

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL  
ESTADO DE MÉXICO  
FACULTAD DE TURISMO Y  
GASTRONOMÍA

**Patrimonio agroalimentario y  
transformaciones  
gastronómicas en el contexto  
de la globalización  
El caso de Acambay, Estado de  
México**



Iván Ramírez Ortega

## Resumen

La presente investigación tiene por propósito el abordar las modificaciones suscitadas en el ámbito gastronómico de Acambay, a través de estudios de caso en tres generaciones, haciendo alusión a los recursos agroalimentarios del municipio, así como también a las características de los diferentes grupos sociales que convergen actualmente.

Todo esto con la intención de ofrecer un acercamiento a la realidad gastronómica gestada en los medios semi-urbanizados, estableciendo patrones y hábitos alimentarios entre generaciones.

Comúnmente tiende a pensarse en la región noroccidental del Estado de México como una región mayormente otomí, y mazahua en menor medida, en ese sentido se tiene muy asociado a Acambay con la etnia otomí, cuya población y legado están presentes desde tiempos casi inmemoriales, por lo que buena parte del sustento cultural tiene que ver con las costumbres y tradiciones de aquella etnia.

Por otro lado, su vida en sociedad también ha sido alcanzada por la globalización, que como el nombre indica, es un fenómeno mundial cuya intención es la estrecha vinculación del capital humano, financiero y productivo, lo que plantea nuevos paradigmas en la cotidianidad de las personas, incluyendo por ende, la alimentación y el desarrollo de la gastronomía. Este contexto viene a sumar o a ser parte de la dinámica culinaria, cuya transformación ya es inherente.

La investigación está conformada en siete Capítulos, entre cuyas páginas se pueden encontrar diferentes aspectos que rodean a la transformación gastronómica.

En el primer capítulo, *Antecedentes*, se aborda el diálogo referente al eje central de la investigación, poniéndose a consideración la importancia de la problemática que describe el presente trabajo. En el segundo capítulo, *Metodología*, se abordan el conjunto de técnicas y herramientas necesarias para lograr los resultados previamente establecidos.

El capítulo número tres, *Marco Teórico*, contiene la terminología que sugiere la identificación y el emparentado con las diferentes temáticas abordadas posteriormente. El cuarto capítulo enfoca la atención en el municipio de Acambay, a través de datos importantes, estadísticas y descripciones, organizadas en diferentes tópicos de estudio que concluyen con la exploración de la información relativa a la alimentación y gastronomía local.

El quinto capítulo, *Desempeño de la investigación de campo*, ofrece el primer acercamiento descriptivo de la realidad agroalimentaria de Acambay,

haciendo énfasis en aspectos de la cotidianidad agroalimentaria del municipio. El capítulo sexto titulado: *Miradas sobre las transformaciones gastronómicas en Acambay, Estado de México*, se propone adentrar al lector en una discusión y análisis de las transformaciones gastronómicas, contextualizando a éstas como parte del ciclo agroalimentario.

El capítulo *Conclusiones y Recomendaciones*, enuncia las afirmaciones observadas contraponiendo la teoría con la práctica, y concretando los resultados finales del trabajo, así como también, aportando algunas alternativas que pueden adoptarse en contraposición a las problemáticas identificadas, y finalmente, se incluye un recetario que registra algunas preparaciones tradicionales del municipio, así como otras tantas recetas familiares y de inventiva popular, que en su totalidad, permiten acercar al lector a la cultura gastronómica de Acambay.

## Índice General

Título	Página
Portada	1
Voto aprobatorio: DR. Humberto Thomé Ortiz	2
Voto aprobatorio: DRA. en C. S. Diana Castro Ricalde	3
Dedicatoria	4
Agradecimientos	5
Resumen	6
<b>Capítulo I. Antecedentes</b>	15
1.1 Planteamiento del problema	18
1.2 Justificación	19
1.3 Preguntas de investigación	21
1.4 Objetivos	21
1.4.1 Objetivo General	21
1.4.2 Objetivos específicos	21
<b>Capítulo II. Metodología</b>	22
2.1 Tipo de Investigación	22
2.2 Técnicas de investigación	23
2.3 Revisión Bibliográfica	24
2.4 Trabajo de Campo	24
2.4.1 Herramientas de investigación para el trabajo de campo	25
2.4.2 Familiarización con las comunidades	26
2.4.3 Selección de la muestra	26
2.5 Determinación temporal y geográfica	28
2.6 Preparaciones locales representativas	29
<b>Capítulo III. Marco teórico</b>	30
3.1 Patrimonio Agroalimentario	30
3.2 Globalización e Industria	33
3.3 Transformación y modificación de la gastronomía	37
3.4 Patrimonio cultural inmaterial	41
3.5 La valoración patrimonial de la gastronomía	42
3.6 Patrimonio gastronómico mexicano	44
3.7 Breve reseña de transformación agroalimentaria y gastronómica en México	46
<b>Capítulo IV. El municipio de Acambay</b>	53
4.1 Antecedentes históricos	53
4.2 El medio geofísico	56
4.2.1 Situación geográfica	58
4.2.2 Extensión y Límites	59
4.2.3 Organización territorial	59

4.3 Actividades Económicas	61
4.3.1 Agricultura y Ganadería	62
4.3.2 Industria y Comercio	64
4.4 Población	65
4.4.1 Grupos Étnicos	67
4.4.2 Migración	69
4.5 Alimentación y Gastronomía	70
4.5.1 Ingredientes más comúnmente empleados	71
4.5.2 Utensilios de cocina tradicionales	71
<b>Capítulo V. Desempeño de la investigación de Campo</b>	72
5.1 Acerca de los recursos agroalimentarios de Acambay	73
5.2 Concretando la identidad alimentaria y gastronómica de Acambay	92
5.3 Los rasgos alimentarios y gastronómicos de cada grupo	96
5.3.1 Grupo indígena	96
5.3.2 Grupo mestizo	100
5.3.3 Grupo de ascendencia europea	102
5.4 Preparaciones populares con rasgos diferenciados	107
<b>Capítulo VI. Miradas sobre las transformaciones gastronómicas en Acambay, Estado de México</b>	112
6.1 Diferencias Primera Generación	113
6.1.1 Aspectos agropecuarios	114
6.1.2 Aspectos gastronómicos	119
6.1.3 Listado de platillos	132
6.2 Diferencias segunda generación	135
6.2.1 Aspectos Agropecuarios	135
6.2.2 Aspectos gastronómicos	142
6.2.3 Listado de platillos	142
6.3 Diferencias tercera generación	154
6.3.1 Aspectos Agropecuarios	154
6.3.2 Aspectos gastronómicos	163
6.3.3 Listado de platillos	181
<b>Capítulo VII Conclusiones y Recomendaciones</b>	183
7.1 Conclusiones del sector agropecuario	183
7.2 Conclusiones gastronómicas	185
7.3 Recomendaciones	189
7.4 Recopilación de recetas	190
7.4.1 Sopas y entradas	191
7.4.2 Platos fuertes	203
7.4.3 Salsas	221
7.4.4 Postres	227

<b>Bibliografía</b>	229
<b>Anexos</b>	242
Anexo 1. Cuestionario guía	242
Anexo 2. Ficha técnica para registro de recetas	248
Anexo 3. Ficha de información comparativa	249
Anexo 4. Ejemplos prácticos relacionados con la transformación agroalimentaria	229

## Índice de Figuras

<b>Figura</b>	<b>Página(as)</b>
Figura 1. Distribución municipal de Acambay en cuadrantes	28
Figura 2. Parámetros Ambientales y Socioculturales que afectan la alimentación en los países del Tercer Mundo	39
Figura 3. Un modelo ecologico en la antropología nutricional	40
Figura 4. Tabla de distribución de usos del suelo según el Instituto de Información e Investigación Geográfica, Estadística y Catastral	57
Figura 5. Colindancias de Acambay	59
Figura 6. Distribución de población en actividades económicas aparte de la agricultura	61
Figura 7. Distribución de usos del suelo	62
Figura 8. Aspectos económicos agropecuarios en la Estadística Básica de Acambay	64
Figura 9. Tabla de factores económicos en Acambay	65
Figura 10. Estructura de la población de Acambay en porcentaje, del año 1995 al 2000	66
Figura 11. Tabla de cifras de población del año 2010	67
Figura 12. Ciclo Agroalimentario 9	112
Figura 13. Preparación de platillos de temporada por mes	121
Figura 14. Preocupación por conocer el origen de los ingredientes	126
Figura 15. Preparación de platillos típicos por mes	129
Figura 16. Cantidad de veces que preparan platillos con influencia internacional por mes	150
Figura 17. Conocer y poner en práctica otras cocinas del mundo en la cotidianidad	151
Figura 18. ¿Quiénes mantienen aprecio por los espacios de manifestación gastronómica?	177
Figura 19. Consumo de comida	178
Figura 20. Consideración del factor nutricional	179

## Índice de imágenes

Foto1. Frutas en conserva, Casa de artesanías.	74
Foto 2. Fruta cristalizada, Casa de artesanías.	74
Foto 3. Maíz negro trabado en piloncillo, Santa María Tixmadejé.	75
Foto 4. Milpas con quelites en el terreno en reposo, Santa María La Loma.	75
Foto 5. Hongos yemita, Pueblo Nuevo.	76
Foto 6. Hongos yemita y hongos clavito recolectados, Pueblo Nuevo.	76
Foto 7. Hongos de llano, Cabecera municipal.	77
Foto 8. Hongos de cerro, Cabecera Municipal.	77
Foto 9. Producción de Hongo seta, Juando.	77
Foto 10. Cría de cerdos, San José Agostadero.	79
Foto 11. Cría de borregos, Santa María La Loma.	80
Foto 12. Cría de Conejos, San José Agostadero.	80
Foto 13. Chile de mata, Santa María Tixmadejé.	81
Foto 14. Cecina natural, Loma Linda.	82
Foto 15. Ganado bovino con maíz blanco en el piso para alimentarse, San José Agostadero.	82
Foto 16. Antigua prensa de quesos, Museo Antonio Ruíz Pérez.	83
Foto 17. Mostrador de quesos, Cabecera Municipal.	83
Foto 18. Queso Oaxaca.	84
Foto 19. Queso Panela.	84
Foro 20. Queso Ranchero.	85
Foto 21. Queso enchilado embadurnado.	85
Foto 22. Queso enchilado con rajás.	85

Foto 23. Queso Adobera.	86
Foto 24. Queso tipo manchego.	86
Foto 25. Jaula de guajolotas y conejo, San Francisco Sashní.	89
Foto 26. Gallinas y gallo, Santa María La Loma.	90
Foto 27. Maíz molido (alimento de los animales de traspatio), Santa María La Loma.	91
Foto 28. Charales en mixiote, Santa María Tixmadejé.	92
Foto 29. Mole rojo empezando cocción, San José Agostadero.	92
Foto 30. Gordita de frijol con nopales, Cabecera Municipal.	93
Foto 31. Tortitas de huazontle seco, Santa María Tixmadejé.	95
Foto 32. Tostada y aguacate baby (desayuno indígena), Endeje.	96
Foto 33. Chileatole en cacerola de peltre, San Francisco Sashní.	97
Foto 34. Xoconostles tatemados para salsa, Santa María Tixmadejé.	99
Foto 35. Simbólica de los primeros ejidatarios de San José Agostadero.	103
Foto 36. Primeras edificaciones de Santa María La Loma.	104
Foto 37. Horno de ladrillo, San José Agostadero.	106
Foto 38.. Taco de panza de res.	107
Foto 39. Enchiladas verdes	108
Foto 40. Torta	108
Foto 41. Mole rojo.	108
Foto 42. Mole verde.	109
Foto 43. Capón.	109
Foto 44. Barbacoa de borrego.	109
Foto 45. Consomé de barbacoa.	110



Foto 46. Salsas.	110
Foto 47. Papas doradas.	110
Foto 48. Agua de sabor.	111
Foto 49. Palma de platano, Loma Linda.	117
Foto 50. Palma de papaya, Pueblo Nuevo.	117
Foto 51. Terreno agrícola abandonado, San Francisco Sashní.	118
Foto 52. Aglutinantes para el mole: nuez, almendra, galleta, pan, chocolate de metate y especias, San José Agostadero.	123
Foto 53. Luchuales, Santa María Tixmadejé.	127
Foto 54. Quexquemetl y chiquigüite sobre silla, Cabecera Municipal.	130
Foto 55. Granero construido de tepetate, San María La Loma.	136
Foto 56. Granero construido con bloc de adobe actual, San María La Loma.	136
Foto 57. Harina de trigo orgánica, Pueblo Nuevo.	143
Foto 58. Puesto de licores, Feria de Santa María La Loma.	144
Foto 59. Molienda de maíz, Santa María Tixmadejé.	145
Foto 60. Milpas con invernaderos, Santa María La Loma.	158
Foto 61. Chiles manzanos en invernadero, San José Agostadero.	159
Foto 62. Frijoles variados, Loma Linda.	159
Foto 63. Reserva familiar de maíz blanco nativo, Loma Linda.	162
Foto 64. Chilacayote secado al sol para su conservación, Santa María Tixmadejé	163
Foto 65. Agave pulquero, Santa Francisco Sashní.	165
Foto 66. Maíz rojo, Santa María La Loma.	166
Foto 67. Pepita tostada para salsa, consumida con cascara, Santa María Tixmadejé.	167

Foto 68. Papa asada en brasa directa, Santa María Tixmadejé.	167
Foto 69. Frijoles nativos de Santa María Tixmadejé	170
Foto 70. Grano de maíz negro, Cabecera Municipal.	174
Foto 71. Grano listo para triturarse, Cabecera Municipal.	174
Foto 72. Tortillas del mismo maíz, Cabecera Municipal.	175

## Capítulo I. Antecedentes

Abordar el estudio de la gastronomía del Estado de México es encontrarse frente un amplio abanico de preparaciones tan variadas como únicas, figura sin duda, como una de las cocinas más populares y representativas de México, por ello estudiar la cocina municipal y regional del mismo estado es tarea importante para la preservación del patrimonio gastronómico. Por lo anterior, delimitar este estudio al municipio de Acambay resulta provechoso, considerando que es un municipio con una larga historia y un acervo cultural notable.

A partir de los años sesenta la identificación y el registro de la cocina mexicana ha cobrado relevancia, esta documentación se ha hecho a través de enfoques históricos, antropológicos o costumbristas<sup>1</sup>, que dan importancia a esta expresión cultural (Barros, 2008), lo que pone de manifiesto la necesidad de salvaguardarla.

Hasta ahora el mayor reconocimiento que se le ha dado a la cocina mexicana es el que refiere la UNESCO (2010) nombrándola como “Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad” a través del documento: *La tradición gastronómica de Michoacán cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva*.

Esta proclamación se otorga para enaltecer un recurso cultural que desempeña un papel protagónico dentro de la tradicionalidad de una población, pero también, para fijar la atención hacia el mismo, con el fin de que su riqueza no se vea mermada, pues tal recurso puede estar sujeto a condiciones vulnerables o que lo hagan susceptible a modificación (UNESCO, 2013).

Conocer la cocina mexicana a través de los rasgos particulares de cada municipio siempre será algo positivo para el acervo total, puesto que para la obtención de esta mención se debió caracterizar a la cocina mexicana como fenómeno nacional, haciendo valer su condición histórica y tradicional a la par de su innegable regionalidad.

En el caso del Estado de México se han realizado diferentes esfuerzos para registrarla, en las últimas décadas se han rescatado diferentes materiales bibliográficos, relativos al estado en particular, tales como el *Recetario Mexiquense* basado en el manuscrito de Dominga de Guzmán (1999) del siglo XVIII que contempla 348 recetas del estado. También está el libro de Rosita Sánchez (2006) *Conversación en la Cocina, gastronomía mexiquense* donde, de una forma

---

<sup>1</sup> El enfoque costumbrista entendido como la actividad gastronómica gestada en la cotidianidad dentro del contexto familiar, que asume algunas de las consecuencias epidemiológicas de la alimentación actual como el sobrepeso y sus comorbilidades (Instituto Nacional de la Nutrición México, 1973).

integradora, se contempla lo más representativo del estado siendo la milpa la protagonista, junto con los quelites y los hongos.

La Universidad Autónoma del Estado de México, a través de la Facultad de Turismo y Gastronomía ha sumado esfuerzos por la documentación de la cocina del estado, en libros como: *El sabor de nuestra cultura, Gastronomía indígena del valle de Toluca* en la que se recopilan recetas lacustres, sopas, tamales, aves, hongos, verduras y bebidas del estado (Romero y Viesca, 2009).

Más específicamente de la región norte del estado, ésta institución ha fomentado la profundización en el tema a través de artículos, tesis y reportes de corte académico, una de las más recientes es la que realizan Díaz y Zaragoza (2013) en la que hacen una labor de documentación de la cocina mazahua en el municipio de San Felipe del Progreso que, de manera integradora, documenta aspectos de cocina autóctona y popular del municipio.

En el caso de Acambay se encuentran diferentes trabajos de investigación académica, como la tesis de López (2012), quien recopila información valiosa sobre la cocina tradicional del municipio en una descripción representativa del fenómeno culinario, haciendo especial énfasis en la comida y costumbres indígenas. Igualmente, Mercado y Rojas (2007) abordan en su tesis, la preparación y consumo de hongos comestibles en Acambay aunando en la diversidad de preparaciones típicas del municipio. Finalmente, se encuentra el reporte de Encalde (2011) quien destaca los recursos naturales y culturales de corte turístico en Acambay, lo que fortalece la idea del potencial gastronómico existente en ese municipio.

Sánchez (1983) asegura que siempre ha causado muchas preocupaciones el pueblo otomí, tan identificado con el Estado de México, que cuenta con una trayectoria histórica muy antigua, tan antigua que ya existía desde los tiempos de las culturas agrarias. El Doctor Manuel Gamio citado por Carrasco (1986) señala que los otomíes descendían de los primeros pobladores arcaicos de México. Lagunas (Lagunas, 1998) afirma que los otomíes siempre han sido partícipes de la producción agroalimentaria, ya que, se puede mencionarles como importantes cultivadores, cazadores y pescadores, lo que habla de una importante cultura gastronómica.

En un estudio realizado acerca del estado de nutrición y los hábitos alimentarios de comunidades otomíes en el Valle del Mezquital en México, se señalan algunas carencias en la ingesta de nutrientes, las cuales son considerables, pues los autores remarcan la necesidad de mejorar las condiciones dietéticas y alimenticias de la gente en comunidades no urbanizadas (Richmond, Calvo, Serrano, y Payne, 2009).

En el caso de la población de esta zona, las características físicas propias de esta región del estado, les ha permitido no dispersarse socioculturalmente de forma tan notoria, pues los suelos y los recursos hidrológicos les han permitido desarrollar la agricultura, de forma que siga siendo pieza importante de su *modus vivendi* (Questa y Utrilla, 2006).

Peña y Hernández (2009) en su libro *Olores y sabores de la cocina hñãñü* documentan recetas de la cocina otomí actual, que muestran variedad de preparaciones que persisten desde mucho tiempo atrás, hasta algunas en las que ya se observa una influencia moderna, producto de su contacto con la cultura occidental.

Actualmente en Acambay, convergen diversos grupos sociales que conforman la población, que por ende coexisten dentro del fenómeno culinario total, estos grupos están conformados por gente más urbanizada, consecuencia de la occidentalización de sus actividades, y que comparten rasgos socioculturales más acercados a los del mexicano común, aunque mantienen matices gastronómicos destacables, por su contacto con otras influencias culinarias y por su reinterpretación de la cocina.

En el libro *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, el compilador Contreras (2002), presenta diferentes artículos relacionados con la conducta alimentaria entre personas en el continente europeo, atendiendo a variables como la edad y la nacionalidad, refiriendo a las cualidades asociativas de la comida con las etapas etarias y sociales, a lo largo del texto, diferentes autores mencionan la importancia de las consideraciones generacionales, sugiriendo que la descripción transmutativa permite el mejor entendimiento de una gastronomía local, regional o nacional.

## **1.1 Planteamiento del problema**

Actualmente existe en el municipio de Acambay una acelerada dinámica de transformación agroalimentaria, que ha dado lugar a modificaciones en el fenómeno culinario del municipio. El problema reside precisamente, en este notorio suceso, ligado a la falta de documentación de varias de sus recetas.

La modificación de la alimentación no representa necesariamente un problema, lo relevante deriva de los impactos negativos que producen estas transformaciones en la sociedad. En este caso se puede hablar de aspectos sociales y culturales, y en el tenor de salvaguardar lo valioso de las cocinas es importante velar por la durabilidad de las características que hacen único a Acambay, que posee una variada cocina indígena y mestiza, cuya tradición se remonta hasta los primeros pobladores otomíes en el norte del Estado de México.

Hay mucho que decir sobre la globalización en la alimentación, pero uno de los más notorios de la industria agroalimentaria es cómo transforma los productos naturales propios de una cultura, en alimentos homogenizados para el consumo masivo. Esta industria asume las particularidades locales, mientras lanza especialidades regionales y exóticas adaptadas o estandarizadas (Frandrín y Montanari, 2011).

Esto es un efecto visible no solo en la restaurantería, sino también, en los productos novedosos que ofrecen la aparente posibilidad de ser totalmente inocuos y más prácticos a la hora de cocinar. Esta influencia, gradualmente hace dependiente a quienes optan por el consumo de estos alimentos procesados, lo que lleva consigo una inevitable pérdida de los hábitos tradicionales.

La cocina tradicional de Acambay se ha visto modificada por diferentes factores a través del tiempo, es por ello que abordar algunos de los cambios y variaciones es tarea prioritaria.

Uno de los puntos importantes a identificar son los actores y factores que han intervenido para la modificación de la gastronomía, que permitan plantear mejoras o medidas de conservación de su cultura culinaria ante un mundo que tiende a estandarizar la gastronomía.

## 1.2 Justificación

Se ha hecho mención de diferentes investigaciones bien logradas con respecto a la cocina del municipio que documentan muchos de sus aspectos particulares, pero poco es lo que se ha hecho por analizar información que refiera a las transformaciones de la alimentación local. Determinar los elementos constitutivos de la cocina tradicional de Acambay, especialmente de aquellos que aportan a la construcción de la singularidad de la cocina mexiquense tiene una relevancia especial, pues ésta área, desde el primer siglo de la Colonia, se caracterizó por ser constantemente variable, desconocida e inexplorada (Brambila, 2002).

Entender cómo ha sido la modificación de esta alimentación a través de las experiencias, opiniones y vivencias de la gente beneficia directamente a los que ahí viven, pues se llama a la reflexión relacionando la evolución de la gastronomía con la modificación de la alimentación, dando pauta de qué es lo que se tiene que hacer para contrarrestar el problema.

El Estado de México es la entidad con la dinámica de migración interna más intensa del país, que, al mismo tiempo posee también una migración transnacional continua, que trae consigo sistemas de prácticas, jerarquía de ideas y capital social que cambian el esquema concebido (Castro, 2007).

Domínguez (2008) señala que los cambios gastronómicos se acentúan cuando llegan nuevas tecnologías y patrones alimenticios a las comunidades, que en un principio parecen ajenos, pero que se arraigan gradualmente hasta tener aculturaciones diferentes a las tradicionales.

Hay que considerar que los otomíes, a lo largo del tiempo, han sido marginados, y sus condiciones de vida actuales, en ocasiones los orillan a abandonar su cultura, esto significa una problemática para la etnia, pues sus expresiones culturales no tienen la valoración social ni económica que deberían (Morales, 1994). Lo anterior, los lleva a unirse a las filas de los servicios e industria, que poco o nada tiene que ver con sus raíces, lo que dificulta la preservación de su cultura (Lazcarro, 2008).

Las investigaciones documentales que indagan en los elementos característicos, específicos de una sociedad, despiertan el interés y la curiosidad del común de la población, así puede hablarse del beneficio de esta investigación, en términos de ayuda a la divulgación del material cultural gastronómico de Acambay, pues la labor de documentación y difusión puede convertirse en un atractivo turístico – cultural importante.

La valorización de la cocina tradicional de Acambay es de suma importancia para contrarrestar los efectos de la acelerada globalización de la alimentación, porque

como ya hemos mencionado; el mercado agroalimentario global se inspira en los folclores culinarios, que ayudan a deconstruir algunos de sus elementos identitarios, para propulsar mejor sus versiones.

La documentación de las recetas logra, también, la perpetuidad de las mismas, pues facilita la reproducción futura y fortalece el sentimiento de identidad de la población por su comida, este aprecio permite que no sean tan fácilmente influenciables por comidas comerciales que responden solo a intereses particulares (Rivera, 1986).

Volviendo a hacer referencia al documento de la UNESCO (2010) se refuerza la idea de que, todo conocimiento cultural de una magnitud tan grande como es la cocina debe defenderse y difundirse. Con esta investigación se pretende lograr conciencia a favor de la identidad del municipio, pero además, tener un impacto tal que se beneficie a las propios acambayenses con las conclusiones que saldrán a la luz, primeramente para perpetuar las recetas, y finalmente, siendo una herramienta de autoanálisis agroalimentario.



### **1.3 Preguntas de investigación**

- ❖ ¿Cuáles son los recursos agroalimentarios tradicionales de Acambay?
- ❖ ¿Qué variaciones, cambios y/o evoluciones se han dado en la cocina tradicional de Acambay?
- ❖ ¿A qué obedecen los cambios en la dieta y las preparaciones?
- ❖ ¿Cuáles son algunos de los efectos de estas modificaciones?

### **1.4 Objetivos**

#### **1.4.1 Objetivo General**

Analizar las transformaciones en los patrones alimentarios y gastronómicos de la población del municipio de Acambay a partir de estudios de caso en tres generaciones. A fin de generar un documento que sirva como herramienta de autoanálisis en la transformación gastronómica.

#### **1.4.2 Objetivos específicos**

- ❖ Tener un acercamiento con la actualidad de la alimentación y la gastronomía de Acambay.
- ❖ Documentar recetas con cualidades tradicionales de la cocina de Acambay, generando registros específicos de las mismas.
- ❖ Registrar la variabilidad que se ha dado en ingredientes, recetas, técnicas y demás fenómenos relativos a la cultura alimentaria en el municipio.
- ❖ Determinar y comparar cuáles son los principales factores de cambio en la gastronomía de las diferentes generaciones.
- ❖ Generar elementos teóricos que sustenten la importancia de la cocina acambayense.
- ❖ Elaborar recomendaciones y/o sugerencias para la preservación del patrimonio agroalimentario del municipio de Acambay.

## Capítulo II. Metodología

### 2.1 Tipo de Investigación

Se realizará una investigación mixta, con énfasis en los aspectos cualitativos, que ofrecen la posibilidad de dar profundidad a los datos, asumiendo la importancia de la riqueza interpretativa y de la contextualización del ambiente (Sampieri, Collado, y Lucio, 2003).

Para la determinación de muchas de las transformaciones gastronómicas y alimentarias se estudiarán tres generaciones de cada grupo social identificado, que son: indígena, mestizo y de ascendencia europea<sup>2</sup>.

Esta investigación será descriptiva, de corte etnográfico, que consiste en descripciones detalladas de situaciones, eventos, interacción y comportamiento de personas, que son susceptibles de observación, contemplando lo que los sujetos llevan a cabo, piensan, creen, experimentan y practican (González y Hernández, 2003).

Murillo (2014) señala que la investigación cualitativa en investigaciones empíricas (cimentadas en datos humanistas) se basa, principalmente, en generar teorías y para registrarla se deben emplear métodos de recolección de datos que no son cuantitativos, es decir, que no requiere de datos y resultados numéricos, con el propósito de explorar a la sociedad describiéndola tal como la experimentan los sujetos de estudio.

También, se emplearán instrumentos de tipo cuantitativo como tablas y gráficas que permitan arrojar resultados concretos en términos de generalización de datos para enunciar información puntual.

En el caso de esta investigación se buscará información que indague en la realidad de las personas para que se pueda concretar una descripción acertada de su realidad, el hecho de estudiar a las tres generaciones tiene por objeto conocer el proceso evolutivo alimenticio y gastronómico gestado de generación en generación, lo que permite encontrar características comunes y diferenciadoras entre las generaciones y entre los diferentes grupos sociales.

---

<sup>2</sup> Familias que tienen memoria de su origen europeo, principalmente español, francés e italiano, principalmente que han mantenido cierta hermeticidad cultural, que aún se asumen como individuos diferentes al mexicano común, en rasgos conductuales y habituales.

## 2.2 Técnicas de investigación

Con el fin de mejorar el vínculo a establecer con los informantes, se realizará un proceso de observación participante, que es una estrategia para obtener información, a través de una colaboración activa, conociendo la realidad de la sociedad desde el interior de la misma, lo que permite generar categorías conceptuales, descubriendo asociaciones entre los fenómenos observados (Murillo y Martínez, 2010).

El presente trabajo busca conocer el actual modo de alimentación, las diferencias con el pasado y las diferentes perspectivas respecto al porvenir. Esta recopilación de conocimientos, experiencias, opiniones y posturas, deberán estar emparentadas con el fenómeno culinario.

Se seguirán cinco etapas de trabajo que se enumeran a continuación:

1. Definición de la información que se busca obtener. Enunciada en los siguientes puntos:
  - Principales recursos agroalimentarios.
  - La cocina tradicional de Acambay, en términos de ingredientes principales, preparaciones típicas, así como costumbres y opiniones alrededor de la misma.
  - Transformaciones que ha tenido la cocina tradicional tanto en términos generales como casos específicos.
2. Preparación de cuestionarios que arrojen los datos deseados, es decir, que el instrumento guía permita indagar en la información que se desea explorar, para su posterior registro.
3. Localización de las fuentes de información, tanto bibliográfica como los informantes clave en el municipio.
  - Fuentes de información: Oralidad, materiales físicos, materiales audiovisuales y materiales automatizados.
4. Extracción de información que contenga los datos necesarios para lograr los objetivos especificados.
5. Análisis e interpretación de los datos cualitativos y cuantitativos valiéndose de herramientas estadísticas, enunciando de manera concreta la información obtenida.

6. Elaboración de conclusiones, haciendo informes que respondan a los objetivos de la investigación.

Para efectos de la investigación se realizarán dos fases de trabajo con las que se logrará el resultado exitoso de la misma, estos rubros son la revisión bibliográfica y el trabajo de campo. La revisión bibliográfica sustenta y complementa los datos que se obtengan durante el trabajo de campo. A continuación se describen las actividades a realizar en ambos rubros.

### **2.3 Revisión Bibliográfica**

Se consultará bibliografía y otros materiales a fin de compilar información relevante y relacionada con el tema de investigación obteniendo un marco que permita contrastar los datos previamente recabados, con los que se recabarán en la siguiente etapa.

Esta selectiva revisión brindará información del municipio, de las etnias y/o grupos sociales importantes, así como de los datos relativos al sector agropecuario y la gastronomía. Habrá que valerse de fuentes primarias como libros, antologías, artículos de publicaciones periódicas, monografías, tesis, documentos oficiales, reportes de asociados, trabajos presentados en congresos o seminarios, artículos periodísticos, testimonios de expertos, videos y páginas de Internet, entre otros.

Igualmente, algunas fuentes secundarias como compilaciones, resúmenes y listados de referencia que permitan analizar la información primaria, enfocándola a los objetivos del presente trabajo.

Finalmente, habrá que indagar en algunas fuentes terciarias que consisten en boletines, asociaciones industriales y de diversos servicios, reportes con información gubernamental etc. Éstas son útiles para detectar fuentes no documentales tales como organizaciones, miembros de asociaciones, instituciones, agencias informativas y dependencias del gobierno que efectúan investigaciones (Danhke, 1989).

### **2.4 Trabajo de Campo**

En esta fase se observará de forma directa los fenómenos referentes a la alimentación de la población de Acambay. Esta aproximación directa servirá para tener la visión completa de cómo sucede el fenómeno agropecuario y gastronómico.

Esta investigación abarca tres generaciones de la misma familia, formada por abuelos, adultos padres de familia y jóvenes que pueden o no ser padres de familia, la característica principal de estos últimos debe ser que sean partícipes activos del

fenómeno culinario al interior de la familia, es decir que cocinen y/o estén involucrados con la alimentación doméstica.

#### **2.4.1 Herramientas de investigación para el trabajo de campo**

Para la obtención de información durante el trabajo de campo, se hará uso de formatos y cuestionarios (anexos) que permitan la buena recolección de datos que lleven a conclusiones útiles, estas herramientas serán aplicadas a los diferentes niveles generacionales, primero para conocer recetas propias de cada generación y segundo para adentrarse en la información relativa a los cambios agroalimentarios.

“Las técnicas más empleadas en las investigaciones etnográficas son las observaciones y las entrevistas...” (Murillo y Martínez, 2010: 10). Para esta investigación se realizarán entrevistas a modo de conversaciones espontáneas e informales, manteniendo a discreción la línea de preguntas. Para el buen logro de este ejercicio, se tendrá en cuenta el contexto y los efectos que cause el propio investigador en el objeto de estudio (Murillo y Martínez, 2010).

El cuestionario cuenta con preguntas estructuradas, semi estructuradas, abiertas y cerradas que sugieren un diálogo abierto para la obtención de las experiencias y opiniones.

Para determinar los resultados de las preguntas cuya naturaleza es estadística como: grados de significancia, preferencias en preguntas cerradas etc. Se utilizarán las tablas de probabilidad y métodos analíticos de Daniel Pedrero y Rose Pangborn (1989).

En el caso de las recetas los formatos se llenarán con la puesta en práctica de las mismas, en un ambiente informal que fomente la convivencia y la participación, de modo que se tenga la mayor cantidad de información posible relativa las preparaciones.

Los anexos 1, 2 y 3 abordan las cuestiones y tópicos relativos a las experiencias y posturas de la gente con respecto a la gastronomía local, a fin de conocer el ambiente de opiniones que existe respecto al pasado, presente e inclusive, al futuro de la cocina de Acambay.

El anexo 4 es una ficha técnica que se utilizará para registrar las recetas tradicionales con las especificaciones necesarias que permitan la observación y análisis de las mismas. Finalmente, el anexo 5 indaga en aspectos sociales y costumbristas inherentes a la cocina.

Todas estas herramientas, una vez aplicadas serán interpretadas a través de un proceso de categorización y transcripción de información, orientando este análisis a la exploración y la lógica deductiva.

#### **2.4.2 Familiarización con las comunidades**

La empatía se hará a través del compartir del saber culinario, en conocimientos de tipo oral como práctico, realizando un intercambio de preparaciones. Por una parte, ellos compartiendo sus recetas y conocimientos, pero igualmente, siendo receptores de las aportaciones que el autor brinde en diferentes vertientes de la cocina.

A través del producto tangible que es la propia comida y las recetas, se extraerán datos de los informantes que permitan una documentación completa para con ello, describir su cocina actual y hacer hincapié en los factores de transformación de la alimentación.

Abarcando la gastronomía como elemento integrador, se observará no sólo qué se cocina y se come, sino cómo se cocina y cómo se come, haciendo referencia a rasgos de identidad como lo pueden ser el calendario, el sentido ritual, los espacios, los roles de las personas, e inclusive los artefactos empleados en la cocina tradicional, por ejemplo el recipiente de barro, el metate, el molcajete o el uso de cestería como menciona Jacques Sousette (1993).

#### **2.4.3 Selección de la muestra**

Para seleccionar la muestra se buscarán las siguientes cualidades de la población:

- Ser familias con los integrantes disponibles, es decir que esté al menos un integrante de cada estrato solicitado.
- Población que tenga una tradición culinaria destacable, dicho de otra forma: que sean familias que a través de las generaciones hayan inculcado la cocina entre sus miembros, ya que de no ser así se dificulta conocer la cocina verdaderamente tradicional y la posterior comparación.
- Para abordar el fenómeno de movilidad social se buscarán familias con actividad de migración en su haber.

Dada la naturaleza del estudio cualitativo que se trabaja, no se necesita un número tan estricto de informantes, por lo que los informantes clave serán obtenidos de diferentes fuentes. Aquí las más importantes:

- A través de establecimientos representativos: Se identificarán algunos establecimientos de alimentos y bebidas donde se oferten platillos tradicionales de Acambay.

- Con la orientación del ayuntamiento: Se acudirá a la Dirección de Turismo y Fomento Económico del Municipio, para ser canalizados a cocineras y familias con tradición culinaria destacable, que son llamados en muestras gastronómicas, eventos especiales de comida etc.
- Con el acercamiento que permitirá la realización del proyecto “Miradas sobre las transformaciones sociales en el noroeste del Estado de México; la voz de los que se quedan”: Dado esta tesis se realiza dentro del marco de esta investigación, se aprovecharán los informantes que colaboren dentro de la misma, a fin de que sean aprovechadas las visitas de campo para ambos trabajos.
- Mediante el proceso de muestreo bola de nieve: También conocida como *Snowball sampling*, es un método eficiente donde cierto grado de confianza es requerido para que la población esté dispuesta a participar en la investigación.

Este tipo de muestreo no probabilístico, supone un procedimiento de selección informal, en el que se establecen redes numéricamente ascendentes de informantes, que permitan indagar en los aspectos a determinar (López J., Hernández, y Mercado, 2014). Para efectos de este trabajo se usará este método, que permite que un informante pueda canalizar al investigador con otro(os) que cumplan con las características establecidas.

Se contemplan 3 generaciones porque con ellas se logra analizar de forma sustancial los cambios en los patrones alimentarios, puesto que el diálogo en el trabajo de campo presta la posibilidad de registrar retroalimentaciones, comentarios complementarios, e información adicional que permite llegar a conclusiones más completas.

Los rangos de edades establecidos se basan en el estudio de Mansilla (2000), *Etapas del Desarrollo Humano* cuya formulación de edades se asocia con variables de franja etaria, ambiente y problemáticas, que atienden los fines multigeneracionales de esta investigación.

<b>Generación</b>	<b>Sub-etapas de desarrollo</b>	<b>Edad</b>
Primera Generación (abuelos)	Longevos	94 a 85 años
	Ancianos	84 a 75 años
	Senectos Intermedios	74 a 70 años
	Senectos Primarios	69 a 65 años
	Adultos Mayores	64 a 51 años

Segunda Generación (padres de familia)	Adultos Intermedios	50 a 41 años
	Adultos Jóvenes	40 a 25 años
Tercera Generación (hijos o jóvenes padres de familia)	Juventud	24 a 18 años

## 2.5 Determinación temporal y geográfica

El periodo de tiempo a trabajar en campo abarca desde el mes de marzo hasta el mes de noviembre del año 2014, de modo que se puedan abarcar diferentes periodos estacionales, con la intención de poder elaborar platillos con ingredientes de diferentes temporadas.

Con la finalidad de tener una muestra representativa, la delimitación del espacio contempla el trabajo de campo en diferentes comunidades del municipio, que han sido elegidas de acuerdo a los grupos sociales existentes en cada una de ellas, ya que algunas albergan población indígena, mestiza o de ascendencia europea.

Las localidades que integran el municipio de Acambay están divididas en cuatro sectores diferentes Serrano (1999), por lo que se trabajará en al menos una comunidad de cada área, a fin de tener rasgos particulares de cada cuadrante.

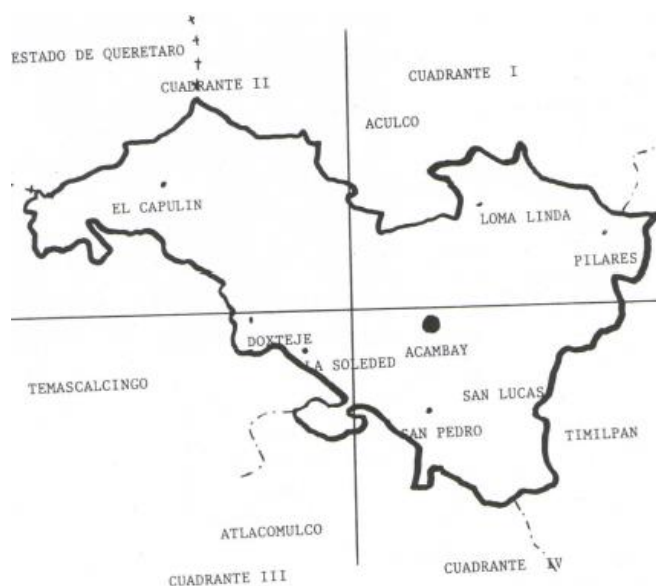


Figura 1. Distribución municipal de Acambay en cuadrantes. Serrano (1999: 21)

Cuadrante I:

- Loma Linda

Cuadrante II:



- San Francisco Sashni
- San José Agostadero
- Santa María Tixmadejé
- Santa María La Loma

Cuadrante III:

- Pueblo Nuevo

Cuadrante IV

- Acambay (cabecera municipal)
- Endeje

Se determinaron dichas comunidades porque albergan población con diferentes rasgos culturales diferenciados, ya mencionado anteriormente como los tres grupos sociales.

En San Francisco Sashni y Santa María Tixmadejé se encuentra una cantidad considerable de personas pertenecientes a la etnia otomí, o bien que aún conservan rasgos característicos de este grupo indígena. En cuanto a Pueblo Nuevo, Endeje, Loma Linda y el centro de Acambay hay mucha gente con características culturales mestizas del mexicano actual. Finalmente en San José Agostadero, y Santa María La Loma, persisten quienes conservan rasgos culturales del pasado familiar europeo.

