sin embargo, la desecación de la laguna y las regulaciones de caza forzaron una adaptación gastronómica, desplazando el eje culinario hacia el pato doméstico.

Hoy en día, la crianza de patos en los traspatios es una práctica común, y el conocimiento sobre el animal es detallado. Se sabe que, aunque un pato de seis meses es comestible , el pato ideal para el platillo es aquel que ha alcanzado un año de madurez, momento en que está "bueno, bueno, bueno" (Sra. Ángela, entrevista, 2025 ). Esta crianza representa un esfuerzo económico, ya que las aves "comen mucho el maíz". A nivel comercial, existe un mercado local de aves vivas en plazas como la de Ixtlahuaca , donde un pato vivo puede costar 300 pesos, mientras que uno pelado puede alcanzar los 600 pesos (Sra. Ángela, entrevista, 2025 ), reflejando el valor agregado del laborioso proceso de limpieza.

### 5.2.5 La Sazón Local: Ingredientes y Utensilios de la Tradición

La singularidad del pato en salsa verde de San Pedro no reside solo en la técnica, sino en la selección precisa de sus ingredientes y las herramientas utilizadas, elementos que en conjunto conforman la *sazón* local. El ingrediente más crítico, después del pato, es el tomate manzano. Las cocineras son enfáticas en que este es el tomate correcto; el uso de un tomate verde común (tomatillo) que esté "muy verde" produce un platillo "muy ácido" , mientras que uno muy maduro o "amarillo" altera el equilibrio del sabor. La salsa se compone simplemente de este tomate, chile, "un diente de ajo, y media cebolla" (Sra. Ángela, entrevista, 2025 ).

Los utensilios son igualmente fundamentales. La cazuela de barro es la herramienta preferida para la cocción, ya que se considera que "para hacer guisado es la cazuela



de barro" (Sra. Ángela, entrevista, 2025 ). Es en esta cazuela donde se realiza el dorado y la cocción lenta que permite que la grasa y la salsa se integren. Asimismo, la leña juega un doble papel: es el combustible ideal para el "quemado" o asado del pato después de desplumarlo y la fuente de calor preferida para la cocción, aportando un sabor que no se consigue con el gas. Finalmente, se observa una transición tecnológica: aunque el proceso de molienda hoy se realiza en "la licuadora" , las cocineras de mayor edad recuerdan el uso del "metate" para moler el nixtamal, sugiriendo que la molienda de la salsa también pudo haber sido manual en el pasado.

### 5.2.6 El Entorno Lacustre y la Gastronomía: Identidad y Adaptación

El pato en salsa verde no puede entenderse sin su contexto geográfico e histórico: la laguna de San Pedro. Esta gastronomía es, en esencia, una "gastronomía lacustre". Las entrevistas revelan que el pato era solo uno de los muchos alimentos que proveía el lago. La Sra. Ángela (entrevista, 2025) menciona que en la comunidad "es el pato, el pajarito, la golondrina ", además de los "charales". Esta dieta, basada en la caza y la recolección lacustre, definió la identidad culinaria de la región.

La transformación ecológica del municipio, marcada por la desecación de la laguna, provocó una crisis de identidad y una adaptación forzosa. La pérdida del lago significó la desaparición de la fuente principal de pato silvestre. Este evento traumático es el punto de inflexión que consolida al pato doméstico no como una alternativa, sino como el sucesor y portador de la tradición. El platillo actual es, por tanto, un acto de resiliencia cultural; es la adaptación de una práctica ancestral (comer pato del lago) a una nueva realidad ecológica (criar pato en casa), manteniendo la esencia del sabor local (la salsa verde).

### 5.2.7 Dimensión Socioeconómica y Simbólica del Platillo



Más allá de las fiestas, el pato en salsa verde se ha consolidado como un motor socioeconómico para muchas familias. Varias entrevistadas refieren la venta del platillo como una actividad comercial. La Sra. Ángela (entrevista, 2025) relata su experiencia vendiendo en el tianguis de los sábados, donde ofrecía el guiso completo con "frijolito", "arroz" y "tortilla hecha de mano". Esta actividad es reconocida como "negocio" y ha generado una reputación que atrae a clientes de fuera.

Esta dimensión económica coexiste con un fuerte sentido de valor y calidad. La Sra. Esther González (entrevista, 2025) explica por qué no participa en la feria gastronómica municipal: las bases del evento exigen bajar los precios, pero ella considera que la "calidad del producto" que vende no necesita competir, pues ya tiene clientes acreditados. Esto demuestra una conciencia del valor de su trabajo y una negativa a devaluar un platillo que es laborioso y costoso de producir.

Simbólicamente, el pato ha desplazado a otras carnes festivas. Se afirma que "ahorita ya se usa más el pato que huilo o pollos" (Gudelia López Carrillo, entrevista, 2025). El platillo se ha convertido en el máximo símbolo de la identidad local; como afirma la Sra. Ángela (entrevista, 2025): "Aquí es el pato". Probar el platillo de San Pedro es probar el sabor auténtico, tanto que las versiones de otros lugares son percibidas como inferiores: "probamos de otro lado, pues para nosotros como que no está muy bueno" (Cocinera local, entrevista 2, 2025).

#### 5.2.8 Roles de Género en la Preparación y Transmisión

El análisis de las entrevistas evidencia una clara división de roles de género en la salvaguarda de esta tradición culinaria. Las **mujeres** (madres, abuelas, suegras) son las depositarias y principales transmisoras del "saber-hacer" (Sra. Ángela, entrevista, 2025; Elena López Hernández, entrevista, 2025; Esther González, entrevista, 2025). Son ellas quienes conocen los detalles finos de la receta, los tiempos de cocción, la selección de ingredientes y la sazón precisa. La Sra. Ángela



(entrevista, 2025) menciona explícitamente haber enseñado a sus hijas, asegurando la línea matriarcal de la transmisión del conocimiento. Las entrevistadas (Gudelia López, Esther González, Sra. Ángela, Elena López) son todas cocineras que han aprendido de "sus mayores".

Sin embargo, esto no implica que los hombres estén ausentes del proceso, especialmente en el contexto de grandes fiestas. El trabajo "pesado" de preparar 50 o 100 patos requiere una colaboración comunitaria donde los roles de género se flexibilizan. La Sra. Ángela (entrevista, 2025) señala que en estas faenas participan "cuatro o cinco familias", y que tanto hombres como mujeres colaboran: "uno lo está pelando, uno lo está cortando". A la pregunta de si solo mujeres participan, responde: "Ah, pues sí, hombre, lo que guste. Ah, también uno de los hombres, sí. Todos los hombres aquí no... No hay pena". Por lo tanto, mientras las mujeres son las guardianas de la receta y la sazón, los hombres participan activamente en la mano de obra intensiva (como el sacrificio y destazado) requerida para las celebraciones a gran escala.