## **2.6 Preparaciones locales representativas**

En este apartado se registrarán las preparaciones cuyo valor cultural sea importante, es decir, que tengan características únicas que las hagan sobresalir de otras más comunes. Estas características pueden ser la tradicionalidad que tienen, el buen empleo de técnicas e ingredientes que se manejen, o inclusive, un aporte nutricional destacado, dicho de otra manera; en estos ejemplares debe verse reflejada buena parte de la identidad gastronómica de Acambay,

Esto se hace para cumplir con el objetivo de registrar las preparaciones que hacen única a la gastronomía de Acambay y para perpetuar algunos platillos que estén susceptibles de desaparecer o de modificarse de manera radical.

## Capítulo III Marco teórico

El siguiente apartado presenta los conceptos y tópicos que sustentan en buena medida la investigación, y definen el rumbo de diferentes temáticas que se abordarán posteriormente. Además contextualiza al lector de forma que fomente la crítica y lo lleve a una interpretación enriquecedora del trabajo en su conjunto.

Los conceptos son presentados con la orientación que cumpla los fines de la investigación, y además de éstos, se presentan datos estadísticos e históricos, así como puntos de vista de expertos que tratan con profundidad diferentes temas, con lo que se interrelacionan diferentes variables e hipótesis.

### 3.1 Patrimonio Agroalimentario

El término *agroalimentario* es utilizado en diferentes contextos y con diferentes implicaciones, pero generalmente tiene acepciones de utilización que lo involucran con procesos de la cadena productiva alimentaria, englobando no sólo el aspecto agropecuario, ni tampoco, únicamente la alimentación.

La necesidad de alimentarse ha impulsado al ser humano a relacionarse con su entorno, llevándolo a cambiar y reestructurar el medio ambiente en el que vive. A lo largo de la historia, el ser humano ha intentado por muchas vías conseguir más y mejores alimentos, ha perfeccionado y diversificado las operaciones para sistematizar los procesos de agricultura y ganadería, ha desarrollado complejos modelos económicos de consumo entre la población, todo con el fin de asegurar el continuo abastecimiento de alimento.

Las empresas agroalimentarias actuales varían en escala, puesto que han experimentado un intenso proceso de diversificación, y comprenden desde aquéllas que se vinculan con la producción primaria hasta las que manufacturan productos transformados, dichos bienes pueden ser los que la población local elabora de manera artesanal, como también los que las industrias ofertan de manera masiva.

Para la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2008) por sus siglas en inglés FAO, la *industria agroalimentaria*, es el sector encargado de los procesos de preproducción, producción, almacenamiento, procesamiento, conservación y servicio de alimentos de consumo humano. Al mismo tiempo, los recursos agroalimentarios tienen un carácter multidimensional, ya que sus componentes son de naturaleza variada, en los que, unos pueden ser cuantificados y otros jerarquizados.

Los cuantificables son los aspectos básicos e ineludibles de producción alimentaria, que son susceptibles de traducirse en términos de datos numéricos, y que al mismo tiempo están sujetos a diferentes evaluaciones objetivas basadas en teorías científicas, es decir, que se relacionan más con la variedad de productos, las cualidades de las actividades agropecuarias<sup>3</sup> y también con las características fisicoquímicas<sup>4</sup> propias de los alimentos.

En el caso de los que pueden ser jerarquizados, tienen un peso cultural mucho más presente, con juicios no necesariamente objetivos y más tendientes a la riqueza interpretativa de la alimentación, a través de su gastronomía y demás fenómenos emparentados. Estos atributos están relacionados con aspectos afectivos, históricos, sociales, costumbristas etc. Es aquí donde el modelo agroalimentario es absuelto hasta un plano patrimonial, debido a sus características perceptivas.

Referido como *patrimonio agroalimentario*, el término es frecuentemente utilizado en el viejo continente para mencionar los recursos agropecuarios y gastronómicos genuinos y aprovechables<sup>5</sup> de un país. Para Catalá (2011) el patrimonio agroalimentario es la sinergia de cultura, naturaleza y comida, que tiene como sustento, la totalidad de recursos alimentarios emergidos de la tierra. Mismos que no se conservan de manera estática, y por el contrario se reorientan manteniendo sus características esenciales de originalidad.

El patrimonio agroalimentario es variable de acuerdo a los atributos de cada lugar y cultura. Está determinado por el grado de adecuación de usos y consumos concretos de las personas, a eso se debe que en sus diferentes condiciones temporales y espaciales represente de forma tan concreta a un pueblo (Prieto, Mouwen, López, y Cerdeño, 2012).

El modelo agroalimentario que adopta cada cultura es, teóricamente, el que se acopla mejor a su sistema de necesidades, posibilidades y gustos; y en esa medida está sujeta su perdurabilidad, por lo que, de romperse el esquema de necesidades y satisfacciones se suscitan cambios en diferentes escalas.

---

<sup>3</sup> Contemplando dentro de las actividades agropecuarias las siguientes: agrícola, ganadera, pesquera y recolección.

<sup>4</sup> Definiendo fisicoquímicas como los procesos de estudio que se pueden ver y medir de los alimentos sin modificar su composición, como también aquellos donde se analizan las funciones reactivas y funcionales.

<sup>5</sup> Aprovechables en términos de producción agropecuaria de exportación y en términos turísticos como recurso natural y gastronómico. En ambos casos se hace presente la plusvalía de los productos a través de caracterizaciones, denominaciones o protecciones intelectuales de elaboración o transformación del alimento.

De acuerdo con lo anterior, es notorio que hoy en día existe una marcada discrepancia entre lo que la gente quiere o espera de la comida y de su modo de producción. Por lo que el mercado se ha diversificado ampliamente a fin de que, el sector agroalimentario no sea un modelo único (o similar) para todos, como existía en épocas pasadas, sino que esté posibilitada para cumplir con las especificaciones requeridas.

Atenientes a la alimentación, existen diferentes aspectos que el consumidor busca de los productos agroalimentarios, para Prieto, et. al. (2012: 259) los consumidores actuales tienen su concepto de calidad alimentaria y se inclinan (concientes o no) por diferentes atributos, algunos de los más destacados se enuncian a continuación:

- Calidad higiénica y sanitaria.
- Bromatológica (que incluye sus propiedades nutritivas y de composición).
- Sensorial u organoléptica.
- Tecnológica.
- Ética.
- Practicabilidad (factibilidad de uso).
- Afectiva.

De la Tejera y Santos (2007) comentan que la demanda de productos de agroexportación se ve estimulada por patrones de consumo de alimentos, moldeados por las empresas agroindustriales y comercializadoras. Situación que ha alcanzado gran magnitud, y es en esa medida que los diferentes países han tomado diferentes procedimientos.

En el libro *Patrimonio Agroindustrial Alimentario: Testimonios Cotidianos del diálogo Intercultural*, el compilador de estas jornadas internacionales, Miguel Álvarez (2009), aborda distintos tópicos relativos al patrimonio agroalimentario, a través de diferentes estudios de caso, llevados a cabo en diferentes países y regiones<sup>6</sup>.

En estas jornadas internacionales, España y Francia reflejan algunas de las bondades de sus respectivas producciones, que cumplen la cualidad de ser cadenas productivas cíclicas relativamente sustentables, ambos países, junto con México (que también participó en estas jornadas) tienen recursos agroalimentarios muy destacados, pero la falta de despunte en México se ha hecho extensivo, en

---

<sup>6</sup> El libro contempla estudios de caso en países como España, Francia, Italia, Chile Argentina, Portugal, Brasil, Estados Unidos y México, y regiones agroalimentarias productivas de tipo local y/o artesanal como Asturias, Andalucía, Castilla y León, Champagne, entre otras. (Álvarez, 2009).

buena medida por la falta de cuidado en etapas de producción agraria, que involucran en su mayoría de veces a empresas transnacionales de tipo global.

Entre los temas de discusión y análisis está el exponencial cambio de uso territorial, así como la modificación de la gastronomía y la alimentación oriunda de cada país, que no es un tema ajeno inclusive para los países desarrollados, donde sólo la población con alto poder adquisitivo puede tener acceso a productos y servicios con alto valor organoléptico<sup>7</sup>.

El periodista Jaime Morales (2013) cita a la Organización Panamericana de Salud (OPS), que aseguran que México está en una situación de crisis alimentaria, puesto que un aproximado del 50% de los alimentos que se compran en el país son procesados, y sólo en veinte años la comida tradicional ha sido desplazada por la industrializada.

La actual revalorización de la cocina mexicana y de la alimentación tradicional, en contraparte, proponen la reestructuración de diferentes funciones productivas, ambientales, económicas y culturales relativas a la explotación agroalimentaria.

### **3.2 Globalización e Industria**

Los siguientes conceptos se relacionan de manera muy estrecha en el contexto agroalimentario, ya que todos tienen que ver en el desarrollo de esta actividad en sus diferentes etapas.

Matus y Brassel (2002: 66) citan la definición del FMI (Fondo Monetario Internacional) de globalización que la expone como: “La independencia económica creciente en el conjunto de países del mundo provocada por el aumento de volumen y variedad de las transacciones transfronterizas de bienes y servicios, así como de los flujos internacionales de capitales, al mismo tiempo que por la difusión acelerada y generalizada de la tecnología”.

Analizando la definición del FMI, así como de otros textos de autoridad, se hace notorio que el concepto oculta los procesos de explotación, dominación y apropiación, presentes en la lógica capitalista. Igualmente, la definición tampoco profundiza en los actores económicos, políticos e inclusive culturales que intervienen en él.

---

<sup>7</sup> Según la FAO (2014: 93): “Cada alimento tiene características propias de sabor, aroma, color y textura. Se denominan características organolépticas porque se perciben a través de los órganos de los sentidos...”.

Según Navas (2009) la globalización es un fenómeno reciente, que marca de manera determinante el futuro económico, social y cultural del mundo, ya que hoy día es la principal estrategia comercial, así como un hecho concreto de comunicación social que está redefiniendo las relaciones internacionales.

Este modelo tiene impactos a diferentes niveles, siendo el de producción agropecuaria junto con el ámbito cultural, los que más efectos tienen sobre las transformaciones en la alimentación del general de la población.

Por otro lado Fritscher (2002), Laurencin (1998) y Henderson (1998), comparten ideas respecto a la globalización, afirmando que no todos los sectores económicos son plenamente compatibles con la dinámica global, ya que hay varios esquemas productivos como el alimentario, donde existe una fuerte presencia de especificidades nacionales, en las que existe una marcada predisposición al consumo de productos específicos y locales, vinculados con su identidad.

Sería un tema de una amplia discusión el determinar hasta qué punto la globalización tiene impacto en las diferentes áreas del sector agroalimentario, pero lo cierto es que son las grandes empresas de alimentos y dependencias agropecuarias nacionales, las que tienen un efecto significativo en la alimentación poblacional. Aunque, si algo ha caracterizado a la última década es la aparición de mercados dedicados específicamente a los productos orgánicos y de comercio justo, que están en búsqueda de un posicionamiento económico competente, bajo un esquema de reflexión que enfatiza en los efectos nocivos que tienen las producciones masivas actuales.

En el plano empresarial la FAO (1997: 139) define lo *agroindustrial* como "...la subserie de actividades de manufacturación mediante las cuales se elaboran materias primas y productos intermedios derivados del sector agrícola (...) Significa así la transformación de productos procedentes de la agricultura, la actividad forestal y la pesca".

La agroindustria se divide en dos categorías: frescos y procesados. Estos últimos son aquellos que han pasado por algún proceso físico o químico, a fin de cambiar sus propiedades para la comercialización de la manera que más convenga a la empresa y que cubra las necesidades del mercado (Robin, 2008).

De acuerdo al Consejo de Normalización y Certificación de Competencia Laboral (2000: 40) la agroindustria conforme a la plusvalía de sus procesos transformadores puede clasificarse en:

- Productos con poco valor agregado: Producción de un bien primario, sin enlaces entre la producción y las características de uso para consumo final. Por ejemplo: frutas, verduras y cereales simplemente empacados.
- Productos con algún valor agregado: Producción de un bien primario diferenciado, donde puede existir algún enlace entre la producción, el procesamiento y sus características de uso para el consumo final. Por ejemplo: frutas, verduras y cereales ya sean escogidos, limpios y/o cortados.
- Productos con alto valor agregado: Producción y/o conversión de productos primarios en productos semi-procesados para el consumo final. Por ejemplo: aceites, carnes, harinas, entre otros.
- Productos con muy alto valor agregado: Producción y/o conversión de productos primarios y bienes semi-procesados listos para el consumo final. Por ejemplo: vinos, panes, mermeladas, embutidos, etc.

Douwe (2010) menciona que en este sector secundario la actividad la han concentrado fundamentalmente en ocho clases de productos sobre los cuales ejercen prácticamente un monopolio: frutas y verduras (frescas y en conserva), sopas y comidas precocidas, carnes y embutidos, café soluble, sazónadores y harinas preparadas, chocolates y caramelos, productos lácteos, y alimentos para animales domésticos.

Emparentado con lo anterior se sabe que en 2011, el 70% de la producción de la industria de alimentos procesados se integró por carnes procesadas, comida refrigerada, panificación, lácteos y comida congelada (ProMéxico, 2012). Spiegel (2002) asegura que la industria cárnica y la de lácteos son las que mayor impacto ecológico tienen, por el empleo de recursos hídricos y energéticos que implican su elaboración. Este autor concluye que el actual modo de producción es claramente tendiente a la sobreexplotación de espacios productivos, lo que conlleva a la ocupación de espacios naturales que sirven como reservas de biodiversidad, oxígeno y agua.

Este fenómeno comenzó a darse en el continente americano a partir de los años setenta donde el panorama agrícola comenzó a caracterizarse por la concentración de la producción alimentaria en los países desarrollados y el déficit estructural en los países dependientes. Se debió principalmente, a cambios en diferentes niveles productivos, principalmente el tecnológico que tuvo implicaciones en la robótica, informática, biotecnología y biogenética (Rubio, 1995).

Schultz (1994) asegura que desde los años ochenta las empresas trasnacionales agroalimentarias en México incrementaron su número y operación, ya que existían

condiciones que provocaron su interés, por ejemplo: México representaba un mercado interno con una expansión muy rápida, una política abierta a los capitales extranjeros, una tasa de cambio estable, una libre convertibilidad de la moneda, disponibilidad de materias primas necesarias para sus fines productivos, fuerza de trabajo barata y abundante, así como mercados protegidos para sus productos finales.

Consecuencia de esto, Olmedo (2004) destaca que durante los años noventa los productos agrícolas cayeron al nivel más bajo del siglo. Situación que aún en nuestros días no termina de mejorar, considerando que países desarrollados como Estados Unidos y Canadá han impulsado una política proteccionista que impide la colocación fluida de los productos mexicanos de exportación, y contradictoriamente economías como éstas articulan esquemas de consumo que hacen dependientes a países en vías de desarrollo.

El mismo autor señala que a los productos químicos y farmacéuticos utilizados en la actividad agropecuaria (fertilizantes, herbicidas, pesticidas, etc.), en su mayor parte son producidos por las mismas u otras empresas transnacionales que fabrican estos productos para diferentes escalas, desde el doméstico hasta el intensivo.

El control de este sector es casi total, dominado por estas firmas o bien, su tecnología. Y a través de franquicias controlan directamente o indirectamente, cadenas de supermercados, restaurantes y empacadoras.

Para la SAGARPA (2012) el sistema de desarrollo planteado desde los setenta, tiene repercusiones en el aspecto social que hacen surgir procesos de descompensación rural, fortalecimiento de la migración y el deterioro sin precedente en el nivel de vida de los campesinos.

La ciencia dietética también afecta el valor de los productos agrícolas, ya que es muy común que la meta de una mejor nutrición se enfoque en ciertos productos alimentarios que, sean los más recomendables o los que se difunden como tales, sin considerar otras implicaciones de la producción agroalimentaria “En algunos círculos, la dietética ha servido de pretexto para para impulsar el consumo de alimentos más caros...” (Schultz, 1994: 268). La FAO (2014) asegura que el anhelo del mejoramiento de la dieta entre la población ha parecido buen camino para ampliar la demanda de ciertos productos agrícolas, deshace de excedentes acumulados por programas de gobierno o propiciar salidas a alimentos más caros.

Marvin Harris (2011) en la última edición de su libro *Bueno para comer*, dice que en nuestros días ha tenido un auge marcado el producir alimento sólo como sustento



para controlar la emergente explosión demográfica, que si bien, después de la Segunda Guerra Mundial fue necesario hacer sistemas agrícolas más eficientes se ha llegado a un extremo donde, la gente de pocos recursos no puede acceder ni a los alimentos de tercera, y las clases medias tienen una abundancia excesiva de alimentos chatarra.

### **3.3 Transformación y modificación de la gastronomía**

Desde el punto de vista de la historia humana, la alimentación y las transformaciones en la dieta han sido el factor evolutivo más fuerte, que le permitió lograr el proceso de hominización al que ha llegado.

Su evolución se remonta a unos siete millones de años y vale decir que la modificación en la alimentación ha sido la constante a lo largo de todas las etapas, pasando de la vida arbórea<sup>8</sup> en las selvas a la vida en las planicies, llegando inclusive a las zonas geográficas con las condiciones más hostiles (Arroyo, 2008).

Obligado por las condiciones climatológicas el hombre tuvo que adaptar no sólo su fisionomía y comportamiento social, sino innovar y ser selectivo en su forma de comer, por lo que pasó de un ser herbívoro a un omnívoro de alimentación diversa que además de frutas y verduras consumía raíces, semillas y productos cárnicos.

Desde entonces y hasta ahora, las conductas alimentarias influyen de manera determinante en diferentes situaciones de la vida del ser humano tanto en un plano colectivo como individual. Es un fenómeno de naturaleza compleja y de origen multifactorial, entre los cuales se distinguen la cultura, religión, situación económica, disponibilidad de alimentos entre otros (Troncoso y Amaya, 2009).

Brillant Savarin<sup>9</sup> en su libro del siglo XIX *Fisiología del Gusto*, define a la gastronomía como la propiedad exclusiva del ser humano que consiste en el conocimiento razonado del bien comer. El buen empleo de técnicas e ingredientes para cocinar con buen gusto, el buen enfoque de los sentidos y el buen uso de la psique para apreciarla.

La transformación de la gastronomía significa la apertura de innovadores paradigmas culinarios, a través de nuevas formas de contextualizar la comida en

---

<sup>8</sup> Alimentación a base de frutas, coincida por muchos como la primera forma de alimentación de los *australopitecos alfarenses*.

<sup>9</sup> Brillant Savarin (1755-1826), uno de los primeros escritores gastronómicos de la historia de la alimentación humana, quien teorizó las características de la gastronomía por primera vez y llevó hasta un plano filosófico el arte del bien comer.

diferentes espacios, planos educaciones, de contemplación, entre muchos otros, y en la ejecución, es evidente cómo la gastronomía es realizada con versiones personales de lo que es succulento y conveniente, que es un proceso transformacional que según se mantenga y se encause es positivo o negativo para la sociedad (Arroyo, 2008).

Dichas transformaciones están emparentadas con muchos aspectos fundamentales de la vida del ser humano. En el ámbito social han cambiado los roles de género respecto a la cocina, ya que hoy día no es sólo la mujer quien cocina, ni es sólo el hombre el proveedor del alimento. En este mismo ámbito el modo de convivencia relativo a la comida ya no es lo mismo, debido al acelerado ritmo de vida que el mundo demanda.

En cuestiones de estatus es altamente variable lo que las modas imponen un día y son rechazadas al otro, son inestables también las creencias de lo que es bueno nutricional y culturalmente y que deja de serlo.

Hay muchas maneras de poder definir las transformaciones en la gastronomía, pero la que encaja mejor con el perfil de la investigación es el que menciona que son cambios que varían el modo de concebir la buena alimentación y la buena forma de llevarlas a la práctica (Colín, 2014).

En la gastronomía, el plano colectivo es el resultado de la interacción sociológica con el ambiente natural que marca los estatutos de lo que es sugerente comer en determinado lugar y tiempo, desde la cotidianidad hasta los momentos de celebración en cuyo entorno se encuentra la comida.

Es notorio que en el marco colectivo es donde se imponen diferentes usos y consumos en la cocina y la alimentación, a través de estrategias de marketing, así como la inevitable oferta y demanda de productos que marcan la disponibilidad de los mismos, fenómenos a los que está sujeto toda persona que vive en comunidad.

En un plano individual hay un sentido personal de concepción de la gastronomía y la buena comida, en donde convergen tanto las capacidades sensoriales como la percepción simbólica de los mismos. Es cierto que la subjetividad basa buena parte de sus juicios en la opinión del colectivo pero al momento de elección se sopesan ambas para tomar una decisión.

Se debe considerar que en este plano entran en juego factores como la tendencia genética por preferir cierto tipo de platillos, que inclina los gustos por cierto tipo de alimentos. Igualmente, las exigencias alimenticias en cada etapa de la vida son

radicalmente diferentes, esto debido a que el cuerpo humano demanda ciertas características nutricionales en diferentes edades.

Por ejemplo, los niños prefieren alimentos con cargas calóricas y grasas más abundantes, rechazando sabores amargos como el del vino, aceitunas, quesos maduros etc., asociados con anticuerpos y nutrientes que se necesitan en etapas más avanzadas como la adulta (Harrus-Revidi, 2004).

Volviendo al plano de transformaciones se aprecia hoy día, las modificaciones de la alimentación no son sólo motivadas por mejorar las condiciones de vida del ser humano, sino que son un efecto más del sistema global capitalista, que tiene repercusiones directas sobre el sistema agroalimentario, afectando inevitablemente al plano gastronómico que para muchos es la máxima expresión colectiva de los recursos agroalimentarios.

Colín (2014) cita a la doctora Elizabeth Pérez, quien explica que es importante también diferenciar gastronomía de alimentación, pues la primera se refiere a los platillos preparados en la tradición culinaria de un país, y la segunda tiene que ver con la relación que existe entre las combinaciones y porciones de alimento que se ingieren.

Sanjur (1980) en su postura hace dos grandes bloques de las pautas que inciden en la conducta alimentaria que suman a la convicción personal para llegar a un establecimiento de patrones

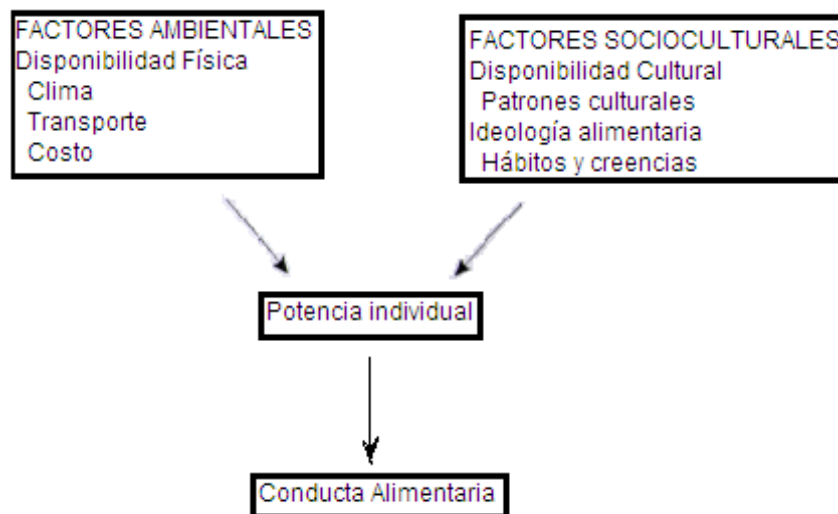


Figura 2. Parámetros Ambientales y Socioculturales que afectan la alimentación en los países del Tercer Mundo. Archivos latinoamericanos de nutrición Sanjur, D. (1980: 634-655).

En el siguiente gráfico se definen algunos de los aspectos fundamentales para el comportamiento alimentario, orientado en gran medida a propósitos nutricionales, pero contiene algunos de los mismos tópicos que inciden en la transformación gastronómica.

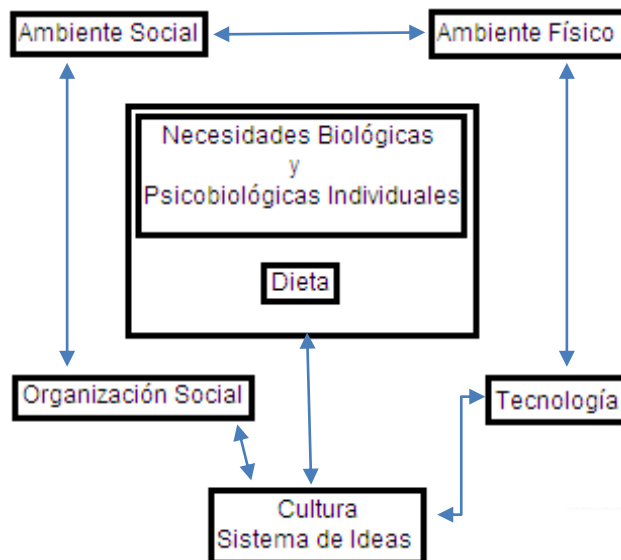


Figura 3. Un modelo ecológico en la antropología nutricional, Jerome, Pelto y Kanderl (1980) citado por Palacios y Román (1994:332).

En el centro del diagrama, Jerome et al. (1980) ubican los requerimientos de los nutrimentos de los individuos y sus necesidades psicobiológicas. Ambos elementos forman la base de un sistema en cuya periferia interactúan el ambiente social y físico, las instituciones sociales, el sistema ideológico de la cultura y la tecnología. Los mismos autores señalan la importancia de considerar la etapa de desarrollo en que se encuentre y el grado y tipo de actividad que realiza.

Contreras (2002) considera que los puntos que de manera general tienen influencia sobre la alimentación gastronómica son el sector agropecuario, el sector económico y la estructura social; por lo que, se retoma mucho de lo que sugiere este autor incorporando a la vez, ideas de Jerome, Pelto y Kanderl (1980), así como de Palacios y Román (1994) las cuales permiten desglosar estos puntos en factores determinantes en las transformaciones gastronómicas, que dan pauta para exponer los resultados obtenidos en el trabajo de campo, considerando que tanto las herramientas de investigación como el acercamiento convivencial se hizo apoyándose de éstos:

- a) El sector agroalimentario: Contempla los aspectos ambientales y tecnológicos, que refieren al modo según el cual el sistema cultural se adapta a su hábitat, extrae, transforma y distribuye el alimento.

- b) El sector económico: distribución, costos y gastos, mercadológicos.
- c) La estructura sociocultural: que permite describir como se mantienen las relaciones armoniosas entre los individuos pertenecientes al grupo del cual obtienen su energía y que, asimismo, engendran la generación siguiente, signo de esfuerzo, ocio, fiesta de cada circunstancia social.

Este tipo de investigaciones permite identificar características particulares del ciclo agroalimentario y avanzar en la conceptualización de lo que implica los patrones de consumo de un grupo determinado de personas, como se ha puntualizado anteriormente los factores serán establecidos conforme a las cualidades de cada generación.

Por varios de los motivos expuestos es que se ha creado la contratendencia de valorización para dejar de producir por producir y alimentar por alimentar, llegando este interés hasta dimensiones internacionales de índole formal.

### **3.4 Patrimonio cultural inmaterial**

En el artículo 2 de la reunión de la 32ª Conferencia general de la UNESCO realizada en octubre de 2003, se aprobó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Que describió al mismo como los usos, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas, instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que son inherentes a las comunidades que reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural (López Barrea, 2012).

Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad contribuyendo así a promover el respeto a su diversidad cultural y la creatividad humana (Arizpe, 2011).

Conjuntando la opinión Francisco López (2012) y Lourdes Arizpe (2011) respecto a la función de la protección del Patrimonio Cultural Inmaterial se conjuntan los siguientes puntos:

- Preservar las creaciones humanas con valor que, de lo contrario pudiesen desaparecer.
- Otorgar reconocimiento mundial a diferentes expresiones culturales, a través de la unión colectiva, así un recurso pasa de ser un orgullo para unos cuantos, en un orgullo de todos.
- Fortalecer las identidades locales, étnicas, culturales y nacionales.

- Posibilitar la reciprocidad social que contenga los conflictos y las guerras.
- Brindar una continuidad histórica a la necesidad psicológica de pertenecer, a través de una o varias tradiciones.

Los pueblos originarios de México tienen un legado cultural valiosísimo a pesar de la modificación a la que fueron sometidos sus sistemas lingüísticos, espirituales y filosóficos. Pues en dicho país la combinación de culturas mesoamericanas, europeas y algo de asiáticas dieron como resultado la pródiga inventiva mexicana que hizo mestizas a las culturas. Haciendo que de este mestizaje surgieran los diseños, artesanías, música, artes visuales, gastronomía, telas etc. Que han dado al país un rostro y una identidad tan distintiva frente al resto del mundo (Arizpe, 2011).

Las expresiones del PCI tienen vida por medio de quien las mira y las protege y su concepción va más allá de lo que antes se llamaba *folclor* o, de manera más general *usos y costumbres*. También abre un momento para integrar nuevas formas culturales. De este modo se crean caminos para resguardar lo auténtico, y al mismo tiempo, se albergan nuevos significados en el marco de la globalidad, en la creación artística y la revitalización identitaria (Barros, 2008).

### **3.5 La valoración patrimonial de la gastronomía**

La alimentación es una de las expresiones culturales que distingue e identifica a un pueblo, pues cada producto revela, de manera singular la esencia de un territorio. Los sabores y saberes asociados a los productos alimenticios hacen que estos se transformen en importantes símbolos de identidad y de patrimonio.

La valoración patrimonial de la gastronomía tiene como finalidad la educación para el enaltecimiento de la cultura de los alimentos, restituyendo la dignidad a los sanos goces materiales, a la par de definir la variedad y diversidad de las cocinas y los productos típicos. Poniendo especial atención en devolver a los sentidos la función del reconocimiento del placer festivo de la comida, favoreciendo una correcta relación entre ser humano y comida (De' Angeli, 2002).

Al respecto, Gloria López (2002) menciona uno de los primeros esfuerzos de valoración y salvaguarda de la gastronomía que es el que Carlo Petrini inicia con el movimiento *Slow Food*<sup>10</sup>, iniciado a mediados de los ochenta y siendo ésta una

---

<sup>10</sup> Movimiento creado como reacción de la apertura de un McDonald's en la plaza Di Spagna en Roma, dándole el comprensible nombre de Slow Food para significar un modo diferente de concebir la vida en la que la

ideología de alcance mundial que propone la empatía con las diferentes cocinas tradicionales del mundo y el rescate de la sabiduría alimentaria.

La misma autora en el libro *Elogio de la cocina mexicana Patrimonio Cultural de la Humanidad* (2012) resalta que en 1989 se redactó el manifiesto del *Slow Food* que como puntos principales contempla que la alimentación debe ser:

- Bueno: en aspectos organolépticos.
- Limpio: sustentable y con el menor impacto ecológico irreversible posible.
- Justo: socialmente equitativo en nombre de la comida.

Actualmente, la valoración patrimonial de la gastronomía se ha hecho a través de la protección de un organismo internacional como es la UNESCO, y que se ve reforzada con el trabajo constante de diferentes asociaciones, organismos gubernamentales y representantes que buscan la salvaguarda de los recursos gastronómicos de determinado espacio geográfico.

El panorama actual de transformaciones ha cambiado de forma tal que los establecimientos de alimentos y bebidas existentes, en su mayoría de comida rápida, son actualmente seis veces más de los que eran en los años 70 (Lozoya, 2012). Aunado a la ya mencionada cantidad de productos procesados existentes en el mercado que se han popularizado.

Para Petrini (2012) todos estos factores han impulsado los altos índices de mala alimentación a nivel internacional pues hasta antes de 1980, una de cada diez personas era obesa; contrario a lo que sucede en la actualidad cuando ya una de cada dos personas es considerada con sobrepeso o con peligro de serlo, por lo que si la tendencia reciente continúa, en diez años, dos de cada tres personas en el mundo tendrán sobrepeso.

El mismo autor considera que la gastronomía auténtica es, en buena medida una solución para las malas transformaciones, puesto que la alimentación en las culturas antes de las revoluciones industriales eran idóneas según sus condiciones. Por lo que no será un retroceso tecnológico ni menos evolutivo el retomar muchos de los conocimientos gastronómicos ancestrales.

La FAO (2001) considera que para que exista una transformación alimentaria sostenible las personas, deben tener acceso, físico, social y económico a suficientes

---

gastronomía propia de cada pueblo sea respetada y fomentada en términos culturales, suponiendo la salvaguarda tradicional y procurando la buena evolución de la gastronomía.

cantidades de alimentos inocuos y nutritivos, que satisfagan sus necesidades dietéticas y preferencias alimentarias, para llevar una vida activa y saludable en forma continua.

Concebir a la gastronomía como una expresión cultural de más alto significado, nos lleva naturalmente a concluir que las grandes cocinas del mundo son las que mejor expresan la creatividad de quienes preparan y recrean. Son aquellas que mejor utilizan los productos florecidos en su entorno cercano y son aquellas que permiten la supervivencia y la calidad de vida de quienes hacen producir la tierra.

### **3.6 Patrimonio gastronómico mexicano**

Para alcanzar los profundos significados de la cocina mexicana hay que remitirse al humano hecho de maíz, a las divinidades que rigen el ciclo agrícola y a la organización social de las comunidades que ejercen sus saberes ante el cultivo de la milpa y el fogón, y los van transmitiendo de generación en generación (Morales G. , 1994).

En México, como en todo el mundo lo que se come depende de dos grandes grupos de factores: los recursos que brinda el ambiente de acuerdo a las condiciones climatológicas y de suelo, y los que se consideran adecuados para consumir en un momento y lugar determinado, este segundo factor más emparentado con la experiencia cultural de cada individuo.

México es un país de geografía variada, que incluye paisajes de montaña, desierto, costa, altiplano, bosque, selva y otros. En cada uno se encuentran recursos alimentarios distintos, con los cuales se ha elaborado una cocina regional con elementos diferenciadores que dan como resultado el amplio abanico de preparaciones existente (Vargas, 1997).

Desde los tiempos anteriores a la Conquista, una característica de toda la región fue el intercambio de productos entre los territorios que la forman, intercambio que generalmente ha sido enriquecido con el saber culinario. Lo que hace que no sólo se transmitan preparaciones de un lugar a otro, sino que permite una reinterpretación de diferentes platillos, elementos culinarios y hasta costumbres.

En tiempos pasados como la época prehispánica o, inclusive el periodo colonial, la temporalidad y la dificultad en las comunicaciones hacían que varios productos fuesen sumamente cotizados (como el cacao o la vainilla), lo que desde un principio, daba un amplio sentido jerárquico o de estatus a los alimentos.



La falta de disponibilidad de medios de comunicación, y el sentido identitario de las comunidades hacía que desarrollaran una cocina regional muy diferenciada con otras. En primer lugar, porque las necesidades en la alimentación variaban de un lugar a otro. Por ejemplo el requerimiento calórico no es el mismo en regiones cálidas que en frías, o en lugares con suelo a nivel del mar a otros de mucha más altura.

En segundo lugar habría que considerar los productos disponibles, que en gran medida determinaban lo que se elaboraba en distintas regiones y también, la creatividad que tuviera cada cocinero en cada lugar, llevaría a que sus productos fuesen más o menos únicos.

Actualmente, la disponibilidad de alimentos a nivel nacional es ciertamente más homogénea y accesible para la población diversa, aunque no todavía para quienes viven en zonas marginadas, hay que considerar que muchas comunidades marginadas siguen siendo dependientes, en su mayor parte de los recursos locales, lo que no necesariamente implica una pobreza alimentaria ni gastronómica (Vargas, 1997).

Como ya se ha mencionado, los alimentos hoy en día son producidos en su mayoría en lugares dedicados específicamente a la agricultura y a la ganadería, alimentos que se distribuyen a lo largo del país, lo que permite que estén a disposición de cualquiera, sin embargo cada una de las cocinas regionales ha sabido mantener su individualidad, mediante la combinación de productos de: consumo generalizado, los que abundan localmente y los estrictamente propios de la región.

Por ejemplo, los aceites industrializados como el de maíz, girasol o de soya se encuentran en la mayoría de los comercios, y de ahí que en cada región se empleen de maneras similares o radicalmente diferentes. En las costas pueden usarse en buena medida para aliñar productos del mar, mientras en el centro del país se han empleados para sofreír carnes rojas o empanizados.

Aunque se pueda conseguir de manera relativamente fácil los ingredientes de cada región de México, lo que cambia es el costo y las características de los productos, lo que tiene como resultado que aún hoy en día exista una inclinación por la cocina local, ya que no es lo mismo tener una guayaba de Michoacán que de Sinaloa, puesto que las características del producto cambian, debido a las condiciones climatológicas de cada una, así como por el almacenamiento y transporte que implicaría cada cual, es decir no es igual comer la guayaba en el lugar de origen, que comerla a muchos kilómetros de distancia con varios días de guarda.

Es cierto que, en ocasiones, la adquisición de productos locales se queda en la intención, por limitantes económicas e ideológicas, pero es innegable el anhelo del consumidor mexicano por adquirir productos cercanos a él, bajo un esquema de aprecio local. Por ejemplo: Ningún mexicano se come un pozole pensando que el origen de los chiles con que se elaboró pudiese ser China o Tailandia, por el contrario, lo hace idealizando el producto como un orgullo nacional, esta desinformación o ingenuidad es el escenario ideal para el bombardeo de alimentos transnacionales. Hecho que nos vuelve a remitir al impacto global.

Para Gloria López Morales (2012) la cocina mexicana es tan única que no pudo darse de forma similar en ninguna otra parte del mundo y tampoco equivale a modelos hegemónicos que el mundo concibe y/o espera, llenos de valores de estatus y protocolos. Lozoya (2012) coincide con lo anterior y enuncia que es una cocina prestigiada a su modo y que para su reconocimiento por la UNESCO fue más allá de proponer maneras de comportarse en la mesa o la forma de hacer un buen maridaje, como sí hizo la cocina francesa.

En el reconocimiento mexicano se apeló a contextos culturales referentes a la antigüedad, a la biodiversidad del territorio, a la continuidad histórica, al carácter ceremonial y ritual del alimento, a su fuerza como factor identitario y de cohesión comunitaria. Además a pesar de la globalización, es notorio como sigue conservando su gran vitalidad y vigencia dentro del espacio nacional, circunstancia medible a través del consumo siempre prioritario de productos originarios como el maíz, el frijol, el chile, los jitomates y muchos otros productos cultivados en la milpa, considerada por muchos como un ejemplo leal de parcela sustentable basada en técnicas ancestrales (López G. , 2012).

En consecuencia hay que decir que el reconocimiento de la cocina tradicional mexicana, es ante todo un logro de índole cultural, que significa poder colocar por primera vez en un diálogo entre iguales a las grandes culturas culinarias del mundo.

### **3.7 Breve reseña de transformación agroalimentaria y gastronómica en México**

En México se gusta de comer vasto e involucrando una gran cantidad de técnicas y tradiciones, de hecho, la cocina mexicana es una de las más reconocidas a nivel mundial, sobre todo por la armonía en los ingredientes al mezclar los sabores en la casi infinita lista de platillos con que se cuenta. Lo anterior se debe en buena medida a las prácticas y costumbres con que se logra el cultivo de los insumos y la tradición con que se guisa; recordando que, la UNESCO (2010) otorgó a la cocina mexicana el reconocimiento de Patrimonio Cultural Inmaterial.

Para el organismo la cocina tradicional mexicana es un modelo cultural de alimentación en peligro, debido a que la participación de la población en toda la cadena productiva está siendo amenazada por diferentes fenómenos propios de la globalización, implicándose desde la siembra y la cosecha hasta la preparación culinaria y la degustación. Dicha institución enumera cinco principales ingredientes como base alimentaria de los mexicanos: maíz, frijol, calabaza, chile y productos pecuarios derivados de los animales (pollo, res, cerdo y pescados); todos ellos cargados de valor sentimental y nutrimental, según León Portilla (1993) el aprecio del mexicano por su comida se remonta hasta el apogeo de las culturas mesoamericanas.

Como es bien sabido por la mayoría la gastronomía prehispánica tenía cualidades de nutrición muy balanceadas y en lo gastronómico podría decirse que era una cocina casi utópica, ya que cumplían con todo lo que hoy en día se considera parte de la buena cocina. Durante la primera época de la conquista, Fray Bernardino de Sahagún, en su obra *Historia General de las cosas de la Nueva España*, hizo una detallada descripción de los alimentos que conformaban la dieta de los pueblos prehispánicos, la cual incluía insumos básicos como el maíz (con más de 40 variedades), frijol, chile, jitomate, tomate verde, aguacate calabaza y nopal; que les había permitido estar a la altura de las cocinas más excelsas de Europa. Para García Rivas (1988) la mayoría de los productos alimenticios del indígena prehispánico persisten todavía y las descripciones que hacen los cronistas respecto a los banquetes de Moctezuma, son inequívoca prueba de la abundancia y variedad de los manjares, aunque la gente del pueblo no gozaba de tantos alimentos, pero tampoco padecía hambre ya que su dieta básica era complementada con la caza, la pesca y la recolección.