### 5.3 Compromiso comunitario

El "Pato en Salsa Verde" trasciende su definición como mero alimento para consolidarse como el eje fundamental del compromiso comunitario, la reciprocidad social y la celebración colectiva en San Pedro de los Baños. Su preparación no es un acto culinario aislado, sino un evento social profundamente arraigado en la identidad local. La investigación de campo y los testimonios orales revelan que este platillo ostenta el título de "platillo principal en las fiestas", un estatus que, según el cronista comunitario, se ha mantenido de forma prominente desde al menos 1975. Su presencia es un requisito indispensable en los momentos más significativos del ciclo de vida y del calendario festivo, incluyendo "Cumpleaños, boda[s]" y, en general, "cualquier fiesta".



a centralidad de este platillo es tal que ha llegado a reconfigurar las tradiciones festivas de la comunidad. Los testimonios indican un desplazamiento de otras carnes ceremoniales; mientras que antes "era puro huilo, pollo" , la preferencia actual es clara: "ahorita ya se usa más el pato que huilo o pollos". Esta elección implica un compromiso logístico y colectivo de una magnitud extraordinaria. La escala de estas celebraciones es monumental; una cocinera, la Señora Ángela, relata la preparación de "como 50 patos" para una fiesta de cumpleaños, y en el caso de una "mega fiesta", la cifra puede ascender a "como 100 patos".

Esta escala masiva hace que la preparación sea una tarea imposible de asumir por un solo núcleo familiar. El platillo "lleva mucho trabajo", lo que activa un robusto sistema de organización social. La familia anfitriona "invitan sonoramente a las comadres para que les ayude a preparar". Esta convocatoria reúne a una fuerza de trabajo comunitaria que incluye tanto a hombres como a mujeres , quienes se dividen las laboriosas tareas: "uno lo está pelando, uno lo está cortando", mientras otros se encargan de la limpieza, el despiece y la cocción en grandes cazuelas de barro sobre la leña.

Este esfuerzo colectivo se sustenta en un sofisticado sistema de reciprocidad no monetarizada, una forma de "cooperativa" social que asegura la viabilidad de las fiestas. Los entrevistados confirman la existencia de la práctica de "prestarse los animales". Una cocinera lo describe con precisión: "si la vecina va a hacer una comidita, me llevo mis cinco patos... Y entonces usted cuando ya vuelves a hacer otra, una comidita usted, te vuelven a regresar tus patos. Así les ayudamos". Esta tradición, que se extiende a otros insumos como el refresco, es lo que permite a las familias afrontar el gasto y el trabajo, generando una profunda cohesión. Como resume una participante, "Entonces somos unidos, ¿no?". De este modo, el pato no es solo el centro de la fiesta, sino el vehículo mismo del compromiso comunitario y la ayuda mutua.



### 5.3.1 Concientización y sensibilización

La supervivencia del Pato en Salsa Verde como un pilar de la identidad mazahua en San Pedro de los Baños depende de una estrategia dual de concientización y sensibilización, que se despliega en dos escenarios complementarios: el ámbito íntimo del hogar y la esfera pública de la comunidad. Esta doble aproximación asegura no solo la transmisión de la técnica culinaria, sino también la valorización simbólica del platillo como un estandarte cultural.

El primer y más fundamental escenario es el doméstico. La cocina se revela como un espacio pedagógico donde el conocimiento se transfiere de generación en generación. Los testimonios son consistentes en este punto: la Señora Elena López Hernández atribuye su saber a "mis mayores"; Gudelia López Carrillo confirma haber aprendido directamente de su madre ; y la Señora Ángela relata con orgullo haber instruido a sus propias hijas. Este proceso no se detiene; la sensibilización se extiende activamente a la siguiente generación. Aunque sus nietas aún no dominan la técnica por completo, la Señora Ángela afirma: "Ya, ya más o menos ya les enseñé. Le digo, mira, se hace así" .

Esta transmisión no es un acto pasivo, sino una labor motivada por una profunda conciencia de la fragilidad del patrimonio cultural. La Señora Ángela expresa una notable ansiedad generacional, enmarcando la enseñanza como una responsabilidad crucial para la continuidad de la identidad: "tienen que aprender, porque ellos van, como dicen nosotros, ya vamos terminando. Ellos van creciendo. ¿Y qué les van a enseñar sus hijas después?". Esta sensibilización interna, que inculca el "saber-hacer" junto con el valor de la tradición, es el cimiento de la preservación.

El segundo escenario es la esfera pública, donde la comunidad ha institucionalizado la Muestra Gastronómica del Pato en Salsa Verde como su principal herramienta de concientización colectiva. Este evento traslada el platillo del contexto festivo-familiar al escenario público, reconfigurándolo como un patrimonio que debe ser celebrado



y compartido con el exterior. Las cocineras reconocen el valor de esta plataforma: "Mucha gente que no sabe... pues quieren aprender cómo lo hacen". La feria está diseñada estratégicamente para atraer a "muchas gente de fuera", permitiendo a los visitantes degustar "todos los sabores de pato" y, al mismo tiempo, aprender sobre su significado. De esta manera, la Muestra Gastronómica funciona como un potente mecanismo de sensibilización externa, validando la tradición local ante los ojos de los visitantes y reforzando el orgullo identitario de los propios habitantes de San Pedro.

#### 5.4 Visualización y vinculación

Las estrategias de visualización y vinculación del proyecto buscan proyectar el valor del Pato en Salsa Verde más allá de sus fronteras locales, conectando la tradición comunitaria con discursos académicos, mediáticos y turísticos más amplios. La "visualización" se entiende como el acto de hacer tangible y visible un patrimonio cultural intangible —el saber-hacer culinario, las prácticas sociales—, mientras que la "vinculación" es el proceso de anclar este patrimonio a su contexto biocultural específico: la identidad mazahua, la historia del pueblo de San Pedro de los Baños y su entorno geográfico.

La propia comunidad ya implementa una sofisticada estrategia de visualización y vinculación a través de su Muestra Gastronómica. El material promocional del evento es un claro ejemplo. En estos carteles, el platillo ocupa el centro, pero es inseparable de los elementos que lo rodean: la paleta de colores magenta y amarillo, los patrones que evocan los textiles mazahuas y la prominente ilustración de la muñeca mazahua. Textualmente, el platillo está vinculado de forma inequívoca al territorio: "SAN PEDRO DE LOS BAÑOS, IXTLAHUACA, EDO. MEX.". La inclusión de un código QR para la "UBICACION" refuerza esta vinculación territorial con herramientas modernas.

Partiendo de esta base comunitaria, las estrategias de este proyecto se diseñaron para amplificar esta visualización y fortalecer la vinculación a través de tres ejes



externos: la documentación visual (la galería fotográfica), la validación académica (la ponencia en el congreso) y la difusión mediática (la participación en radio). Estas acciones buscan colectivamente posicionar al pato mazahua no solo como una receta, sino como un caso de estudio relevante sobre resistencia cultural, identidad y soberanía alimentaria.