El intercambio de productos alimenticios entre los españoles colonizadores y los indígenas mexicanos, creó la cocina mestiza, o sea la combinación de las aportaciones americanas, preparadas a la manera española; y de los ingredientes europeos, cocinados a la manera indígena, esto creó una fusión gastronómica que en general conformaba una dieta balanceada (Colín, 2014); por lo que el problema no radica en la que se podría llamar la primera herencia culinaria mexicana.

Para los inicios del periodo independiente la cocina mexicana era muy especial, prácticamente parte de las corrientes artísticas de la época, el churrigueresco y el barroco, por la conjunción rebuscada pero bien lograda de ingredientes y sabores, con una gran cantidad de elementos únicos, como se hace notorio con el nacimiento del chile en nogada.

De lo que entonces adolecía el patrimonio agroalimentario era de la producción misma de insumos, recordando que durante este periodo el país estuvo un

estancamiento económico. Es decir que el problema no era ni la falta de preparaciones apetecibles ni la falta de buenas costumbres alimentarias, sino de la falta de ingredientes en los sectores marginados, aun así, el acervo gastronómico continuó creciendo gracias a la capacidad del mexicano de encontrar nuevas posibilidades de autosuficiencia.

Con el período de la intervención estadounidense la cocina mexicana tuvo la influencia de ésta potencia, que, además de llevarse más de la mitad del territorio nacional comenzó a cambiar por primera vez desde hacía mucho el concepto de la comida callejera, proponiendo nuevas preparaciones de tipo práctico, lo que dio cabida al mexicano de que la comida no tenía que ser un ritual de aprecio tan aferrado, ejemplo visible fueron los emparedados y algunas conservas, que para autores como Fernando del Paso (2003) son los primeros antecesores de la comida rápida comercial.

Durante el periodo de la dictadura porfirista fue evidente el contacto con países del Mediterráneo, principalmente con Francia e Italia; los franceses por los antecedentes de intentar invadir México durante sus dos intervenciones armadas en 1838 y 1861 respectivamente, pero principalmente por las relaciones públicas, económicas y culturales entre el gobierno mexicano de Porfirio Díaz y la democracia francesa. Para Paire (2004) la influencia francesa tuvo importante influencia en la gastronomía mexicana, primero con las diferentes formas de cocinar, que incluían formas diferentes de utilizar los lácteos como la mantequilla y los quesos madurados, los confitados, los productos de mar, de caza y por supuesto la panadería y repostería, que hasta hoy en día, según la autora, se asemeja más a la francesa que a la española.

Italia por la migración de su población a América, ya que Díaz los consideraba los menos peligrosos de Europa, puesto que nunca habían existido tensiones con México y los rasgos culturales y el comportamiento social no eran abismalmente diferentes, por lo que se les dio extensiones de territorio para desarrollar actividad agropecuaria.

Durante el periodo revolucionario aún con las carencias alimentarias que llevaban el abandono del campo, la gastronomía se mantuvo en un estado precario donde sólo algunos podían comer bien, y la comida se realizaba en contextos muy improvisados, valiéndose de lo que se pudiese para cocinar y para comer. Según Pérez (2000) la gastronomía de aquel entonces se vio mermada por la falta de

insumos, ya que platillos como la discada<sup>11</sup>, los caldos de sal y los nopales asados son prueba de que la alimentación era una necesidad que no era fácil de cumplir.

La misma autora concluye que, el amplio abanico de preparaciones y costumbres se recuperó durante el periodo posrevolucionario, ya que estaba muy latente la necesidad de paz social; y la alimentación, junto con la gastronomía eran elementos importantes dentro de la estabilidad generalizada que se pretendía lograr, dichas costumbres tuvieron un auge hasta algunos años después del mandato del entonces presidente Lázaro Cárdenas (realizado entre 1934 y 1940), quien, con el reparto agrario perfilaba al país no sólo a la autosuficiencia alimentaria, sino al posicionamiento de México como potencia en esta materia.

Durante la Segunda Guerra Mundial, México se convirtió en una de las alacenas del mundo, proveniente de insumos países aliados, principalmente a Estados Unidos, quienes habían enfilado a buena parte de su población a éste conflicto bélico; hasta éste periodo histórico la gastronomía mexicana era auténtica y soberana, los problemas habían sido más los relacionados con la economía en cuestiones de producción, comercialización y abasto que con la carencia de elementos identitarios y tradiciones, lo que hacía entonces de México un país con poca malnutrición y con un perfil gastronómico muy auténtico.

Nolasco (1994) asegura que los cambios gastronómicos surgieron a partir de los años cincuenta por la necesidad cultural y económica del mexicano por ser parte de un modelo agroalimentario global, que según los medios permisivos de los cincuenta prometían el éxito de las economías, esto encausa al país a que se supedita a ciertos condicionamientos externos que son: el medio ambiente, la cultura y las sociedades extranjeras.

Posteriormente, con la necesidad de Estados Unidos por fortalecer su sistema agroalimentario y la intensificación de la industria, se comenzaron a establecer políticas de protección y condicionamiento de aquel país para con México que pretendían vender desde entonces, cada vez más productos relacionados con este sector, aprovechando que el gobierno mexicano lo tenía cada vez menos atendido, pues se le consideraba ya, como un sector encausado y los esfuerzos estaban puestos en modernizar las ciudades, realizar buenas relaciones internacionales, impulsar las industrias petroquímicas, portuarias y maquileras, así como la búsqueda (no lograda) de buenos sistemas burocráticos (Chávez, Muñoz, Roldán, y Avila, 1994).

---

<sup>11</sup> Platillo con carnes de res, cerdo y hasta pollo, al cual se le puede incluir pimienta morrón, chile cuatesmeño, cebolla, jitomate, epazote, entre otros, cuya cocción se realiza en un disco de metal que es una herramienta para el arado llamada disco y de ahí el nombre del platillo.

Durante los años 60, la apertura de los mercados norteamericanos modificó el panorama, México comenzó a exportar carne, fruta, y legumbres en cantidades mayores a Estados Unidos, pero éste país tenía por su parte, la capacidad y el interés de cubrir las deficiencias en producción de granos en México, lo que entonces parecía improbable en una época deslumbrada por la distribución masiva de tierras a los campesinos, pero la estrategia estadounidense comenzó con la venta de ejemplares de semillas mejoradas, para continuar con el abastecimiento de estos cereales en décadas posteriores. Es decir que EUA optó por vender semillas en cantidades cada vez mayores, mientras México lo hacía con productos exóticos de calidad, los cuales eran comerciados a bajo precio y sin mayor valor agregado, el valor agregado lo daba la industria de este país que los transformaba o simplemente los empaquetaba.

A fines de los sesenta y a principios del decenio siguiente la situación cambió desfavorablemente, al reducirse el ritmo de crecimiento de producción de alimentos básicos y el aumento de productos de exportación, lo que significaba una desabasto de productos por un lado, y por otro el hecho de que en México se quedase la producción de menor calidad; ello ocurrió como consecuencia del cambio de los precios en el mercado mundial y la internacionalización del capital. Durante los años setenta las decisiones gubernamentales quisieron impulsar la agricultura comercial, y complementar así las políticas en materia de infraestructura, crédito y asistencia técnica, pero los fondos no fueron suficientes y se tuvo que permitir la entrada de empresas trasnacionales y lejos de competir con ella se propuso apoyarlas.

En términos sociales, la política económica no es neutral en su impacto. En la mayor parte de su existencia, CONASUPO y sus organismos antecesores carecían de la capacidad apropiada para intervenir globalmente en el mercado nacional, sus bodegas se ubicaron en grandes zonas productivas o consumidoras, y se autorizaron subsidios para manejos y fletes que acentuaron el ritmo y el grado de marginación en el grueso de los campesinos. Los importantes esfuerzos para cambiar esta situación en 1973 y 1976 fueron tardíos y limitados, por ello, no alteraron el panorama general descrito (Barkin y Suárez, 1985).

Los años ochenta comenzaron con una sobreoferta de importaciones que obligó la caída de precios del maíz, arroz y trigo (Trápaga, 1994) y desde 1982 los subsidios para el campo bajaron con las políticas neoliberales, a tal grado que desde entonces y hasta ahora el apoyo al sistema agroalimentario nacional dejó de ser un factor fundamental en la agenda de desarrollo del país, es asumida como un acto de caridad estatal, sobre todo considerando la venta del 90% de las empresas paraestatales mexicanas realizadas desde el final de esta década (Burgos y Velásquez, 1997).

Desde mitades de esta década México dejó de ser autosuficiente en productos agropecuarios, y alimentos básicos como el pan o la tortilla ya no se elaboran más de forma casera, y pasaron a ser productos de manufacturación, dejaron de ser productos locales para ser productos de tipo agroindustrial, uniéndose a alimentos que antecedian al proceso de preparación en la cocina. (Barkin y Suárez, 1985).

Los años noventa comenzaron con la promesa de crecimiento en todo el sector con la firma del Tratado de Libre Comercio entre Canadá, Estados Unidos y México, pero desde su entrada en vigor existieron grandes asimetrías en la agricultura de los tres países firmantes. Dichas asimetrías también caracterizaron las negociaciones y sus resultados finales. El poderoso se impuso sobre el débil puesto que Estados Unidos, logró ahorrar miles de millones de dólares en los pagos de aranceles, pero limitando a México en un porcentaje de 20 a 40 veces menos (dependiendo el producto exportado), esto fortaleció la posibilidad del país vecino de controlar el mercado mexicano de cereales, el único intento de balance fue la venta de hortalizas y productos tropicales (Chávez A, et al, 1994).

Este periodo se caracterizó por la intensificación de la participación de la mujer en el campo laboral consecuencia de la crisis suscitada en ésta década, hubo una importante urbanización de las ciudades, y el ritmo de vida se volvió cada vez más acelerado. Lo anterior propició que se frecuentara el consumo de alimentos de tipo industrial, también que se diversifican y aumentan restaurantes, sobre todo los de comida rápida, pues el consumo fuera de casa comienza a volverse importante y desde entonces no decreció el número de personas que comían fuera del hogar (Orozco, 1997).

En los últimos veinte años la dependencia alimentaria de México ha ido notoriamente a la alza, pasando de 10% en 1994 a 43% en 2013, a pesar de que el país ha destacado como exportador de cerveza, tomate fresco, aguacate, berries, chiles y tequila (Chávez H. , 2014a).

Ligado con lo anterior González (2013) señala que en México la ley de la oferta y la demanda en el sistema agroalimentario no es justa con los consumidores, puesto que, en los últimos años los precios agrícolas han sido muy variables, pero sea alza o disminución los precios en los insumos mexicanos siempre se encarecen, lo que hace que las grandes empresas agroalimentarias tengan ganancias extraordinarias a costa de la economía familiar, y de continuar así la situación pronto se volverá insostenible.

Ramírez (2013) dice que estas las diez trasnacionales agroalimentarias que controlan el mercado mexicano y que cotizan en la Bolsa Mexicana de Valores y recibieron más de 1 mil 400 millones de pesos del erario mexicano en 2011,

situación que es reprobable para la ONU porque benefician a los más ricos, asegura el autor. Sus dueños y marcas aparecen en las listas de la revista estadounidense *Forbes* (especializada en negocios y finanzas) como los más ricos de México y el mundo. Listados de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) muestran los nombres de Maseca, Cargill, Bachoco, Minsa, Gamesa, Sukarne, Gradesa, Gruma, Bunge y Sabritas.

Actualmente, una de las medidas para intentar contrarrestar la dependencia agroalimentaria es la siembra de maíz transgénico y otros alimentos genéticamente modificados, que según el Gobierno Federal “es una herramienta que México tiene que experimentar”, indica Enrique Sánchez Cruz, titular del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. La “justificación”, del gobierno, es garantizar el abasto de alimentos, aunque ya ha sido demostrado de muchas maneras que los transgénicos no son la respuesta ante la problemática de abasto (Ramírez, 2012a).

Todo lo anterior lleva a considerar que la gastronomía mexicana se encuentra frente a una paradoja, puesto que por un lado se tiene el enaltecimiento al que se ha hecho acreedora, pero también factores en la actualidad que lo colocan como foco de atención por haberse adjudicado el primer lugar de los países con mayor índice de obesidad, sitio ocupado por Estados Unidos hasta 2013; pero también por la pérdida de su autenticidad gastronómica, que durante tanto tiempo había sido orgullo de chicos y grandes, cuyo ciclo representaba la asociación de sectores productivos mexicanos que no sólo permitía un flujo razonable de la economía sino que también cumplía con la característica esencial de la alimentación humana que es mantenerlo en un estado físico y mental adecuado (Colín, 2014).

Es sin duda, grande el dinamismo por el que ha atravesado México en materia agroalimentaria, siendo el encause actual el que más ocupa la atención de los diferentes estratos socioeconómicos, debido a que los impactos y magnitudes que ha alcanzado la transformación gastronómica son notorios en diferentes escalas, y no sólo presentados de manera local o en una determinada población, sin embargo, la labor de análisis y reconstrucción de la gastronomía sí comienza desde el entorno local.



## Capítulo IV. El municipio de Acambay

En el presente capítulo se describen muchas de las realidades del municipio así como información general que permite una revisión panorámica de las condiciones en que se encuentra el área de estudio, encausando al lector al tópico agroalimentario.

### 4.1 Antecedentes históricos

Siempre es sugerente conocer la historia de los lugares donde se gesta la gastronomía, puesto que da pauta al buen entendimiento de la misma a través de los sucesos y personajes que la han moldeado. Acambay, cuenta con sucesos históricos dignos de ser mencionados para comprender la cultura gastronómica con la que se cuenta hoy en día.

Es imprescindible mencionar la época prehistórica, que dio origen al relieve montañoso, característico de la zona, mismo que data del periodo terciario<sup>12</sup>; dichas condiciones propiciaron los recursos naturales con los que se cuenta hoy en día para la subsistencia de la población (Serrano, 1999).

De acuerdo con el ilustre Román Piña Chan (1981) tribus nómadas y posteriormente los otomíes<sup>13</sup> poblaron el lugar donde fue fundado el centro ceremonial Huamango, el cual estuvo habitado por esta etnia entre los años 850 y 1350, y fue, durante el siglo XIV uno de los centros urbanos y de comercio más importantes; un terremoto destruyó Huamango, lo que obligó a la población a bajar a las laderas para después fundar Benguitú y posteriormente Cabayé o Acambay.

Durante ese periodo precolombino Acambay fue un punto clave en el intercambio entre las regiones de lo que hoy es el estado de Querétaro y parte del Estado de México. De acuerdo con los estudios realizados por Maximiliano León (1978) se han encontrado algunos utensilios y materiales antiguos que hacen memoria de la cocina prehispánica de la región, como vasijas de agua, manos de metate, obsidiana labrada a modo de cuchillos, recipientes de cerámica, así como vestigios de tabaco, maíz y frijol que se comercializaban en la zona.

---

<sup>12</sup> Primer periodo de la era cenozoica, en el cual las formas de vida de la tierra y mar se hicieron más parecidas a las actuales. Comenzó hace 70 millones de años; en éste periodo hubo sedimentación y actividad volcánica simultáneamente (Trujillo Candelaria, 1977).

<sup>13</sup> Población perteneciente a la familia lingüística “otomiana”, en conjunto con la matlatzincas y la mazahua. La palabra otomí es de origen náhuatl y significa “flechadores de pájaros”; el término proviene de su deidad “Otoncutli” (Archivo Municipal de Jilotepec, 1998)

Según cuenta Huitrón (1984) en la Monografía municipal de Jilotepec, los otomíes son provenientes de las costas del Golfo de México, pasando por Tula, y al disolverse, la población otomí se dispersó, llegando la fracción más grande a habitar Xilotepec, Chiapan y el territorio que es hoy Acambay.

El mismo autor relata que con la llegada de la conquista, periodo comprendido entre los años 1521 y 1821, una nueva forma de vida comenzó para los habitantes otomíes de la región; Xilotepec, que en ese entonces era el más notable representante del poblado otomí de la zona, fue elevado de rango por los conquistadores, convertido en una provincia, Acambay que formaba parte del ahora Jilotepec, le fue encomendado al capitán Juan Jaramillo de Salvatierra de las Tropas de Hernán Cortés en el año 1523.

Serrano Pérez (1999) menciona la primera documentación que se hizo sobre Acambay en la época colonial, dicho documento data de 1537 y a grandes rasgos, resalta la bondad de las tierras de la zona para el ganado, y la importancia de aprovechar los recursos acuíferos del valle, ya que es una zona con muchos ojos de agua que hacen propicia la actividad agrícola.

En 1623 se comenzó a construir el templo de culto católico en el centro del municipio (Peña, 1985), fecha en la que se dice erróneamente se fundó el poblado de Acambay, pues según el cronista municipal Antonio Ruiz Pérez, dicho error proviene de la cruz erigida y fechada en ese mismo año, sembrada por los franciscanos que evangelizaron la región. Durante estas épocas se erigieron en todo el territorio municipal capillas y ermitas que formaron parte de las cofradías de Guadalupe (Endeje), La del Santísimo (Datejé), Santa María (Tixmadejé), Santa María de los Angeles (Pueblo Nuevo), La Caridad y la Soledad (INAFED, 2014).

Con respecto a la época de la independencia, de la Maza (1960) aporta un dato curioso, quien sugiere el paso de Miguel Hidalgo después de la Batalla de las Cruces en 1810, cuando éste ordenó el retroceso hacia Toluca, pasando por Acambay en su camino a San Jerónimo, Aculco. Hidalgo cruzó por Acambay el día 5 de noviembre, antes de la batalla con Calleja que tuvo lugar el día 7 del mismo mes.

Serrano (1999) resalta personajes acambayenses que se unieron a Hidalgo en su paso por el municipio, dos nombres conocidos son Jacinto García y Cosme Jiménez, uno de ellos con el rango de jefe de caballería.

El día 1 de enero de 1827 se nombra formalmente a Acambay como municipio, bajo el gobierno de Melchor Múzquiz, (Pérez Alvirde, 1995).

Otro suceso referente a ese siglo es la ahora leyenda de Lindoro Cajigas, quien se dice apresó a Melchor Ocampo en la Hacienda de Pomoca, entregándolo al general Márquez, quien lo fusiló. La población de Acambay, en 1862 ajustició a Cajigas, entregando su cabeza al gobierno de Juárez, quien ofrecía cinco mil pesos en oro a quien lo entregara vivo o muerto (García, 1984).

Del porfiriato, se puede decir que en Acambay como en todo el país, la represión, el maltrato y la desigualdad, fueron una constante para levantar la economía, cuya piedra angular de aquél entonces era la Hacienda de Solís. Alfonso Luis de Velasco<sup>14</sup> describe algunos de los principales productos agrícolas del municipio dentro de los que se encontraban: maíz, cebada, trigo, paja, haba, alverjón, papa y el maguey, produciéndose en años regulares unas diez o doce fanegas de maíz (Inspección Federal de Educación, 1984).

De la Revolución se tiene registro de personajes y tropas que pasaron por el municipio; por ejemplo, José Riverón, libró una batalla en “El Tejocote”, lugar perteneciente a Acambay; también pasó un grupo zapatista encabezado por el general Quintanilla, así como también Francisco Villa con Ezequiel Padilla. También el arribo de la tropa del general Lucio Blanco. Y finalmente, el levantamiento en armas de los hermanos Ruiz Martínez que culminó con la declaración de Acambay como municipio libre en 1916 (García Plata, 1984).

Así mismo, durante la revolución, en el año 1912 se suscitó un terremoto el día 19 de noviembre, con más de 7 grados en la escala de Richter, dicho sacudimiento dejó destruido el municipio, siendo uno de los más fuertes de los que se tenga memoria.

En los años 30, todavía por influencia revolucionaria se realizan repartos ejidales y se constituyen muchas localidades nuevas. Para el año de 1948 el Presidente Lázaro Cárdenas visita el municipio y se finaliza el proceso de reparto agrario en el municipio.

En el año 1977 se rescató la zona arqueológica de Huamango con la colaboración del arqueólogo Piña Chan, legado arquitectónico, que recuerda el cimiento cultural indígena del municipio.

---

<sup>14</sup> Realizó un compendio estadístico de México que recopila los datos posibles de las comunidades de la República Mexicana de 1885 a 1886, el título de la obra, Geografía y Estadística de la República Mexicana.

Durante los últimos 20 años se ha dado impulso a la actividad agropecuaria del municipio, mediante apoyos para el desarrollo del campo, trabajando en conjunto campesinos y ayuntamiento, por un lado los campesinos y trabajadores aportando sus tierras y su trabajo, y el gobierno municipal brindando mejoras en los sistemas de riego, equipo de granero, semillas mejoradas y maquinaria, entre las que se encuentran tractores, segadoras, y algunas trituradoras para elaborar alimento para ganado.

Para este año 2014, las últimas noticias dictan la entrega oficial del mercado dominical al municipio de Acambay, mismo que tiene lugar en un predio donado por la familia Flores Silva, dicho mercado alberga alrededor de trescientos comerciantes que dan servicio a más de tres mil personas todos los domingos, lo que transforma las condiciones que se tenían anteriormente con el tianguis dominical. Así también, en el mes de julio se abrió la primera sucursal de Bodega Aurrera, que es el primer supermercado del municipio.

También en el mes de Septiembre puso en marcha la Primera Feria de Hortalizas, con el objetivo de asegurar la calidad alimentaria, en el evento, cuarenta comunidades expusieron sus hortalizas como muestra del trabajo cotidiano que llevan a cabo para la producción de vegetales a bajo costo. De este modo, vecinos y familiares se integran en grupos, ya sea en la zona rural o urbana para implementar micro túneles, invernaderos, sembrar árboles frutales y cultivar huertos familiares y comunitarios, promoviendo su experiencia sobre como producir alimentos en macetas, cajas de leche, cajas fruterías, llantas o en cualquier recipiente (H. Ayuntamiento de Acambay de Ruiz Castañeda, 2014).

## **4.2 El medio geofísico**

La *geofísica* es una ciencia derivada de la *geología* que trata del estudio de las propiedades físicas de la Tierra. Comprende aspectos como la investigación de la composición interna del planeta, el flujo de calor proveniente del interior del planeta, la fuerza de la gravedad que crea el campo geomagnético, y la propagación de las ondas sísmicas a través de las rocas de la corteza terrestre (Servicio Geológico Mexicano, 2013).

En el Boletín del Instituto de Geografía de México sobre la zona megasísmica de Acambay – Tixmadeje, Urbina y Camacho (1913) mencionan que la región perteneciente al municipio de Acambay se alza desde los 2 552 msnm, en lugares como en el Valle de los Espejos y hasta los 3 300 msnm, como en el cerro del Botí. También están las peñas denominadas Picuda y Redonda, entre cuyas faldas se encuentra la Cabecera Municipal.

Los mismos autores señalan que la zona montañosa del municipio forma parte del eje volcánico Colima Orizaba; se sabe que existe un desgarramiento y hundimiento en la zona, conocida en la región como Cordillera Mado – Agostadero, que puede ser observada en los acantilados y barrancos que se han producido a lo largo del tiempo.

De acuerdo con el Instituto de Información e Investigación Geográfica, Estadística y Catastral del Estado de México (2000), la tierra en el territorio de Acambay comprende tres tipos de suelo, principalmente el feozem, que se distribuye en el 55% del territorio y se caracteriza por tener una capa superficial suave, lo que los hace muy aptos para las actividades agropecuarias y forestales. El planosol presenta una capa delgada de textura arcillosa, que los hace menos fértiles y muy propensos a la erosión, y comprende el 23% del territorio municipal. Por último, el vertisol, se trata de suelos profundos de textura y contenido arcilloso en no menos del 30%, que presentan agrietamientos durante las sequías y está presente en el 22% de la superficie municipal, dicha situación está relacionada con el hecho de que el municipio tenga recursos agropecuarios destacados.

Así mismo, se muestra la distribución de los usos del suelo en el territorio municipal, que comprende una superficie de 492.13 km<sup>2</sup> distribuidos en los siguientes usos:

USO:	SUPERFICIE:	PORCENTAJE DEL TOTAL:
Agrícola de riego	29.18 km <sup>2</sup>	5.93%
Agrícola de temporal	210.07 km <sup>2</sup>	42.69%
Tierra ociosa	1.39 km <sup>2</sup>	0.28%
Pecuario intensivo	0.33 km <sup>2</sup>	0.07%
Pecuario extensivo	55.06 km <sup>2</sup>	11.19%
Forestal	151.25 km <sup>2</sup>	30.73%
Urbano	0.96 km <sup>2</sup>	0.19%
Erosionados	4.33 km <sup>2</sup>	0.88%
Cuerpos de agua	7.38 km <sup>2</sup>	1.50%
Otros usos	32.18 km <sup>2</sup>	6.54%

Figura 4. Tabla de distribución de usos del suelo según el Instituto de Información e Investigación Geográfica, Estadística y Catastral, (2000: 15).

#### **4.2.1 Situación geográfica**

De acuerdo con informes del Gobierno Municipal de Acambay (2004), existen tres tipos de clima, el predominante es el clima templado subhúmedo con lluvias en verano, que ocupa el 87.27% del municipio; correspondiente a las localidades de San Francisco Shaxní, Juandó y Los Sauces se tiene un clima semifrío en un 5.06%, y clima templado en las localidades de Los Toriles y Las Mangas con un 7.67% de la superficie total. Cuenta con una temperatura promedio 14.3°C, una máxima de 16.7°C y una mínima de 11.2°C.

En cuanto a la precipitación promedio mensual, la misma institución la establece en 179.8 mm, siendo la época comprendida entre Junio y Agosto la de mayor promedio, destacando el mes de Julio como el más lluvioso del año, con una precipitación de 909.20 mm (IIIGCEM, 2000).

En la monografía municipal, Serrano Pérez (1999), recabó información sobre las principales especies forestales, que son el pino, cedro, ocote, encino, madroño, fresno, eucalipto, sauce llorón y roble, además de los frutales como el manzano, durazno, peral, capulín, higo, nogal, tunal o nopal, ciruelo, zarza y tejocote.

Siguiendo con las hortalizas de la región, el mismo autor enlista principalmente: lechuga, acelga, espinaca, coliflor, col, cebolla, calabaza, tomate y papa; por su parte, entre las flores ornamentales se identifican el geranio, perrito o boca de dragón, buganvilla, alcatraz y rosa.

Con respecto a la fauna de la región, se puede encontrar en el Plan Municipal de Desarrollo Urbano de Acambay (2004), que está caracterizada por mamíferos como el conejo castellano y de monte, ardillas, topos, ratas y ratones de los volcanes, comadreas, zorrillos, zorras, murciélagos, liebres, coyotes y tejones.

También dice que del grupo de las aves son notables los carpinteros, trepadores, colibríes, azulejos, tordos, lechuzas, codornices y gallinas de monte, así como algunos depredadores como el aguililla de cola roja, las cercetas, gavián, coliblanco, búho y halcón, que son de vital importancia para evitar la proliferación excesiva de ratones y otros roedores que afectan la producción agrícola. Entre los anfibios y reptiles se encuentran los sapos, camaleones, lagartijas, culebras y víboras como la de cascabel.

#### 4.2.2 Extensión y Límites

El Municipio de Acambay se encuentra ubicado geográficamente en un lugar estratégico, ya que cuenta con el cruce de la carretera panamericana que es una de las vías de comunicación más importantes del país, además de tres vialidades secundarias que comunican con otros municipios del Estado de México.

Con respecto a la extensión territorial, en uno de los capítulos de la monografía municipal de Serrano Pérez (1999), establece que en el municipio de Acambay se localiza en la parte noroccidental del Estado de México, a 86 kilómetros de su capital, Toluca. Acambay representa el 2.21% del territorio estatal con sus 492.13 km<sup>2</sup>.

En el mismo documento se registran las colindancias; Acambay limita al norte con el Estado de Querétaro y el municipio de Aculco; al este, con los municipios de Aculco y Timilpan; al sur, con los municipios de Timilpan, Atlacomulco y Temascalcingo, y al oeste con Temascalcingo y el estado de Querétaro.



Figura 5. Colindancias de Acambay (Gobierno del municipio de Acambay, 2004: 8)

#### 4.2.3 Organización territorial

El territorio de Acambay se divide en 80 comunidades y rancherías. A continuación se enlistan las localidades que integran el municipio (figura 1.1), divididas en cuatro cuadrantes (Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 1995).

Cuadrante 1

- \* Mesa San Miguel
- \* San Antonio Detiñá
- \* Dongú
- \* Dongú Puerto
- \* La Florida
- \* Ganzdá
- \* Datejé
- \* Loma Linda

- \* Boviní
- \* Buena Vista
- \* Totó (ex hacienda)
- \* La Huerta
- \* Barrancas
- \* Los Pilares
- \* San Agustín de las Arenas

- \* Golondrinas
- \* Madó Sector I
- \* Santa María de las Arenas
- \* Ejido de San Antonio Detiño

#### Cuadrante 2

- \* San Francisco Shasní (ejido)
- \* San Francisco Shasní
- \* Cruz Colorasa
- \* Cañada del Gallo
- \* Rincón de Juandó
- \* Puentecillas
- \* San José Agostadero
- \* El Ermitaño

- \* La Palma
- \* Santa María Tixmadejé (chiquito)
- \* Santa María Tixmadejé (grande)
- \* La Teresa
- \* Doxtejé
- \* Loma de los Ocotes
- \* Loma del Fresno (de en medio)

- \* Gandó
- \* Los Toriles
- \* Las Mangas
- \* El Capulín
- \* Santa María La Loma
- \* Conejeras
- \* Muytejé
- \* Botí
- \* Botí ejido
- \* Los Sauces

#### Cuadrante 3

- \* Cerrito Colorado
- \* Dextejé Barrio
- \* Barrio de Guadalupe

- \* Pueblo Nuevo I
- \* La Soledad
- \* San José Boctó

- \* Pueblo Nuevo II
- \* Lomas San Ángel
- \* Rancho la Esperanza

#### Cuadrante 4

- \* Esdocá
- \* Acambay
- \* Boshí Grande
- \* San Juanico Sector I
- \* San Juanico Sector II
- \* El Capulín
- \* La Venta
- \* Boshí Chiquito
- \* San Idelfonso
- \* Pathé
- \* Boxhindó

- \* Endeje
- \* La Caridad
- \* La Laguna
- \* San Pedro de los Metates
- \* Xochicalli Dexpe
- \* Hondigá
- \* Portezuelo
- \* Chantejé
- \* Agua Limpia
- \* La Manga

- \* Modó Sector II
- \* Tierras Blancas
- \* San Nicolás Acambay
- \* San Nicolás el Cerro
- \* La Estancia Sector II
- \* San Lucas



### 4.3 Actividades Económicas

Las actividades económicas son los procesos mediante los cuales se crean los bienes y servicios, a partir de factores de producción, que satisfacen las necesidades de los consumidores, y es alrededor de estas que gira la economía, pues sirven para generar ingresos a las distintas comunidades, a través de los distintos tipos de actividades.

Según el INEGI (2005 - 2009), en México los principales sectores de actividad en cuanto a actividades primarias se refiere son, agricultura, ganadería, aprovechamiento forestal, pesca y caza; para las actividades económicas secundarias tenemos la minería, construcción y electricidad, agua, gas e industrias de manufactura. En cuanto a las actividades terciarias, se tienen el comercio, restaurantes, hoteles, transporte, información en medios masivos, servicios financieros e inmobiliarios, servicios educativos, servicios médicos, actividades del gobierno y otros servicios.

Según información derivada de los Censos Económicos, el Municipio de Acambay contaba con 494 UEC (Unidades Económicas Censales) en 1998, en las que se ocupan 1,046 personas. En años más recientes se tiene un promedio de 2.12 personas ocupadas por UEC (Gobierno del municipio de Acambay, 2004).

Actividad	Unidad Económica Censales		Personal ocupado	
	Total	%	Total	%
Pesca	*	*	6	0.57
Industrias Manufactureras	107	22.43	195	18.64
Comercio	246	51.57	417	39.86
Transportes y Comunicaciones	*	*	159	15.20
Servicios Privados no Financieros	124	25.99	269	25.71
Totales	494	100	1,046	100

Figura 6. Distribución de población en actividades económicas aparte de la agricultura, (2004: 29).

### 4.3.1 Agricultura y Ganadería

Siguiendo con la información prestada en el Plan de Desarrollo Urbano de Acambay (2004), se menciona a la agricultura, como la actividad de mayor relevancia en el municipio, esto debido a las características especiales de sus terrenos y a la superficie que se destina para este fin, esto es 42.6 % del territorio y ocupa al 41% de la población económicamente activa. Sus cultivos principales son: el maíz, avena forrajera, cebada y trigo.

También hace mención sobre a las actividades pecuarias, éstas se desarrollan en 5, 539 hectáreas, esto es el 11.26 % del territorio municipal, conformado por pastizales y tierra de agostadero.

De acuerdo con este mismo documento, el uso del suelo se distribuye de la siguiente manera:

USO:	SUPERFICIE:	PORCENTAJE DEL TOTAL:
Agrícola de riego	29.18 km <sup>2</sup>	5.93%
Agrícola de temporal	210.07 km <sup>2</sup>	42.69%
Tierra ociosa	1.39 km <sup>2</sup>	0.28%
Pecuario intensivo	0.33 km <sup>2</sup>	0.07%
Pecuario extensivo	55.06 km <sup>2</sup>	11.19%
Forestal	151.25 km <sup>2</sup>	30.73%
Urbano	0.96 km <sup>2</sup>	0.19%
Erosionados	4.33 km <sup>2</sup>	0.88%
Cuerpos de agua	7.38 km <sup>2</sup>	1.50%
Otros usos	32.18 km <sup>2</sup>	6.54%

Figura 7. Distribución de usos del suelo, (2004:19)

Actualmente, se tiene una superficie sembrada de 17,374 hectáreas aproximadamente, entre avena forrajera, cebada, frijol, maíz y trigo, con una superficie cosechada de más del 60% que da una producción anual mayor a las 35 toneladas (H. Ayuntamiento de Acambay de Ruiz Castañeda , 2014).

De acuerdo con el Plan Municipal de Desarrollo Urbano (2004), el municipio de Acambay, se ha situado dentro de la región como uno de los más importantes productores de gramíneas, llegando a obtener el primer sitio en el Estado de México en lo referente al maíz, con una producción de 10, 873 Ton., seguido de Jilotepec y

de Atlacomulco con 10,762 y 10,115 Ton., respectivamente, dicha cantidad representa el 19.49 % del producto regional y el 2.11 % de la Entidad.

A su vez, en la misma fuente se datan otros cultivos importantes por los volúmenes obtenidos, que son la cebada y el trigo, cuyas cosechas son de 359 y 294 Ton, respectivamente, esto situó a Acambay, en ambos casos, como el segundo productor regional; asimismo el tercer lugar en lo referente a la avena forrajera (1,163 Ton.) y el frijol (39 Ton.).

Siguiendo con el mismo documento, en cuanto a la ganadería, no es difícil identificar las características predominantes en la región, siendo las especies más importantes los bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y aves; además de otras especies como la crianza de conejo, abeja, entre otros.

Para el año 2000 destaca la producción de 19,116 cabezas de ganado ovino que significan el 25.41% de la obtenida a nivel regional, colocándose en primer sitio, además de contribuir en el 3.69% de la producción estatal. Así mismo, ocupó el segundo lugar, al participar con el 18.49% de la producción regional de ganado bovino, esto es 11,436 cabezas, únicamente superando por Aculco, en 14,944 (Gobierno del municipio de Acambay, 2004).

De acuerdo con la Agenda Básica Estadística Municipal (IIIGECM, 2013), las cifras del Censo de Población y Vivienda del 2010 son las siguientes:

Concepto	Año	Cantidad	Unidad de Medida
<b>Agropecuario</b>	2012		
Principales cultivos			
Superficie sembrada		18 113	(Hectárea)
Avena forrajera		1 100	
Cebada grano		50	
Frijol		26	
Maíz grano		16 912	
Trigo grano		25	
Superficie cosechada		18 103	(Hectárea)
Avena forrajera		1 100	
Cebada grano		40	
Frijol		26	
Maíz grano		16 912	
Trigo grano		25	
Producción anual obtenida		88 582	(Tonelada)
Avena forrajera		25 399	
Cebada grano		22	
Frijol		19	
Maíz grano		63 084	
Trigo grano		59	
Principales cultivos perennes			
Superficie sembrada		2	(Hectárea)
Durazno		2	
Producción anual obtenida		7	(Tonelada)
Durazno		7	

Figura 8. Aspectos económicos agropecuarios en la Estadística Básica de Acambay (IIIGCEM, 2013: 8).

### 4.3.2 Industria y Comercio

De acuerdo con la información compilada por Serrano (1999), el comercio es una actividad que se ha realizado durante mucho tiempo en Acambay. En la época contemporánea hay ramas que destacan en el municipio, como el comercio de productos no alimenticios, que pueden ser ropa (textiles hechos con lana y algodón), zapatos, muebles, estructuras metálicas (cubiertas, techos, cortinas), artículos de popotillo (bolsas, sombreros, artesanías); materiales para construcción (tabicón y block). También está el comercio de productos alimenticios transformados, por ejemplo de panadería, carnes y embutidos, frutas en almíbar y algunas conservas. Después se encuentra el comercio de bebidas y tabaco (cantinas y bares) y por último el comercio especializado (ferreterías, refaccionarias, importaciones).

En la Estadística Básica Municipal aparece la siguiente tabla, describiendo los factores económicos en el Municipio, (IIIGCEM, 2013):

Concepto	Año	Cantidad	Unidad de Medida
<b>Inversión Pública ejercida por Programa</b>	2012	57 778 062.14	(Pesos)
Desarrollo Social		7 367 055.34	
Desarrollo Económico		50 411 006.80	
<b>Producto Interno Bruto (PIB) <sup>\$/</sup></b>	2012		(Millones de pesos)
PIB Municipal (Base 2003=100)		982.84	
<b>Salarios Mínimos <sup>\$/</sup></b>	2012		(Pesos diarios)
Área geográfica "B"		59.08	
<b>Unidades económicas</b>	2012		(Establecimiento)
Sector de Actividad Económica		1 017	
Agricultura, cría y explotación de animales		11	
Generación, transmisión y distribución de energía eléctrica		1	
Construcción		1	
Industrias manufactureras		279	
Comercio al por mayor		25	
Comercio al por menor		406	
Transportes, correos y almacenamiento		3	
Información en medios masivos		2	
Servicios financieros y de seguros		5	
Servicios inmobiliarios y de alquiler de bienes		11	
Servicios profesionales, científicos y técnicos		9	
Servicios de apoyo a los negocios y manejo de desechos		21	
Servicios educativos		28	
Servicios de salud y de asistencia social		29	
Servicios de esparcimiento culturales y deportivos		7	
Servicios de alojamiento temporal		68	
Otros servicios excepto actividades gubernamentales		86	
Actividades legislativas, gubernamentales		23	
No especificado		2	

Figura 9. Tabla de factores económicos en Acambay (IIIGCEM, 2013: 10).

#### 4.4 Población

La población de Acambay ha crecido exponencialmente, lo que ha definido muchos fenómenos de la vida social y económica de las familias, uno ellos el tema de la presente investigación. A continuación se muestra la distribución de hombres y mujeres en Acambay de acuerdo con datos del INEGI.

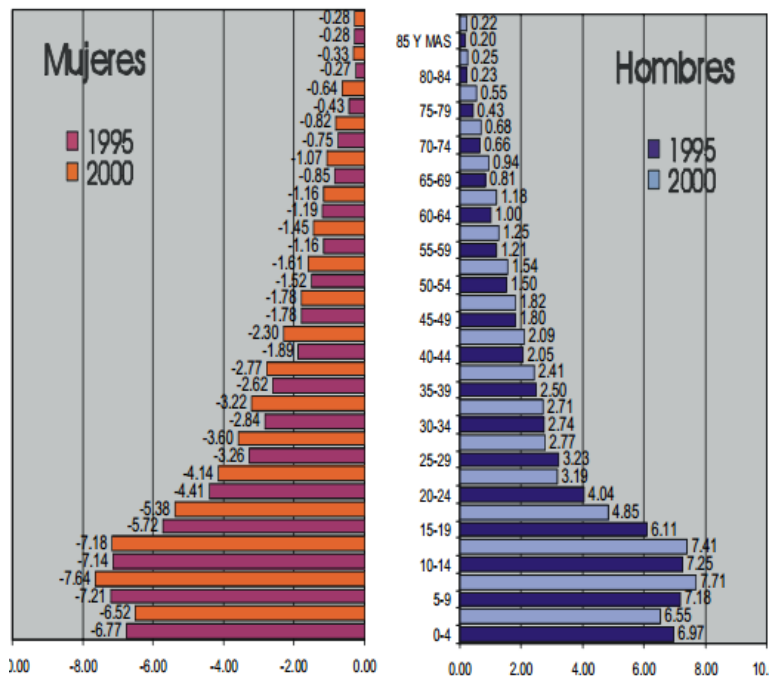


Figura 10. Estructura de la población de Acambay en porcentaje, del año 1995 al 2000 (INEGI, 2000).

En la gráfica se puede observar que el grupo más cuantioso, era el ubicado entre los 15 y 64 años, considerándose dentro de este la mayoría a los que conforman a la población económicamente activa. Esta población alcanzó en 2000 una participación porcentual del 46.48%, la cual a diferencia del anterior es menor que el estatal, que es el 59.68%. Lo que representa que sus necesidades y demandas están encaminadas principalmente al empleo y empleo.