#### 5.4.1 Foto galería “Pato Mazahua: tradición, cocineras y resistencia de San Pedro de los Baños,”

Como eje central de la estrategia de visualización, se proyecta la creación de una galería fotográfica documental. Esta galería está diseñada no como un catálogo de platillos, sino como un ensayo visual estructurado en tres narrativas complementarias que dan cuenta del título propuesto: tradición, cocineras y resistencia.

La primera sección, **"Tradición"**, se centrará en documentar el *proceso* artesanal y la materialidad de la receta. Esta serie fotográfica capturará los pasos cruciales descritos en las entrevistas: la selección de los patos en los corrales, la preparación del "agua hirviendo", a menudo sobre fuego de "leña", y el laborioso desplume manual, una tarea que se describe como difícil y tardada. Incluirá imágenes clave de la técnica local de "quemar" las plumillas restantes (el "pelito") directamente sobre "la lumbre". La narrativa visual seguirá con el característico sellado o fritura de las piezas en una gran "cazuela de barro", y la cocción final donde la salsa se sazona en la "misma grasita" del pato, "hasta cuando ya está bien blandito la... La carne".

La segunda sección, **"Cocineras"**, pondrá rostro a la tradición, enfocándose en las *portadoras del saber*. Se compondrá de retratos en contexto de las mujeres que salvaguardan esta herencia: la Señora Ángela, Elena López Hernández, Esther González y Gudelia López Carrillo, entre otras. Las imágenes las mostrarán en sus



entornos de trabajo —sus cocinas, junto a sus fogones de leña, seleccionando sus ingredientes—, buscando capturar la dignidad y la sabiduría de su labor. Un subtema visual importante será la transmisión intergeneracional, con imágenes que muestren la interacción pedagógica entre abuelas, hijas y nietas, un proceso confirmado en múltiples testimonios .

La tercera sección, "**Resistencia**", vinculará el acto culinario con el *contexto* cultural e histórico más amplio de la comunidad mazahua. Esta serie fotográfica documentará la Muestra Gastronómica como un acto de afirmación pública, incluyendo los elementos culturales que la enmarcan, como las presentaciones de "Sones Mazahuas" y "Danza Mazahua".

#### 5.4.2 Participación en la 6ta muestra gastronómica del pato

La sexta edición de la Muestra Gastronómica del Pato en Salsa Verde, celebrada el 29 de junio, ejemplifica la estrategia comunitaria para la promoción de su platillo emblemático. El análisis de su logística, ubicación y comunicación revela un evento complejo que funciona simultáneamente como feria comercial, festival cultural y declaración de identidad.

##### 5.4.2.1 Organización y logística

La organización del evento se articula a través de una "convocatoria abierta", que invita a todas las cocineras de la comunidad a participar. Los testimonios indican que esta convocatoria se difunde tanto por medios tradicionales (carteles) como digitales ("subieron al Facebook" ). El proceso de inscripción es formal, citando a las interesadas en un día y lugar específicos (7 de junio "FRENTE A LA DELEGACIÓN") para registrarse.

Sin embargo, esta logística revela una tensión significativa dentro de la comunidad, un debate entre la preservación cultural y las realidades del mercado. El testimonio del hijo de Esther González, una cocinera con un negocio "acreditado" y clientela fija, expone que su familia opta por no participar. La razón principal es su percepción



Universidad Autónoma  
del Estado de México

de que la feria está diseñada principalmente para "personas que quieren emprender un negocio", es decir, nuevos vendedores. La logística de la feria impone "garantías" que consideran desfavorables, destacando la imposición de un "precio menor" al que ellas habitualmente manejan. Consideran que, dado que su producto ya está acreditado, competir bajo estas reglas "no sería una competencia justa" y devaluaría la calidad por la que son conocidas. Esta fricción subraya la complejidad de gestionar un patrimonio cultural que es, para muchas familias, su principal medio de subsistencia.

**Programa**  
**6TA Muestra Gastronómica del Pato en Salsa Verde**

UBICACION

TE ESPERAMOS

9:30 AM

Inauguración de la 6ta Muestra Gastronómica del Pato en Salsa Verde

10:00 AM - 12:00 PM

- Danza Folclórica - Grupo Juvenil  
Estado de México, Sones Mazahuas
- Danza Folclórica - Quetzalmetztlí  
Sinaloa Mestizo
- Danza Folclórica - CUI
- Danza Folclórica - Grupo Juvenil  
Michoacán, Sones de tierra caliente, Danza de viejitos
- Danza Folclórica - Quetzalmetztlí  
Guerrero, Sones de artesanía
- Danza Folclórica - Grupo Juvenil  
Hidalgo Huapango
- Danza Folclórica - Quetzalmetztlí  
Hidalgo Huapango
- Danza Folclórica - Grupo Juvenil  
Chihuahua, Polkas
- Danza Folclórica - Quetzalmetztlí  
Nuevo León, Chotis y Polka
- Danza Folclórica - Grupo Juvenil  
Jalisco - Sones Jaliscienses
- Danza Folclórica - Flor de Lluvia  
Danza Mazahua

Fuente: Programa de la 6ta muestra gastronómica de San Pedro de los baños, Ixtlahuaca, Estado de México (2025)



#### 5.4.2.2 Lugar

La elección del lugar para la Muestra Gastronómica es una decisión cargada de simbolismo. Los tres materiales gráficos promocionales y el testimonio del cronista comunitario coinciden unánimemente en que el evento se realiza "EN LA DELEGACIÓN" o "FRENTE A LA DELEGACIÓN". Este espacio no es un recinto ferial neutral; es el corazón cívico, político y administrativo de San Pedro de los Baños.

Al celebrar la feria gastronómica en la explanada de la delegación, la comunidad realiza un acto performativo de gran calado: saca su tradición culinaria del espacio *doméstico* y *privado* (la cocina familiar, la fiesta de patio) y la instala en el centro neurálgico de la vida *pública*. Es una declaración visual y espacial que eleva el Pato en Salsa Verde de ser una "comida de fiesta" a un emblema oficial de la identidad del pueblo. La elección de este lugar público y central asegura la máxima visibilidad, accesibilidad y apropiación del espacio público, transformando la plaza cívica en un gran comedor comunitario donde se celebra y comparte su herencia mazahua.



Universidad Autónoma  
del Estado de México

TE INVITAMOS A NUESTRA 6TA MUESTRA  
GASTRONÓMICA DEL



**PATO EN  
SALSA VERDE**

**29 JUNIO A LAS 9:30 AM EN LA DELEGACIÓN**



**TE ESPERAMOS**

**UBICACION**

**SAN PEDRO DE LOS BAÑOS,  
IXTLAHUACA, EDO. MEX.**



Fuente: Invitación a la 6ta muestra gastronómica de San Pedro de los baños, Ixtlahuaca, Estado de México (2025)



#### 5.4.2.3 *Invitación y convocatoria*

La estrategia de comunicación del evento se bifurca para dirigirse a dos audiencias clave: el público visitante y las cocineras locales, utilizando un lenguaje visual y verbal específico para cada uno.