En último término tanto en edades y porcentaje, el grupo que comprende la población de 65 años y más, es del 5.24%, mayor que el 3.6% que existe en el Estado; población que requiere mayor atención en cuanto a servicios como son los de asistencia social, culturales y de esparcimiento (Gobierno del municipio de Acambay, 2004).

La población proyectada para el 1 de julio de 2012 fue de 64 021 habitantes. A continuación se citan las cifras poblacionales de acuerdo al empleo; dichos datos fueron sustraídos del Censo de Población y Vivienda 2010 (IIIGCEM, 2013), de la cual se pueden rescatar las siguientes cifras para ésta investigación, que hacen alusión al empleo, mostrando que las actividades relacionadas con la industria agroalimentaria siguen siendo las más importantes.

Concepto	Año	Cantidad	Unidad de Medida
<b>Hechos Vitales</b>	2012		
Nacimientos registrados		1 580	(Persona)
Nacidos vivos		1 435	
Defunciones generales registradas		299	
Defunciones menores de un año		16	
Matrimonios		247	(Acto)
Divorcios		29	
<b>Empleo <sup>a/</sup></b>			
Población de 12 años y más, según condición de actividad económica	2010	44 092	(Persona)
Población económicamente activa		19 427	
Ocupados		17 388	
Desocupados		2 039	
Población económicamente inactiva		24 386	
No especificado		279	
Población ocupada, según condición de actividad económica	2010	17 388	(Persona)
Agricultura, ganadería, caza y pesca		5 904	
Industrial		4 902	
Servicios		6 534	
No especificado		48	

Figura 11. Tabla de cifras de población del año 2010 (IIIGECM, 2013: 6)

#### 4.4.1 Grupos Étnicos

La etnia otomí dominó todo el territorio de lo que hoy constituye el municipio de Acambay. Pertenecientes a la familia lingüística que, con la matlazinca y mazahua son llamadas “otomianas”. Algunos autores consideran que el término proviene de un jefe o caudillo, llamado Otón u Oromitl; o bien, de Otontecutli, la deidad principal de los otomíes (H. Ayuntamiento de Jilotepec, 1998).

De acuerdo con Huitrón (1984), los otomíes llegaron al altiplano, procedentes del oriente o del sur de las costas del Golfo de México. Después de sucesivas migraciones se establecieron en Tula, en una época anterior a la tolteca, para formar posteriormente el imperio de Tollán. Al disolverse el imperio tolteca en 1168 y con la caída de Tula, los otomíes se dispersaron y una fracción, la más numerosa, se estableció en las zonas de Xilotepec, Chiapan, y lo que hoy es territorio de Acambay.

Serrano Pérez (1999) escribió que los otomíes se encontraban organizados en tribus y aunque no habían alcanzado una organización social y política como tal, la sociedad tribal tenía como base la unión de parentelas y la familia, en la cual la mujer tenía cierta preponderancia por representar el elemento de unión entre tribus y familias. La vida familiar otomí se encontraba reglamentada con base en experiencias y prácticas cotidianas.

En el mismo escrito hace referencia las antiguas comunidades aledañas a Acambay, al respecto se lee que los numerosos poblados fundados alrededor de Xilotepec tuvieron alianzas comerciales y defensivas para enfrentarse a las invasiones tenochcas y tecpanecas, siendo precisamente Huamango una de estas concentraciones, con carácter de centro ceremonial.

De la misma manera el autor, cita información de la Matricula de tributos y pueblos tributarios de los Tenochcas, en donde dice que la conquista de éstos, llegó a estas tierras que se convirtieron en tributarias de Xilotepec, que era la cabecera de la región otomí, y comprendía, entre otros, a los pueblos de Soyaniquilpan, Tepetitlán, Tecozautla, Chiapa (ahora Chapa de Mota), Timilpan, Huichapan, Aculco y Cabayé (antiguo nombre de Acambay).

El mismo autor haciendo referencia al pueblo otomí dice que, en sus orígenes, no dejó gran testimonio permanente de su cultura, sólo los vestigios de los centros ceremoniales y habitacionales de Huamango, pero la cultura otomí constituye sin duda la base del mestizaje de la región. Se conservan algunas costumbres relacionadas con la gastronomía y la familia, así como también la lengua, de cuya raíz se tomaron los nombres de la mayoría de las comunidades.

De acuerdo con el Instituto Nacional Indigenista (1998), para el año de 1997 el 5% de la población no hablaba español, la población bilingüe ascendía al 25%, y el 70% restante hablaba solo español, Flores (2011) asegura que el porcentaje ha variado poco hasta esta nueva década. Según la profesora bilingüe<sup>15</sup> Natalia Gutiérrez, mucha gente aún sabe hablar otomí, pero sigue existiendo el estigma social de mostrarse como indígena, es por ello que, cuando se cuestiona a la población sobre el conocimiento de la lengua hay quienes lo niegan, cuando sí están capacitados para hablarlo e inclusive escribirlo.

---

<sup>15</sup> En el municipio se continúa enseñando la lengua otomí, tanto en algunas instituciones académicas reguladas por el ayuntamiento, como en espacios menos formales a través de talleres. Se les considera bilingües a los profesores que pueden impartir sus clases en idioma español o bien en otomí, lo que les ha permitido contribuir a la formación de un sector más amplio de la población, así como el rescate del lenguaje.



Acambay es un municipio que colinda con Temascalcingo y Atlacomulco, los cuales tienen el antecedente mazahua, sin embargo eso nunca influyó el desarrollo de la etnia otomí en el municipio de Acambay a lo largo de los años (Serrano Pérez, 1999).

#### **4.4.2 Migración**

En el Plan Municipal de Desarrollo Urbano de Acambay, redactado por el Gobierno del municipio (2004), se encuentran datos importantes, como las cifras relativas a los movimientos poblacionales de Acambay. Referente a este asunto, se enmarca el fenómeno que ha ocurrido durante los últimos 50 años, cuya tasa máxima se situó en 42.15% durante la década de 1960-1970.

Las cifras han sido variables desde entonces, durante las décadas de 1970-1980 se tuvo un porcentaje de 10.49%, cifra que se disminuyó considerablemente para la década de los 90 a un 3.51%. Finalmente, en la primera década del siglo las cifras volvieron a incrementarse llegando hasta un 6.6% y se cree, que conforme a las nuevas disposiciones de aquel país, la migración volverá a reducirse.

En el mismo informe se justifica el fenómeno de emigración de Acambay, que se debe en gran medida a la falta de empleos, lo que ha obligado a sus habitantes a la busca de los mismos, principalmente en los Estados Unidos; situación que repercute en una serie de factores tanto negativos como positivos para el desarrollo.

Para el año 2010, la población total ascendía a 60 918 habitantes, distribuidos en 29 449 hombres y 31469 mujeres, la mayor cantidad de mujeres está relacionada con la situación socioeconómica de la migración. Según Flores (2011) no existe un control exacto de la emigración que presenta el municipio actualmente, pero desde principios de siglo son aproximadamente 3 de cada 10 hombres los que emigran del municipio, a diferencia de las mujeres cuya cifra es de 0.5 de cada 10.

Según las investigaciones municipales, se sabe que la gente que emigra son jóvenes, en plenitud de capacidad física mental, lo que trae consigo el abandono de sus estudios y con ello su estancamiento social, además del rezago en las actividades agrícolas (principal actividad en el municipio) y en consecuencia el envejecimiento de la mano de obra en el campo.

En contraparte, y dado que los emigrantes mantienen su residencia en el municipio; es decir sólo emigran temporalmente, la entrada de divisas al territorio se ha hecho notoria, y hasta cierto punto necesaria ya que tiene un considerable efecto en la economía familiar.

#### 4.5 Alimentación y Gastronomía

En el capítulo reservado para la alimentación en la monografía de Serrano Pérez (1999), enuncia que en su gran mayoría es balanceada y natural, sobre todo de aquellos que mantienen cercanía con los productos del campo. Señala que normalmente las personas de bajos recursos realizan de una a dos comidas al día, mientras que los más provistos hacen tres o más.

Según el citado texto una comida normal en las comunidades se compone del siguiente menú: en el almuerzo, pulque o café, frijoles y tortillas de maíz. Para la comida, pulque o agua, quelites, chile, frijol o haba, tortilla de maíz o trigo. El menú diario de personas de buenos recursos en el desayuno incluye leche o café, jugo de cítrico, huevos, pan y/o tortilla; en la comida, sopa de pasta, arroz, carne, frijol y tortilla de maíz. En la cena consumen leche, pan y antojitos.

En los folletos turísticos de la actual administración (2013 - 2015), se encuentra que la gastronomía oriunda se compone de diversos platillos derivados de la producción agrícola y pecuaria de la zona; dentro de los más reconocidos están el mole de guajolote, la barbacoa de borrego, las carnitas de cerdo, los chicharrones de res, el pulque, entre otros.

López Barrera (2012), en su Acercamiento a la Gastronomía tradicional de Acambay, Estado de México, anexa un pequeño recetario recopilado durante su investigación, que incluye las siguientes preparaciones:

- \* Huevo escondido
- \* Asadito
- \* Chilacayota en pasilla
- \* Tortitas de luchuales
- \* Capón
- \* Mole tradicional
- \* Nopales en metlapique
- \* Memelas
- \* Quelites sudados
- \* Salsa de papa
- \* Salsa de charales
- \* Agua de xoconostle y miel
- \* Salsa de xoconostle

#### **4.5.1 Ingredientes más comúnmente empleados**

De acuerdo con López Barrera (2012), los condimentos son de vital importancia en la alimentación del municipio desde tiempos antiguos; entre los principales se encuentran ajo, cebolla, ajonjolí, chiles variados, epazote, perejil, cilantro, clavo, canela, azúcar, pimienta, cacahuete, piloncillo y pulque.

Siguiendo al mismo autor, otros ingredientes comunes son las tortillas, frijoles, quelites, chilacayote fresco y deshidratado, huazontles, nopales, xoconostle, calabaza, flor de calabaza, jitomate, tomate, trigo, pepitas de calabaza, guajolote, pollo, borrego, cerdo, res, manteca, pan, charales, carpas, acociles, ajolotes, chiles, maíz, huevo, hongos, chícharo, papa, sal, arroz, leche, café, habas, avena, cebada, pápalo, manzana, higos, peras, ciruelas, entre otros.

#### **4.5.2 Utensilios de cocina tradicionales**

Haciendo referencia a los utensilios de cocina incluidos en los folletos turísticos difundidos en el municipio (Gobierno del municipio de Acambay, 2013 - 2015), los más importantes son los elaborados de piedra volcánica, que le dan un toque especial a las preparaciones, como los metates y molcajetes; estos son elaborados principalmente en San Pedro de los Metates.

Para la elaboración de tortillas suelen utilizarse botes de metal para la cocción del nixtamal, prensas para aplanar la masa, y comales de barro y de metal en donde se cuecen; estos instrumentos se mezclan con electrodomésticos contemporáneos, como licuadoras y microondas, pero los últimos se utilizan moderadamente por el consumo de electricidad que implican (López Barrea, 2012).

Este capítulo presenta datos para construir un primer plano específicamente del municipio de Acambay, recolectando datos de índoles variadas para enriquecer la interpretación de la información posterior, es decir que, aunque los datos no necesariamente son relativos al ciclo agroalimentario, sí tienen que ver con el entorno sociocultural en que se han desarrollado las transformaciones gastronómicas.

## Capítulo V. Desempeño de la investigación de Campo

Este capítulo muestra los resultados obtenidos durante el trabajo de campo, llevado a cabo entre los meses de marzo a noviembre del año 2014, el universo analizado fue un total de 15 familias<sup>16</sup> que cumplían con las características para responder a las interrogantes de la investigación.

Considérese que, en cada familia se entrevistaron a 3 integrantes, siendo un total de 45 entrevistados, que no sólo respondieron los cuestionamientos de las herramientas de investigación, sino que permitieron desarrollar técnicas de observación participante a través de las prácticas culinarias, recordando que así lo demandaba la recopilación de recetas, realizado esto en un ambiente casual habiendo desarrollado cierto grado de confianza con los informantes, lo que permitió un actuar natural en los entrevistados, de forma tal que la observación de patrones fuese tal cual es llevada a la práctica por ellos.

Anteriormente se ha hecho mención de los tres grupos sociales que convergen en Acambay, que son: las personas con características culturales otomíes, las personas consideradas como mestizas y los de ascendencia europea. No son demasiadas las diferencias entre sí, pero habrá aspectos en los que tendrá que hacer la subdivisión entre grupo y grupo.

Es pertinente mencionar que todos se consideran a sí mismo mexicanos, es decir que no por ser de uno u otro grupo dejan de asumirse como ciudadanos del país. Pero es casi inevitable encontrar distinciones culturales, una de estas es la alimentación, y sería un error no hacer esta delimitación, puesto que si sólo se abordasen los cambios gastronómicos asumiendo que la población es totalmente homogénea, se tendrían datos un tanto contrastantes supuesto que hay patrones alimentarios en los que difiere el comportamiento.

La muestra de los resultados relativos a estos patrones se presentan de manera sistematizada del modo que más conviene su interpretación, recordando que algunos aspectos deben ser revelados a modo de enunciado, así como también en términos numéricos y gráficos.

---

<sup>16</sup> Contemplando 5 familias de cada grupo social, es decir 5 familias de origen otomí, 5 familias de tipo mestizo o mexicano y 5 familias de ascendencia europea.

## 5.1 Acerca de los recursos agroalimentarios de Acambay

Se cuenta con una variedad importante de recursos de este tipo en el municipio, empezando por los productos de campo surgidos de la milpa y las parcelas locales de tipo familiar, así como los que logran las empresas de mediana escala<sup>17</sup>.

Se sabe que la actividad agropecuaria en Acambay es destacable, puesto que hoy en día abastece de diferentes insumos a varios municipios; del estado de Querétaro está San Juan del Río y Tequisquiapan y dentro del propio Estado de México a lugares como Atlacomulco y Temascalcingo, así como también a la Ciudad de México.

Anteriormente se ha hecho mención de la importancia de Acambay como municipio agrícola y pecuario, debido en gran medida a las buenas condiciones de suelo y humedad que tiene, así como la estabilidad del clima. También, hay que subrayar, que los ciclos agroalimentarios en el municipio aún guardan ciertos rasgos locales, ya que buena parte de la población se dedica a la producción y transformación de los insumos.

En lo que a agricultura se refiere, tienen un potencial importante, con lo que logran buena parte de los productos de campo como hortalizas, frutas y sobretodo cereales. No es difícil darse cuenta que mucha gente conserva en sus terrenos y patios una importante variedad de árboles frutales, matas de chiles, así como las ya mencionadas milpas, para satisfacer parte de sus necesidades de consumo alimenticio.

También hay quienes tienen huertos e invernaderos con producciones moderadas que se comercializan en la cercanía, ya sea que tengan negocios para su salida al mercado como fruterías o verdulerías, o bien, que vendan sus producciones a quienes si cuentan con locales comerciales de menudeo, almacenes tipo supermercado (que están adquiriendo cada vez más popularidad) o a empresas que elaboran productos con los insumos; por ejemplo, se dice que anteriormente la empresa Jumex compraba buena parte de la producción de manzana para elaborar jugos, de ésta misma manera otras empresas siguen comprando los productos del campo, aunque no siempre para el sector agroindustrial.

Con los productos de campo se elaboran algunas preparaciones muy populares del centro de México; por ejemplo con frutas como higos, limones y chilacayotes se

---

<sup>17</sup> En el municipio de Acambay no existen empresas de tipo agroalimentario de gran escala, sólo pequeña y mediana.

elaboran dulces cristalizados, con otras como la manzana, pera, duraznos y tejocote se les hace en almíbar con canela, y con el zapote, los duraznos, las moras, las ciruelas y las fresas se llegan a preparar compotas o mermeladas, que les permite tener el sabor de las frutas de temporada durante el resto del año.



Foto1. Frutas en conserva, Casa de artesanías.



Foto 2. Fruta cristalizada, Casa de artesanías.

En cuanto a cereales, sólo una parte se destina al consumo humano, principalmente el trigo y el maíz, del cual, Flores (2011) asegura que tienen más de 40 variedades criollas, de las que se saca provecho para el repertorio gastronómico que se tiene con este cereal, adjudicando usos específicos a algunos tipos de maíz; por ejemplo el amarillo sirve para hacérsele asado o hervido, el blanco para tortillas y tamales, el rosa para hacer tortillas, tamales dulces y atole, el negro para tortillas, gorditas y confitados con piloncillo, entre muchos otros usos.



Foto 3. Maíz negro trabado en piloncillo, Santa María Tixmadejé.

La demás producción de gramíneas se destina para alimento de animales de engorda, o de doble propósito<sup>18</sup>, hechos a partir de avena forrajera, cebada, linaza y el zacate molido del maíz. Un considerable porcentaje del alimento para ganado se va a municipios del estado de Querétaro, recordando la actividad ganadera y lechera que se tiene.

Las hortalizas también tienen un papel importante, pero se les comercializa sin mayor transformación, más que el de escogerlas y limpiarlas, hay un generoso listado de lo que se produce alrededor del año, entre lo más destacado esta la papa, frijol, zanahoria, haba, camote, chícharo, rábano, verdolagas, así como variedades de quelites como el cenizo, la malva, los nabos, el huazontle, los quintoniles, los chivitos, entre otros que nacen de manera natural en la milpa.



Foto 4. Milpas con quelites en el terreno en reposo, Santa María La Loma.

---

<sup>18</sup> En el caso de los ovinos aprovechar su carne y lana, en el caso de los vacunos para aprovechar su carne y le leche en el caso de las hembras.

En menor medida se encuentra la lechuga, la acelga, los berros y últimamente se le ha dado impulso a cultivos de jitomate y tomate, todos estos cosechados en invernaderos, viveros o en patios acondicionados, muchos de los dueños de estos espacios son personas que se dedicaron a ésta actividad durante su estancia en Estados Unidos, o bien gente que se capacitó en esta materia a través de SEDAGRO, por lo que también se prestan servicios de reforestación y acondicionamiento de jardines productivos.

En temporada de lluvia hay una destacada variedad de hongos, conocidos como clavitos, panzas, manitas, yemitas, hongos de llano y hongos de cerro, patitas de pollo, entre otros, y se pueden encontrar entre los meses de mayo a septiembre la gente sale a los cerros en busca de hongos para después venderlos en la cabecera municipal o bien ofrecerlos de casa en casa, aunque muchas veces ya tienen comprometido el producto, pues la gente gusta mucho de comerlos, a pesar de que se han encarecido en los últimos 5 años.



Foto 5. Hongos yemita, Pueblo Nuevo.



Foto 6. Hongos yemita y hongos clavito recolectados, Pueblo Nuevo.



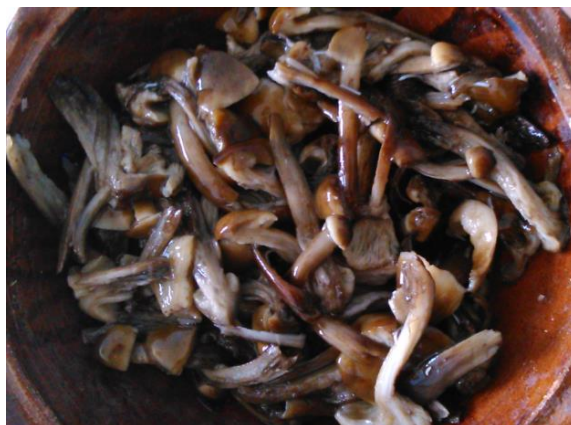


Foto 7. Hongos de llano, Cabecera municipal.



Foto 8. Hongos de cerro, Cabecera Municipal.

Otros hongos con mucha popularidad alrededor de todo el año es el hongo seta y los champiñones, sembrados en paja mezclada con trigo, los cuales son producidos en ambientes controlados, dichos establecimientos micológicos se encuentran en comunidades con clima más frío, como Juandó y San Francisco Sashní.



Foto 9. Producción de Hongo seta, Juando.

También de manera silvestre se llega a encontrar pápalo y cilantro, estos últimos son el resultado de las largas caminatas de gente indígena, quienes aún optan por caminar en vez de usar transporte público, es por ello que durante sus traslados realizan sus comidas, y muchas de las semillas o tallos que dejan a su paso hacen crecer hierbas, matas o hasta árboles; como es el caso del durazno, la ciruela o el capulín. De manera silvestre también están las hierbas aromáticas utilizadas para té como la manzanilla, gordolobo, cedrón, ajenojo, té de monte, y toronjil.

En el municipio destacan algunos productos alimenticios semi transformados y transformados, sobre todo productos cárnicos y lácteos, resultado en gran medida del trabajo local relativo a la actividad pecuaria. Es importante mencionar que el servicio de rastro municipal es muy limitado puesto que su equipamiento es rústico y no tiene posibilidad de hacer las operaciones de sacrificio y limpieza para todos los animales del municipio, por lo que la gente ha mantenido vigente las habilidades de antaño para realizar tales tareas.

Un significativo porcentaje de la población acostumbra criar animales, esta actividad tiene diferentes finalidades, que se reducen a dos, la primera se trata del autoabasto de carne para cubrir las necesidades alimentarias, ya sea diarias o de alguna ocasión especial como una fiesta o una ceremonia religiosa. La segunda tiene la finalidad de posibilitar un recurso de venta del que disponer en caso de algún imprevisto como cubrir los gastos de una enfermedad, reparar los daños de un accidente, o utilizarlo en momentos del año donde necesitan contar con más dinero, como el inicio de clases de sus hijos, las fiestas navideñas, graduaciones etc. es por eso que llegan a vender sus animales de cría a quienes comercializan carne, a conocidos y en general a quien pueda interesarle, que usualmente son quienes regularmente elaboran carnitas, pancita, caldos de gallina etc., lo anterior ocurre con todos los recursos pecuarios de tipo familiar del municipio.

Hay también quienes pueden obtener ganancias de sus animales a través de la comercialización de un producto de constante como leche, en el caso de las vacas, o huevos en lo que a las aves concierne.

Según Adán Sámano, Director de Turismo y Fomento económico de Acambay, existe una importante variedad de animales, tanto de raza como híbridos o criollos, resultado de diferentes cruzas, así como también adaptados a las condiciones del lugar.

En cuanto al ganado bovino comenta que persisten las razas Holstein, Parda, y Cebú, las dos últimas utilizadas con doble propósito, es decir que se puede aprovechar tanto la leche como su carne.

Relativo al ganado porcino se comenta que hay una variedad de cruza e hibridaciones, por lo que sería difícil encontrar cerdos de una raza en específico, pero predominan los cerdos similares al cerdo blanco (chester white).



Foto 10. Cría de cerdos, San José Agostadero.

En los ovinos existe una importante variedad de razas, no sólo debida a la actividad comercial de los puestos de barbacoa de borrego, sino también para la utilización en textiles, por lo que la variedad de borregos contempla razas de doble propósito. Entre las razas más comunes está la Rambouillet, Deboulliet, Dorset, Suffolk, Karakaul, Lincoln y Corriedale, muchos de estos animales pueden observarse en los trayectos de carretera y caminos que separan a una comunidad de otra, desde pequeños grupos de 5 a 10 animales, hasta conjuntos más numerosos de 20 a 30.

Los animales son pastados en campos con densidad de pastura y forraje, así como en montes y peñascos de bosque. En el esquema familiar casi cualquiera puede cumplir las tareas del buen mantenimiento de los borregos, es por eso que muchas veces hacen roles de tareas de modo que todos puedan contribuir en pastarlos, alimentarlos, guardarlos, limpiarlos y velar por su salud, puesto que son un recurso preciado.



Foto 11. Cría de borregos, Santa María La Loma.

La forma más tradicional de preparar el borrego es en barbacoa, realizando su cocción en horno de tierra, envolviendo la carne en penca de maguey una vez que ha sido sazonada. Para la panza se envuelve con el estómago del animal las menudencias con adobo de chile guajillo. Además de esta preparación hay quienes lo preparan al pastor, o marinado o a las brasas, de esta última forma se cuece en una brasa no muy alta y por un largo tiempo, ya que es una carne que necesita estar bien cocida.

En el área noroeste del municipio hay granjas cunícolas, que ofertan sus animales vivos o sacrificados y limpios, no son granjas especializadas, o con una producción masiva, por el contrario la cunicultura se realiza como actividad de traspatio para completar la economía del hogar. Se les alimenta con algunas hojas, semillas y molidos que resultan de procesar otros alimentos (bagazo), e inclusive hay quienes recogen basura orgánica de sus vecinos para completar la ingesta de los conejos, y así la compra de alimento es bastante baja.



Foto 12. Cría de Conejos, San José Agostadero.

La gente compra los conejos generalmente bajo pedido, o bien se vende sólo en cierto día de la semana, muchas veces en fin de semana para variar la comida que comúnmente se prepara, generalmente se le cocina en algún adobo, porque es habitual que cada familia tenga su receta. Se incorporan chiles como el guajillo, ancho, cascabelillo, pasilla, morita así como el chile de mata o silvestre, que, en fresco son chiles de color negro, que cuando se secan adquieren un color rojo intenso. Lo que varía en la receta es el proceso que se le haga a los chiles, puesto que hay quien los asa rápidamente o los tatemán hasta ser ceniza o simplemente los remoja y los licua. También varían las especias que utilicen pues puede ser clavo, comino, anís, pimienta negra, pimienta blanca, pimienta gorda, semillas de cilantro, canela, orégano, entre otros. En casa también lo preparan o con algún mole no muy especiado ni picante, de modo que no se pierda el sabor sutil del conejo, y en días de campo y excursiones también se le come, inclusive, a los turistas se les ofrece cocido con leña o carbón, generalmente como desayuno para quienes acampan en algún parque para acampar como el de Cruz Colorada y El Oso Bueno.



Foto 13. Chile de mata, Santa María Tixmadejé.

En el municipio también hay una importante presencia de ganado bovino y es difícilmente cuantificable todo lo que se elabora con él, pero se definirán algunas de las más importantes; está la cecina natural, elaborada con carne de pierna, cuadril, pecho, paleta y bola del animal, que una vez cortada en tiras delgadas de hasta metro y medio se sala, se unta ligueramente con manteca de cerdo y se seca para su conservación.



Foto 14. Cecina natural, Loma Linda.

De la misma res, se aprovecha la carne en trozos, cuyos cortes más populares son los bistecs o fajitas, la espaldilla, el cuete, la falda, el aguayón, el costillar y el chambarete, la carne de este animal es muy aprovechada, porque en términos de volumen se requiere hasta de ocho kilogramos de semillas y una gran cantidad de agua para obtener un kilogramo de carne comestible de res.

La cabeza de la res es aprovechada para cocerla al vapor, o mediante la técnica de barbacoa o pib, para posteriormente elaborar tacos de la carne magra (maciza) o variadas menudencias, que pueden ser sesos, mollejas, ojo y lengua. También se aprovecha el estómago para la elaboración de tacos de chicharrón de res, así como también la pancita o menudo.



Foto 15. Ganado bovino con maíz blanco en el piso para alimentarse, San José Agostadero.

Los productos lácteos también son otra bondad del ganado bovino de Acambay, actividad no intensiva que se realiza con animales criollos. De manera artesanal se elabora una significativa cantidad de productos, empezando por los quesos, que se comercializan en la calle principal y demás cremerías de la cercanía, que ofrecen queso Oaxaca, panela, rancharo, enchilados, añejo o tipo Cotija<sup>19</sup> y queso tipo manchego<sup>20</sup>, respectivamente, en menor medida también están el queso adobera y de canasta.



Foto 16. Antigua prensa de quesos, Museo Antonio Ruíz Pérez.



Foto 17. Mostrador de quesos, Cabecera Municipal.



---

<sup>19</sup> Llamado “tipo” porque no es un queso que pertenezca a la marca colectiva de la región del cerro de Jalmich (entre Jalisco y Michoacán), y que recibe el nombre Cotija por el lugar donde se le comercializa (Villegas, 2012).

<sup>20</sup> Se considera como “tipo” porque no se elabora en España ni tiene las características esenciales de este queso, puesto que el queso manchego original se elabora a partir de leche de oveja manchega, y de ahí su nombre, es un queso crudo prensado madurado que poco tiene que ver con el hecho en México, que tiene un sabor menos pronunciado, es más suave y tiene mejores cualidades de fundición (Solaresa, Villegas, Gómez, Cruz y Hernández, 2006).

No todos los quesos que se comercializan en el municipio son originarios del lugar, pero buena parte lo es, aproximadamente el 50% (trabajo de campo, 2014). Todos se elaboran con leche de vacuno y son elaborados, en la mayoría de los casos, poco tiempo después de la ordeña, ya que se trata de quesos frescos; en los casos del queso Oaxaca, tipo manchego y adobera, la leche no se pasteuriza, puesto que le resta aroma al producto final, en los demás puede o no pasteurizarse.

A continuación se describen con mayor detalle algunos de los quesos mencionados.

Nombre del queso	Cualidades y datos del proceso	Fotografía
Queso Oaxaca	Se hace con leche que se ha dejado acidificar <sup>21</sup> por un par de días a temperatura ambiente y cubierto únicamente por un lienzo limpio, se cuaja a baja temperatura, se sala la cuajada obtenida y se amasa en agua caliente a modo de madeja para darle su característica de pasta hilada.	 <p data-bbox="1133 982 1224 1014">Foto 18</p>
Queso Panela	Se elabora con leche fresca, se cuaja a baja temperatura, se sala la cuajada, y se prensa una sola vez envuelta con manta de cielo en una prensa de madera o metal, con orificios y con forma circular, el objetivo es dejar al queso lo más compactado que se pueda pero que mantenga su suavidad, se envuelve con papel encerado humedeciéndolo con el propio suero de residuo.	 <p data-bbox="1117 1417 1208 1449">Foto 19</p>

<sup>21</sup> El hecho de acidificar la leche antes de cuajarla sirve para obtener un queso fundible, éstas son características propias del queso Oaxaca, tipo manchego, el enchilado embadurnado y el adobera (Villegas, 2012).



<p>Queso Ranchero</p>	<p>También elaborado con leche fresca, se cuaja a baja temperatura, se sala la cuajada y se prensa. Se vuelve a desmoronar la cuajada con las manos o golpeándola con un rodillo o tejolote (piedra en forma cilíndrica del metate), se repite el proceso una o dos veces más, y se vuelve a prensar, con esto se logra la textura granulosa y quebradiza del queso.</p>	 <p>Foto 20</p>
<p>Queso enchilado embadurnado</p>	<p>Se elabora acidificando la leche, se cuaja, se sala y se prensa una vez, dejando la menor cantidad de líquido posible, se deja escurriendo y endureciendo a temperatura ambiente en un espacio con sombra, con la forma que se desee, pudiendo ser cuadrada o circular, posteriormente se brocha con la mezcla de chiles y aceite que llega a incluir chilaca, guajillo, ancho, jaral, entre otros, finalmente se le envuelve en plástico.</p>	 <p>Foto 21</p>
<p>Queso enchilado con rajas</p>	<p>Se elabora con leche fresca, se cuaja a baja temperatura, se sala la cuajada y cuando se está por prensar se pone en las orillas del lienzo los ingredientes extras, se deja reposar para que adquiera los sabores de los chiles y el epazote. Hay quienes durante el prensado tallan la cuajada con las venas sin semillas de los chiles, después las retiran dejando cierto macerado y picor en el queso.</p>	 <p>Foto 22</p>



Queso Adobera	Para hacer este queso se acidifica la leche, se cuaja, se sala y se amasa sin exprimir demasiado la cuajada, se prensa ligeramente a fin de obtener una pasta cremosa y quebradiza.	
Queso Tipo Manchego	Se elabora acidificando la leche, se cuaja, se sala y se prensa una vez, dejando la menor cantidad de líquido posible, se deja escurriendo en un molde con hoyos, cuando todavía tiene cierta suavidad se le da la forma, y se le reposa a temperatura ambiente, para elaborar este queso se recomienda utilizar leche con alto contenido graso.	

Foto 23

Foto 24

Se comenta que el queso añejo no se elabora en el municipio, puesto que demanda una gran cantidad de leche, así como un tiempo mayor de elaboración.

También se elabora crema, tanto neutra como acidificada, la primera obtenida exclusivamente de la nata de la leche, y la segunda, en la que se emplea un elemento acidificante, como unas gotas de limón o un chorrito de vinagre y sal; las cremas son empleadas para aderezar antojitos, así como para elaborar preparaciones con el mismo nombre más el ingrediente de la verdura con que se haga.

Por último se emplea una mínima cantidad de leche para hacer mantequilla, que en los últimos 10 años ha sido sustituida por la margarina industrial (trabajo de campo, 2014), que ha desplazado casi totalmente a la mantequilla artesanal en Acambay, cuyo uso se ha limitado mucho, sólo se utiliza en tamales<sup>22</sup> y atole de mantequilla<sup>23</sup>, elaborados de forma casera en algunas comunidades del oriente del municipio, o bien para untársele en panes.

<sup>22</sup> Para su elaboración se incorpora en la masa para tamal, sustituyendo la porción de la manteca vegetal por mantequilla, y conservando sólo un poco menos de la cantidad de manteca de cerdo.

<sup>23</sup> Se aglutina el atole con masa de maíz y mantequilla, o bien fécula de maíz y mantequilla.

Pasando al cerdo, también importante en el municipio, se sabe que un propósito importante de la cría se destina para ser preparada en carnitas, servida como antojito callejero o como parte del banquete en las bodas o fiestas de santos; consiste en la cocción de la carne en su propia grasa.

En el municipio se jactan de la frescura de los ingredientes principales de esta preparación, empezando con la carne. Alrededor de una tercera parte de quienes venden carnitas también se dedican a la cría (la actividad de sustento de la familia gira en torno al cuidado del animal y la venta del mismo), quienes compran la carne, llegan a hacerlo con carne de canal, pero también con gente local, ya que sigue siendo un fenómeno significativo el hecho de sacrificar un cerdo en las comunidades, o sea que quien tiene cerdos y decide sacrificar alguno le anuncia a los vecinos el acontecimiento, para que cada cual haga sus pedidos, por ejemplo algunos piden las costillas para hacerlas en mole verde y otros la cabeza para hacer pozole.

También llega a suceder que la gente con criaderos le permita a otra familia sacrificar al cerdo y hacerlo en carnitas, pesan el producto final y se hace un aproximado de lo que debe rendir para la venta, de forma que la gente que lo crió tenga ganancia y también quien lo elaboró y vendió, pudiéndose quedar con lo que se genere de la venta de refrescos o inclusive también con parte de lo que genere la venta del cárnico.

Otro derivado cotizado es la manteca, quienes elaboran carnitas comentaron reiteradamente que procuran emplearla fresca, puesto que, en ocasiones la gente de otros lugares utiliza “manteca vieja” que, a diferencia de fresca es de color oscuro, tiene un sabor más fuerte e inclusive llega a estar rancia, por su parte, ellos procuran usar manteca de color blanquecino, que indica más frescura del producto.

Las carnitas se elaboran como en muchos otros lugares, con el reconocido estilo Michoacán<sup>24</sup>, colocando la carne de cerdo en el caso de acero inoxidable o cobre, en trozos de no más de 1 kg. Se agrega la manteca, así como la sal gruesa o tequesquite, pimientas gordas y ajo, en ocasiones hierbas aromáticas como tomillo, laurel y/o mejorana. Después viene el *toque personal* de quien guisa, que puede ser licor tipo jerez, vino tinto, jugo de naranja o naranja troceada y/o refresco de cola, esto puede agregarse antes de llevarle a fuego y mezclarlo con la manteca, o bien incorporarlo a la mitad o final de la cocción. Lo anterior es lo que le da características particulares las carnitas de cada puesto, las que llevan licor tipo jerez, así como refresco de cola adquieren un terminado con un caramelizado más intenso, y

---

<sup>24</sup> Recordando que Michoacán es un estado colindante.

quienes vierten vino tinto o naranja resultan más jugosas y con un sabor más delicado, aunque también tiene mucho que ver la temperatura y el tiempo de la cocción.

Con el cerdo también se elabora la cecina adobada, cuya particularidad es el embadurnado que no es tan denso como en otros lugares de la república, y se hace con chiles secos desvenados, quienes la comercializan, comentan es de esta manera porque el sazonado hecho con chile chilaca y/o guajillo no busca disfrazar el sabor de la carne.

Enunciando otro derivado se encuentra el queso de puerco o de tompeate, cuya preparación requiere de las cabezas del animal, así como algunas otras menudencias para ser prensado, se le llega a encontrar en ensaladas con papa y zanahoria cocidas.

Con las tripas, la grasa y la carne del porcino; se hace chorizo, rojo y verde. El primero sazonado con chile guajillo desvenado, sal, pimienta negra, ajo, comino y un chorrito de vinagre, las recetas llegan a incluir canela, orégano, laurel, y clavo de olor, todos los ingredientes van perfectamente molidos, también se le puede adicionar paprika o pimentón. Tanto en ésta preparación como la del chorizo verde se pueden incorporar oleaginosas como almendras y nueces, al igual que uvas pasas.

Para el chorizo verde se emplean hojas verdes que pueden ser de perejil, cilantro o espinaca, también se le llega a agregar pepita de calabaza, esto con el fin de darle su característico color y sabor, se le sazona con sal, pimienta negra, chiles serranos desvenados, ajo, orégano y laurel. En éstos embutidos se puede mezclar la carne de cerdo con la de vacuno, siempre y cuando prevalezca la del porcino.

Con la sangre se elabora moronga, que consiste en un embutido relleno de la sangre coagulada del animal, sazonado sutilmente con sal, yerbabuena, ajo en polvo, pimienta y trocitos de cebolla, que se llega a servir en ensalada a modo de salpicón con lechuga, col, zanahoria, ajonjolí y papa, aderezada con aceite de oliva, jugo de limón, sal y pimienta. También se le encuentra asada a la brasa o en comal, y sofrita muchas veces con pimiento, cebolla, chile cuaresmeño, papas etc. se le puede comer en tacos o en torta.

Bajo pedido también se puede conseguir chistorra, un embutido mucho más delgado que el chorizo, que debe su tamaño a la tripa de cordero con que se elabora, va rellena de carne molida de cerdo, manteca, sal, ajo y un toque de jerez, que llega a ser solicitada para parrilladas, se le puede comer simplemente asada, acompañada

aunque también se le prepara con papas o huevo. También se pueden conseguir manitas de puerco en vinagre, bajo previo encargo, envasadas con cebolla, chile habanero y zanahorias.

Dentro de los productos pecuarios de la entidad también se encuentran las aves de corral, principalmente, gallinas y guajolotes, también conocidos como *güilos*, las dos empleadas para autoconsumo y venta local, en cuanto a la venta se puede hacer del animal en pie, así como sacrificado y limpio (sin plumas ni entrañas), los huevos de gallina ponedora y de la codorniz también llegan a ser distribuidos entre vecinos y familiares. En época prenavideña el guajolote es sumamente vendido, su costo va de los 450 a \$650, dependiendo el tamaño.



Foto 25. Jaula de guajolotas y conejo, San Francisco Sashní.

Las gallinas criollas son muy variadas, y es difícil delimitar razas de manera determinante, para la gente de Acambay la cría de gallina se remota a tiempos inmemorables y por lo general, lo más importante de la gallina es su peso, por lo que no resulta fundamental establecer muchas otras de sus características; de manera empírica se dice que las de color blanco y patas afiladas serán más grandes que las de color opaco (café o rojizo) que tienen las patas *muy unidas*. Lo importante también es adiestrar a las gallinas, para que éstas no se alejen mucho del hogar, también mostrarles donde deben colocar los huevos y, en su caso, empollarlos<sup>25</sup>.

La gallina es el ave que se encuentra con mayor frecuencia, esto debido en buena medida, a que presenta muchas ventajas con otras aves. Por ejemplo: la gallina

---

<sup>25</sup> Se logra haciendo un nido artificial confortable para la gallina, colocando pastura suave o heno en cajas de madera o espacios techados para que pueda descansar ahí, y así no buscar hacer nidos lejos, ni estar en un lugar sucio o vulnerable para los huevos.

alcanza su tamaño máximo antes que el guajolote, también es más dócil a la hora de trasladarlo, ya que el guajolote llega a ser agresivo, y es más fácil de vender que el guajolote, porque es más barato, lo que hace que la gente lo compre con más frecuencia, además implica menos trabajo de sacrificarlo y limpiarlo.



Foto 26. Gallinas y gallo, Santa María La Loma.

Lo anterior no quiere decir que el guajolote sea desventajoso, puesto que en el municipio están orgullosos de conservar especies nativas de guajolotes, de las que están seguro que son más grandes y de mejor sabor que los pavos comerciales, además son muy apreciados en eventos, sirviéndosele con un mole igualmente especial. Pero lo cierto es que son animales que hay que cuidar porque son capaces de trepar paredes, árboles y alejarse considerablemente, aunque son menos vulnerables a gavianes, a diferencia de las gallinas.

Ambos animales son alimentados con maíz, además de la comida que consigán mediante el pastoreo y picoteo que realizan durante el día, en el que encuentran brotes, semillas e insectos. También son alimentados con algunos restos orgánicos resultado de cocinar, como cáscaras, semillas, y bagazos molidos que no se ocupan más en el hogar.