La invitación dirigida al público general (los visitantes) emplea un tono hospitalario y directo. Frases como "TE INVITAMOS" y "TE ESPERAMOS" crean una apelación personal que busca atraer visitantes. El cartel es funcional y moderno, proporcionando todos los datos logísticos (fecha, hora, lugar) e incluyendo un código QR de "UBICACION", un gesto claro de apertura al turismo.

Por otro lado, la "CONVOCATORIA" dirigida a las cocineras utiliza una retórica de inclusión y pertenencia comunitaria. El imperativo "SE PARTE DE LA 6TA MUESTRA" no solo invita, sino que apela al sentido de responsabilidad colectiva para el éxito del evento. Aunque ambos documentos comparten una identidad gráfica coherente (la misma foto del platillo, la paleta de colores magenta, los textiles y la muñeca mazahua), sus mensajes están finamente calibrados para sus respectivas audiencias, uno enfocado en la *atracción* y el otro en la *participación*.



Universidad Autónoma  
del Estado de México

**CONVOCATORIA**  
SE PARTE DE LA 6TA MUESTRA GASTRONÓMICA DEL



**PATO EN  
SALSA VERDE**

REGISTRATE ESTE  
**07 JUNIO A LAS 11:00 AM** FRENTE A LA  
DELEGACIÓN



**¡TE ESPERAMOS!**

Fuente: Convocatoria 6ta muestra gastronómica de San Pedro de los baños, Ixtlahuaca, Estado de México (2025)



#### 5.4.2.4 Estrategia de fortalecimiento identitario y cohesión comunitaria

La 6ta Muestra Gastronómica del Pato en Salsa Verde se erige como la estrategia de cohesión comunitaria y fortalecimiento identitario más significativa dentro del calendario anual de San Pedro de los Baños. Este evento trasciende con creces la concepción de una simple feria de comida; se configura como un festival integral y multifacético que enmarca deliberadamente el patrimonio culinario —encarnado en el emblemático pato— dentro del contexto más amplio y rico de la herencia cultural mazahua. No se trata únicamente de ofrecer un platillo a los visitantes, sino de celebrar y reafirmar la identidad colectiva a través de una experiencia multisensorial que involucra el gusto, el oído y la vista.

Un elemento crucial en la consolidación de esta visión fue el desarrollo de un logotipo específico para la 6ta edición. Este proceso no fue una imposición externa, sino un ejercicio de colaboración intracomunitaria. Se trabajó de manera coordinada con la primera regidora del municipio de Ixtlahuaca, Marisol Cruz, cuya participación brindó un respaldo institucional importante. Sin embargo, el aspecto más relevante de esta iniciativa fue la implicación directa y activa de las propias cocineras de San Pedro. La creación del logotipo se concibió desde el inicio como un esfuerzo conjunto, buscando que el diseño final no solo representara el evento, sino que también resonara con las portadoras de la tradición culinaria. La intención explícita detrás de esta colaboración fue generar un símbolo visual que les otorgara una identidad compartida y fomentara un sentido de unidad entre las diversas cocineras participantes durante la Muestra Gastronómica. Este logotipo, nacido del diálogo entre la autoridad municipal y las guardianas del saber culinario, se convirtió así en un emblema tangible del orgullo colectivo y la cooperación intracomunitaria que el evento busca promover.



Universidad Autónoma  
del Estado de México



Fuente: Logotipo de cocineras de pato, elaboración en conjunto con la comunidad (2025)

El programa oficial de la 6ta Muestra Gastronómica es la evidencia más elocuente de esta estrategia integral de fortalecimiento identitario. Si bien la "Inauguración de la 6ta Muestra Gastronómica" marca el inicio formal a las 9:30 AM, es notable que el núcleo del programa matutino, extendiéndose desde las 10:00 AM hasta las 12:00 PM, esté dedicado íntegramente a la "Danza Folclórica". La curaduría de esta sección revela una intencionalidad clara: no se trata de incluir cualquier manifestación dancística, sino de dar un espacio prioritario y central a las expresiones culturales propias de la identidad mazahua. El programa destaca explícitamente la participación de grupos juveniles locales presentando "Sones Mazahuas", así como la actuación del grupo "Flor de Lluvia" con la "Danza Mazahua".

Esta cuidadosa programación no es casual; crea una poderosa sinergia cultural. Al celebrar simultáneamente el *sabor* (el pato en salsa verde), el *sonido* (los sones mazahuas) y el *movimiento* (la danza mazahua) en el corazón cívico del pueblo — la explanada de la Delegación —, el evento articula una narrativa coherente y



potente sobre la identidad local. Se presenta la cultura mazahua no como un conjunto de elementos aislados, sino como un todo orgánico donde la gastronomía dialoga con la música y la danza. Esta estrategia transforma la Muestra Gastronómica de una simple oportunidad comercial en una celebración holística del patrimonio vivo, reforzando el orgullo comunitario y ofreciendo a los visitantes una inmersión auténtica en la riqueza cultural de San Pedro de los Baños

#### 5.4.3 Estrategia de difusión académica: Ponencia en el 5to Congreso Internacional

Como parte fundamental de las estrategias de visualización y vinculación de esta investigación, se trascendió el ámbito comunitario para insertar el conocimiento local en el discurso académico formal. Esta acción se materializó mediante la presentación de la ponencia titulada "El pato como elemento biocultural de los pueblos originarios", en el marco del 5to Congreso Internacional del Nodo Turismo-Gastronomía: Soberanía Alimentaria: Una Mirada desde el Turismo y la Gastronomía, realizado en el Tecnológico de Estudios Superiores de Valle de Bravo, Estado de México.

La fundamentación de esta estrategia se basa en la necesidad de *validar* el saber-hacer de las cocineras de San Pedro de los Baños, traduciéndolo a un lenguaje que le otorgue reconocimiento y legitimidad fuera de su contexto inmediato. El concepto de "elemento biocultural", eje de la ponencia, fue seleccionado deliberadamente para encapsular la complejidad del platillo. El componente "bio-" se utilizó para describir la profunda conexión de la receta con su entorno específico: el uso de los patos criados localmente (y antiguamente silvestres) , la dependencia de ingredientes como el tomate (específicamente el "manzano" o "amarillo" que no debe estar "muy ácido") y los chiles locales, reflejando una adaptación al ecosistema. El componente "cultural" se centró en argumentar que el platillo es un depositario de prácticas sociales, como lo son los rituales festivos, el sistema de



Universidad Autónoma  
del Estado de México

reciprocidad y trabajo colectivo ("prestarse los patos") y los métodos de transmisión oral intergeneracional.

El contexto del congreso, centrado en la **"Soberanía Alimentaria"**, proporcionó el marco ideal para esta fundamentación. Se argumentó que el sistema de producción, preparación y consumo del pato en San Pedro es un ejemplo paradigmático de soberanía alimentaria en acción. Demuestra el control de una comunidad sobre sus propias tradiciones alimentarias, una dependencia de la producción local no industrializada (los patos "de casa" alimentados con "puro maíz" vs. patos de granja) y una resistencia activa contra la homogeneización gastronómica. Al presentar esta investigación en un foro académico, se posicionó a San Pedro de los Baños no como un objeto de estudio pasivo, sino como un modelo de resiliencia biocultural relevante para los debates contemporáneos sobre turismo y gastronomía sostenible.



Fuente: presentación de ponencia, TESVB (2025)



#### 5.4.4 Estrategia de difusión mediática: Participación en Radio Mexiquense

Para complementar la difusión académica y asegurar que los hallazgos de la investigación retornaran a la sociedad en un formato accesible, se implementó una estrategia de difusión mediática. Esta consistió en la participación en el programa "Voces Sociales Mexiquenses, Gastronomía Consciente", una producción de Radio Mexiquense transmitida desde Valle de Bravo. Esta plataforma fue seleccionada por su amplio alcance regional y su enfoque en temáticas sociales y culturales.

La fundamentación de esta estrategia fue la *sensibilización masiva*. A diferencia de la ponencia académica, dirigida a especialistas, el programa de radio permitió "bajar" la información y presentarla de manera narrativa y atractiva para el público general. El tema del programa, "Sabores de nuestra tierra: Rescate de recetas locales y su contexto turístico. Historias de recetas acompañadas de recorridos por comunidades que mantienen vivas estas tradiciones", se alineaba perfectamente con los objetivos de la investigación.

Durante la intervención, el espacio se utilizó para ir más allá de la simple descripción de la receta. Se empleó como una plataforma para *narrar* las "historias de recetas" recopiladas, dando voz (metafóricamente) a las cocineras de San Pedro de los Baños. Se compartieron los testimonios sobre la importancia de las fiestas, las técnicas de preparación transmitidas por "mis mayores", y la experiencia del trabajo colectivo. Al abordar el "contexto turístico", se promovió a San Pedro de los Baños no como un destino de consumo pasivo, sino como una comunidad viva donde los visitantes pueden experimentar una tradición auténtica, vinculando la visita a eventos como la Muestra Gastronómica. Esta participación mediática sirvió para fomentar el respeto por la tradición local y para posicionar a la comunidad como un actor relevante en el mapa del turismo cultural y gastronómico consciente del Estado de México.



## 6. DISCUSIÓN

La presente investigación se propuso como objetivo general valorizar la gastronomía de la comunidad mazahua de San Pedro de los Baños, centrada en el pato en salsa verde, para la conservación de sus prácticas, valores identitarios y significados asociados. El problema central identificado fue la falta de reconocimiento y registro de esta herencia culinaria, unida a una interrupción en la transmisión generacional del conocimiento. La metodología de puesta en valor, adaptada de Mayoni (2016), se implementó en cuatro etapas —Gestión de la información, Conocimiento culinario, Compromiso comunitario y Visualización—, cuyos resultados ofrecen una base sólida para interpretar la situación actual de este patrimonio.

En la primera etapa, Gestión de la Información, el trabajo cumple su propósito al consolidar un registro escrito que rescata la tradición oral. Esto aborda directamente la problemática de la ausencia de "suficientes registros escritos, investigaciones o documentos que sistematicen su memoria gastronómica". Al documentar las técnicas, los testimonios y el contexto, esta investigación transforma un "conocimiento culinario identitario", anteriormente vulnerable al olvido, en un cuerpo de información sistematizado y consultable.

La segunda etapa, Conocimiento Culinario, reveló que el platillo es un "documento cultural" que narra la historia y adaptación de la comunidad. El hallazgo más significativo es la resiliencia de esta tradición. La gastronomía local es, en esencia, lacustre, pero enfrentó una transformación drástica con la desecación de la laguna. Esto forzó una adaptación crucial: se transitó de la caza del "pato silvestre" —que se recuerda con un sabor superior y se cocinaba en mole rojo— a la crianza del "pato doméstico" o "de casa", que se consolidó como el vehículo para la emblemática salsa verde. Este hallazgo demuestra que el patrimonio culinario de San Pedro no es estático, sino un "sistema vivo, dinámico y en constante



transformación", tal como lo plantea el marco teórico. La identidad no se perdió con el lago, sino que se adaptó, transfiriendo su significado al pato de crianza.

La técnica culinaria registrada, que distingue a esta preparación, no es el hervido simple, sino el *dorado* o fritura de la carne en "cazuela de barro" y su cocción lenta en la "misma grasita" que el ave suelta. Este método, descrito como "empírico", junto al uso indispensable del "tomate manzano", constituyen el núcleo del saber-hacer local. La transmisión de este conocimiento, como se documentó, recae abrumadoramente en las mujeres (madres, abuelas y suegras), quienes fungen como las guardianas de la tradición, aunque los hombres participan activamente en las labores de "trabajo pesado" durante las fiestas, como el sacrificio y destazado de los 100 patos.

En la tercera etapa, Compromiso Comunitario, la investigación confirma que este es el pilar que sostiene la tradición. El platillo no es un alimento cotidiano, sino el "platillo principal en las fiestas". Su preparación para bodas o cumpleaños, donde se cocinan "como 100 patos", activa un robusto sistema de reciprocidad y cohesión social. El hallazgo clave es la práctica de "prestarse los animales": los vecinos y familiares contribuyen con sus propias aves para la fiesta, con el entendido de que la ayuda será devuelta en el futuro. Este sistema de "cooperativa" social no solo alivia la carga económica, sino que materializa el "compromiso comunitario" y la "unión".

Finalmente, la cuarta etapa, Visualización y Vinculación, mostró un escenario complejo que refleja las tensiones entre valorización cultural y mercantil. Por un lado, la comunidad ya realiza acciones de visualización, notablemente la "Muestra Gastronómica del Pato". Este evento, realizado "EN LA DELEGACIÓN", saca el platillo del espacio privado al público, enmarcándolo con danzas y música mazahua (como "Sones Mazahuas"), fortaleciendo la identidad. Sin embargo, la investigación detectó fricciones: cocineras "acreditadas" eligen no participar porque la feria, diseñada para "emprender un negocio", exige "un precio menor", lo que consideran



una devaluación de la calidad de su laborioso producto. Esto evidencia una tensión entre el *valor simbólico* y el *valor mercantil*.

Las estrategias generadas por esta propia investigación buscaron abordar esta visualización desde el exterior. La ponencia en el 5to Congreso Internacional cumplió la función de *validación académica*, traduciendo el saber empírico de las cocineras al lenguaje del "patrimonio biocultural" y la "soberanía alimentaria". Por su parte, la participación en Radio Mexiquense funcionó como *sensibilización masiva*, difundiendo las "historias de recetas" a un público general. Ambas acciones otorgan una legitimidad externa al platillo, lo que puede coadyuvar a contrarrestar el "menosprecio" que sienten las nuevas generaciones y a reforzar el orgullo de las portadoras del conocimiento.