Foto 27. Maíz molido (alimento de los animales de traspatio), Santa María La Loma.

La gallina es preparada en una cantidad muy considerable de preparaciones, sobre todo guisos donde mantiene protagonismo, acompañado de salsas en las que se ocupa su propio caldo y acompañado de productos de tierra con sabores poco intensos, como papa, calabaza, ejote, zanahoria, quelites tiernos, granos de elote, xoconostle, chilacayotes, chayotes, entre muchos otros.

La actividad pecuaria de la población local de Acambay en casi ningún caso se orienta a la eficiencia exponencial de los animales, sino más bien al mantenimiento de los mismos, para servir de obsequio, o bien para guisar en alguna fecha importante, ya sea de tipo social, religiosa, laboral o escolar, además de la ya mencionada venta.

El desarrollo pesquero del municipio es prácticamente nulo, anteriormente se encontraban con cierta frecuencia algunas variedades de charal, acocil y ajolote de forma silvestre, en lugares como el río Las Adjuntas y en los ojos de agua naturales, el mencionado río, junto con parte de la laguna de Guapango son las cuencas acuíferas más importantes de Acambay, que abastecen depósitos, bordos y presas como el Valle de los Espejos. Alrededor de éstos mantos se podían encontrar algunos otros animales aprovechables para consumo humano como patos, ranas y codornices.



Foto 28. Charales en mixiote, Santa María Tixmadejé.

## 5.2 Concretando la identidad alimentaria y gastronómica de Acambay

La cocina acambayense tiene diferentes atributos que la hacen muy particular, es ciertamente variada y cuenta con una cantidad importante de platillos tradicionales y antojitos. Es una cocina aún apegada a los productos de la milpa, y tienen bien logradas muchas preparaciones que son representativas de todo el país como moles, tamales, enchiladas, platillos con quelites y salsas<sup>26</sup>.



Foto 29. Mole rojo empezando cocción, San José Agostadero.

Cada platillo típico del municipio tiene alguna diferencia específica respecto a sus similares en otros lugares de la República Mexicana. Lo anterior debido a la regionalidad de mucha de la materia prima y a la inventiva de la gente, que conserva en su población rasgos gastronómicos particulares.

---

<sup>26</sup> Utilizadas como caldillo de una proteína así como aderezo picante.



Para la gente de Acambay en general, el acto de alimentarse conserva ciertas cualidades de unión y convivencia, durante la observación participante realizada fue notorio que la gente gusta de consumir sus alimentos en su hogar (aunque en ocasiones no les sea posible) y en la mayoría de los casos con su familia, y prevalece el gusto por comida casera.

Es cierto que también existe una notable dinámica de consumo en los comercios locales de alimentos y bebidas, sobre todo en la cabecera municipal, pero sea en casa o en algún negocio, la comida se realiza en un ambiente de compartir social, en casa con la familia y en los negocios particulares con la gente alrededor, que en su mayoría de veces resultan ser conocidos, amigos, compañeros de trabajo o familiares, lo que propicia un momento de esparcimiento para todos, aunque no se tenga mucho tiempo dedicado para esta actividad.

Entre los antojitos que se pueden encontrar están las tortas, los huaraches muy característicos de la región, también esquites, elotes asados y hervidos, quesadillas, gorditas, así como una buena oferta de tacos, que pueden ser de: cabeza de res, panza de res, barbacoa de borrego con la respectiva panza (muy diferenciada de la panza de res), carnitas con estilos variados. Así como los de carnes asadas entre las que encontramos de bistec (res y cerdo), cecina natural, cecina adobada, y chorizos verde y rojo.

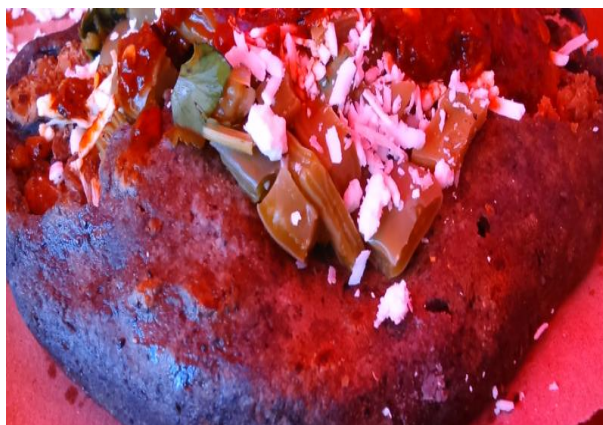


Foto 30. Gordita de frijol con nopales, Cabecera Municipal.

Los horarios y cantidades de comidas que hace la gente en el municipio tienen ciertas variaciones, tanto en horarios como en preparaciones, consecuencia de las diversas profesiones y ocupaciones.

El desayuno viene a ilustrar lo anterior, ya que cada grupo social y hasta cada familia tiene sus propias costumbres, un dato curioso de mencionar es que cuando se abordó el tema del desayuno más de un integrante de cada generación comentó el

dicho popular de: *Desayuna como rey, come como príncipe y cena como pobre.* Haciendo una clara alusión a la moderación que se debe tener para con el alimento.

Para la hora de la comida se contemplan preparaciones sustanciosas, realizadas en varios tiempos, generalmente se comienza con la sopa, que de manera genérica se divide en sopa aguada o sopa seca (se pueden servir las dos o sólo una), la primera contempla preparaciones con caldos de verdura o carne, así como cremas que se preparan o tienen guarniciones como papa, zanahoria, brócoli, col, coliflor, o algún producto de campo de temporada como xoconostle y quelites. También están aquellas elaboradas con legumbres como el frijol, las lentejas o el haba.

Las sopas en su mayoría de veces se aromatizan con alguna hierba de olor y/o especia entre las que destacan el cilantro, perejil, epazote, pimienta y comino. Estas sopas aguadas también pueden hacerse con pastas cortas como fideo, estrella, munición, letras, etc. cocidas en caldillo de jitomate.

Las así llamadas sopas secas reciben este nombre por su bajo o nulo contenido de líquidos o caldos agregados, constan de preparaciones como verduras hervidas y/o salteadas, pastas largas y cortas como espagueti, fusil, codo, tornillo, cuya característica notable es su presencia en alguna crema o salsa espesa, pueden estar acompañadas de jamón, queso, aceitunas, manzana o apio. Esta clasificación también contempla arroces cocinados al estilo mexicano pudiendo ser, rojo, blanco o inclusive el verde.

Tanto las sopas aguadas como las secas se elaboran con bajo contenido graso y proteico, porque el plato fuerte viene a cumplir esas características. Lo que contemplan en gran medida son carbohidratos, vitaminas y minerales.

En el plato fuerte es donde reside la mayor variedad de platillos, que pueden constar de un platillo con carne de res, pollo, cerdo o pescado servidos en caldillo con verduras. O bien un trozo de la carne antes mencionada, cocida en agua o sofrita con una guarnición seca de verduras hervidas, salteadas o crudas en ensalada. También puede ser un platillo vegetariano que contenga quelites, flores de calabaza, huazontle, papa, huevo, hongos etc. ya sea capeado, en tortita o simplemente asados, en sustitución del producto cárnico.



Foto 31. Tortitas de huazontle seco, Santa María Tixmadejé.

Para el momento de la cena, la gente gusta del consumo de pan, ya sea dulce o de sal, hay que señalar que el pan tiene un precio bastante más accesible que en algunos municipios o ciudades del centro del país, esto debido a que la materia prima que se emplea, proviene en gran medida del mismo municipio y no se tenga el sobrecosto, que muchas veces implica los transportes y el almacenado de los productos.

El pan dulce se suele acompañar de una taza de café, té, leche o leche con chocolate que tiene una particularidad en su elaboración, ya algunas personas comentaron que para hacerlo se pueden agregar hierbas aromáticas que intensifican o acompañan al chocolate en la misma infusión, es decir que al hervido de la leche agregan algún té para que se infusione y posteriormente incorporar la tableta de chocolate, algunas de las hierbas comentadas son el cedrón, toronjil, manzanilla, muicle<sup>27</sup> y las hojas de limón, así como la canela cuyo uso es más popular en el centro del país.

En el caso del pan salado se le rellena de algún guisado que quede de la comida, o bien con ingredientes frecuentes en sus cocinas como frijoles, aguacate, algún queso fresco, y aderezarlo con mayonesa, crema, y/o salsa.

Las condiciones para algunos campesinos y demás trabajadores es realizar una cena más completa, puesto que durante la hora de la comida hicieron un refrigerio ligero. Además de los ejemplos dados hay quienes salen por un antojito como pueden ser tacos al pastor, quesadillas, pambazos, tacos dorados, pozole así como

---

<sup>27</sup> Cuyo nombre científico es: Justicia spicigera Schlechtendal

hot dogs, hamburguesas, y papas fritas que últimamente han gozado de preferencia, cuyo impacto se debe en buena medida al contacto con Estados Unidos.

Como ya se ha mencionado, dentro de los grupos sociales, hay diferencias en diferentes rubros alimentarios y gastronómicos, que son significativos en términos comparativos, algunos de los más determinantes son mostrados a continuación.

### **5.3 Los rasgos alimentarios y gastronómicos de cada grupo**

Cabe mencionar que el hecho de que haya las particularidades de algún grupo social no hace que se excluya a los demás, o sea que hay cualidades que sean notorias en algún grupo pero no las convierten en privativas ni exclusivas. Por ejemplo la gente indígena acostumbra comer con poca grasa, pero eso no significa que los otros grupos coman mucha grasa, ni tampoco que no haya gente mestiza o de ascendencia europea que coma poca grasa.

#### **5.3.1 Grupo indígena**

La gente acostumbra levantarse temprano, alrededor de las 5 a 7 de la mañana, ya sea para trabajar en el campo, cuidar de sus animales, para trabajar en la construcción, o bien para ejercer algún oficio o profesión.

De acuerdo a los hábitos alimenticios comentan que la cantidad de alimento que se debe ingerir en el desayuno tiene estrecha relación con la hora del día a la que comienzan las actividades, entre más temprano se levante alguien menor tiene que ser su consumo de alimento, y así se puede tener un refrigerio a media mañana; y en la medida que la gente se levanta más tarde, tiene que hacer una ingesta un poco más sustanciosa.



Foto 32. Tostada y aguacate baby (desayuno indígena), Endeje.

El desayuno debe ser más completo entre más tarde sea, porque el cuerpo ha estado mayor tiempo en ayunas, en contraste con hacerlo temprano, cuando el

organismo demanda menos alimento y también está dispuesto a digerir menos, pues se encuentra *desmañado*, además de que, para ellos, no es sugerente comenzar a trabajar con el estómago pesado.

Quien se levanta temprano debe comer de forma ligera, algo como un vaso de leche, atole, café, jugo, pulque o agua de sabor,<sup>28</sup> un pan o una gordita o una porción pequeña de algún guisado recalentado de otro día. Sin embargo si alguien se despierta a las 9:00 am o después, lo más conveniente es que se alimente con una mayor cantidad de comida, y en este caso no hacer ningún otro refrigerio hasta la hora de la comida.

Quienes se han levantado temprano y han hecho un desayuno ligero pueden tener un refrigerio alrededor del mediodía, los que trabajan en el campo, comen su *itacate* o lunch en la misma parcela, que generalmente consiste de tortillas, gorditas o memelas, con algún guisado o salsa como e *lchileatole*; o bien, frijoles, aguacate, jitomate, y/o nopales, las combinaciones varían mucho. Esta comida se realiza sin regresar a casa, porque las distancias para de casa son, además de cansadas, largas y toman tiempo, por lo que ahorran tiempo y esfuerzo haciéndolo de esta manera. Por su parte aquellos que no trabajan en el campo comen alguna fruta picada, un pan, o algún antojito de la calle.



Foto 33. Chileatole en cacerola de peltre, San Francisco Sashní.

Es frecuente que la gente salga a vender algunos de sus productos, sobre todo las mujeres, ya sean hierbas aromáticas, hierbas para infusiones o bien las que se guisan como los quelites, también llegan a ofrecer hongos, nopales, chilacayotes, calabacitas, flores de calabaza, o alguna fruta de temporada, sus clientes son generalmente señoras que han salido a buscar los insumos para cocinar, y también les compran las personas que tienen algún negocio de comida, ya que, las

---

<sup>28</sup> Generalmente el agua de sabor se elabora con frutas de temporada como guayaba, limón, piña, mango, tuna y xoconostle.

vendedoras en sus recorridos también se anuncian con estos comerciantes, quienes con frecuencia requieren de estos ingredientes de temporada.

Las vendedoras pueden haber comido antes de salir a vender y regresan a su hogar para la hora de la comida, o bien, hacen un refrigerio con lo que ofrecen, en ocasiones también comen en el negocio de algún familiar o conocido, o inclusive, intercambian sus productos con alguien que ofrezca algo que les sea conveniente y apetecible comer.

Al anochecer, la gente de tipo indígena acostumbra una cena ligera alrededor de las 6 o 7 de la noche, que consiste en un pan o una memela que puede rellenarse con frijoles, queso o aguacate, también puede ser alguna fruta de temporada y acompañar el alimento con un té, leche o café, aunque también hay quienes no acostumbran cenar en lo absoluto.

Es notorio que la mayor parte de esta población acostumbra comer en su hogar, es relativamente esporádico que coman algún antojito. También su ingesta de cárnicos es menor que en otros grupos, procuran en mayor cantidad productos vegetales, esto lo logran sustituyendo la proteína animal de carne de pollo, cerdo o res por papa, nopales, chile poblano, quelites, garbanzos, chicharos, hongos, frijoles, lentejas, soya, calabacitas, espinacas, queso, charales o camarón seco, pudiendo combinar alguno de los anteriores con huevo a modo de tortita o capeado.

En estos grupos persiste la costumbre de elaborar sus propias tortillas, en las que emplean en muchos casos las semillas de sus cosechas, las tortillas que elaboran son ligeramente más gruesas que las que se encuentran en tortillerías, están más cocidas en el comal y les llegan a adicionar un poco de trigo, además tienen un gusto casi nulo a cal (utilizada en el proceso de nixtamalización), tienen un manejo e inventiva muy destacada para con lo que se puede hacer con la masa del maíz, por mencionar algunas están las galletas de maíz quebrado, tostadas, memelas, huaraches, gorditas, tamales, atoles etc.

Los condimentos que emplean no varían mucho respecto de otros grupos, prevalece la utilización de epazote, cilantro, orégano y pimienta en varios guisos, lo característico es el sazonado de diferentes platillos con sal gruesa o sal marina, sobre todo en guisos de largas cocciones.

Para ellos, platillos como las carnitas, barbacoa, panza de res etc. son para ocasiones especiales, o bien para cuando se tenga el antojo de vez en cuando, en ese sentido también es comprobable que sus técnicas culinarias son diferentes, puesto que no es tan común que empleen frituras profundas, u horneados en

estufas de gas, sus particularidades son cocinar los alimentos con menos procesos, por ejemplo optan por hervidos, salteados, sellados sin aceite, braseados, asados y tatemados. Se hace la mención de que cuando emplean grasas en sus preparaciones varían el uso de manteca y aceites vegetales.



Foto 34. Xoconostles tatemados para salsa, Santa María Tixmadejé.

Emparentado con lo anterior, también se sabe que los espacios donde cocinan tienen cualidades especiales, porque no siempre cocinan en instalaciones modernas, elaboran la comida en cocinas de humo o en fogones antiguos, pudiendo utilizar aquí carbón y/o leña: de hecho, la gente más grande tiene memoria del símbolo que representa el comal apoyado en las tres piedras puesto al fogón, que en las culturas mesoamericanas prehispánicas es concebido como una representación del origen del universo (León Portilla, 2006).

Profundizando un poco en esta cosmovisión se sabe que con la comida también mantienen un sentimiento de providencia existencial, relacionada con su forma de desenvolverse en el mundo, que palabras más, palabras menos, se reduce según algunos a “vivir al día”, es decir no pretender ostentar más de lo que les ofrece el aquí y ahora, y ocupándose más de la esencia y el trasfondo que tiene lo que hacen. Por ejemplo, no comen pensando que sólo cumplen un requerimiento biológico del cuerpo, sino que su contemplación va un poco más allá, considerando que la comida, junto con otros elementos les está permitiendo vivir y sentir.

En cuanto a los roles de género es preciso establecer que desde siempre, tanto hombres como mujeres, trabajan por hacerse de los recursos para vivir, aspecto en el que no es ajena la alimentación, aunque a los varones tienen la responsabilidad moral y social de ser quienes aporten más a la casa en términos económicos, y las mujeres tienen la responsabilidad de cuidar a los hijos, hacer las tareas domésticas

y por supuesto cocinar. Al igual que en otros lugares de la república tiene una consideración importante el saber guisar un mole *sin que sepa a crudo* y elaborar arroz sin batirlo.

Relativo a la tecnología se puede decir que ha cambiado de manera significativa a como cuando era en la época prehispánica, se han adoptado algunos de los que entre los cocineros se conocen como los instrumentos o artefactos básicos que son la licuadora, el refrigerador y la estufa de gas. Aunque también mantienen vigente al molcajete, al metate, al molinillo, al molino de mano, así como también las ollas de barro vidriado, peltre y las cucharas y palas de madera.

### **5.3.2 Grupo mestizo**

Está conformado por la población sin otro sentido étnico que el de nacionalidad mexicana, son los más numerosos en Acambay, y comparten muchos aspectos alimentarios y gastronómicos con el general de la población del centro de México.

De acuerdo a sus ocupaciones se levantan entre 7 a 9 de la mañana y realizan un desayuno sustancioso, puesto que sus actividades así lo demandan y generalmente tienen trabajos donde no tienen la facilidad de salir a hacer refrigerios. Laboran en instituciones públicas, privadas, o en negocios particulares de giros muy variados, que pueden ser: tiendas de abarrotes, establecimientos de alimentos y bebidas, papelerías, cibercafés, tiendas de discos, tiendas de textiles, tiendas de plásticos, peluquerías, en transporte etc. Aunque también hay muchos campesinos que tienen formas muy similares a las ya establecidas con el grupo indígena.

Dado que tienen oficios y profesiones muy variadas los roles de género son más flexibles que con los otros grupos, ya que se ve una participación laboral muy activa tanto en hombres como en mujeres, lo que propicia que no siempre puedan comer en casa.

La población frecuenta muchos de los establecimientos de comida que venden antojitos y comidas completas, sobre todo quienes tienen la responsabilidad económica del sustento familiar, es decir, quienes comen un tamal o un taco en la calle, son generalmente, quienes trabajan en algún lugar fuera de su domicilio.

Anteriormente la actividad de venta de comida se hacía sólo en forma de comer algo de paso, mas no para sentarse y tener una comida completa, es por ello que usualmente se veían puestos sólo hasta al medio día y algunos contados para la hora de la comida, porque la gente la realizaba en casa, situación que ha cambiado



porque la gente se ha hecho de más ocupaciones, lo que dificulta la actividad de cocinar y busca aprovechar más el tiempo en cuestiones laborales.

Primero, se comenzó con ofertar a la gente comida para llevar como pollos rostizados, tortas, quesadillas, enchiladas o guisados en alguna cocina económica, pero con la mayor demanda de gente que comía fuera se necesitó de cumplir más con sus necesidades. Aproximadamente fue desde hace veinte años que la actividad restaurantera se intensificó y tomó un estilo más formal y de más protocolo que el que se hace en los puestos.

Tampoco son muy estables los horarios de la cena, ya que pueden ser desde las siete a las diez de la noche, y pueden hacerse tanto en casa como fuera, la gente comenta que de una a dos veces por semana se permiten cenar fuera, como auto-recompensa del estrés que pudo generar la actividad laboral.

Cuando cenan en casa comen desde algo sencillo hasta algo más cuantioso en términos de grasas y calorías, cuya característica principal es que no sea nada difícil de preparar, es decir se cocinan un huevo, un bistec asado, una pechuga de pollo, un emparedado o una torta, o también puede ser que repitan el guisado de medio día.

También es común ver que esta gente tenga en sus patios a animales de granja para autoconsumo, aunque también compran carnes comerciales en carnicerías y demás proveedoras, porque la carne que les puede resultar de sus animales no es suficiente como para comer diariamente carne, que es lo que acostumbran.

Esta población maneja o posee la mayoría de los negocios de comida, y tienen una clara tendencia por disfrutar de los guisos tradicionales del municipio, puesto que su cultura culinaria es el resultado de varios siglos de mestizaje y aculturaciones gastronómicas, es decir que prácticamente todos son oriundos del municipio y así lo fueron también sus antepasados, por lo que sus expectativas de lo que es bueno para comer se asemeja mucho entre sí.

A pesar de lo anterior, también tienen mucha iniciativa en términos de innovación en platillos, debido en gran medida al aporte que han hecho diferentes medios de comunicación. Todos estos medios están muy a la mano y permiten sacar a la luz nuevas tendencias en preparaciones, lo llama la atención de amas de casa y comerciantes que llegan a percatarse de la existencia de otros ingredientes, conocen técnicas alternativas a las usuales y pueden desarrollar nuevos platillos, o bien modificar los ya populares. No está por demás mencionar que consecuencia de la cercanía con los medios de información la población consume una considerable cantidad de alimentos industrializados.

Las técnicas culinarias propias de este grupo son variadas y emplean una cantidad considerable de grasas y carbohidratos a sus comidas, aunque otro efecto de la información que reciben relativa a la alimentación es la necesidad de cambiar sus hábitos para una mejor nutrición, materia en la cada vez están más capacitados.

En cuanto al equipo y artefactos de cocina encontramos cierta modernidad, pues la licuadora ya es una herramienta indispensable, casi tanto como el horno de microondas, e igualmente se han incluido otros utensilios como la batidora, el tostador, la cafetera, el exprimidor eléctrico y el extractor en algunos casos. También se ha sustituido los instrumentos de madera por aquellos hechos con acero inoxidable y aluminio.

### **5.3.3 Grupo de ascendencia europea**

Es por mucho el grupo menos numeroso, pero representativo del área geográfica de la región conocida como el Agostadero, ubicada al oeste del municipio, la región recibe ese nombre debido a que anteriormente, durante los tiempos de la Hacienda de Solís, en esta área se llevaba a agostar al ganado bovino y ovino, principalmente porque son tierras frías con zona boscosa con una cantidad importante de pastizales que eran inservibles para otros propósitos, además de ser un espacio muy accidentado.

La población indígena de la región, principalmente asentada en el actual San Francisco Sashní no sabía cómo tratar con animales como equinos, bovinos, ovinos y porcinos, estas circunstancias plantearon la necesidad de traer a quien sí pudiese cumplir con esta labor, por ello el arribo de población europea; entre los que había españoles, franceses e italianos, éstos últimos, representaron el final de esta oleada de migrantes, durante el periodo porfiriano. Todos adoptaron el idioma y la mayoría de las costumbres, pero mantuvieron rasgos agroalimentarios aún apreciables.

La gente de estos lugares es conocida de forma popular como “los güeros”, puesto que el fenotipo caucásico es aún muy visible y son conocidos por ser gente muy directa en su forma de hablar. Aún hoy en día se siguen escuchando las historias de los antepasados de ésta gente, que anteriormente tenían cantidad de trifulcas, motivadas por terrenos, relaciones de pareja y ajustes de cuenta, los desenlaces llegaban a ser muy escandalosos por cómo terminaban o cómo solucionaban los problemas, ya que eran personas generalmente armadas con pistolas, rifles y cuchillos de caza.

También se comenta que desde siempre han tenido un carácter duro y difícil, que se especula es así porque desde sus orígenes en el municipio fueron capataces y han tenido que lidiar las condiciones difíciles que hay en sus comunidades, ya que es una zona con alta migración hacia Estados Unidos; dada su condición de indocumentados trabajan en buena medida en el área de servicios restauranteros, lo que les ha permitido traer nuevas influencias culinarias en preparaciones como pescados y mariscos, carnes, así como aspectos de cocina italiana y oriental, cuyos negocios de comida son comunes en aquel país.

Mucha de la gente perteneciente a este grupo social comentó que, sus características físicas les permitieron ser *menos discriminados* que los grupos indígenas o mestizos en Estados Unidos, ya que su apariencia se asemeja a la de los norteamericanos, por lo que pudieron establecer ciertos vínculos con más facilidad.

Durante la década de los 30 muchas comunidades habitadas por ellos consiguieron reparto ejidal, restando o eliminando así la hegemonía de los hacendados, lo que les permitió formar sus propias comunidades, algunas de las que resultaron de esta división son las actuales Santa María La Loma, La Teresa, Rincón de Juandó, Puentecillas y el propio San José Agostadero.

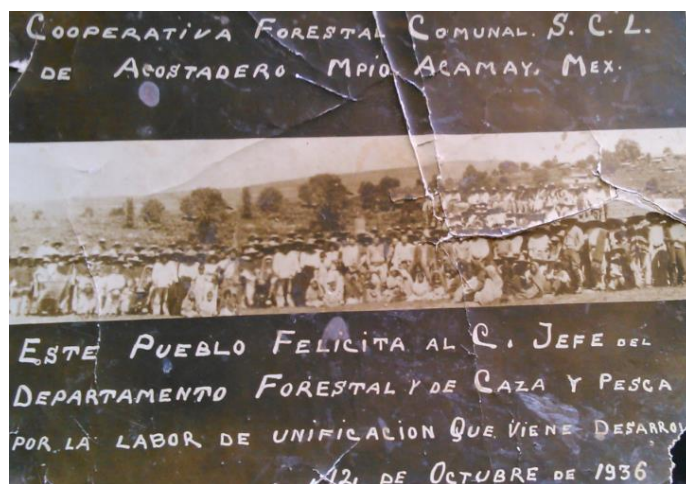


Foto 35. Simbólica de los primeros ejidatarios de San José Agostadero.



Foto 36. Primeras edificaciones de Santa María La Loma.

Un patrón presentado con algo de frecuencia durante las entrevistas con las personas de estas comunidades fue el hecho de hacer memoria de su historia familiar hasta la fundación de la comunidad de San José Agostadero, en la cual, repararon en el hecho de que sus antepasados habían sido cuidadores de ganado, y posteriormente dueños de cantidades importantes de ganado, que era llevado para su venta en el Distrito Federal así como en el Estado de Querétaro, o bien en el propio municipio, para Toluca e Ixtlahuaca la venta era poca, sobre todo durante la mitad del siglo pasado, ya que estos puntos se encontraban abastecidos de cárnicos de municipios más cercanos.

Para el desayuno es común que se desayunen preparaciones con huevo, ya sea duro, estrellado o revuelto. En muchos casos se puede preparar el huevo con alguna guarnición que bien puede ser un embutido como jamón, salchicha o chorizo. Así como alguna fruta, verdura o tubérculo de temporada, jitomate<sup>29</sup>, chiles<sup>30</sup>, cebolla, papa, zanahoria, calabacitas, hongos, pimientos, etc. estos complementos pueden encontrarse crudos o cocidos. En menor medida se acompaña con alguna proteína de origen animal como atún de lata, pollo, res o cerdo, estas carnes generalmente hervidas y deshebradas.

Además de lo ya mencionado muchas personas indicaron que se elaboran platillos con alimentos que tienen un tiempo de vida útil corto y que necesitan consumirse lo antes posible, principalmente quelites, quesos frescos y productos de invernadero como acelgas y espinacas. Casi siempre este desayuno va acompañado de frijoles y/o aguacate. Lo imprescindible es algún cereal con que se coma el platillo, siendo éste el presente en tortillas o pan de trigo.

<sup>29</sup> El jitomate que más abunda es el jitomate guajillo.

<sup>30</sup> Con huevo se acostumbra chiles como el cuaresmeño y el serrano.

La hora de la comida se presenta sin muchas variaciones en cuanto a las preparaciones populares. Par la cena hay quienes no acostumbran cenar en lo absoluto, o lo hacen de forma muy liguera, motivado por circunstancias económicas o de hábito, otros comen algo elaborado con los frutos de sus terrenos, como una gordita, un taco de nopales y salsa o un té y una fruta de temporada que tengan a disposición, como una manzana, una pera, moras, tejocotes o ciruelos.

En esta región son especialistas en preparaciones como barbacoa de borrego, cabeza de res al vapor, y tacos de carnes asadas. La forma de comer la carne se diferencia de cómo se hace usualmente, ya que se le condimenta con una cantidad generosa de sal y pimienta (negra o blanca) o bien cuando se le macera no se hace en un marinado muy denso. También aprovechan el humo de la brasa para lograr un tipo de ahumado y arrojan al fuego algunas hierbas aromáticas como romero y tomillo para conseguir un mejor aroma de la carne.

Este es un rasgo aún conservado por la gente de estas comunidades, el gusto por comer carnes y quesos, además de permitirles aprovechar los pastizales que no tienen otro propósito. Además de darles una ocupación que les representa un ahorro futuro.

Es por ello que también los vacunos tienen un valor significativo, en especial porque también aprovechan la leche del animal para no quedarse sin alimento, y por el contrario tener una fuente de ingreso mediante la venta de los quesos y la crema que se elabora.

En esta región se come mucha papa, ya sea asada a las brasas, hervidas, o fritas, la particularidad de su fritura es el precocido que se le da a la papa, con lo que se logra utilizar menos aceite, y menor tiempo de cocción, la técnica se asemeja a los *chips* ingleses.

Igualmente se elaboran algunos dulces de leche y garapiñados, éstos ya se elaboran más para complacencia familiar que para venta, pues han perdido popularidad ante los dulces comerciales.

En estas comunidades es usual que la gente coma en casa, aunque también hay algunos negocios de comida, que atienden principalmente a la gente que va de paso en la carretera, o bien para dar de comer a quienes trabajan en la maquiladora de San José Agostadero o en el centro médico de Santa María La Loma, también para los estudiantes y familias enteras que por varias razones no pueden hacerlo en casa.

Esta población tienen muy presente la diferencia entre los utensilios tradicionales y los modernos, y procuran ser coherentes con el uso de cada uno, es decir que si usan la cacerola de barro también usan cucharas de madera, puesto que si usaran metal se desgastaría mucho el vidriado de la misma, y si emplean alguna hoja de peltre procuran usar también instrumentos de peltre, y los mismo con los metales como el aluminio, cobre y acero inoxidable.

En cuanto al equipo e instalaciones, es notorio que intercalan bastante entre lo tradicional con el moderno, puesto que en muchas casas se conservan en los patios los hornos subterráneos para barbacoa o bien hornos de ladrillo para pan, pero son utilizados ocasionalmente, cuando tienen comidas grandes, o cuando preparan platillos especiales en bodas, cumpleaños, fiestas de santos, fiestas religiosas etc.



Foto 37. Horno de ladrillo, San José Agostadero.

#### 5.4 Preparaciones populares con rasgos diferenciados

Podría pensarse que no existen platillos que salten del panorama culinario al pensar en la cocina acambayense, pero la autoría y la reinterpretación de la comida son factores determinantes, que han permitido lograr peculiaridades en diferentes platillos.

Destacan por sus cualidades algunas de las siguientes:


Platillo	Características únicas o diferenciadoras
<p>Taco de panza de res</p>  <p>Foto 38</p>	<p>No es un antojito muy común en el resto del país, pero en el centro de Acambay gozan de mucha popularidad, se encuentran en los alrededores de la calle 16 de Septiembre, con dirección hacia la cabecera municipal, dichos establecimientos son fáciles de ubicar, porque prácticamente todos los negocios tienen un gran caso de metal con la panza en trozo manteniéndose caliente así como mesones donde se despachan los tacos, así como una afluencia importante de comensales, por lo que no es difícil distinguirlos.</p> <p>Desde antes de las 8 de la mañana los puestos y locales están listos para vender; el relleno del taco consiste en panza de res cocida en su propia grasa y aromatizada con hierbas de olor y sazónada con sal gruesa, a diferencia de lo que podría pensarse la consistencia de la carne es suave y tiene un sabor poco asociable con otro relleno, pero adquieren un sabor muy diferente a su semejante el menudo, alcanzando un sabor más pronunciado.</p>
<p>Huaraches</p>	<p>Los huaraches elaborados en Acambay tienen algunas particularidades, ya que en otros lugares el huarache es preparado con una tostada de forma ovalada grande de maíz quebrado (pudiendo ser maíz azul o blanco) en la que se unta frijol refrito, nopales, cilantro cebolla, queso y salsa; pero en este municipio la masa del huarache es suave y no quebradiza, esta rellena de frijoles, también le incorporan algún guisado como tinga, carne a la mexicana o alguna proteína animal asada como bistec de res o cerdo, chorizo, etc. y se le termina con queso, nopales y salsa.</p>
<p>Enchiladas</p>	<p>Las enchiladas más comunes para la venta son muy similares a las preparadas en otros lugares de la república, pero la gente en casa varía</p>



Foto 39

considerablemente las salsas con que se pueden hacer, puesto que no siempre usan a los clásicos chiles cuaresmeños y serrano, sino que también utilizan chile de árbol, manzano, morita, guajillo y cascabelillo, generalmente se mantiene la cualidad de usar tomate verde y cilantro.

#### Tortas



Foto 40

Las tortas más populares son las de milanesa de res y mole verde, pero también se venden bien las de carne deshebrada de res guisada en salsa roja, pastel de pollo, albóndigas en chipotle, salchicha con queso, chorizo con queso y las de pierna o lomo de cerdo, que no se parecen en nada a las de otros lugares donde la pierna de cerdo es el embutido con las orillas naranjas, sino que se trata de la carne cocida y sancochada con manteca.

#### Mole rojo



Foto 41

Sus variedades de mole rojo, en general se asemejan a las recetas del mole poblano tradicional, cuya característica principal es la utilización de chiles: ancho, mulato y pasilla en cantidades casi iguales. En Acambay se acostumbra prepararlo con esta variedad de chiles, pero añaden menos cantidad de chile mulato y optan por una cantidad mayor de chiles pasilla, lo que hace que el mole tenga un sabor más sutil y haga que se pronuncie su sabor dulce.

La variedad y cantidad de especias no difiere mucho de la base más común de mole rojo que son: clavo de olor, pimienta negra, canela, chocolate semi amargo, entre otros y los aglutinantes tampoco varían mucho pues utilizan pan, galleta, tortillas o masa para lograr la textura característica.

Lo que definitivamente goza de importancia es el empleo de caldos de guajolote o pollo, puesto que muchas cocineras del municipio insisten en que es necesario una buena base, que tenga el sabor del animal con un toque de ajo y cebolla, que inclusive contenga la grasa natural del animal para evitar o usar menos cantidad de grasas añadidas como pueden ser aceites o manteca.



<p>Mole verde</p>  <p>Foto 42</p>	<p>Es un mole elaborado con las especias de un mole verde clásico como pimienta, clavo, comino y canela, y también lleva la base de salsa verde, lo particular es la cantidad de semilla de calabaza que se utiliza para aglutinar, que es alrededor de una cuarta parte del peso de la salsa, lo cual es bastante en comparación de otros moles. Pero la más sobresaliente cualidad es el empleo de hierbas y hojas frescas, que le dan un sabor diferenciado, estos ingredientes son: lechuga orejona o lechuga rizada, rabos de cebolla, hojas de rábano, hojas de lengua de vaca, cilantro y un toque de perejil; con estas características se asemeja al mole verde de tierra caliente.</p>
<p>Capón</p>  <p>Foto 43</p>	<p>Es un caldo elaborado con xoconostle y papa, infusionado con chiles guajillo y pasilla, al cual se le puede agregar prácticamente cualquier proteína de origen animal, o bien comerlo sólo, en cualquiera de sus versiones tiene un sabor ligeramente ácido y picante. Es un platillo que ya no es muy visto en otros lugares del Estado de México.</p>
<p>Barbacoa de borrego</p>  <p>Foto 44</p>	<p>En varias de las comunidades y puestos de Acambay se puede tener la certeza de que se está comiendo un producto de mucha calidad, ya se trata de borregos criollos engordados de forma natural. Por esta misma razón se les cocina con mucho cuidado, puesto que los comerciantes saben del trabajo que costo crecer al animal, y por ello también utilizan un sazonado sutil, que no opaque las características de sabor propias de la carne.</p>
<p>Consomé de barbacoa</p>	<p>Además del arroz y el garbanzo que normalmente lleva un caldo de éste tipo, también llegan a ponerle papa y zanahoria picada, que además de dar más sabor al caldo ofrece una preparación más completa, en otros lugares del Estado de México los consomés que se ofertan tienen poco contenido de verduras como estrategia para no saciar mucho al cliente con</p>



Foto 45

este caldo y vender más tacos, pero esta es una situación que no se presenta mucho en el municipio.

#### Salsas



Foto 46

Es evidente que la variedad que se puede elaborar es mucha, simplemente por el hecho de poder combinar chiles, pero no es a eso lo que refiere este punto, sino a que en el municipio mucha gente acostumbra agregar a sus salsas picantes alguna proteína para darles más consistencia, por ejemplo papa, charales, pepitas con todo y cáscara, entre otros, esto lo hacen principalmente en aquellas salsas que fungen como aderezo y no como caldillo.

#### Papas doradas



Foto 47

Si bien no toda la gente prepara estas papas, es una receta con repetición dentro de las comunidades, reciben su nombre porque la receta combina las técnicas de hervido y fritura profunda; consiste en papas precocidas en agua, y posteriormente fritas, con esto, las papas adquieren cualidades que las hacen menos grasosas que si sólo fuesen cocidas en aceite. Además de que resultan más fáciles de cocinar, ya que toman poco tiempo en el aceite caliente (lo que hace que el aceite no se quemara demasiado) y no se pegan a los recipientes durante su cocción, puesto que según las cocineras ya se ha eliminado el exceso de almidón de las paredes de la papa, hasta este punto se parece mucho a las "chips" inglesas, pero a ésta versión acambayense se les llega a adicionar un poco de manteca de cerdo, con lo que se obtiene un resultado muy diferente.

#### Agua de sabor

Algunas de las personas con quienes se cocinó mostraron ciertas combinaciones que tienen con las aguas de sabor, en algunos casos tienen motivos específicos. Por ejemplo si alguien está enfermo de gripa se le da un agua de guayaba, limón y piña, si alguien se siente mal del estómago se le hace agua de mandarina con manzana, sin nada de azúcar ni miel, porque comentan que de eso se alimentan las



Foto 48

bacterias. Para limpiarse del estómago se combina papaya y mango.

Además de lo anterior, es más o menos frecuente que hagan agua de xoconostle, al que le llegan a infusionar algún té para darle más sabor y hacerla menos ácida.

En Acambay se desarrollan productos gastronómicos con detalles sumamente interesantes que le dan identidad y un estilo propio a su gastronomía, en muchos casos se trata de clásicos de la cocina mexicana que tienen detalles regionales o bien se trata de preparaciones que comparten sólo el nombre con otra preparación radicalmente diferente.

## Capítulo VI. Miradas sobre las transformaciones gastronómicas en Acambay, Estado de México

De acuerdo con De' Angeli (2002) el hablar de gastronomía sin detenerse a analizar los esquemas productivos, ambientales, económicos y sociales resulta poco efectivo, mencionado en su escrito sobre *Slow Food* afirma que la contextualización del entorno es muy necesaria, pues de lo contrario se tiene un panorama incompleto, lo que dificulta la tarea de la investigación científica, puesto que una mala exploración del entorno gastronómico lleva a malas descripciones y las malas descripciones llevan a malas explicaciones, lo que refleja la importancia de no sólo mencionar o enumerar las transformaciones gastronómicas, sino a exponerlas dentro de todo el marco productivo que atraviesa cada generación.

Esta sociedad contemporánea se caracteriza por un gran interés relativo a la alimentación. Este interés refiere, sobre todo, a tres campos considerablemente diferenciados entre sí; el de la nutrición por una parte, el de la tecnología de la producción de alimentos y el de la comida como cultura que forma parte del Patrimonio Cultural Inmaterial ya antes mencionado. A su vez estos tres campos refieren a tres preocupaciones: la de la salud, la economía (costos y gastos de producción) y la preservación de la gastronomía (Contreras, 2002).

Los aspectos anteriores son los tres factores que actúan en el ámbito gastronómico dentro del sistema agroalimentario, es decir que la gastronomía tiene mucho que ver con las fases del ciclo agroalimentario y las principales variables que puede presentar son: la tecnología ligada a la economía, la nutrición ligada a la salud y la comida como cultura. Los cambios identificados en la investigación están inmersos en la parte de producción, distribución, transformación y consumo, es decir las 4 primeras fases del sistema.

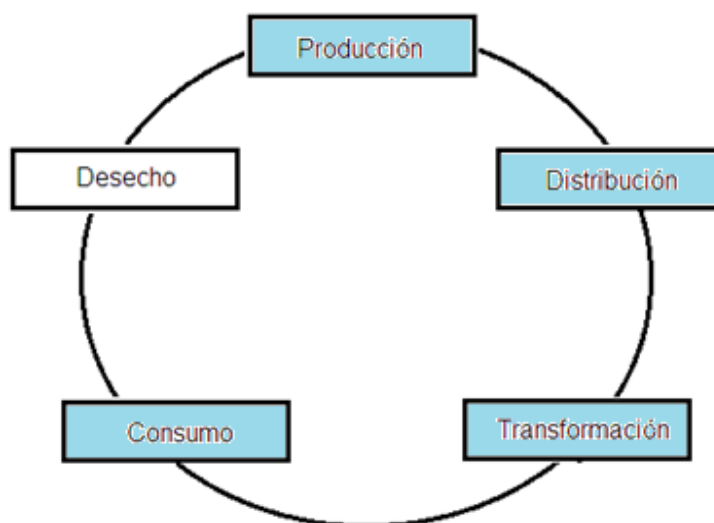


Figura 12. Ciclo Agroalimentario

La producción y distribución son dos aspectos importantes que pueden ser resumidos o abarcados para su clasificación en esta investigación como aspectos agropecuarios, en los que se aborde los detalles particulares que tienen que ver con qué se produce y cómo se produce.