## 7. CONCLUSIONES

A partir de la metodología de puesta en valor y el análisis de los resultados obtenidos, esta investigación ha cumplido su objetivo general de valorizar la gastronomía de San Pedro de los Baños, logrando conservar y sistematizar las prácticas, valores y significados asociados al pato en salsa verde. Las siguientes conclusiones responden directamente a los objetivos específicos planteados:

1. Se registraron las prácticas culinarias (Objetivo 1), identificando la técnica del *dorado en grasa* y la cocción lenta como el núcleo del saber-hacer local. Se concluye que la receta de San Pedro de los Baños se distingue por no hervir la carne de forma convencional, sino por freírla ("dorarla") y posteriormente cocerla en su propia grasa y en la salsa molida en crudo. Esta técnica, que las cocineras consideran heredada de la preparación del pato silvestre, junto con el uso específico del tomate manzano y la cazuela de barro, definen la identidad de este platillo.
2. Se identificaron los valores culturales, históricos y sociales del platillo (Objetivo 2), concluyendo que el Pato en Salsa Verde es un elemento



biocultural de resiliencia. El valor histórico del platillo reside en su profunda conexión con el extinto entorno lacustre. La desecación de la laguna forzó una adaptación crítica: la comunidad trasladó el profundo significado cultural del pato silvestre al pato doméstico, asegurando la continuidad de su identidad gastronómica. Su valor social es, quizás, el más relevante en la actualidad: el platillo funciona como el principal catalizador del "compromiso comunitario". No es solo comida, es el eje de la fiesta y el motor de un sistema de reciprocidad ("prestarse los animales") que fortalece la cohesión social y la identidad mazahua.

3. Se generaron estrategias para la valorización y difusión (Objetivo 3) , materializadas en la documentación, la validación académica y la difusión mediática. La estrategia primordial generada es este propio trabajo terminal, el cual constituye el primer "registro escrito" y sistematizado de esta tradición, combatiendo la vulnerabilidad de la transmisión oral. Las estrategias complementarias de difusión —la ponencia "El pato como elemento biocultural" y la participación en Radio Mexiquense — han servido para "visualizar y vincular" este patrimonio fuera de la comunidad. Estas acciones otorgan una validación externa que puede ser crucial para revalorizar la tradición internamente, especialmente ante las nuevas generaciones que muestran desinterés.

El Pato en Salsa Verde de San Pedro de los Baños es mucho más que una receta; es un documento histórico vivo. Narra la historia de un pueblo lacustre que perdió su lago pero no su identidad, adaptando su platillo más emblemático para sobrevivir. Es, además, el pilar de un sistema de cohesión social basado en la reciprocidad.

A pesar de la fortaleza de su compromiso comunitario, la principal amenaza para su supervivencia sigue siendo la interrupción de la cadena de transmisión oral. Si bien esta investigación ha creado herramientas de registro y difusión, se recomienda que futuras intervenciones se centren en la creación de talleres intergeneracionales que



Universidad Autónoma  
del Estado de México

utilicen estos materiales para reconectar a los jóvenes con el valor de su patrimonio. Asimismo, se sugiere un estudio más profundo sobre las tensiones de la "valorización mercantil", buscando modelos de turismo gastronómico que aseguren un precio justo para las cocineras sin devaluar culturalmente el platillo. Finalmente, se insta a la conclusión de la "Foto galería", pendiente en este trabajo, como una herramienta esencial de visualización y orgullo comunitario

## 8 ANEXOS



Gobierno Municipal  
IXTLAHUACA



IXTLAHUACA  
Servir de corazón  
2025-2027



MARISOL CRUZ HERNANDEZ

Primera Regidora

"2026, AÑO DEL HUMANISMO MEXICANO EN EL ESTADO DE MÉXICO".

EL AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL  
DE IXTLAHUACA 2025-2027

OTORGA LA PRESENTE

# CONSTANCIA

A:

## SAUL AMAURI HERNANDEZ SAN LUIS

Por su Participación en la 6ta Muestra Gastronómica del Pato, como  
Estrategia de Salvaguardia Gastronomico-Cultural



LIC. MARISOL CRUZ HERNANDEZ  
Primera Regidora



FACULTAD DE  
TURISMO Y  
GASTRONOMIA



Universidad Autónoma del Estado de México



Gobierno Municipal IXTLAHUACA



IXTLAHUACA SERVICIO AL CIUDADANO 2025-2027



MARISOL CRUZ HERNANDEZ

Primera Regidora

"2026, AÑO DEL HUMANISMO MEXICANO EN EL ESTADO DE MÉXICO".

EL AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE IXTLAHUACA 2025-2027

OTORGA LA PRESENTE

# CONSTANCIA

A:

## SAUL AMAURI HERNANDEZ SAN LUIS

Por su Participación en Estrategias de Visualización y Vinculación del Patrimonio Gastronómico Mazahua



  
LIC. MARISOL CRUZ HERNANDEZ  
Primera Regidora



GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO



ESTADO DE MÉXICO  
¡El poder de servir!

El Nodo Educativo Productivo Turismo - Gastronomía

Otorga la presente

# CONSTANCIA

**E.A.E.T Saul Amauri Hernández San Luis**

Por haber impartido la ponencia "El pato como elemento biocultural y alimentario de los pueblos originarios de México." en el 5° Congreso Internacional del Nodo Turismo-Gastronomía: Soberanía alimentaria: una mirada desde el turismo y la gastronomía, realizado los días 23, 24 y 25 de septiembre de 2025

  
Dr. Argemis Flores Quiroz  
Director General del TESV y Coordinador del Nodo Educativo Productivo Turismo - Gastronomía

Valle de Bravo, Estado de México, septiembre de 2025



FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA



Universidad Autónoma  
del Estado de México



## 9. REFERENCIAS CONSULTADAS

Aldrich, J. W., & Baer, K. P. (1970). Status and speciation in the Mexican duck (*Anas diazi*). *Wilson Bulletin*, 82, 63-73.

Allende Nazario, R. (2012). *Etno-ornitología ayuuk en Zompante, Asunción Cacalotepec, Oaxaca, México*. Tesis. Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca, México.

Aquí tienes las fuentes y citas del apartado "MODELO TEÓRICO DE INTERVENCIÓN" en formato APA séptima edición:



- Arellano, M., & Rojas, P. (1956). *Aves acuáticas migratorias en México I*. Instituto Mexicano de Recursos Naturales Renovables, México, DF.
- Arriaga-Cabrera, L., Aguilar-Sierra, V., & Alcocer-Duran, J. (2000). *Aguas continentales y diversidad biológica de México*. CONABIO.
- Bak-Geller Corona, Sarah y Raúl Matta. 2020. "Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina". *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología* 39: 69-93. <https://doi.org/10.7440/antipoda39.2020.04>
- Baldassarre, G. A., & Bolen, E. G. (1994). *Waterfowl ecology and management*. Wiley, New York, EUA.
- Bellrose, F. C. (1976). *Ducks, Geese and Swans of North America*. Wildlife Management Institute.
- Cano Garduño, L. y Gómez Sánchez, D. (2017). *Cinco Sabores Tradicionales Mexiquenses. Cocina Mazahua, Otomí, Nahuatl, Matlatzinca y Tlahuica*. Homérica Editores.
- Cano, L. (2017). *Cocina de sobrevivencia*. México: UAEM.
- Carmona, R., y Danemann, G. (1998). Distribución espacio-temporal de aves en la salina de Guerrero Negro, Baja California Sur, México. *Ciencias Marinas*, 24, 389-408.
- Champredonde, M. y González, J. (2016). ¿Agregado de Valor o Valorización? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 3(99), 147-172.
- Chávez, T., y Huerta, A. (1984). Estudios ecológicos previos a la creación de un refugio de vida silvestre en el ex lago de Texcoco. IV Congreso Nacional de Ingeniería Sanitaria y Ambiental, Sociedad Mexicana de Ingeniería Sanitaria y Ambiental, México.
- Cisneros, T. J. E. (1985). Mini-hábitat: Estrategia para la Conservación del Pato Mexicano. Primer Simposio Internacional de Fauna Silvestre.



- Clemente, F., y Clapier, C. (2009). *Potencial de uso y conservación de los humedales prioritarios del Estado de Zacatecas, Primera Fase*. Instituto de Ecología y Medio Ambiente de Zacatecas, México.
- Colón-Quezada, D. (2007). Composición de la dieta de otoño del pato mexicano (*Anas diazi*) en el vaso sur de las ciénegas del Lerma, Estado de México.
- De´Angeli, A. G., y De´Angeli, G. (2014). *Larousse de la cocina mexicana* (3.a ed. ). Distrito Federal, México: Ediciones Larousse S.A. de C.V.
- DOF. (2002). Norma Oficial Mexicana NOM-059-ECOL-2001. *Diario Oficial de la Federación*.
- Duhart, F. (2002). Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. *Gazeta de Antropología*.
- Escobar, D. A. (2006). Valoración campesina de la diversidad del maíz. Estudio de caso de dos comunidades indígenas en Oaxaca, México. [Tesis de doctorado, Universidad Autónoma de Barcelona].
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. 2(2), 193-213.  
<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- Favila Cisneros, H., López Barrera, M., y Quintero-Salazar, B. (2014). La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay. *Cuadernos Interculturales*, 1(22), 13-34.
- Figuroa, D. y De la Luz, S. (2023). Memoria alimentaria y transformación ambiental en las comunidades mazahuas de México. *Revista Antropolítica*. 55(1),1-24.  
DOI: 10.22409/antropolitica2023.i1.a56124
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*. 24(06), 4-16
- Good, C. (2013). *Comida, cultura y modernidad. Perspectivas antropológicas e históricas*. Recuperado de <https://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/libro%3A603>



- Grzimek, B. (1972). *Animal Life Encyclopedia* (Vol. 7). Van Nostrand Reinhold.
- Guadarrama Fuentes, O. V. y Fernández Zarza, M. (2009) Manjar de Tlatoanis, historia de pueblos: pato embarrado. *CULINARIA Revista Virtual Gastronómica*, (5), 35-48.
- Guerrero-Sánchez, S., Cano-Contreras, E. J., Mariaca Méndez, R., & Guerrero Martínez, F. (2014). Conocimiento local sobre el manejo sanitario de aves de traspatio en dos grupos mayenses del sureste de México. En Vásquez-Dávila, M. A. (Ed.), *Aves, personas y culturas. Estudios de Etno-ornitología 1* (pp. 71-81). CONACYT/ITVO/Carteles Editores/UTCH, Oaxaca, México.
- Guidonet, A. (2007). *La antropología de la alimentación*. Recuperado de [https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=QCzqBy1rphYC&oi=fnd&pg=PA5&dq=antropología+de+la+alimentación+como+cultura&ots=QturNbAQ\\_K&sig=Rlk-8gCzyiUx6EskzpHQM7Pi79g#v=onepage&q=antropología%20de%20la%20alimentación%20como%20cultura&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=QCzqBy1rphYC&oi=fnd&pg=PA5&dq=antropología+de+la+alimentación+como+cultura&ots=QturNbAQ_K&sig=Rlk-8gCzyiUx6EskzpHQM7Pi79g#v=onepage&q=antropología%20de%20la%20alimentación%20como%20cultura&f=false)
- Gumucio Dagrón, A., (2016). Conocimiento tradicional indígena y alimentación en el altiplano boliviano. Contexto y preguntas de investigación. *Razón y Palabra*, 20(94), 51-64.
- Halbwachs, M. (1968). *La memoria colectiva*. París: Presses Universitaires de France.
- Hernández Albarrán, L. (2018). De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones. *Enfoques*. 15-27
- Hernández Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1), 154-176. <https://dx.doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhso.01.a01>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C. y Baptista Lucio, M. del P. (2014). *Metodología de la investigación*. McGrawHill.



- Heyden, D., & Velasco, A. M. (1996). Aves van y aves vienen: el guajolote, la gallina y el pato. En *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro entre dos mundos* (pp. 237-253). IIH, UNAM, México.
- Howell, S. N. G., & Webb, S. (1995). *A guide to the birds of Mexico and Northern Central America*. Oxford University Press.
- INAH. (2010). *Preservación de cocina mexicana, compromiso común*. Recuperado de <https://inah.gob.mx/en/boletines/1447-preservacion-de-cocina-mexicana-compromiso-comun>
- Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas. (s.f). Atlas de los pueblos Indígenas. <https://atlas.inpi.gob.mx/mazahuas-etnografia/>
- Iracheta, J. (2017). *Historia de los mazahuas*. Toluca: Gobierno del Estado de México.
- Iturriaga, J. (2007). *Cocina mexicana: Patrimonio intangible de la humanidad*. México: CONACULTA.
- Johnsgard, P. A. (1978). *Ducks, geese, and swans of the world*. University of Nebraska Press.
- Leopold, A. S. (1959). *Wildlife of Mexico*. University of California Press.
- Leopold, S. (1982). Fauna Silvestre de México. Instituto Mexicano de Recursos Naturales Renovables.
- Lum, K. (1999). Los humedales: elemento clave de la respuesta a la crisis del agua. *La Jornada Ecológica*.
- Manly, B., McDonald, L., & Thomas, D. (1993). *Resource Selection by Animals: Statistical design and analysis for field studies*. Chapman & Hall.
- María Pérez, comunicación personal.
- Martínez, J. (2022). *Relatorio de cazuela: Caracterización del mole de la llanura de Ixtlahuaca*. Toluca: UAEM.
- Mayoni, M. G. (2016). *La activación patrimonial y sus dinámicas en la puesta en valor de los bienes culturales: Una experiencia en el Colegio Nacional de Buenos Aires*. pp. 178-193.