La transformación y consumo están dentro de los aspectos que contempla la gastronomía como parte del ciclo agroalimentario; la transformación por su parte orientada a lo que refiere el acto de cocinar, y el consumo dentro del deguste de quien come, por ello los puntos de transformación y consumo serán contemplados como cambios gastronómicos.

Cada generación ha tenido cualidades y patrones de comportamiento muy especiales, que los diferencian de las otras, que han ido de la mano con la globalización cada vez más creciente en la comunidad. De acuerdo con esto se abordan a continuación las diferencias y similitudes entre generaciones dentro del contexto agroalimentario, atendiendo a describir las realidades de cada grupo con los resultados que arrojaron las herramientas de investigación (anexo 1, 2 y 3) y las entrevistas informales, cabe mencionar que se resaltarán aquellas preguntas que hayan tenido respuestas sobresalientes que difieran entre generaciones.

### 6.1 Diferencias Primera Generación

Haciendo nuevamente referencia al texto de Mansilla (2000), *Etapas del Desarrollo Humano*, cuya formulación de edades se asocia con variables de franja etaria, ambiente y problemáticas, se presenta la asociación de edades que se contempla con la primera generación, también manejada como los abuelos o ancianos, que son el primer punto de referencia.

A continuación se presenta el gráfico donde se especifica la frecuencia de individuos que participaron en el estudio.

<b>Generación</b>	<b>Sub-etapas de desarrollo.</b>	<b>Edad</b>	<b>Frecuencia Acumulada</b>
Primera Generación (abuelos)	Adultos mayores	51 a 64 años	1
	Senectos primarios	65 a 69 años	2
	Senectos Intermedios	70 a 74 años	5
	Ancianos	75 a 84 años	4
	Longevos	85 a 94 años	1
<b>Total</b>			<b>15</b>

### 6.1.1 Aspectos agropecuarios

La actividad agropecuaria no es algo nuevo en Acambay, por el contrario es una actividad con un legado histórico muy importante, es por ello que los abuelos recuerdan, en ocasiones con nostalgia, la vida de antes, que para muchos significaba la tranquilidad y el contacto directo con la naturaleza.

En este ámbito los participantes comentaron que los cambios en el campo han tenido 5 vertientes de cambio importantes, en el siguiente orden de prioridades:

1. La introducción y popularización de productos fármaco-químicos en el desempeño de toda la actividad agropecuaria.
2. Disminución de fuerza de trabajo en el campo.
3. La reducción de tierras productivas y la expansión hacia los bosques.
4. El cambio en los cultivos que anteriormente se producían.
5. La modernización del equipo y herramientas de trabajo.

La mayoría de estas vertientes tienen dualidad en cuanto a los beneficios y las problemáticas que han presentado.

El primer ámbito de cambio se refiere al empleo constante de herbicidas, pesticidas, plaguicidas, fertilizantes y demás productos de fabricación agroquímica, cuya finalidad es hacer más productivas a las tierras y facilitar las tareas agrícolas, esto a su vez ha llevado a desarrollar una cierta dependencia hacia esta clase de productos y no sólo eso, sino a mermar en la economía de quien produce, así como el hecho de que le tenga una fe ciega a los productos, desconocimiento que ha tenido ciertas repercusiones en el desarrollo de la actividad y su propia salud.

Al respecto Fernando Alcántara de la comunidad de San Francisco Sashní comenta:

Antes no producía quien no tenía animales, porque con la lama del animal se abonaba la tierra y se hacía que volviera a dar (...) y ahora la gente llueve trueno o relampaguee compra el abono, porque ya no se necesita tener de vacas, borregos, bueyes o burros para abonar (...) y se les hace más fácil sólo comprar, porque pues el trabajo de recuperar el abono es difícil y también es difícil estar cuidando a los animales (...) ahora los pesticidas los usan hasta para cuando los niños tienen piojos se los echan al cabello y eso no se debe hacer porque les hace mal.

Según Calderón (1997), los lugares más contaminados del mundo son aquellos donde la actividad agrícola y forestal ha empleado grandes cantidades de productos químicos para el campo, el ejemplo más cercano que cita, es el caso de Villa Guerrero en el Estado de México, que ha alcanzado cifras record de contaminación a causa de los pesticidas que se emplean para proteger las flores, que tanto se producen en este municipio, lo que ha llevado a una significativa cantidad de efectos genéticos en la población, como mutaciones, malformaciones, desarrollo de

alergias, entre otros. Si bien esto es algo que no ha sucedido en Acambay, se tiene el riesgo de que se presenten incidencias en la población vulnerable como niños y adultos mayores (Arroyo, Rama, y Rello, 1985).

Por otro lado, algunos pocos campesinos, sobre todo de esta generación se han pronunciado por disminuir o eliminar el uso de estos productos, volviendo a emplear abono natural a la par de una menor cantidad de fertilizante, o bien dejar de usarlo, tal es el caso de Antonio Zárate, quien comenta lo siguiente:

Hay que volver a los métodos de antes, porque le hemos hecho mucho daño a la tierra, tengo unas parcelas que siempre trabajé con abono industrial, y las dejé de trabajar como dos años por cuestiones de salud, pero cuando volví a intentar sembrar no crecía casi nada, la tierra estaba inservible (...) y eso nunca me había sucedido donde le había puesto abono natural, o sea no quedaba tan deteriorada.

Algunas de las esposas de campesinos aseguraron que la adopción de productos químicos también ha traído ventajas, ya que cuando chicas, se tenía mucho pendiente por la productividad de la tierra de la que dependía casi en su totalidad lo que se iba a comer durante alguna temporada, por lo que también consideran el lado positivo del empleo de estos productos. La señora Francisca Quintana de la comunidad de San José Agostadero comenta:

Antes se pasaba por mucha hambre, porque la tierra no siempre daba bien, si habían venido heladas, o exceso de humedad, los cultivos se quemaban o se pudrían, y entonces si se ponía muy difícil todo, porque se tenía que vender a los animales, o ponerse a trabajar en lo que fuera para tener dinero (...) y hacer rendir la comida como fuera, no desperdiciar nada, y darles de comer primero a los niños ya luego uno veía que comía.

En el aspecto económico el fenómeno de los agroquímicos se ha hecho cada vez más notorio, puesto que, los apoyos del gobierno así como el bolsillo de la gente han tenido que colaborar juntos para poder acceder a fertilizantes y herbicidas, por el costo gradualmente creciente que han tenido estos productos, en ese sentido se han tomado algunas medidas para contrarrestar este fenómeno; en comunidades como Santa María La Loma y San Francisco Sashní, los agricultores han comenzado a producir sus propios abonos a partir de desperdicios de casa. Durante una junta de ejidatarios realizada el 17 de junio de 2014 en las instalaciones de la delegación de San Francisco Sashní, varios agricultores comentaron que habían estado recibiendo capacitación de ingenieros agrónomos provenientes del estado de Michoacán, quienes habían mostrado cómo producir abono con pastizales inservibles de tierras altas y frías, a través de fermentaciones y compostas, con lo que habían comenzado ya un proceso de “emancipación” de los fertilizantes.

De la comunidad de Santa María La Loma, el señor Román Gonzales comenta que él mismo elabora su abono, haciéndolo a partir de carbón, levadura, melaza,

salvado, zacate molido, tierra de monte y lama de animales, para poder hacer esto se ha capacitado en Acambay (cabecera) y Valle de Bravo.

La segunda vertiente es la disminución de la fuerza de trabajo en el campo, algo que los abuelos han visto frecuentemente, ya que muchos de ellos tuvieron la posibilidad de hacer que sus hijos estudiaran, tuviesen una profesión u ocupación, deseando que sus condiciones fueran mejores que las de quienes trabajan en el sector agropecuario, precisamente para evitarles el tener que ser agricultores y vivir en condiciones difíciles, esto en un principio parecía no tener grandes repercusiones, porque igualmente hubo quienes se dedicaron al campo, pero estos últimos atravesaron por circunstancias adversas.

Los abuelos vieron como poco a poco (aproximadamente desde finales de los años 60) se abarató y se menospreció el trabajo de campo no sólo en el aspecto social, sino también el económico, que hacía que sus productos tuviesen que ser muy competitivos en cuestiones de precio para ser comprados, lo que hizo que mucha gente se desanimara ante tal escenario y buscara oportunidades en otros lugares de México, como San Juan del Río en Querétaro, la Ciudad de México y Toluca. Y en el extranjero en Estados Unidos, en donde se dedicaron igualmente al campo, a la restaurantería o a la industria textil. Se comenta que las ocupaciones durante esta década se diversificaron, es decir que el número de profesiones era mayor que antes, estas profesiones se orientaban en gran medida a los ámbitos administrativos y económicos.

Relacionado con esto Antonio Zárate sugería que no sólo disminuyó la cantidad de trabajadores, sino la calidad del trabajo de quienes se quedaban, primero, porque eran personas con más reservas para el trabajo y también tenían condiciones de salud más vulnerables que la gente de antes, comentan que esto tiene mucho que ver con la alimentación y el descanso, que ya no son como antes, pues la comida y los momentos para dormir ya no se consideran tan importantes como cuando ellos eran pequeños.

También se volvió frecuente que los más jóvenes, ignoraran muchos de los conocimientos relativos al campo, por lo que había que emplear tiempo en enseñarles muchas cosas, como por ejemplo a usar las yuntas, a desyerbar etc.

Otro cambio identificable por las personas más grandes es la introducción de nuevos cultivos en Acambay. En épocas pasadas el cultivo del maíz, cebada, avena y linaza eran mucho más frecuentes, comentaron que sus terrenos no son del todo idóneos para el cultivo de muchas hortalizas que hoy se producen como el brócoli, las lentejas y la col, ni tampoco para frutas como la papaya, el mango y el plátano; aseguran que sus tierras son un tanto áridas para estos cultivos, por lo que se tiene



que trabajar más para producirlos, y tienen que hacerlo, porque son los productos con mejor precio de venta.



Foto 49. Palma de platano, Loma Linda.



Foto 50. Palma de papaya, Pueblo Nuevo.

Lo anterior hacía que Acambay movilizara hacia otros lugares semillas de mucha calidad, pero que también se distribuyeran en el municipio frutas y verduras con buenas características. Esto no significa que antes no se produjeran, pero se hacían en escalas pequeñas de tipo familiar, y cuando se acababan los productos se hacían llegar de municipios del sur del Estado de México, o bien de Michoacán; aseguran que esta situación era buena porque el forraje y las semillas servían para consumo animal del ganado, con lo que se lograba obtener carne, y esto permitía mayores ingresos con lo que podían comprar productos provenientes de otras regiones.

Desde hace algunas décadas la utilización de semillas mejoradas se ha alternado con las semillas nativas del municipio, ya sea sembrando en alguno año variedades de maíz oriundas como el rosa, blanco, y negro, o bien sembrando semillas mejoradas y (en últimas fechas) transgénicas, o bien juntando en un mismo semillas

nativas y modificadas, generando *maíz criollo* con cualidades y carencias nuevas (Escobar, 2009).

En el aspecto del espacio disponible para la actividad agropecuaria muchos aseguran que se atraviesa por una crisis, ya que antes se tenía mucho espacio para cultivar, y actualmente, la gente emplea sus terrenos para otras actividades, o inclusive hay terrenos sin trabajarse en lo absoluto, dado que sus propietarios no radican en el municipio, o no se dedican al campo. También sucede que las tierras se van volviendo poco productivas por la sobreexplotación, lo que ha orillado a quienes si se dedican al campo a ocupar nuevos espacios para el cultivo; muchos ancianos comentaron que entre los terrenos que heredaron a sus hijos se encuentran porciones de bosque que ellos no creían que debiesen ser desaparecidos, pero sin embargo por necesidad tuvieron que ser transformados en campos agrícolas, lo que supone una desaparición considerable de la vegetación nativa, así como de algunas especies aprovechables como el conejo y la codorniz.



Foto 51. Terreno agrícola abandonado, San Francisco Sashní.

El señor Fernando Alcántara comenta lo siguiente:

La gente grande como yo es la que tuvo o aún tiene grandes extensiones de tierra, yo tengo alrededor de 40 hectáreas, repartidas en diferentes lugares, unas aquí, otras en San Antonio y en otros lados, pero lo que pasa es que la gente como yo vamos heredando la tierra a los hijos y a ellos les toca de a menos, y a ellos también les toca heredar a sus hijos, algunos ya lo están haciendo, el problema es que cada vez les toca de a menos, y ya los nietos venden, y ya no siembran.

Esto significa que el crecimiento exponencial de la población está haciendo que las superficies cultivables que se heredan sean menos suficientes. Él mismo daba un ejemplo diciendo que si un abuelo tenía 10 hectáreas (que era prácticamente lo máximo que le podían repartir a un ejidatario en los años 40) y tenía 5 hijos, a cada hijo le tocarían 2 hectáreas, y cuando esos hijos tuviesen, a su vez hijos, por decir un número, 4 hijos, a cada cual le tocaría media hectárea (considerando que nunca

hubiese vendido), que ya sería insuficiente para ser autosuficiente, y es esta última generación es la que tiene que ser económicamente activa actualmente, por ello la población adulta está abandonando el campo por falta de recursos. Por ello es más fácil vender sus terrenos a quienes han logrado mantener sus cosechas o bien a quienes ocuparán la tierra para otros usos, como casas particulares y negocios, que es lo más visto.

Finalmente, relativo al aspecto tecnológico comentan que desde la llegada de vehículos de carga y arrastre la actividad ha tenido varios cambios, que hicieron que se relegara poco a poco a quienes no contaban con él, ya que la producción era más pequeña que la de aquellos que sí contaban con los recursos tecnológicos, cuyo esfuerzo era menor y su capacidad de producir mayor, muchos de los que pudieron comprar equipos eran quienes habían sido migrantes en Estados Unidos, y a su regreso habían podido hacerse de tractores, abonadoras etc., esto llevó a que, quienes produjeron cantidades suficientes pudiesen ir adquiriendo más terrenos, y quienes no, a vender cada vez más extensiones de tierra.

Para finalizar este apartado relacionado con el trabajo en el campo y la autosuficiencia está el testimonio de Natalia Gutiérrez, maestra jubilada que comenta a continuación:

El aprecio por el campo es algo que se está perdiendo pero era algo de lo que antes no nos preocupaba, porque no dependíamos de una tiendita para poder tener los ingredientes de nuestras comidas, la mayor parte la teníamos en nuestras parcelas y lo que hiciera falta lo conseguíamos con los vecinos o en los montes, para muy pocas cosas necesitábamos comprar, y aunque comíamos sencillo estábamos contentos (...) hoy ya las mujeres casi no cocinan, se les hace fácil ir a la tienda, comprar jamón y huevo y cocinar cualquier cosa.

### **6.1.2 Aspectos gastronómicos**

Esta primera generación de estudio asegura que su alimentación tuvo cualidades muy destacables, ya que su gastronomía estaba provista de preparaciones muy tradicionales cuyas bases siguen vigentes hasta este momento. Las opiniones de esta primera generación son muy similares, es decir que no hay gran discrepancia entre lo que piensa cada uno sobre las transformaciones de la gastronomía.

De acuerdo con sus respuestas a la pregunta número 1 del Cuestionario guía (anexo 1) que aborda su percepción sobre la cocina del municipio comentaron que: La cocina acambayense es muy variada, rica en el sentido culinario y también en la cantidad de platillos que ofrece, conjunta sabores prehispánicos y europeos que logran una fusión de cocina muy original, cuyos ingredientes centrales son el maíz,

el trigo, el frijol, el chile, los quelites, así como las carnes de pollo, guajolote, cerdo y res.

Entre los enunciados emitidos con más frecuencia, relativos a la transformación de la alimentación y la gastronomía comentaron los siguientes puntos:

1. Se tenía más conocimientos y creatividad en la cocina.
2. La calidad y disponibilidad de alimentos guardaba rasgos de localía.
3. Existe una considerable modernización del equipo e instalaciones en la cocina.
4. La alimentación era símbolo y forma de unión entre la gente.

El primer punto aquí enunciado se relaciona estrechamente con la pregunta 4 del Anexo 1, que aborda el tema de los sucesos históricos relacionados con la gastronomía. A lo que el 73% de los participantes afirmó que el suceso que marcó de manera decisiva la cocina fue su contacto con la cultura occidental posterior a la Conquista, cuyas aportaciones las resumen en el trigo, los aceites y los animales domésticos de granja que llegaron con los españoles. En su gran mayoría consideran que en estos años fue cuando realmente había posibilidad de inventar nuevos platillos y combinar técnicas, y que tal fue este sincretismo alimentario que permitió tener la cantidad de preparaciones que hoy se tienen, si bien no eliminan la posibilidad de que surjan buenas creaciones culinarias que acrecienten el patrimonio gastronómico local, tampoco tienen grandes expectativas al respecto.

Además de lo anterior esta población manifiesta que las nuevas preparaciones populares ya no representan nada tradicional, abordan con cierto desagrado el caso de los “Chicharrones preparados” y los “Dorilocos” entre otros.

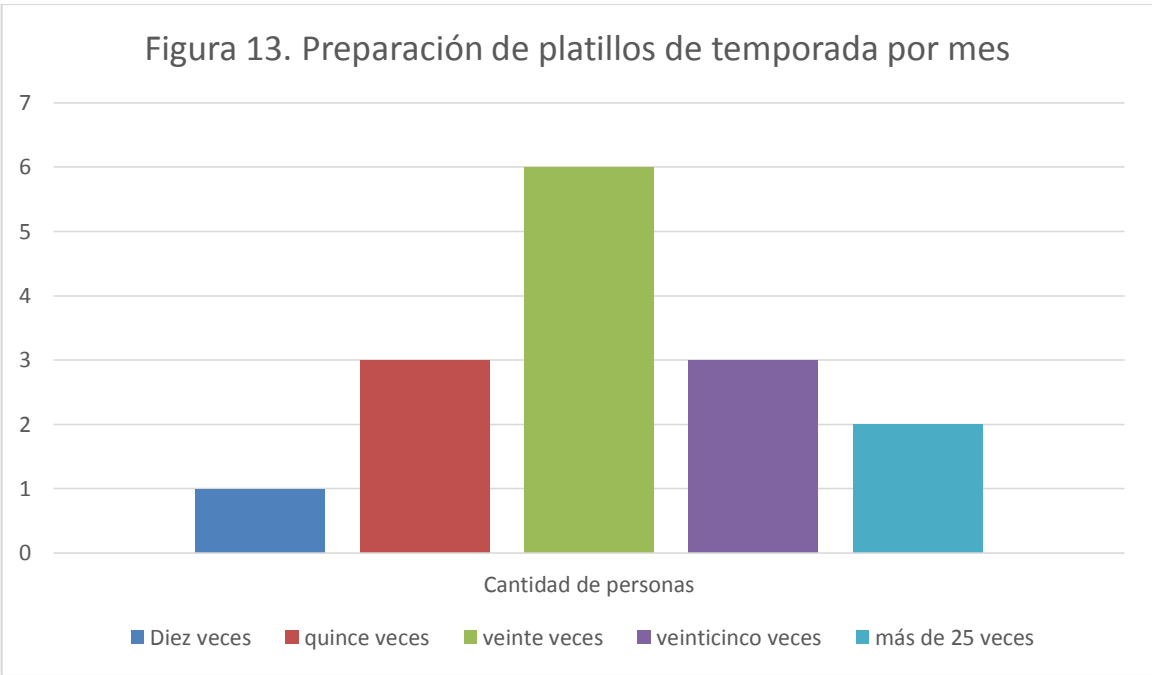
Los chicharrones preparados consisten en una fritura de una tabletilla de harina (que imita a la piel del cerdo) untada con crema o frijoles a la que se le espolvorean cueritos en salmuera, lechuga o col y salsa y queso de tipo industrial. Por su parte los dorilocos consisten en un totopo enchilado de tipo industrial al que se le puede incorporar una variada cantidad de ingredientes como: lechuga, pepino, zanahoria, jícama, cacahuates, cueritos encurtidos, entre otros, a los que se les adereza con diferentes salsas y condimentos industriales.

La preocupación de la gente de edad avanzada viene al considerar que estos alimentos, que se pudiesen considerar como nuevos antojitos no son algo que crean bueno en el sentido gastronómico, puesto que no los ven apetecibles ni nutricionales, lejos de ello se convierten en alimentos vacíos, pues sostienen que no tienen la menor posibilidad gastronómica, además de que su existencia se asocia con la conveniencia de empresas particulares.

Comentan que esto último, no sólo significa menos inventiva gastronómica, sino menos calidad alimenticia que acostumbra a las familias a sabores procesados y a depender del suministro de los mismos. Hecho científicamente comprobado pues la frecuencia de embutidos industriales, aderezos y quesos sintéticos hacen que se pierda gradualmente el gusto por alimentos naturales ricos en micronutrientes (vitaminas y minerales) que contienen muchas verduras (Colín, 2014).

Sostienen que en la actualidad es fácil acudir a una tienda o minisúper y comprar alguna comida instantánea como las sopas o bien comida empaquetada. Esto también fue comentado en las respuestas a la pregunta 6 (Anexo1), que considera la importancia de cocinar, servir y comer; donde consideraron de que ahora la gente le llama cocinar a casi cualquier acción que implique transformar el alimento con poco esfuerzo; por ejemplo: dicen que las señoras y jóvenes presumen de saber cocinar sólo por saber preparar huevo, cocer salchichas y hacer quesadillas, que en realidad son platillos poco meritorios en cuanto a proceso, y anteriormente el ser considerada cocinera implicaba el dominar muchas técnicas de cocina.

Los ancianos afirmaron que en tiempos pasados la gente era más creativa para cocinar supuesto que no tenían fuentes de información culinaria como recetarios o programas de cocina para hacer sus comidas, sino que los conocimientos venían de generación en generación, y cada cual adaptaba o modificaba las recetas de acuerdo a su gusto y conveniencia, esta última relacionada con la disponibilidad de los ingredientes de temporada, aspecto que fue cuestionado en la premisa número 12 del anexo 4 brindando los siguientes resultados.



Existió una relativa discrepancia entre las veces que se cocina con productos de temporada, entre los que dijeron hacerlo pocas veces a la semana comentaron que se debe a que utilizan ingredientes disponibles todo el año y no siempre hacen distinción entre los que son de temporada; por su parte, quienes mencionaron cocinar con ingredientes de temporada dijeron que muchas veces sus recetas tienen variables en función de los ingredientes, la señora Antonia Toledano comenta que un mole de olla varía en las verduras que se utilizan de acuerdo a la temporada, porque no siempre hay chayotes o xoconostles disponibles, lo puede cambiar radicalmente el sabor del platillo. Como puede observarse la opción con más distinción fue la de “veinte veces por mes”, lo que significa dos de cada tres veces que se cocina.

Dentro de estos cambios relativos a los conocimientos está emparentado el del cambio de roles de género, punto abordado en la pregunta 5 (anexo 1): ¿Quiénes y cómo participan del fenómeno culinario? En este sentido comentaron que el hecho de las mujeres se estén involucrando más en otras profesiones y oficios ajenos al campo y la cocina, han hecho que se pierdan conocimientos culinarios así como el aprecio y arraigo que las generaciones anteriores tenían por la cocina. Un ejemplo claro de lo anterior se ve reflejado en el cocinar un mole, que anteriormente toda mujer sabía y debía poder hacer; sintetizan las cualidades para hacer un buen mole en los siguientes dos puntos:

1. Elegir bien los ingredientes: esto comienza con la elección de los chiles, que deben ser chiles secados al sol (si se trata de mole rojo) puesto que, actualmente, están proliferando chiles secados en horno, los cuales tienen menos sabor, por lo que se tiene que comprar más cantidad para lograr el sabor que los chiles secados al sol. Los chiles tampoco deben estar demasiado viejos ni quebradizos, deben verse brillosos y con la pulpa tierna. Si se va a elaborar un mole verde los chiles deben tener color intenso y brillante, también deben ser de tamaño medio, puesto que si son muy grandes contienen mucha agua, lo que significa menos sabor y más tiempo de cocción.

En el caso de las especias, deben cerciorarse de que tampoco sean muy viejas, esto puede lograrse probando por individual cada una y comprobando que efectivamente su sabor y aroma estén ahí, los aglutinantes como la tortilla, el pan, los cacahuates, las nueces y/o las almendras estén bien tostadas pero no quemadas y por último tener un caldo y una manteca o aceite de buena calidad para que el mole no sepa a crudo pero tampoco a quemado, ya que, de usarse un aceite corriente se quemará pronto, puesto que generalmente se hacen con mezclas de otros aceites y hará que el mole

se corte rápido, y si se usa una manteca vieja puede suceder que la preparación tenga un sabor a rancio, además de que el periodo de vida útil también mermará.

2. Utilizar buenas técnicas, esto incluye tener los procedimientos bien sistematizados, empezando con disponer correctamente todos los tantos y cantidades de la receta, para esto la gente utiliza botes y tasas medidoras, aunados a la información que dan los pesajes en las tiendas y molinos. Todos los ingredientes deben estar bien molidos e integrados de forma equilibrada, esto es; que tenga una textura homogénea y que la preparación sepa a la conjunción de las especias, caldo y aglutinantes, más no a los ingredientes por separado, para lo cual el mole debe tener cantidades precisas, así como el tiempo y cuidado en la cocción, que pueden ser variables según la receta, pero casi nunca serán menos de una hora a fuego medio moviendo regularmente. Con esto se logra una buena apariencia y sabor, es decir que no debe verse la grasa separada de los sólidos (cortado) y tener el gusto a cocido.



Foto 52. Aglutinantes para el mole: nuez, almendra, galleta, pan, chocolate de metate y especias, San José Agostadero

Esta gente mayor asegura que ni los moles deshidratados ni los de pasta tienen tan buen sabor como los hechos en casa molidos al momento, pero pocas personas en la actualidad lo hacen, en su caso es porque tienen dificultades para hacer todo el trabajo que implica, y la gente más joven por el hecho de tener otras ocupaciones así como la facilidad que implican cocinar con los moles pre-elaborados.

Consideran que los nuevos roles de género tienen también puntos positivos, asicados son la equidad de género y la disminución de la violencia familiar, ya que que el trabajo asalariado de las mujeres les confiere mayor autoridad moral ante el

hombre que la que antes, además de que son personas más preparadas con la capacidad de enfrentar nuevos retos.

Aunados a los moles también están otras preparaciones de cuyos procedimientos se han modificado o desaparecido, en el primer caso están los guisos con moronga y queso de puerco, pues su uso se ha reducido al de ensaladas, tortas y ocasionalmente algunos asados, pero antes formaban parte de guisos caldosos y se acompañaban de verduras. Algo similar ocurre con la carne de borrego, que antes formaba parte de la dieta diaria en caldos, adobos y demás guisos, y hoy difícilmente se le ve en otra preparación que no sea barbacoa, de la que hay que mencionar que en algunos casos ya no es cocida con el método del pib, sino que se cuece en peroles y sin la utilización de pencas de maguey.

En el caso de las preparaciones que están desapareciendo están las salsas tatemadas, o de ceniza, las verduras cocidas directo en brasa, guisos con pulque y los panes con harina de trigo orgánica no muy refinada (molida en molino), que según ellos tiene mejores cualidades nutricionales, además de que se pueden hacer otros panes que con la harina refinada no, sobretodo panes de sal. Todos estos eran habituales en el municipio, contrariamente hoy en día la gente que preparaba platillos como estos lo hace con mucha menos frecuencia, a tal grado que se vuelve casi imposible recuperar las recetas. Todo este aspecto de preparaciones fue comentado al hacer las preguntas 18 y 19 que tratan sobre las técnicas de cocina que han sido sustituidas.

También fue una declaración repetida el hecho de que los ancianos y sus antepasados tenían conocimientos para evitar enfermarse, o bien para curarse, sostienen que el aquellos entonces no había centros de salud y sin embargo la gente tenía una esperanza de vida más larga que ahora, todo esto último con relación a la pregunta 21, que pone en tela de juicio la calidad nutricional de los alimentos de entonces y ahora.

En cuanto al segundo punto referido a los ingredientes, sus respuestas se relacionaron con diferentes preguntas; empezando con la número 17 que aborda el cambio en el empleo de los mismos, en donde la gran mayoría coincidió en que los insumos para cocinar antes no estaban tan al alcance, por lo que la gente tenía que hacer preparaciones variadas con lo que tenían. Seguramente el más emblemático de los ejemplos es el maíz, pero también está el trigo, las habas, las papas, los chiles, cuyas preparaciones tuvieron que ser reinterpretadas y reinventadas para preservar el gusto al consumirlos.

Anteriormente, muchos de los productos que consumían eran de la cercanía y en general se sabía de las características que tenía cada producto, por lo que también



estaban seguros que esperar del mismo. Ejemplificaban lo anterior con las ciruelas, cuya apariencia y sabor estaba bien identificado, además de que existía la variedad de color amarillo, así como usual de color negro que persiste hasta ahora; el caso es que, actualmente, el alimento puede venir de cualquier lugar y tener características muy diferentes, en el caso de las ciruelas comentan que han encontrado algunas en el mercado que provienen de Chile, y cuyo sabor no se asemeja al de las nativas del municipio que tienen una acidez y dulzura mayor.

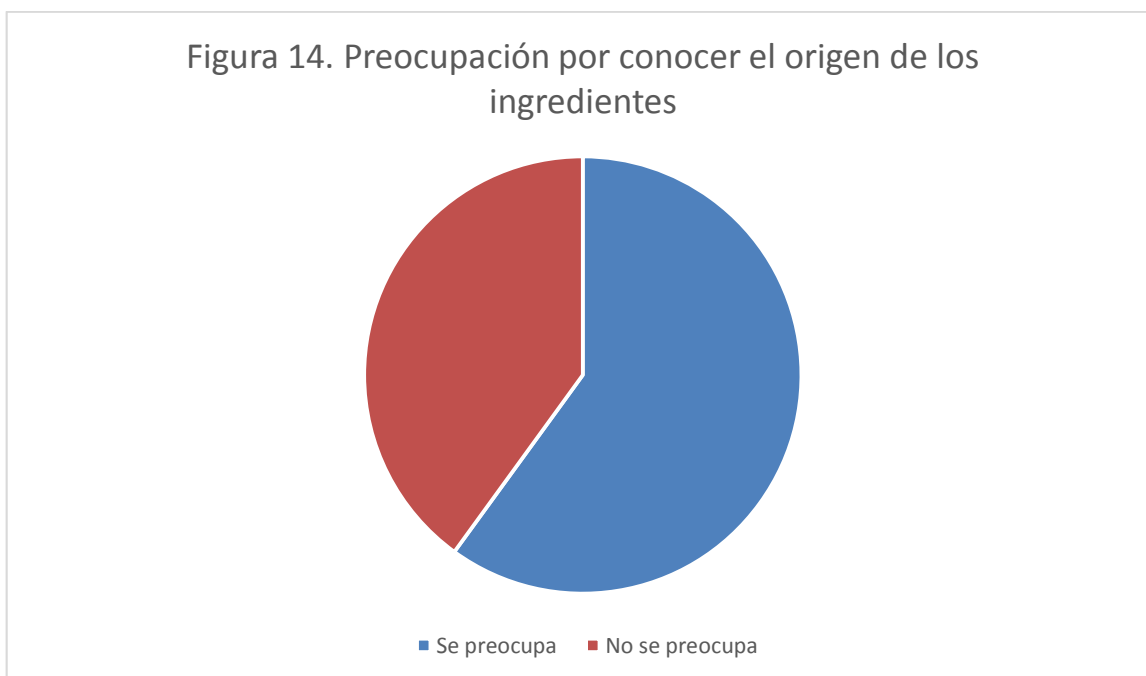
Lo mismo sucede con los chiles, en los que poco menos de la mitad de los ancianos dijo saber cuándo se trata de chiles nacionales y cuando de chiles importados, algunas de las características ya fueron mencionadas en los dos puntos necesarios para hacer un buen mole, pero también comentaron que el picor siempre es señal de un buen chile mexicano, algunas veces para comprobar el grado de picor frotan un dedo en la pulpa de los chiles y posteriormente frotan ese mismo dedo en su labio inferior, de sentirse el picor y sabor característico se trata de un chile del país, de notar alguna anomalía en el sabor o un picor bajo, es probable que se trate de un chiles importados, y finalmente pueden notar si es un chile *malo* si este tiene la película de recubrimiento transparente muy gruesa (en el caso de los chiles frescos), por lo que manifestaron su preferencia por los productos de la cercanía.

Más de la mitad de los entrevistados sostuvieron que los beneficios de alimentarse de manera local fortalecía el mercado interno con un flujo de recursos más equitativo que de hoy en día, lo anterior se ve reflejado en palabras de Tomas Quintana:

Los beneficios de comprar frutas y verduras se veían luego luego, porque por decir, le comprabas fruta al del pueblo, y luego ese compraba comida en la fondita local, y el local de la de la fondita era tuyo, entonces ella te podía pagar la renta porque tenía clientes, era como si se te regresara ese dinero, y ahora no, ahora se le paga a quienes trajeron los productos en los trailers y ese dinero no lo vuelves a ver nunca (...) además con quienes se compraban las cosas resultaba ser tu tío o vecino, o sea alguien cercano a quien le servía.

Esta opinión tiene bastante que ver con la premisa número 8 del anexo 4 que originalmente cuestionaba la frecuencia con que los ancianos se preocupan por el origen de los ingredientes con que cocinan, pero durante el trabajo de campo se le dio una interpretación diferente, convirtiéndose en una pregunta cerrada de un sí absoluto y un no absoluto, el gráfico siguiente demuestra los resultados.

Figura 14. Preocupación por conocer el origen de los ingredientes



De acuerdo con los resultados el 60% de los ancianos se preocupa por el origen de los ingredientes, en tanto el 40% se mostró indiferente, aunque también comentaron que muchas veces es más importante tener los recursos para hacerse de los ingredientes, que la elección de los mismos, ya que las necesidades están por encima de las preferencias. También es pertinente mencionar que el 60% que mencionó preocuparse por el origen de los ingredientes no siempre puede comprar los de su elección, por cuestiones de tiempo y dinero.

Según la señora Natalia Gutiérrez, los ingredientes en su época no eran tan estéticos ni tan grandes como ahora pero tenían excelentes cualidades de sabor y eran más saludables, hace hincapié en que a muchos de los productos de campo de hoy en día ni los insectos se les quieren acercar; sostiene que: “los animales no son tontos y saben que esa comida está contaminada”.

La utilización de productos químicos ha llevado a la desaparición o reducción de otros productos entre los que están algunas raíces comestibles que se encontraban en las milpas. Esto descubierto a través de la pregunta 16 que presenta la hipótesis de que se hayan extinto o dejado en desuso algunos ingredientes; entre estos insumos se encuentran los luchales (un tipo de tubérculo que salía en las milpas) con los que se elaboraban ensaladas una vez que se cocían en agua con sal y epazote, los quelites miniatura que son versiones más pequeñas de algunos quelites que podían comerse crudos o guisados, la razón de que no existan más radica en que la planta, en su necesidad de adaptarse a los herbicidas crece de manera tosca y con los tallos gruesos, además la gente no muestra interés en recuperarlos porque aunque tienen muy buen sabor rinden mucho menos que los

quelites grandes. Finalmente está la papa rosa que era una papa de forma redonda de tamaño muy pequeño que podía comerse sólo después de una hervida rápida y tenía un sabor semi dulce, muy diferente de la papa de cambray, puesto que tanto su cascara como la pulpa tenían coloración rosada.



Foto 53. Luchuales, Santa María Tixmadejé.

Este hecho se ha sumado al de la explosión demográfica, que ha hecho que las hierbas silvestres y hongos sean cada vez más difíciles de hallar, ya que la población es grande y todos quieren consumir estos recursos naturales, por lo que dichos alimentos se acaban rápido o se extinguen por la sobreexplotación.

Esto vuelve a remitir al punto de la creatividad al cocinar, puesto que la inventiva de cocinar se ve limitada cuando los ingredientes no están disponibles, por lo que se tiene que cocinar con las cosas *de todos los días* y ya no con los alimentos de temporada, lo que lleva a que la comida se homogenice un tanto, ya que los ingredientes disponibles que hay en el municipio o la comunidad son los mismos que en otra; entonces si se hace por ejemplo unas papas asadas a la brasa ya no se tiene ninguna diferencia con la misma preparación en otro lado, puesto que las papas alfa de Acambay tienen una piel más gruesa que las de otros municipios, lo que permite que la pulpa de la papa no se cocine de más, haciendo que quede carnosa y suave en el interior, en tanto que si se usa una papa cualquiera es probable que se queme pronto. Esto supone la desaparición de algunas preparaciones y la homogenización de otras, puesto que los ingredientes son los mismos y la particularidad local es poco apreciable.

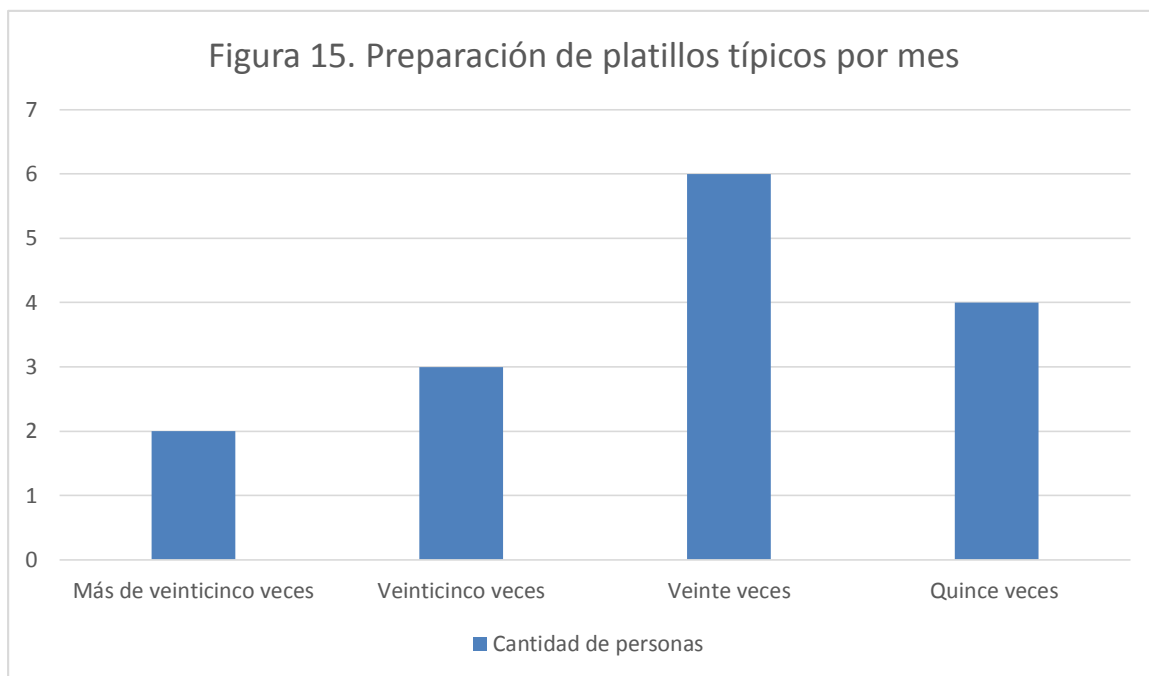
Otros casos de homogenización lo explica la señora Dolores Alcántara que ejemplifica lo anterior con los frijoles de la región, que siempre fueron muy buenos para las mujeres que estaban embarazadas y estaban por concebir, ya que aporta

minerales que necesitan los huesos por el desgaste del trabajo de parto (ENSAUT, 2006) sin la necesidad de cesáreas, pero ahora los frijoles ya parecen no tener esa cualidad y ya no están. Así como este ejemplo está el caso del té, que se usaba para algunas afecciones estomacales, y hoy en día el que se compra en los mercados que proviene de otros lugares no logra el efecto de alivio esperado. Además de que según algunos ancianos, el tomar té con azúcar es contraproducente para los problemas estomacales, ya que el azúcar alimenta a las bacterias que se acumulan en el estómago.

La modernización en la cocina también es algo muy comentado, referido punto número 3 de transformación, en el caso de esta primera generación la modernización se orienta mucho más con las herramientas para cocinar que con los ingredientes, ya que fue mucho más obviada la transición de la cocina en el aspecto de la tecnología de los instrumentos, modificando el hecho de que fuese una actividad tardada y ciertamente pesada a algo menos complejo en cuanto a trabajo. Los ejemplos más claros de esto son la sustitución del metate y molcajete por licuadora, el desuso de cuartos fríos de adobe para conservar alimentos por el refrigerador, el cambio de hornos de tierra y de tabique por hornos eléctricos o microondas, el menor uso de las cazuelas de barro vidriado por las de acero o aluminio y el uso casi universal de la estufa de gas en vez de fogones de carbón o leña.

Todo esto según la gente tiene que ver con el aprecio con que se degusta la comida, ya que al representar más esfuerzo el hacerla también da más satisfacción el comerla. Se cree que los artefactos y utensilios como el metate, el molcajete y el comal de barro principalmente, dan un toque extra de sabor a las preparaciones, les confiere cualidades asociativas con el hogar y los antepasados. Situación relacionada con las preguntas 7 y 8 (anexo 1), la primera que cuestiona la existencia de equipo, instalaciones y artefactos tradicionales y la segunda, cuestiona el equipo con el que actualmente se cocina, en la que el 73% de los entrevistados se inclinó por la opción "Actual pero utilizando ocasionalmente equipo tradicional".

Esta parte saca a la luz que, los ancianos siguen promoviendo el uso de ingredientes y técnicas ancestrales, esto se relaciona con sus respuestas a la premisa 1 del Anexo 4 que menciona la frecuencia con que se preparan platillos tradicionales a la semana.



La gráfica muestra que la cocina tradicional es preparada en su mayoría de veces en veinte días por mes. El trabajo de campo confirmó lo anterior, al verificar que su dieta efectivamente estaba compuesta por platillos típicos.

Abordando el último punto se enfatizó también en lo que antes representaba el cocinar y comer, el cocinar era visto como una habilidad de la que toda mujer tenía que hacerse para ser una buena madre de familia, pero además tener la capacidad de convocatoria que sugiere la comida, es decir que la tarea no se reducía a saber cómo cocinar, sino a integrar a la familia alrededor de la mesa en un ambiente de confort a través de la complacencia gastronómica.

Ante este tema de integración familiar Francisca Quintana Comenta:

Anteriormente participa toda la familia, pero no sólo a la hora de comer sino de todo el gran trabajo que era cultivar y cosechar lo que uno se iba a comer (...) la gente en general era menos floja, los hombres se encargaban de traer la comida y las mujeres de cocinarlo, aunque para los animales, las mujeres tenían más obligaciones que los hombres porque hay que limpiarlos y vigilarlos diario, darles de comer (...) hoy en día se están desintegrando en la familia, porque antes se hacía una convivencia muy bonita, y a todos les daba felicidad comer, porque había tiempos muy difíciles de hambruna y la gente valoraba más la comida (...) Se respetaba la opinión de los abuelos cuando decían algo sobre la comida.

Relacionado con esto también se mencionó que tanto la cocina como el comedor tienen un lugar especial en sus memorias, la cocina por ser un lugar de convivencia cotidiana entre la gente, ya que las familias se pasaban mucho tiempo en este espacio realizando todos los procesos que conllevaba hacer la comida, por lo que era un lugar merecedor de afecto al que se le daba prioridad conforme mejoraba la

situación económica de las personas haciéndole mejoras, dándole mantenimiento o comprando equipo o adornos nuevos para la misma.

El comedor muchas veces se reducía a la misma cocina, o bien a un espacio contiguo, en el que se comían los alimentos cotidianos así como también algunos que merecían distinción, en varias opiniones se repitió el hecho de que los muebles del comedor (mesa y sillas) hubiesen sido hechos por los mismos integrantes de la familia, lo que reforzaba el apego, también era lugar propicio para adornar con mantelería y servilletas tradicionales, igualmente hechos por mujeres de la familia. Esta información va de la mano con lo que plantea las preguntas 6 y 9 que cuestionan el orden de cocinar y comer, así como la percepción de los espacios donde se gesta el fenómeno culinario.



Foto 54. Quexquemetl y chiquigüite sobre silla, Cabecera Municipal.

Actualmente, los cambios en los hábitos alimentarios de los ancianos se deben a las modificaciones en su forma de vida y a las circunstancias económicas que trae consigo la jubilación, y la imposibilidad de hacer muchas actividades. También se relacionan con la creciente incidencia de enfermedades e incapacidades de las que se derivan alteraciones en la dieta y en la absorción y metabolismo de los nutrientes.

Se comenta que una buena dieta constituye sin duda uno de los factores causales de la buena salud, parece más probable que la buena salud y la actividad física se relacionen con un buen apetito y un mayor consumo de alimentos. Según comentan, no se tiene una buena esperanza de vida si se está obeso, pero menos aún, cuando alguien está demasiado delgado y además no hace ninguna actividad física.

Hay grandes variaciones de acuerdo a su estado de salud, la disminución del consumo puede ser consecuencia de los cambios producidos por la edad. Además del antecedente de sus pautas alimentarias constantes en su vida anterior que pueden o no reflejar salud y longevidad.

Comentan también que cocinar y no irse por el camino fácil es lo mejor, dentro de esta sugerencia está el asar y estofar bien la carne puesto que de estas maneras la digestión se facilita, y también es preferible sustituir en algunos días la carne por hongos, quelites, huevo y queso<sup>31</sup>.

Entre lo que los ancianos se *autorecomiendan* están los cítricos como la mandarina, la lima y el limón, éste último en pequeñas cantidades, manzanas, peras, plátano, melón y papaya; en el caso de las verduras están las espinacas, calabacitas, zanahoria y ejotes. *Grosso modo* comentaron que se debe comer la mitad que cuando jóvenes.

Exton-Smith (2002) en su texto “Comportamientos alimentarios de los ancianos” asegura que estos deben vivir en colectivo con más gente, de preferencia más lúcidos que ellos, ya que quienes viven solos mueren a más temprana edad, además el estar solo fomenta la ignorancia y la falta de autocrítica, lo que los lleva a una malnutrición. Además enfermedades usuales como hemiplegia, artritis y deficiencias de visión dificultan la tarea de alimentarse bien.

Aunado a esto anterior el mismo autor asegura que quienes viven solos generalmente sufren de pobreza y abandono, que genera que estén insatisfechos económica y socialmente, lo que hace que les dé pereza cocinar, lavar platos, comprar ingredientes etc.

Una vez que se comentó con estas personas el significado del Patrimonio Cultural Inmaterial y se relacionó a la gastronomía acambayense con este concepto se mostraron con entusiasmo, por saber que la cocina es una práctica con un peso de valor cultural importante, consideran que hay mucho por hacer y mucho por rescatar de su cocina, sobre todo en los conocimientos indígenas, que les permitieron a los otomíes sobrevivir en el municipio en una época donde no existían las ventajas de vida que hoy en día.

---

<sup>31</sup> No parece haber grandes indicios de intolerancia a los lácteos por parte de la gente adulta del municipio, al menos ninguno de los entrevistados la presentaba, posiblemente se deba a una exitosa mutación de adaptación, que consiste en la producción suficiente de la encima lactasa, situación muy vista también en Europa donde, prácticamente toda su historia han consumido queso y lácteos.

### 6.1.3 Listado de platillos

El siguiente listado de platillos es una muestra de las preparaciones que los ancianos cocinaban, los cuales fueron mencionados al indagar en la gastronomía propia de su generación, a través de la pregunta 29. Este listado se presenta de acuerdo a la frecuencia con que los platillos fueron mencionados.

Cabe destacar que se trata de platillos de la cotidianidad, por lo que algunos de los platillos tradicionales y festivos hacen aparición, pero también entran otros mayormente ligados con la vida cotidiana de su tiempo.

Este listado es el resultado de preguntar a cada anciano los cinco platillos más ligados a la cotidianidad gastronómica de su generación, por lo tanto, quince es el mayor número de veces que pudo ser nombrado un platillo.

Nombre del Platillo	Frecuencia	Breve descripción
Mole rojo	13	Es el mole tradicional de Acambay, servido con guajolote, pollo e inclusive con conejo.
Mole verde	9	Es un mole servido con cerdo o pollo, cuya particularidad de sabor la aportan las hierbas frescas.
Frijoles de la olla	8	Frijoles criollos guisados con guarnición, que puede ser: nopal, habas tiernas xoconostle, chiles secos asados, epazote, o un pico de gallo.
Caldo de gallina o guajolote	7	Caldo aromatizado con laurel, tomillo y epazote, acompañado de hortalizas variadas como zanahorias, calabacitas, chayote, nopal, col, chicharos, zetas. Se puede finalizar el plato con cubos o trozos de queso fresco, pico de gallo o chiltomate (jitomate, cebolla y chile fresco tatemado, casi chamuscado).
Papas asadas o doradas	6	Las papas sin mayor acompañamiento pueden ser cocinadas en: brasa directa, en comal una vez que han sido rebanadas en crudo, o hervidas y salteadas en manteca o aceite.
Tamales	5	Existen los tamales típicos del centro del país, pero también incluyen rellenos como los de quelites y de frijol quebrado (frijol crudo triturado en el metate y cocido dentro del tamal).
Capón	5	Es un caldo que puede ser complejo o simple según la cantidad de ingredientes que se le incorpore, pudiendo ser desde xoconostle, chiles y papas, hasta incorporar también: pescado, camarones pollo, carnes rojas, embutidos etc.



		así como más verduras como col, zanahoria y garbanzos.
Hongos en salsa o salteados	5	Los hongos pueden prepararse en salsa roja, verde, amarilla (de manzano o habanero) y negra (de chiles secos como pasilla, jaral y mulato). Salteados se sofríen con cebolla y epazote, se les puede también incorporar jitomate picado o hongo de cuitlacoche. Cuando no se van a comer con carne se sirven muy abundantes.
Tortitas en salsa	5	Tortitas que pueden ser de elementos secos como: camarón, charal, habas y chicharos, o bien, frescos como ejotes, quelites, las cuales se preparan en salsa verde o roja, en menor medida se utilizan proteínas animales como res y pollo.
Nopal relleno sudado o quelites sudados	4	Penca gruesa de nopal tatemada en comal con pico de gallo en su interior. En el caso de los quelites se colocan en el comal y se les cubre con un plato de barro, para hacer una especie de horno y se cuezan en los propios líquidos que desprendan. Se consideran en el mismo punto ya que son preparaciones muy usuales de los campesinos en el campo.
Mole de olla	2	Mole de consistencia ligera cocinado con carne y caldo de chambarete de res, al que se incorpora de guarnición: trozos de elote, xoconostle, zanahoria, chayote, papa y ejotes.
Salpicón o escabeche	2	Preparación elaborada con corazón, espaldilla, falda o tuétano (cocidos en agua) a la que se le puede incorporar lechuga, jitomate, cebolla, aguacate y cilantro picados, así como quelites crudos ya sea tréboles, chivitos o berros; pudiendo acompañar el platillo con chiles encurtidos, limón y tostadas.
Sopa de quelites	2	Sopa que puede ser elaborada con malvas, corazones o cenizos, a la que se le incorpora granos de elote, calabacita y/o jitomate picado, se puede finalizar con algún chile en infusión.
Chileatole	2	Salsa verde de tomate y chile serrano, sazonada con epazote y cilantro, que incorpora parte del agua del cocción del maíz, así como el producto desgranado.

Como puede verse en esta primera generación la alimentación tiene matices muy interesantes, por un lado tienen preparaciones de guisos complejos, así como

también algunos en los que se modifica muy poco a los ingredientes como es el caso de los quelites sudados o las papas asadas.

Se mencionó que los primeros dos guisos, así como los mixiotes, se pueden ofrecer en ocasiones especiales como bodas, cumpleaños, celebraciones de logros académicos y profesionales, entre otros. Este enunciado va de la mano con el resultado de la premisa número 10 del anexo 4 que cuestiona el hecho de que se ofrezca comida tradicional en los momentos de goce a lo que el 66% comentó que aún preparan comida especial, mientras el 33% también ofrece algo especial de comer pero compran el platillo preparado, entre los que están las carnitas, los tacos de cabeza y la barbacoa.

Es preciso mencionar que muchos ancianos se quejan de su actual alimentación, porque ya no son ellos quienes cocinan, y en ocasiones tienen que tolerar el uso de alimentos procesados, que si bien, no sustituyen en su totalidad a los originales. La nostalgia de la comida de esta primera generación responde al anhelo de los ingredientes nativos, así como a los sabores del fogón rústico, que han disminuido con la modernidad.

## 6.2 Diferencias segunda generación

Esta segunda generación es la que compete a los adultos, que son personas maduras que en su mayoría se encuentran en etapas económicamente activas.

Mansilla (2000) considera a los adultos dentro de los siguientes rangos etarios:

<b>Generación</b>	<b>Sub-etapas de desarrollo.</b>	<b>Edad</b>	<b>Frecuencia Acumulada</b>
Segunda Generación (padres de familia)	Adultos jóvenes	25 a 40 años	9
	Adultos intermedios	41 a 50 años	6
Total			15

Esta segunda generación, no sólo vio muchos de los cambios en los ciclos agroalimentarios, sino que en buena parte fueron los partícipes directos y procuradores de los cambios, por lo que sus puntos de vista resultan fundamentales al momento de describir la transformación gastronómica. Cabe mencionar que ocho de los entrevistados no se dedica a la agricultura y la ganadería, y sólo dos de los entrevistados no tienen nada que ver con la producción agroalimentaria.

### 6.2.1 Aspectos Agropecuarios

Haciendo una comparación con la primera generación, se sabe que Acambay se transformó durante el desarrollo de la juventud de la gente hoy adulta, pasando de ser un municipio agrícola, ganadero y textil a ser uno más urbanizado donde los oficios y las ocupaciones se diversificaron, principalmente para cumplir con necesidades emergidas a partir de mitades de la década de los 80, como lo son las condiciones de salud, a través de clínicas y sanatorios, el crear espacios para desarrollar alguna actividad física en lugares como gimnasios y áreas deportivas, o de mejorar la oferta de negocios destinados al ocio, la restaurantería y la diversión (Serrano, 1999).

Todo ello, aunado a la mejora en los servicios públicos como la energía eléctrica, el drenaje, los transportes y las comunicaciones, permitieron que el municipio se modernizara en más de un aspecto, entre lo más visible estuvo la arquitectura suburbana (sustituyendo las casas de adobe y tepetate con techos de madera y teja), la circulación de cada vez más automóviles, la llegada de empresas globales, entre otros. Por otro lado, algunos de los menos apreciables a simple vista son el impacto ambiental y alimentario que trajo consigo la explosión demográfica del municipio y su contacto cercano con los medios de comunicación e información de tipo internacional, cabe mencionar que aún con estas transformaciones el municipio

mantuvo su carácter agropecuario y sus cualidades de ser punto estratégico de comunicación entre estados.



Foto 55. Granero construido de tepetate, San María La Loma.



Foto 56. Granero construido con bloc de adobe actual, San María La Loma.

Sin embargo existen aspectos que fomentaron o que fueron parte de la transformación en el sector agropecuario para que llegase a ser lo que es actualmente, que, una vez analizados se resumen en los siguientes:

1. Menor interés de la población por el sector agropecuario.
2. Caída de los precios de los productos y falta de recursos de los campesinos.
3. Disminución de los conocimientos ancestrales asociados al sector.
4. Migración de la población a Estados Unidos, así como a otros lugares de la Republica.

El primer punto aquí delimitado se refiere al desinterés colectivo que presentó parte de la sociedad para trabajar el campo, y lejos de buscar mejoras en él, procuraron alejarse lo más posible, lo anterior ocasionado por muchos factores ubicados, temporalmente, según los propios adultos a finales de la década de los 70 y

principios de los 80. Conjuntando opiniones se encontraron los siguientes factores que demeritaron el valor de la actividad agropecuaria:

- Existían oportunidades de empleo para personas con preparación académica en sectores ajenos al campo.
- Los medios de comunicación planteaban que la modernidad significaba alejarse del campo e incorporarse a una vida lo más urbanizada posible, y delegar esta tarea a las grandes empresas agroindustriales.
- La explosión demográfica, aparentemente permitía que sólo una pequeña parte de la población tuviese que dedicarse al campo.

Según el ejidatario Jesús Ruiz el campo vio disminuida la cantidad de trabajadores por el creciente lanzamiento de nuevos productos, que hacía que las empresas contratasen cada vez más obreros para cumplir con tareas muy específicas, por ejemplo empleándolos en áreas como las de: pintura, embalaje, ensamble, etc. Para producir bienes que en su momento eran novedosa o con expectativas de crecimiento importantes. Muchas de las empresas estaban instaladas en los municipios de San Juan del Río, Querétaro y Toluca, a lo que, la cercanía con Acambay venía a permitir la movilidad hacia estas ciudades.

También los medios de comunicación tuvieron un papel decisivo, puesto que las tendencias mundiales enfocaban la atención en el esplendor de las grandes ciudades urbanizadas y lo fácil que era vivir en estas zonas, con comodidades y satisfactores al alcance, sustentados por los avances tecnológicos, que no siempre se presentaban en el campo o las zonas rurales. Esta publicidad implícita y explícita hizo idealizar lo moderno como algo a lo que toda persona debía aspirar, dejando las tareas difíciles a las maquinas o a los menos favorecidos, según Barkin y Suárez (1985) la publicidad en México en la primera parte de los 80 giraba en torno a cuatro grandes industrias: la alimentaria, la automotriz, la industria de modas (textil y cosmética), y la de maquinaria doméstica entre las que estaban contempladas las herramientas para trabajos *masculinos y femeninos*, las primeras orientadas a facilitar tareas de albañilería y las segundas con el fin de perfeccionar electrodomésticos y artículos de limpieza.

Citando el ejemplo del anciano Fernando Alcántara se sabe que el heredado de tierras no siempre permitía que los ahora adultos de esta generación tuviesen suficiente espacio para dedicarse de lleno al campo y ser autosuficientes, por lo que, sólo una parte de los hijos se dedicaba a esto, muchas veces lo hacían al tiempo que cuidaban de sus padres, mientras los demás tenían oportunidad de aprender otro oficio, o bien estudiar alguna carrera técnica o universitaria en otro lugar, lo anterior era posible gracias a que los medios y caminos para el transporte no eran tan precarios como anteriormente.

Dando pauta al segundo foco de transformación referido a la caída de los precios, se sabe que, desde los años sesenta potencias económicas, principalmente Estados Unidos comenzaron a comercializar en México una gran cantidad de productos, principalmente semillas, por lo que se puede deducir que en Acambay el fenómeno tuvo importantes repercusiones, ya que durante los años 80 el gobierno mexicano hizo los últimos esfuerzos por estabilizar los precios del maíz y el trigo en el mercado nacional, pero fue inútil ante la dependencia ya concretada por el producto norteamericano, cuyo precio, además de ser más bajo, tenía ventajas operacionales para la industria mediante las harinas elaboradas (Burgos y Velásquez, 1997), por ello la semilla acambayense comenzó un declive, comercializándose sólo en el municipio y lugares cercanos, esta es una de las razones por las que dejó de sembrarse únicamente gramíneas en el municipio para pasar a las hortalizas.

Para todos los adultos entrevistados el precio del maíz natural debe ser mayor a su similar industrial, pero como los precios obedecen en gran medida a lo que la población en general puede pagar, es poco probable lograr que se promueva esa diferenciación de productos, ya que ambos aparentan ser iguales.

Joaquín González, comerciante de comida comenta con relación a lo anterior:

En esa época nadie tenía dinero, yo me acuerdo que yo trabajaba en un taller mecánico de ayudante, pero esos años fueron terribles, los ochenta, y nos dieron el tiro de gracia cuando fue presidente Salinas de Gortari, toda mi familia tenía que trabajar, mis papás en las parcelas y con sus animales, y mis hermanas y yo en lo que cayera, estuve en una peluquería, con una señora que cosía y en el taller (...) ellas en una tienda o vendiendo pan.

Muchos vendieron, hasta unos de mis tíos se arrimaron con nosotros por quedarse sin terrenos, porque del campo no se podía vivir y es muy pesado, muchos abandonaron y se fueron para el otro lado (...) algunos de los que eran ejidatarios pasaron a ser peones porque no les alcanzó el dinero, vendieron sus tierras o la madera que sacaron de sus árboles y luego tenían que trabajar nomas para sacar lo de la comida.

La gran mayoría de los adultos comentó que desde entonces no han sido muchas las mejorías en las condiciones de vida de los que se dedican a la agricultura o la ganadería, a excepción de algunos pocos que lograron tener graneros para elaborar alimento para animales, todos de pequeña o mediana escala. Entonces, considerando que, Acambay era un municipio cuya economía estaba ligada a la actividad agropecuaria se tuvo un estancamiento y el único recurso considerable que entraba al municipio eran las remesas que enviaban los indocumentados desde Estados Unidos.

La falta de recursos para la gente en fechas más recientes según el mismo Joaquín González se ve reflejada en la falta o en la poca inversión de la gente en

infraestructura, insumos y asesoría técnica para poder trabajar mejor la tierra; sin dejar de considerar el costo que implica movilizar los productos (cuando no hay intermediarios), según Jesús Ruíz el movilizar los productos a la Ciudad de México, Querétaro o Toluca, implica mucho dinero teniendo en cuenta los constantes aumentos a la gasolina.

Sánchez y Chávez (2013) en su artículo “Idioma y saberes otomíes. Rescate y práctica en la vida cotidiana” mencionan que diferentes regiones de Acambay han sido testigos y protagonistas de conflictos, motivados por la falta de tierras de cultivo, que llegan a tener dimensiones entre comunidades enteras, en las que líderes agrarios y campesinos pobres pierden la vida y las familias se fracturan, situación que se mantiene en el recuerdo de algunos adultos, lo que viene a concientizar el hecho de que el tema de la tenencia de la tierra de cultivos sigue siendo una situación delicada.

Se menciona que en algunas comunidades se ha complementado la actividad agropecuaria con la economía que genera la actividad artesanal, principalmente la trenza de popote de trigo, materia prima para elaborar bolsas, sombreros, canasta, tapetes, entre otros productos, sostienen el hecho de que todos pueden participar en la comercialización de lo producido, pues el mercado de esta artesanía es muy amplio, se vende en los alrededores de Acambay, Morelia, San Juan del Río y otras ciudades del norte, como Monterrey, Tijuana y Ciudad Juárez.

El tercer punto de atención trata la disminución de conocimientos sobre la agricultura ancestral, que fueron adquiriendo modos más modernos, por el empleo de productos agroquímicos y el uso de maquinaria, que modificaron los procesos que se habían llevado a cabo desde mucho años atrás, lo que siguió teniendo efecto en los bolsillos de los campesinos.

Se comenta que anteriormente esto no sucedía debido a que el trabajo en el campo y con los animales se aprendía desde edades muy tempranas y la gente casi nunca se desvinculaba de la actividad agropecuaria, por lo que difícilmente se perdían los conocimientos. Algunos de los que han logrado persistir es la adaptación de zanjas para captación de agua (reflejado en la perpetuación del Valle de los Espejos, formado por estas adecuaciones), Sánchez y Chávez (2013) también mencionan la planificación de los sembradíos para aprovechar el riego de temporal, y Flores (2011) también considera al riego de auxilio éste último para evitar que las plantas se sequen y se pierda la cosecha.

El punto número cuatro que hace hincapié en la migración transnacional y nacional que se hizo presente por la necesidad de la población de salir en busca de mejores oportunidades. La movilidad hacia Estados Unidos se había mantenido desde la

generación que antecede a ésta durante el periodo brasero (1942-1964), y aunque el campo norteamericano para los años setenta ya estaba casi en su totalidad mecanizado, los indocumentados se unieron a las filas de otras industrias como la textil, la minera, y por supuesto la agroalimentaria, comentan que esta movilidad rara vez era definitiva, aunque sí por largos periodos de tiempo por la dificultad que presentaba el atravesar la frontera.

Dentro de las personas que se entrevistó está el señor Lino Morales, quien buena parte de su vida pasó en Estados Unidos y ofrece una muestra de la visión que tiene la gente que ha migrado y regresado a México, comentando lo siguiente:

Estados Unidos es un país muy bonito, pero no deja de ser el país que no es de uno, siempre te la pasas trabajando para que otros se hagan ricos, también aquí en México, pero al menos estas con tu familia y la gente que quieres, allá yo tenía de vecinos a unos chinos y a gringos y pasaron muchísimos años y nunca supe ni siquiera como se llamaban (...) aquí se gana poco y hay que trabajar mucho, pero al menos se tiene dignidad, no que haya por todo hay que agacharse, porque si no lo regresan a uno (...) y con las nuevas leyes, ya no sólo te regresan, sino que primero vas uno o dos años a la cárcel y ya después te regresan (...) ir a Estados Unidos es ir a hacer dinero para mantener a la familia de acá, la mayoría de los mexicanos o hispanos como nos llaman allá tienen varios trabajos uno en la mañana, otro en la tarde y en la noche.

En un aspecto pecuario los adultos, casi en su totalidad reconocieron que durante el transcurso de su vida aumentó considerablemente la popularidad de ganado porcino y bovino, así como la comercialización de carne en canal de animales engordados de manera intensiva, principalmente el pollo, ya que la facilidad de comprarlo a bajo costo, transformó el hábito de criarlos desde pequeños, fundamentalmente porque la gallina criolla requiere de más espacio y más tiempo para alcanzar su tamaño óptimo, caso contrario al pollo de engorda, que en aproximadamente un mes está listo para sacrificio.

En últimos años la gente ha tenido que poner especial atención en cuidar a sus animales, ya que la delincuencia se ha intensificado, y uno de los blancos más fáciles de robar son los borregos, gallinas y cerdos.

La señora Fernanda García comenta que es muy grave la pérdida de animales pues quienes cosechan semillas destinan parte importante de la producción a la alimentación del ganado, en promedio, ocho unidades de proteína vegetal se utilizan para producir una unidad de proteína animal y aunque es una inversión considerable se puede recuperar al salir al mercado, ya que la carne de animal criollo es un poco más costosa que la de canal, la gente de mediano y alto poder adquisitivo son quienes consumen esta carne, que para medio día ya se ha terminado en las carnicerías que la ofrecen.



Flores (2011) describe algunas de las características de los campesinos de Acambay, que de acuerdo con su investigación son 73% hombres, y tienen en promedio 44 años de edad, el 64% están casados, 21% unión libre y los demás viudos, divorciados, asegura que en el municipio sigue siendo importante el casarse, inclusive hay bodas mancomunadas hechas en fiestas como la de la Purísima Concepción llevada a cabo el 8 de diciembre en la comunidad de Pueblo Nuevo.

Menciona que son familias numerosas, el 70% tiene de 4 hijos en adelante, y viven en conjunto con demás familiares, en promedio en las viviendas habitan de 5 a 8 personas. Aporta datos interesantes relativos a los problemas que atraviesan los campesinos, en el que un 59% de los encuestados declaró tener problemas en el campo como poca humedad, fertilizantes caros y pudrición de almacenamiento, el 28% heladas y sequías, el 13% plagas.

En su investigación sostiene que el 55% de los campesinos destina sus cultivos al autoconsumo, el 39% para autoconsumo y venta de escala menor y el 6% a venta foránea de pequeña y mediana escala. El 23% complementa su ingreso con actividades de comercio a nivel local así como en otras comunidades y municipios, el 18% a artesanías y el 59% a otras actividades para complementar; jornalero, construcción, ganadería, el dinero que se recibe es principalmente destinado para alimentación, seguido de gastos en equipo, muebles o inmuebles de trabajo.

Los campesinos sostienen que los apoyos federales de Procampo, ahora Proagro benefician más a quienes más tienen, es decir que es un apoyo inequitativo, donde ayudan a cultivar a quienes tienen mayores producciones con más extensiones de terreno. Ramírez (2012b) comenta algo similar en la noticia: *Millonarios de Forbes, subsidiados por Sagarpa*, donde asegura que las personas que habitan en comunidades de alta y muy alta marginación del país ascendieron a 17 millones 57 mil 900, de las cuales sólo 1 millón 835 se estimó como población objetivo, es decir, el 10.8 por ciento del total, no obstante, ese año se erogaron más de 1 mil 300 millones de pesos, sin que la SAGARPA acreditara en qué medida se mejoró la situación alimentaria, el desarrollo de capacidades y el ingreso de los productores beneficiados.

Por su parte SEDAGRO, les ha apoyado para hacerse de maquinaria, principalmente tractores en los que la inversión se hace en partes iguales. El apoyo también se ha conseguido para conseguir plántulas y semillas de cultivos más variados como frutas y hortalizas que garanticen mayor valor en el mercado.

### **6.2.2 Aspectos gastronómicos**

La modificación de la gastronomía en esta generación ha seguido patrones de transformación muy identificables, que van de la mano con el contexto de la globalización de un mundo cada vez más moderno y comunicado, aseguran que a lo largo del tiempo han vivido la transición de la gastronomía tradicional acambayense a una cocina de provincia cuya tendencia a industrializarse parece ir poco a poco ganando terreno.

De acuerdo con sus opiniones, el acelerado ritmo de vida ha tenido repercusiones sobre la gastronomía y la alimentación en general, a tal grado que degustar platillos tradicionales del municipio se vuelve tarea cada vez más difícil, situación relacionada con sus respuestas a la pregunta número 20, que pone a consideración la proporción en que se ha transformado la gastronomía en su generación, cuyas respuestas se inclinaron por la opción “con muchas transformaciones” en un 93%, siendo éste el más alto de los porcentajes con respecto a las otras generaciones.

Destacan los siguientes puntos como ejes de atención en la transformación gastronómica:

1. Intensificación del empleo y consumo de alimentos procesados.
2. Falta de autosuficiencia en la gastronomía local.
3. Menor frecuencia de la práctica de la cocina tradicional.
4. Influencias extranjeras en la gastronomía tradicional del municipio.

Relativo al primer punto se determinó con varias madres de familia, que lo que más tuvo impacto en la gente de su generación fue el uso cada vez más recurrente de alimentos industrializados, así como la sustitución del equipo y herramientas tradicionales por los electrodomésticos, cuyas funciones parecían poder solucionar casi cualquier proceso laborioso de cocina, lo anterior no significó tampoco la sustitución total de la gastronomía tradicional, sino más bien una reorientación que se apoyaba de ingredientes y técnicas modernas, comentarios similares fueron frecuentemente enunciados al momento de hacer la pregunta número 2 del Anexo 1, la cual cuestiona los elementos distintivos de la gastronomía de Acambay, en la que se mencionaron algunos de los platillos ya descritos en páginas anteriores, así como ingredientes. Lo particular de las opiniones viene con el hecho de que la gente de esta generación resta importancia a las cualidades de los ingredientes, es decir que ya no es tan específica con que sean insumos con tal o cual característica, sino que son más permisivos en usar; por ejemplo ingredientes frescos e ingredientes industriales de manera más o menos indistinta.

Hay varios ejemplos de lo anterior, uno de ellos son los lácteos en el que Oscar Contreras, Gestor de Desarrollo Social ofrece su visión de cómo han cambiado comenta:

Los quesos y cremas actuales, parecen ser sólo la finta de lo que eran antes, hay que irse a la cabecera municipal para encontrar quesos buenos (...) yo recuerdo que mi papá tenía varias vacas y becerros, y cuando las ordeñábamos salían unos quesos bien ricos, yo les digo a los jóvenes que trabajan en la oficina ¿ustedes que van a saber?... yo probé la comida cuando sí estaba buena (...) Los quesos de calidad que se hacen aquí muchas veces se mandan a Querétaro, a Santiago o a San Juan, y allá se venden más caro, aquí también se acaban rápido, porque se dan baratos, porque no se puede competir en precio con las empresas grandes.

Otro de los ejemplos es la pastelería, ya que, más de un adulto comentó que anteriormente los pasteles tenían mejor sabor y eran más naturales, esto fue confirmado con la señora Patricia Ruíz, pastelera del municipio, quien no refuta estas declaraciones, y por el contrario refiere que los pasteles de antes tenían una composición muy diferente a la actual, empezando por el bizcocho, que se elaboraba con harinas con menor contenido de gluten y más sabor a trigo, huevo y mantequilla fresca, muy diferentes a los de hoy día hechos con harina cargada de gluten, aceite, agua y polvo para hornear. También se utilizaban menos los saborizantes artificiales para aromatizar o embeber, los más empleados eran la ralladura de limón o de naranja, especias como la canela, clavo de olor y anís, y productos mexicanos como cacao y vainilla.



Foto 57. Harina de trigo orgánica, Pueblo Nuevo.

Hoy en día existen esencias artificiales con una gran cantidad de sabores, pero rara vez hechos a partir de lo que dicen contener, es decir que la esencia de pistache no está hecha con pistaches, ni la de nuez, ni siquiera las de vainilla y chocolate que pudiesen parecer las más confiables, puesto que se elaboran con edulcorantes que únicamente asemejan su sabor. Tampoco el embebido es igual, ya que antes se podía utilizar algún licor de la región como el de higo o el de zarzamora, pero hoy

casi todos están hechos con leche condensada previamente rebajada. Igualmente los betunes y coberturas se hacían con crema natural montada, cremas pastelera hecha con huevo de gallina y glaseados de piloncillo y azúcar morena. Actualmente la situación hace más fácil y barato usar chantilly industrial, fondant o cualquier ganache barato.

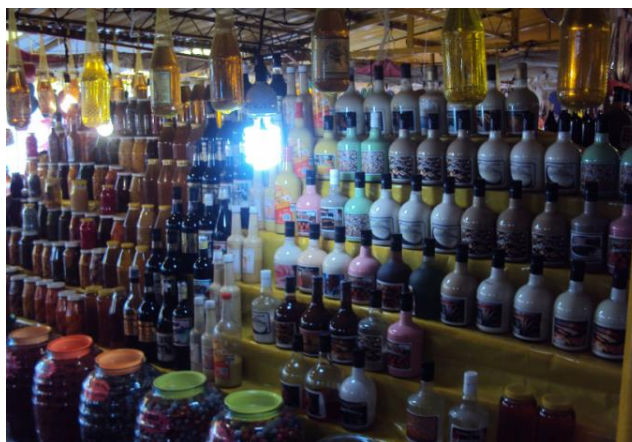


Foto 58. Puesto de licores, Feria de Santa María La Loma.

Algo similar sucedió con la panadería tradicional, ya que algunos productos de cobertura y pastillaje, así como la margarina ya son surtidos por empresas como Unilever y Grupo Walmart, pero el impacto en esta área ha sido menor, puesto que en los panes de sal como el bolillo, la telera y el cocol, que son de los de más venta, no se ocupa casi ningún producto industrial (en algunos casos mejorante) lo que hace que las grandes empresas no estén tan involucradas.

Otro ejemplo es el de las tortillas, que cada vez con menos frecuencia se hacen en casa y más bien se compran en tortillerías. Actualmente persisten negocios que venden tortillas hechas a mano con maíz natural nixtamalizado, pero ya son pocos los adultos que las elaboran en situación cotidiana, los entrevistados comentan que el hacer tortillas era una labor importante por todo el rito de cooperación que implicaba el hacerlas. Por su parte aquellos que las siguen haciendo, comentaron que no les agradan las tortillas de máquina, ya que son delgadas, cargadas de mucha cal y con un sabor incipiente. Ejemplos como estos fueron las respuestas a la pregunta 14 que incursiona en la transformación de preparaciones.

De la mano con este punto la cocinera María de la Luz, propietaria de un negocio de comida comenta:

La gente joven no sabe comer, a nosotros nos enseñaron a comer parejo, y antes dar gracias por el plato de comida que teníamos enfrente, porque había temporadas donde se pasaba mucha hambre (...) se veía como un lujo poder ir a la tienda y comprarse un refresco o un dulce, comíamos más lo que hacían nuestras mamás (...) Al principio las cosas así como las verduras enlatadas, los caldos de cubito y las salchichas parecían estar buenos, o tal vez si los hacían

mejor ¿Quién sabe?... porque se comían con más gusto y no hacían daño, ya ahorita estar comiendo sólo de eso hace daño, por eso la gente esta tan enferma, porque no saben ni lo que se están comiendo.



Foto 59. Molienda de maíz, Santa María Tixmadejé.

Algo necesario de destacar, es la conciencia que han generado para con estos alimentos industrializados, adentrando su análisis en el cómo las empresas logran el éxito avasallador en sus productos. Esta conciencia probablemente se deba a que esta generación tuvo contacto directo con las otras generaciones, por lo que tiene un panorama muy completo en cuanto al modo en que las empresas globales se hicieron presentes.

Conjuntando varias opiniones se enuncia que la industrialización en la comida debe ser gradual, de tal forma que no sean tan perceptibles por los sentidos, puesto que el ser humano por naturaleza tiene ideas preconcebidas de lo que quiere comer, aluden a que el ser humano es susceptible a consumir nuevos productos y modificar su alimentación, siempre y cuando ésta no atente contra el concepto mental que tiene de la comida.

Por tanto, la estrategia de las empresas, tanto productoras como de servicio es hacer creer a todos que aún estamos muy cercanos a aquella alimentación natural que se modificó desde hace tiempo, buscan explotar la idea en los compradores que lo que está en el empaque o el plato es algo igual a lo que se ha comido por años, haciendo suponer que únicamente ha cambiado la presentación, o sólo han adicionado algunos conservadores para prolongar su tiempo de vida útil, o bien que los han “mejorado” o “adicionado” y su embalaje es más práctico o inclusive mejor que el natural.

Nolasco (1994) considera que el hombre necesita que las cualidades organolépticas de la comida sean las de su agrado, empezando por la vista, ya que de no observar un alimento atractivo con el que se esté emparentado podrá ser motivo de aversión o rechazo, recordando que el hombre consume comida, no nutrientes. Además de los elementos estéticos también tiene que encontrarse frente a algo que, en su registro de memoria sea susceptible de consumo, que se asemeje a trozo de carne, verduras, frutas coloridas etc.

Esta gente adulta comenta que no se puede satanizar ni martirizar al sector agroindustrial por elaborar estos productos, ya que en muchos casos han tenido importantes aciertos tecnológicos y biotecnológicos para transformar las materias primas, y algunas de estas personas inclusive, están agradecidos con el esquema actual puesto que la fragilidad del sector agropecuario de antes era vulnerable a muchos factores y la alimentación no estaba garantizada. La problemática viene al concientizar que, concretamente la alimentación y la seguridad alimentaria están atravesando por un declive nutricional y de patrimonio cultural.

Nolasco (1994) asume que las modas alimentarias no sólo suponen el impacto ideológico de las personas, sino también respuestas a estímulos de oferta gastronómica, es decir, que también condiciona los impulsos físicos de aceptación o rechazo hacia la comida; por ejemplo, los antiguos otomíes podían comer ranas, ajolotes etc., pero el condicionamiento cultural de las nuevas generaciones es tal que, ante la posibilidad de poder degustar tales alimentos, los individuos presentan respuestas biológicas espontáneas antes de la ingesta, como náuseas y pérdida de apetito, y después de la ingesta presentan vómitos, retortijones etc. que en ambos casos son comportamientos psicossomáticos, creados ante estímulos no socialmente aceptados entre la gente.

La falta de autosuficiencia también es un punto al que es importante mirar, ya que más de la mitad de los entrevistados aseguraron que cuando ellos eran niños o jóvenes era muy poco lo que la gente compraba para tener lo necesario para comer, y cuando se abastecía la despensa se hacía en grandes cantidades, para no tener que ir demasiado a las tiendas, y para poder adquirir a menor precio, entre lo indispensable estaba: la sal, aceites, azúcar, piloncillo, pimienta, ajonjolí, chiles secos, y algunas frutas de temporada.

Hoy en día es demasiado difícil que una familia viva sólo con lo que produce, ya que lo que se encuentra en las casa de los campesinos es generalmente maíz, trigo, frijol, chiles, cilantro, y algunas hortalizas como cebollas, jitomates, papas, zanahorias, calabazas de tacha, calabacitas, chilacayotes, quelites, nopales, camotes y algunas frutas como manzana, pera, higo, durazno, ciruela, entre otros, pero estos últimos nunca en proporciones que les permitan consumirlos todo el año

sin depender o sin poderse deslindar del todo de la compra de más frutas, verduras o productos cárnicos.

Oscar Contreras describía, que en su trabajo, tiene que ir a comunidades muy alejadas y en su mayoría de veces pobres, y que efectivamente hay gente que sigue viviendo con la dependencia total de sus parcelas, no compran nada de las tiendas, pero viven en condiciones marginadas y en una constante malnutrición.

Los autores Lozano L, Montaña, Uribe, Lozano J, y Lozano D, (1997) han comprobado que las familias de más bajos ingresos destinan la mayor parte de su gasto a la alimentación, y si ha existido una disminución en el gasto de este rubro es porque su salario va perdiendo poder adquisitivo. De modo que tienen que dejar de consumir algún producto para destinarlo a otro y así solucionar sus necesidades indispensables con el mínimo gasto posible.

Por su parte Orozco (1997) concluye, que aunque se destine la mayor parte del ingreso hay una constante búsqueda por disminuir del gasto en alimentos, aunque no necesariamente en el consumo. De modo que las familias más afectadas buscan diversas maneras de afrontar la situación, es decir que, el gasto que las familias destinan para adquirir alimentos tiende a descender conforme los ingresos son menores, aunque no en la misma proporción, ya sea modificando o restringiendo sus hábitos, o sustituyendo alimentos de menor costo como carne de res por pollo o frutas y verduras por leguminosas únicamente, dado que existen otras necesidades básicas que también han incrementado su costo como transporte educación y salud.

El tercer punto tiene mucho que ver con la modificación de roles de género mencionada en la generación anterior, que ha alejado a las mujeres de la cocina, por la necesidad de desarrollarse en otras áreas. Algunas señoras comentan que les es posible realizar algunas labores domésticas y cocinar siempre y cuando trabajen medio turno, o sólo en ciertos días de la semana.