- McGilvrey, F. B. (1966). Fall food habits of ducks near Santee Refuge, South Carolina. *Journal of Wildlife Management*, 30(3), 577-580.
- Medina, S. (1996). *Distribución, abundancia y uso de hábitat de patos y gansos en la región de El Llano, Aguascalientes*. Tesis de Maestría, Colegio de Postgraduados.
- Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, (1 Esp.), 182-204.
- Memmi, A. (1999). Las fluctuaciones de la identidad cultural. *Política y Cultura*. 11. 127-141
- Merino, A. (2010). Marco teórico para el estudio de la cocina popular tradicional en Iberoamérica. En Unigarro Solarte, C. (Eds.), *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Cartografía de la Memoria.
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones de la comida, la cultura y el pasado*. Ciudad de México: CIESAS.
- Moctezuma-Malagón, A., de la Lanza-Espino, G., González-Rebeles Islas, C., & González-Esquivel, C. (2007). Multiculture of native species in irrigation ponds in central Mexico. *Livestock Research for Rural Development*, 19(1).
- Moreno, A. (2015). *Los mazahuas y su entorno*. México: INAH.
- Muchnik, J. (2006). *Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores*. Congreso Internacional Agroindustria Rural y Territorio, Toluca, México.
- Niederberger, C. (1979). Early Sedentary Economy in the Basin of Mexico. *Science*, 203, 131-142.
- Nunes dos Santos, C. (2007). SOMOS LO QUE COMEMOS Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*. 16. 234-242.



- Osorio (2016). El informante como persona clave en la investigación cualitativa. Universidad Pedagógica Experimental Libertador. Instituto Pedagógico de Caracas, Venezuela. 35.
- Pedraza Durán, I., Paulino Escamilla, A. E., & Paulino Escamilla, S. (2022). Gastronomía ritual Mazahua. *Revista Peruana De Antropología*, 7(10).
- Perez-Arteaga, A., Gaston, K. J., & Kershaw, M. (2002). Population trends and priority conservation sites for Mexican duck (*Anas diazi*). *Bird Conservation International*, 12, 35-52.
- Prats, L. (2005). *Concepto y gestión del patrimonio local*. Cuadernos de Antropología Social, Universidad de Buenos Aires.
- Pueblos Indígenas. (2023). Pueblo mazahua. <https://pueblosindigenas.es/de-mexico/mazahuas/>
- Reyes Uribe, A. C., Guerra Avalos, E. A. y Quintero Villa, J. M. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo
- Riojas-López, M. E., & Mellink, E. (
- Rojas De Rojas, M. (2004). Identidad y cultura. *Educere*. 8 (27). 489-496.
- Rojas, T. (1985). Cosecha de agua en la Cuenca de México. Cuadernos de la Casa Chata, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Romero, A., González, H., de Oliveira, E., & Hernández, M. (2012). *Patrimonio Gastronómico y Turismo como Estrategias de Desarrollo Local en la Cuenca Alta Del Rio Lerma, Toluca-México*. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547090009.pdf>
- Rosa, M. (2015). *Cocina Mexiquense*. Distrito Federal, México: CONACULTA.
- Sahagún, B. (1985). *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. Editorial Porrúa.
- Sánchez, J. (2008). Análisis filosófico del concepto valor. *Philosophical analysis of values*. 5(2)



- San-Juan, S. (2019). "Voló" El pato. *El Sol de Toluca*.  
<https://www.pressreader.com/mexico/el-sol-de-toluca/20190630/281509342731584>
- SEMARNAT. (2002). Norma Oficial Mexicana NOM-059-ECOL-2001.
- Serra, M., & Valadez, R. (1985). Restos faunísticos de la localidad de Terremote-Tlaltenco, D.F. *Anales de Antropología*, 22, 159-213.
- Starbuck, D. (1975). *Man-Animal Relationships in Pre-Columbian Central Mexico*. Yale University.
- Torres Oñate, F., Romero Fierro, J. y Viteri, M. F. (2017). DIVERSIDAD GASTRONÓMICA Y SU APOORTE A LA IDENTIDAD CULTURAL. *Revista de Comunicación de la SEECI*. Año XXI. 44 (15) 01-13
- Torres, G., Madridde Zito Fontán, L., & Santoni, M. E. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. *Scripta Ethnologica*, (26), 55-66
- UNESCO. (2010). *El texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado de <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>
- Valadez, R. (1983). *Paleoecología de la Cuenca de México en el Pleistoceno Superior*. Tesis, Facultad de Ciencias, UNAM.
- Valadez, R., & Manzanilla, L. (En manuscrito). Restos faunísticos y áreas de actividad en una unidad habitacional de la antigua ciudad de Teotihuacan.
- Vásquez González, A. Y., Chávez Mejía, M. C., Herrera Tapia, F. y Carreño Meléndez, F. (2015). La fiesta xita: patrimonio biocultural mazahua de San Pedro el Alto, México. *Revista Culturales*, (1), 199- 228
- Vásquez-Dávila, M. A., Camacho-Escobar, M. A., Jerez-Salas, M. P., & Villegas-Aparicio, Y. (2023). *Los patos (Anatidae): recurso zoogenético de los grupos étnicos del sureste de México*. Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca, México.
- Viesca, C. (2019). *El maíz en la cultura mazahua*. Toluca: UAEM.



- Zepeda, C. (2001). Distribución, caracterización ecológica y etnobotánica de *Sagittaria macrophylla* y *S. latifolia* en la cuenca alta del río Lerma, Estado de México.
- Zepeda, C., & Lot, A. (2005). Distribución y uso tradicional de *Sagittaria macrophylla* Zucc. y *S. latifolia* Willd. en el Estado de México. *Ciencia Ergo Sum*, 12(3), 282-290.
- Zúñiga, M. (2012). *Festivales de Interculturalidad y Comidas de Nuestra Tierra*. Recuperado de [https://www.sdqfund.org/sites/default/files/CULT\\_GUIA\\_CRica\\_Organizacio\\_n%20de%20festivales%20interculturales.pdf](https://www.sdqfund.org/sites/default/files/CULT_GUIA_CRica_Organizacio_n%20de%20festivales%20interculturales.pdf)

De la Cruz Clemente, P. S. (2014). "Para que los niños sepan y nos crean que un día aquí hubo agua". *La desecación de la laguna de los Baños y sus repercusiones en la cultura de los mazahuas de Ixtlahuaca, Estado de México (1960-2013)*. En *Estudios de Cultura Otopame* (pp. 307-321). Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2020). *Censo de población y vivienda 2020*. INEGI. <https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/?ag=150420030#collapse-Resumen>

Rufino, P. L. (2010). *Una comunidad que cambia: San Pedro de los Baños, Estado de México* (Tesis de licenciatura). Universidad Iberoamericana, México.