Otros adultos comentan que ha perdido cierta importancia los lugares relativos a la alimentación, situación plasmada en la pregunta 9 del Anexo 1: ¿Tiene algún significado especial en dónde se desarrolla el fenómeno culinario, como la cocina, el comer u otros relacionados? En cuyas respuestas se comentó que los lugares de convivencia en torno al alimento no siempre adquieren un lugar especial, supuesto que esta actividad se realiza en lugares y momentos distintos; por ejemplo, los padres comen en algún lugar cercano a su fuente de trabajo, mientras las madres comen con los hijos por otro lado.

Las señoras comentan que en general, esto ha hecho que las familias no coman bien, y que tienen que buscar estrategias para dar una buena alimentación, no

necesariamente prescindiendo de su trabajo, puesto que éste les permite mejores condiciones de vida en otros aspectos, Diana Zarate comenta, que mientras los hombres parecen no tener problema con comer fuera y subir de peso, las mujeres consideran más el factor económico y físico, por lo que optan por establecimientos donde ofrezcan comida casera y no tanto antojitos.

También hay algunos casos donde las mujeres dejaron de trabajar por volver a establecer los roles de género anteriores, donde los hombres se dedican enteramente a la provisión de alimentos, lo cual es buen indicador de ser buen padre, así como cocinar bien de una buena madre. La provisión de la comida simboliza la relación entre la mujer como *ama de casa*, en ese sentido una comida sin cocinar o un plato precocinado no puede considerarse como buena comida, según varios hombres.

Los padres de familia en general consideran importante el disfrute gastronómico de la comida, así como contenido el graso y energético, por lo que también jerarquizan el alimento de acuerdo a sus necesidades, gustos e inclusive, estatus.

Las madres dan consideración a lo que nutricionalmente consideran correcto, también a lo que su pareja considere apetecible y a lo que sus hijos parezcan tener la facilidad de consumir, la señora Yesenia Limón, también propietaria de una tortillería y cocina económica comenta lo siguiente:

Tengo esa creencia de que hay que comer carne y verduras (...) creo que cuando hago comidas como mole de olla, pollo en encacahuatado, o cerdo con verdolagas están comiendo bien, porque si comen salchichas o sándwiches me siento culpable, no sé porque (...) pienso que no les estoy dando una buena comida.

En el municipio la carne roja es la más valorada, seguida del pollo, pescado, huevos y queso junto con algunas legumbres como papas y frijoles. El 66% de los adultos comentó que en ocasiones el estatus y la complacencia de la comida se ve reducida cuando se sustituyen alimentos frescos por procesados; por ejemplo, no es lo mismo comer una comida con un guiso hecho en casa o salsa casera por salsas de lata, chiles en salmuera etc.

Estos mismos varones comentaron que asocian su esfuerzo laboral con los resultados culinarios en el hogar, es decir, que si se está gastando en carne de res o guajolote, esperan un platillo igualmente bien preparado, ya que de cierta forma, es el reflejo de su trabajo.

La complacencia de las proteínas tiene una relevancia importante, descrita a continuación:



1. Carnes muy apreciadas: carne sin hueso o en filetes que pueden ser de res, guajolote, gallina, entre otros.
2. Carnes medianamente apreciadas: carne en piezas, con hueso, cuero y/o tendón como el chambarete, cuete, falda, pecho (res), piernas, alones y muslos (pollo) etc.
3. Carnes aceptables: Productos cárnicos donde no hay piezas magras juntas, como carne molida, vísceras, hígado, tocino. Aquí también pueden incluirse algunos quesos genuinos (tradicionales y elaborados con leche).
4. Carnes aceptadas cada tanto: carne empaquetada con conservadores, como salchichas, jamón, así como también el queso amarillo

También los métodos de cocción, se asocian con la complacencia y el estatus de las proteínas, en general siendo el orden jerárquico siguiente:

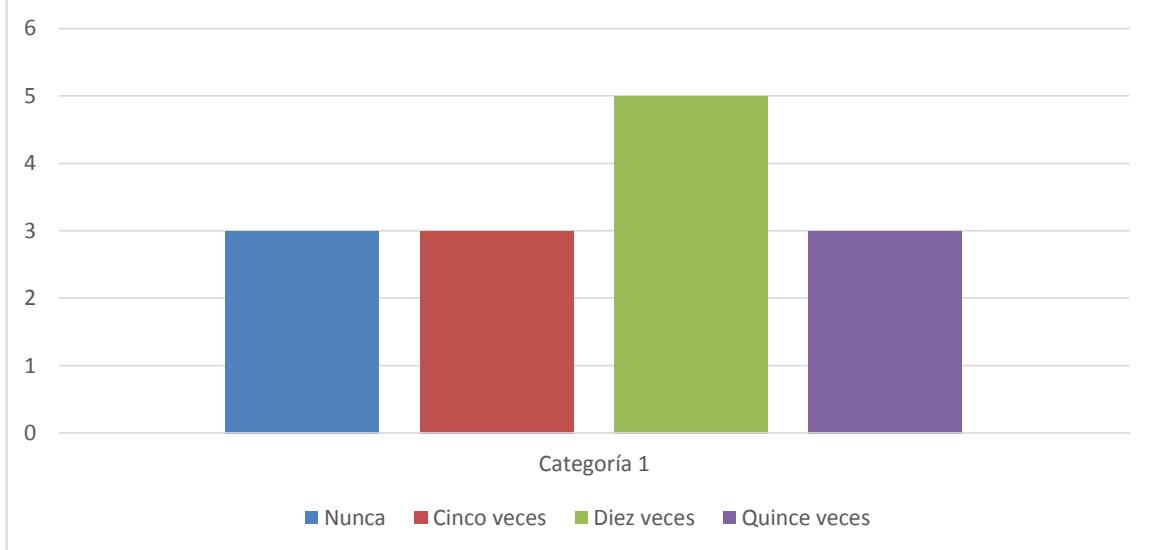
1. Horneados: Debido al gas, leña o carbón que se emplea, además de la necesidad de contar con un horno.
2. Asados: Considerando que rinden menos las porciones de carne.
3. Fritos Empanizados: Por el aumento del volumen con huevo, harina y/o pan molido.
4. Hervidos o estofados: Son los más eficientes en términos de utilización de energía y rendimiento de la carne.

El tipo de comida también atiende a variables de género y posición socioeconómica; la calidad y cantidad de carne comida por los hombres adultos se establece de acuerdo a su ocupación y posibilidades económicas. Por su parte, las mujeres en familias con recursos limitados rotan cada tanto la cantidad y calidad de proteínas animales para los hombres, y ellas optan por omitirlas en su dieta, y/o reducirlas en el consumo de sus hijos.

En general la gente adulta considera un problema malgastar las proteínas caras con los niños, que en ocasiones sólo la mastican, por lo que, en ocasiones, sin estar del todo conscientes de ello les dan proteínas de menor calidad de tipo industrial como jamón y queso procesado. Mientras ellos comen sus alimentos con más gusto por considerar lo que implica costearlos (Charles & Kerr, 2002).

El último de los puntos referido a las influencias extranjeras en la cocina tradicional tiene mucho que ver con la premisa número 2 del Anexo 4, que cuestiona la frecuencia con que se preparan platillos de tipo internacional.

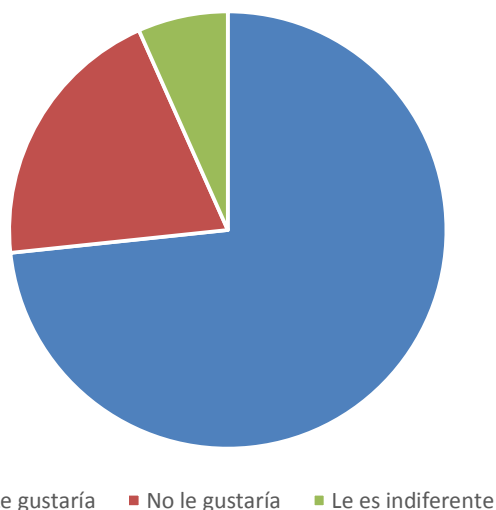
Figura 16. Cantidad de veces que preparan platillos con influencia internacional por mes



Como puede apreciarse, un 53% prepara comida con influencia extranjera entre diez y quince veces por mes, el cual fue el resultado más alto entre las tres generaciones. Lo anterior probablemente se deba a que la migración hacia Estados Unidos en esta generación fue muy frecuente y pudieron conocer contacto con otras cocinas, con la tercera generación se sabe que la movilidad hacia este país está disminuyendo, por lo que, los jóvenes no presentan esta incidencia y gusto por la comida con influencia extranjera como sí lo hacen algunos adultos.

Esto también está reforzado con los resultados del cuestionamiento número 3 de la Anexo 4 que arrojó lo siguiente:

Figura 17. Conocer y poner en práctica otras cocinas del mundo en la cotidianidad



Esto muestra que un 73% quisiera no sólo conocer sobre otras cocinas con motivo de curiosidad sino incorporarlas a su dieta, mientras un 20% no dijo tener deseos de esto y un 6% se mantuvo indiferente. Cabe mencionar que más de la mitad de quienes dijeron estar interesados lo manifestaron no sólo por conocer más platillos y técnicas sino para fusionar o combinar esos conocimientos con la cocina mexicana.

Esta gente está consciente de que la comida rápida aporta calorías y grasa, pero no están seguros de que sea lo que necesitan o en las proporciones adecuadas, por lo que han comentado el creer que la comida y antojitos tradicionales les garantiza una mejor salud y complacencia, ya que no tiene competencia un chicharrón de cerdo al compararlo con uno industrial o una torta de guisado por un sándwich refrigerado.

Considérese que Acambay se encuentra en una de las zonas de alta migración hacia Estados Unidos, haciendo que su contacto con ambas culturas traiga consigo modificaciones a la gastronomía, principalmente incluyendo hábitos alimentarios de los estadounidenses como el consumo de dulces, galletas y refrescos, sumándose a los antojitos ya consumidos desde antes como los tamales, tortas, tacos etc. y aunque haya presencia de botanas menos dañinas como cacahuates, pepitas de calabaza, semillas de girasol y habas enchiladas la suma de las partes hace que no sea una situación idónea para su alimentación, Pérez (2000) considera que la interacción de culturas de comida desechable con la mexicana hace se tenga un desequilibrio no sólo nutricional sino una confusión gastronómica.

Ante esto, algunos adultos consideran que tiene áreas de oportunidad, ya que la estancia en Estados Unidos también les permitió conocer sobre cocinas como la china e italiana, lo que hace que puedan hacer platillos con otros estilos, que van adquiriendo más popularidad en las fiestas de las comunidades, muy a propósito de esto hay que mencionar sus respuestas a la pregunta 22: ¿Qué tanta relevancia cree que tengan los movimientos migratorios con respecto a la cocina tradicional de Acambay?, en donde respondieron en 86% que tiene importancia determinante.

### 6.2.3 Listado de platillos

A continuación se presenta el listado de platillos de esta generación, recordando que los participantes tuvieron que mencionar los que consideran los cinco platillos más representativos de la cotidianidad de su generación. Es preciso mencionar que se repitieron algunos platillos que en la generación anterior, pero existieron diferencias en las posiciones que fueron ubicadas, lo que refleja una mayor o menor importancia de los platillos.

Nombre del Platillo	Frecuencia	Breve descripción
Mole rojo	12	Es el mole tradicional de Acambay servido con guajolote, pollo e inclusive con conejo.
Barbacoa	10	Carne de borrego cocida en horno de tierra o de piedra, empleando pencas de maguey.
Chicharrón de res	9	Panza y menudencias de res cocidas en su propia grasa, cocinadas en caso de metal o cobre, servidas en taco.
Carnitas	8	Confit de cerdo, aromatizado con especias y zumos, servido en taco.
Pipián o adobo rojo	7	Guiso elaborado mayormente con semillas de chiles y chiles secos, principalmente guajillo y ancho, servido con carne de cerdo o pollo. En el caso del adobo, servido con conejo.
Tortas de huazontle	7	Tortitas elaboradas con el mismo quelite y sus hojas, rellenas de queso y capeadas; servidas con salsa de chile pasilla o caldillo de jitomate.
Mole verde	6	Es un mole servido con cerdo o pollo, cuya particularidad de sabor la aportan las hierbas frescas.
Conejo asado	5	Conejo marinado con pimienta, ajo, aceite y limón, asado a las brasas, a las cuales se les pueden sumar hierbas aromáticas para ahumar el conejo, se acompaña de papas tatemadas y peladas.

Lentejas guisadas	3	Lentejas cocidas cocinadas con un sofrito cuya base generalmente es un pico de gallo al que se le puede agregar (una vez mezclada el sofrito a las lentejas) nopal, quelites tiernos, huevo y ocasionalmente se le incorpora tocino o algún resto de carne cocida de otro día.
Pancita de res	3	Panza de res (y tripas) limpia, troceada y cocinada en caldillo de chile guajillo aromatizada con orégano, tomillo y laurel.
Papas horneadas	2	Papas hervidas, cuya cocción se termina en el horno, que pueden ir rellenas de una mezcla de carne molida con la misma papa, sazonadas con sal y pimienta, finalizadas con algún queso fundible y/o jamón.
Hongos con salsa o salteados	2	Los hongos pueden prepararse en salsa roja, verde, amarilla (de manzano o habanero) y negra (de chiles secos como pasilla, jalal y mulato). Salteados se sofríen con cebolla, se les puede también incorporar jitomate picado o hongo de cuitlacoche. Cuando no se van a comer con carne se sirven muy abundantes.
Chorizo con papas	1	Chorizo rojo o verde sofrito al que se le incorporan papas cocidas y picadas, se le puede también poner acelgas en época de frío.

En el listado de esta generación es apreciable cómo los antojitos dejan de ser un alimento de ocasión para ser un alimento del consumo regular (barbacoa, chicharrones de res y carnitas), también se presenta una mayor frecuencia de platillos con contenido de carne, así como la aparición de platillos considerados como una clásicos de la cocina mexicana, como la pancita de res, las lentejas guisadas o el chorizo con papas.

Finalmente, hubo desaparición de algunos platillos como los frijoles, habas, nopales, quelites y chileatole, esto no significa que ya no se consuman, sino que probablemente ya no son tan consumidos, o ya no fueron considerados como elementos representativos de la gastronomía cotidiana.

### 6.3 Diferencias tercera generación

Este apartado corresponde a la última generación de estudio conformada por los jóvenes del municipio, en la tabla posterior se presentan las características etarias de los individuos contemplados según Mansilla (2000).

<b>Generación</b>	<b>Sub-etapas de desarrollo.</b>	<b>Edad</b>	<b>Frecuencia Acumulada</b>
Tercera Generación (hijos o jóvenes padres de familia)	Juventud	18 a 24 años	15
<b>Total</b>			15

#### 6.3.1 Aspectos Agropecuarios

Anteriormente se ha hecho énfasis en la destacada cantidad de productos alimentarios y gastronómicos que se logran en el municipio, lo que ahora compete tratar es la capacidad de permanencia, crecimiento o declive que tienen estos recursos en la actualidad, ya que en algunos puntos hay disparidad entre lo que parece ser y en realidad es.

Las bases del ciclo agroalimentario de Acambay no se encuentran en su mejor momento, puesto que si bien las tierras destinadas al campo están aprovechadas en más de un 90% les está siendo difícil ser suficientes, rentables y sustentables (Mejía, 2014). Sintetizando la problemática actual comentada por los jóvenes se presentan los siguientes enunciados:

1. Cambios en la escala de producción.
2. Frecuente utilización de productos agroquímicos.
3. Desconocimiento de la importancia del sector.
4. Incertidumbre de la futura realidad agropecuaria.

Todos estos cambios, como bien puede suponerse son consecuencia de los fenómenos suscitados en las generaciones anteriores con impactos apreciables en la cotidianidad actual, cuyos planteamientos presentan nuevos retos para la población.

El primer punto de atención se refiere al surgimiento de nuevos paradigmas de producción agropecuaria en Acambay, los cuales están caracterizados por el crecimiento moderado de las empresas medianas, y el estancamiento de la producción pequeña, lo anterior ocurre tanto en la producción agrícola como pecuaria.

Según Mayolo Becerril, Coordinador de Asuntos Indígenas, las empresas de mediana escala en el sector agrícola se encuentran en manos de dos tipos de propietarios, los primeros son familias o asociaciones civiles, que conjuntaron esfuerzos y propiedades para lograr una cantidad de productos significativa, la cual esté posibilitada para sustentar buena parte de sus necesidades con sus resultados y que también maneje un monto de productos que puedan salir a la venta, estos grupos son apoyados en por el gobierno municipal de manera considerable, ya que están incluidos en los planes de desarrollo municipal así como en otros de tipo federal.

La mayoría de las personas que conforma estas asociaciones son de clase media, y en buena parte de los casos lograron la pertenencia de sus extensiones de tierra por herencia y combinando lo anterior con compras de terreno a sus propios familiares o vecinos, e invirtiendo ahorros obtenidos del trabajo en el extranjero.

La otra parte está constituida por empresas o empresarios particulares, que administran el manejo de sus bienes desde bodegas o almacenes, dónde distribuyen o comercializan su mercancía, muchas veces estas medianas empresas tienen contacto directo con empresas de tipo agroindustrial mucho más grandes para vender su producción, o bien con minoristas quienes obtienen sus ganancias de la venta a la población en general.

Para muchos jóvenes, el cambio de la escala significa que los pequeños productores cada vez serán más pequeños y menos suficientes, esta suposición fue motivada por el hecho de que las familias crecen cada vez más, pero no en la misma proporción a los precios de sus productos, cuya competencia parece ser cada vez mayor. Según los jóvenes, desde principios del siglo XXI fue que esto se presentó, ya que era común ver que la gente vendiese sus terrenos a los que habían tenido buenas cosechas, o bien a aquellas personas que habían regresado de Estados Unidos con capital suficiente para adquirir nuevos terrenos y con motivación de trabajar en el campo.

Actualmente se está presentado una nueva tendencia en las zonas agrícolas que colindan con las carreteras o las principales vialidades, descrita a continuación por Fiaban Quintana:

Varios vendieron aquí, y lo hicieron bien barato, porque hay quienes quieren construir casas, residenciales, o más parcelas en los terrenos bien ubicados, y sacarles provecho (...) la gente hace mal porque nomas por ver mucho dinero junto se emocionan, y ya cuando hacen cuentas les están comprando el metro baratisimo (...) los que pueden llegan y les dicen te doy tanto por tu terreno, y aunque tu sepas que vale más pues lo vendes porque te dan el dinero al cash, y uno cree que va a ser fácil poner cualquier negocio y así nomás va a pegar.

Más de la mitad de los jóvenes considera que el problema con el campo es la inversión inicial que representa, puesto que hay quienes venden terrenos para hacerse de maquinaria para trabajar otras extensiones de tierra, pero el ver la inversión de regreso es muy tardado y sumamente laborioso, además de que no se puede hacer una sin la otra, es decir que si venden sus terrenos para tener equipo y herramientas de trabajo, luego no se tiene terreno que sembrar. Por ello el ahorro de capital mientras trabajan en Estados Unidos parece seguir siendo mejor opción, por lo que muchos continúan con esa lógica económica, anhelando que su estadía en el país del norte les lleve a tener aspiraciones a su regreso.

Algunos jóvenes propietarios de pequeñas parcelas (menos de 2 hectáreas) mencionan, que su producción de semillas les permite apenas tener para todo el año, por lo que más miembros de su familia deben llevar recursos al hogar, haciendo cualquier labor disponible en los alrededores, generalmente por un salario que rara vez rebaza el mínimo, estos son: ayudante doméstica, peón en alguna construcción, taxista, auxiliar en alguna tienda o negocio de comida, entre otros, cabe mencionar que las artesanías en esta generación ya no parecen ser un buen motor económico. Según Basurto y Escalante (2011), en materia de ocupación, el impacto de la crisis en el sector agropecuario ha sido la nula creación de empleo, pues de 2007 a 2011, el sector no creó nuevos puestos de trabajo, y los empleos perdidos por la crisis económica y la crisis alimentaria de 2008 apenas se han recuperado, con lo que se sostiene que el sector agropecuario sigue creando menos empleo que cualquier otro sector de la economía.

Los jóvenes que conocen el funcionamiento actual argumentan que aún las empresas medianas tienen dificultad de crecer, ya que los precios de sus productos son muy variables, lo que resta estabilidad a sus planes de expansión, comentan que la ganadería presenta más estabilidad y certeza, puesto que, aunque la carne se encarezca cada vez más la gente no dejará de comerla, como si sucede cuando un producto agrícola sube de precio; por ejemplo cuando el precio del jitomate sube la gente prefiere evitar su consumo, pero si se encarece el pollo la gente seguirá comprándolo, prefiriendo piezas económicas o disminuyendo la cantidad, pero no por ello se volverán vegetarianos.

Basurto y Escalante (2011) refuerzan lo anterior mencionando que los intermediarios del sistema agropecuario, rara vez compensan al productor la variabilidad económica que presentan las crisis, es decir que es difícil que compensen las ganancias extras que puedan tener ciertos productos en determinada temporada o ante alguna escasez, lo que hace que el sector agrícola pierda dinamismo, provocando que la ganadería gane fuerza. Los autores hacen énfasis en que lo anterior conlleva a una contaminación potencialmente mayor; las



reses con emisiones atmosféricas y los cerdos con contaminación del agua. Según Ortega y Palacio (1997) esto era agravante desde los noventa considerando que México era el séptimo productor de ganado a nivel mundial en aquella década.

Además de lo anterior el crecimiento de la producción de ganado se encara con otro problema en el municipio, que es el hecho de que sólo hay sólo un rastro regulado, lo que es totalmente insuficiente para la demanda actual; de acuerdo al Plan de Desarrollo Municipal (2009-2012) se tiene que solucionar esto, no sólo para satisfacer las necesidades de la actividad ganadera, sino por el riesgo sanitario y ecológico que pudiesen presentarse en los rastros clandestinos.

Emparentado con lo anterior Tomás Ruíz comenta lo siguiente:

Varios chavos que deportan de Estados Unidos se dedican a los animales, porque cuando llegan aquí no saben ni que hacer, como pasaron mucho tiempo allá, no saben cómo vivir aquí (...) no tienen estudios ni nada, hacen lo que pueden y como a la carne más o menos se le gana, pues se ponen a cuidar animales.

El segundo punto referido al constante uso de productos agroquímicos, indica que, la población actual emplea estos artículos para seguir haciendo productivas a sus tierras, que muchas veces inicia desde la propia semilla. En este tenor se debe mencionar que desde octubre de 2014 AgroBio otorgó los primeros permisos para la siembra comercial de maíz transgénico, como medida a la variabilidad climatológica que se ha presentado en los últimos tres años en el municipio, ya que la semilla resiste más a los cambios bruscos de temperatura, aunque implica una importante contaminación al agua, por lo que implica al final del cultivo, más de este recurso que el maíz nativo (Chávez H. , 2014b).

La periodista Ramírez (2012a) comenta que según reportes oficiales de la Sagarpa, de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP), del INEGI y del Banco de México, las empresas que tienen en sus manos al agro mexicano se encuentran Monsanto, Cargill, Gamesa, Bimbo, Bayer, PHI México, Dow Agrosience, Syngenta Agro y Bunge, entre otras. Por lo que medidas como la de los transgénicos sólo haría que estas empresas se fortalezcan.

En cuanto a semillas se refiere enuncia que alrededor del 60% del mercado interno de granos está en manos de unas cuantas corporaciones: Maseca, Cargill, Archer Daniel's Midland, Bimbo, Minsa, Molinos de México, Gamesa Altex, Bachoco, Lala y Malta de México, las cuales tienen el control de la compra de las cosechas internas, la importación, el transporte, el almacenamiento, la distribución y la industrialización.

En cuanto a los productos de campo los comentarios son muy similares, los jóvenes comentan que los herbicidas y los fertilizantes son hoy en día productos casi indispensables en la actividad agrícola, en relación con esto Antonio Zárate (nieto del señor Antonio Zárate mencionado en la primera generación) comenta que los productos químicos están presentes en prácticamente todas las plantaciones de los jóvenes, probablemente tenga que ver con la influencia del campo estadounidense, que los ha llevado a tenerles un grado de confianza posiblemente excesivo. Lo anterior se vio confirmado con otros testimonios que aseguran que en aquel país del norte la tecnología de agroquímicos ha convertido desiertos en campos fértiles, y cuyos sistemas agrícolas están bien organizados, y aunque esta es una expectativa muy difícil de cumplir con el campesinado local, muchos se aferran a esta creencia. Flores (2011) aborda el tema, asegurando que la utilización de estos productos requiere mayor inversión y más trabajo diario realizado con maquinaria, además de que existe un riesgo fitosanitario notorio, ya que en Estados Unidos es rentable puesto que no tienen una biodiversidad tan grande como en México, por lo que los impactos ecológicos no parecen traer demasiadas implicaciones, como sí sucede en México.

Mismo Antonio menciona también que, en el caso de los nuevos cultivos de invernadero se ha tenido que invertir en sistemas de calefacción y de riego, con lo que hace la hipótesis de que, si bien hay mayor rentabilidad de espacio con los productos y técnicas modernas también hay más vulnerabilidad, y el riesgo del fracaso no se reduce a la utilización de la semilla y del espacio sino a todo el capital invertido en agroquímicos, esto último ciertamente tiene que ver con la opinión de algunos jóvenes que hablan de la cooperación con SEDAGRO para instalar naves de invernadero, en donde la inversión se hace por mitades, en donde también el apoyo es para las semillas iniciales, que se hace en la misma proporción.



Foto 60. Milpas con invernaderos, Santa María La Loma.



Foto 61. Chiles manzanos en invernadero, San José Agostadero.

Flores (2011) sugiere que se pueden realizar parcelas con asociación de cultivos donde el maíz sea el cultivo principal pero adicionalmente se cultiven frijol, haba, chícharo a fin de evitar la propagación de malezas aplicando la técnica de altas densidades para disminuir la presencia de maleza, sembrando secundariamente cultivos ligueros (trigo, avena, pasto forrajero, cebada).



Foto 62. Frijoles variados, Loma Linda.

Dentro de las medidas actuales para disminuir la compra de los productos químicos la Sagarpa ha incentivado la integración de los productores al mercado de los orgánicos, tema ya mencionado en capítulos anteriores, esto se ha hecho mediante cursos de capacitación, llevados a cabo desde Octubre de 2013, con lo que se espera que a brevedad se les pueda entregar el Distintivo Nacional Orgánico (NOTIMEX, 2014).

El tercer punto de atención corresponde al desconocimiento de la importancia del sector, identificado al cuestionar a los jóvenes acerca de las razones por las que cada vez les causa menos motivación el campo, a lo que muchos comentaron que su atención está más puesta en la tecnología informática y en las comunicaciones. Dentro de la dinámica de obtención de información se cuestionó a los participantes

a exponer los motivos por los que no quisieran incursionar en el campo, en cuyas respuestas frecuentes estuvieron las siguientes ideas:

- Se da por hecho que producción agroalimentaria está delegada en buena medida a empresas globales y gobierno. Esto es una hipótesis de muchos jóvenes porque consideran la cantidad de productos industrializados que llegan al municipio sin ser elaborados en el mismo, tanto en tiendas como en las despensas que distribuye la administración municipal. Además se sabe que quienes tienen pequeñas parcelas destinan buena parte de su cosecha para el autoconsumo, lo que lleva a pensar que difícilmente tendrían un lugar en un escenario tan saturado.
- Conocen en reto que implica el trabajo en el sector agropecuario, pero no del todo los beneficios que les pueden traer, es decir que a lo largo del tiempo han sido testigos y participes de lo arduas que son las tareas de este sector en una modalidad un tanto tradicional, pero pocos han reparado en que el buen desempeño de la actividad puede mejorar sus condiciones económicas, sociales y ambientales.
- Están conscientes de que muchas empresas ofrecen a uno y otro empleo o mercados para sus productos, pero sin la garantía de que prosperarán.

Chávez H, (2014a) sostiene que la indiferencia actual en cuanto al campo tiene muchas repercusiones, pues refuerza la dependencia agroalimentaria de México que pasó del 10 al 43% en los últimos veinte años, donde el 33% del maíz es importado, 65% del trigo y 85% del arroz, y aunque el sector pecuario creció un 61.2% también lo hizo el consumo cárnico nacional, sobretodo en el caso de los porcinos llegando a la actual importación del 40%, 19% en bovino y 13.2% en aves. Esto muy significativo en términos económicos, ya que en 1994 se importaron alimentos por un total de 800 millones de dólares, pasando a 2013 con una factura de 21 mil 407 millones, con lo que la balanza comercial agroalimentaria de México fue deficitaria por más de 3 mil 374 millones de dólares.

El mismo autor asegura que lo que definitivamente tiene buen panorama es el interés por el sector de los alimentos orgánicos, ya que en los últimos 10 años el número de productores ha pasado de 33 mil 587 a 169 mil 570, siendo el que 85% de la producción exportada a Estados Unidos, Canadá y Europa, y el restante 15% se queda para consumo en el país, y si bien actualmente estos productos son del 24 a 40% más caros se espera que bajen conforme a la mayor oferta.

El desconocimiento de la importancia del sector también surgió como consecuencia del bombardeo publicitario de las empresas, que, al igual que con la anterior generación hacen parecer que los productos alimentarios son inocuos, saludables y aparentemente baratos.

Ante esto algunos jóvenes comentaron que muchos de los productos ahora ofertados son incensarios y han excedido la cantidad de necesidades que dicen tener, es decir que se atribuyen muchas cualidades de las que nunca se ha visto beneficio y por el contrario conducen a la malnutrición, según algunas opiniones la escasez de alimentos básicos entre la gente marginal y trabajadora es notoria, pero si la capacidad productiva actualmente disponible fuera destinada a satisfacer, en primer lugar las necesidades básicas de los seres humanos, existiría más que suficiente producción para tener a todos bien alimentados, pero saben que no es este el caso, ya que la tendencia del sistema global no es producir lo básico, sino lo rentable.

El último punto de atención marca la preocupación de chicos y grandes por el porvenir de la actividad, puesto que en últimas fechas se ha complicado la venta del producto que sigue siendo el más importante del municipio, el maíz que en general en toda la región Atlacomulco<sup>32</sup> no tuvo el éxito de ventas esperado.

Vicente Álvarez, presidente del Sistema Producto Maíz del Estado de México declaró que, debido al granizo y a los drásticos cambios de temperatura, se produjo un exceso de humedad, lo que ocasionó la pérdida de la mitad de la producción, situación sumamente contrastante con el año pasado cuando se cosecharon más de 2.2 millones de toneladas de estas semilla. En el texto se argumentó que el precio del maíz para abastecer al Estado de México no sufriría aumentos, ya que el precio estaba sujeto a lo que se asignara en la bolsa de valores (Noriega, 2014).

Para Mejía (2014) esto se ha vuelto tema de diálogo entre partes, ya que en el mes de octubre de ese mismo año, el mismo personaje se unió a una marcha con los campesinos de esta región, que se manifestaron de forma pacífica en la ciudad de Toluca para pronunciarse en exigencia al gobierno estatal de establecer un precio justo para el grano, ya que de lo contrario el siguiente año estarán en bancarrota. Sostuvo que en esta región los subsidios para maquinaria son suficientes pero que el precio del maíz debe mejorar, estableciéndose en 4 pesos por kilogramo para dar 4 mil por tonelada, pues los 2.50 pesos actuales no les sirve para cubrir los costos de producción. Esta crisis afecta a cerca de 200 mil productores mexiquenses; no obstante, a nivel nacional también enfrentan problemas quienes cultivan frijol, arroz y sorgo.

---

<sup>32</sup> Región ubicada al noroccidente del Estado de México, también llamada Región II, siendo una de las regiones con mayor extensión territorial del Estado, que comprende los municipios de: Acambay, Aculco, Atlacomulco, Chapa de Mota, Ixtlahuaca, Jilotepec, Jiquipilco, Jocotitlán, Morelos, El Oro, Polotitlán, San Felipe del Progreso, San José del Rincón, Soyaniquilpan de Juárez, Temascalcingo y Timilpan.



Foto 63. Reserva familiar de maíz blanco nativo, Loma Linda.

De manera generalizada los campesinos de esta región proponen modificar las políticas de Estado, para que no abran las fronteras a producción estadounidense o argentina hasta que ellos hayan realizado la suya. Una situación semejante se vive en los estados de Guanajuato y Jalisco, donde también se demanda la mejora de las condiciones ante las primeras cosechas levantadas durante el mes de septiembre.

Esta propuesta se asocia con los antes mencionado de la serie de inconvenientes relativa a los apoyos, ya que según comentan estos informantes no se tiene la profundidad de inversión como para hacer crecer al campo, puesto que el reparto constante de tierras heredadas ha hecho que pocos sean poseedores de grandes extensiones, pero ese no es todo el problema, también va de la mano con la falta de capacitación en todo lo concerniente al aprovechamiento del espacio en el sistema agrícola. Situación confirmada por Chávez H, (2014a) quien explica que en México únicamente se alcanza a promediar 3.3 toneladas de maíz por hectárea, mientras el promedio mundial es de 5.5 toneladas. Por su parte en trigo alcanza en México las 5.5 toneladas por hectárea, cuando en países como Alemania, Inglaterra y Francia superan los 7.5 toneladas; mientras que en sorgo México se encuentra entre los países con mayor rendimiento alcanzando 3.9 toneladas por debajo de China Argentina y Estados Unidos.

Según Ruíz (2014) es necesario un desarrollo diferente en el sector agropecuario, en primera instancia, partir de la constatación de que existen, en términos generales, dos tipos de agricultura, una empresarial y otra campesina y que, por lo tanto, las políticas que se apliquen deberán ser diferenciadas. Obviamente, la ayuda fundamental tendrá que centrarse en los productores agropecuarios de menores recursos, ya que las políticas de apoyo de Proagro Productivo se centran en apoyar

a los productores en proporción a la cantidad de hectáreas que se tienen destinadas a la agricultura.



Foto 64. Chilacayote secado al sol para su conservación, Santa María Tixmadejé.

### **6.3.2 Aspectos gastronómicos**

Esta última generación considera que su gastronomía es una buena combinación entre lo tradicional y lo contemporáneo, que cuenta con la buena realización de muchas recetas no sólo de Acambay, sino en general de la gastronomía mexicana, a la que se le está atribuyendo un nuevo sentido: el de la practicidad.

Sin embargo, todas las comodidades culinarias de la actualidad, han presentado nuevas circunstancias en la transformación gastronómica. Los jóvenes piensan que la crítica y más aún, la autocrítica es difícil cuando el objeto de análisis continua transformándose, ya que muchos de los sucesos cambiantes en su gastronomía siguen ocurriendo y no presentan tanta facilidad de ser juzgados como aquellos vistos desde la perspectiva histórica, como sí ha sucedido con las otras generaciones, por tanto se pretende contextualizar su alimentación y su estilo de cocinar, abordando el rumbo que está tomando en esta generación de cocineros y comensales.

Nuevamente se enumeran los aspectos que identifican a la transformación gastronómica en esta generación, en los siguientes cuatro puntos:

1. Tendencia globalizadora en la alimentación.

2. Desconocimiento de lo que debe contemplar una transformación responsable de la gastronomía.
3. Falta de recursos para desarrollar una gastronomía variada.
4. Valoración gastronómica en decrecimiento.

Existe un importante reconocimiento en esta generación de que el sistema global en el que viven ha repercutido en todo el fenómeno culinario, ya que, más allá de facilitar alimentos procesados y otras formas de transformar la comida, plantea nuevos patrones de consumo para toda la población, que se sustentan bajo la teoría de que la modernidad y los avances en la tecnología también tienen que verse reflejados en la alimentación, además de que la constante competencia entre empresas promueve la aparición de cada vez más productos *nuevos y diferentes*.

Aunado a lo anterior los medios de comunicación con giro gastronómico se han diversificado; por ejemplo los programas televisivos de cocina cada vez más populares, o el fácil acceso a recetas a través del Internet, así como la constante instrucción en los medios de cómo emplear nuevos productos industrializados. Según Calderón (1997) la perspectiva es acabar progresivamente con el cocinero mercantil o restaurantero libre y convertirlo en algo semejante a un proletario a domicilio o en un distribuidor dependiente, que comercializa productos industrializados a los que sólo les ha hecho algunas modificaciones.

Lo anterior se ve bien ejemplificado con el testimonio de Antonio Zárate:

Da gusto comerse algo fuera, siempre y cuando se vea las ganas con las que la gente hace las cosas, que valga la pena gastar dinero (...) porque por ejemplo las hamburguesas, yo nunca como una en la calle, porque son caras, pero no es por eso que no me gustan, porque la barbacoa también es cara y me encanta, lo que no me gusta es que me vendan algo así tan falso, porque pues la carne la compran en un súper y viene congelada, y ya hecha, el queso que le ponen de ese americano sin es nada especial (...) y todo lo demás: la cátsup, la mayonesa y todo eso ya lo venden hecho. Entonces ¿Qué fue lo que te vendió la gente? ¿Dónde estuvo su esfuerzo?.

Lo expresado significa que una de las condiciones fundamentales de la subordinación del sector gastronómico actual reside en el dominio capitalista de empresas globales, ya que todos los alimentos industrializados tienen valor agregado, que paga tanto el comerciante como el consumidor final.

Jaqueline Miranda ofrece una visión interesante de lo que ha hecho la globalización en la cocina tradicional acambayense:

En todo se ha visto la influencia de lo extranjero (...) de lo plástico y desechable que se está haciendo la comida, yo más o menos seguido voy a Estados Unidos, porque tengo papeles, y me di cuenta que la gente allá, está haciendo conciencia de lo que come, sobre todo los meros



gringos ya se cuidan más, están comiendo menos porquerías, porque los latinos y chicanos<sup>33</sup> siguen igual de gordos (...) las agüitas de sobre, el kool aid y los refrescos ya los están evitando, y acá, como somos su basurero nos mandan todas esas cosas, porque ya a la gente no le gusta estar haciendo aguas de fruta o poner la hoyita para el té (...) La gente en Acambay sigue prefiriendo los tacos y las tortas, o cosas guisadas, por eso aun los que tienen animales y taquerías sacan su dinerito porque no son esclavos de nadie.

Lo anterior junto con otros comentarios similares, plantean que la comida tradicional o al menos los antojitos típicos aún tienen mucho mercado todavía ante la presentación de la comida rápida, pero la industrialización de las bebidas es muy notoria, lo cual significa una pérdida de patrimonio gastronómico considerando las bebidas tradicionales del municipio como el pulque, las aguas frescas y las aguas elaboradas con infusiones de té.



Foto 65. Agave pulquero, Santa Francisco Sashní.

Por lo tanto, parece haber un gradual avance ante la utilización de productos industrializados, no en su totalidad, aunque no parece haber algo que la frene. En este sentido los jóvenes comentaron sobre los muchos productos empleados pero la particularidad de que los jóvenes, a diferencia de las otras dos generaciones, es que revisan el etiquetado de varios de los productos, no siendo tan críticos, porque sus conocimientos no son tan bastos como para conocer de edulcorantes o demás sustancias químicas específicas, pero sí inclinándose por aquellos que anuncian estar hechos con ingredientes naturales, o que no contienen conservadores o colorantes artificiales, para Colín (2014) lo anterior no es una medida de fiar, ya que las empresas siempre encontrarán la forma de manipular la mercadotécnica a su

---

<sup>33</sup> Término utilizado para referirse a los ciudadanos estadounidenses de ascendencia mexicana, aunque tiene múltiples connotaciones despectivas sirve para hacer una separación racial de los mexicano-estadounidenses de los estadounidenses considerados como nativos (Cacheux, 2003).

favor, resaltando las aparentes ventajas de los productos o bien maquillando los efectos que puedan tener.

Entre los productos industriales que más se compran están los aceites, bebidas carbonatadas, condimentos, embutidos, lácteos y harinas (como la de trigo, maíz y pan molido), lo que lleva a considerar que no se trata de productos del todo procesados, y que aún tienen cierto potencial gastronómico, aunque no necesariamente el tradicional propio de Acambay; esto fue revelado conforme al cuestionamiento 4 del Anexo 4 en donde se aborda la frecuencia de uso de alimentos industrializados que es de 5.6 veces por semana.

La pregunta 13 del Anexo 1 indaga en el conocimiento de los jóvenes sobre la gastronomía local, cuestionando la tradicionalidad de algunas preparaciones, en este tópico es necesario mencionar que los jóvenes tienen una idea más o menos clara de lo que es la gastronomía tradicional y la contemporánea, inclusive algunos mencionaron el reconocimiento de la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial, lo cual es positivo al momento de sondear sus conocimientos, pero tampoco significa que el conocimiento lleve automáticamente a la puesta en práctica.

Consideran como tradicionales a aquellas preparaciones cuyo proceso no difiere mucho de cómo se hacía antes, empleando las técnicas e insumos lo más natural posibles, manteniendo inclusive, el empleo de equipo y herramientas que no están automatizadas y requieren el trabajo del cocinero.



Foto 66. Maíz rojo, Santa María La Loma.



Foto 67. Pepita tostada para salsa, consumida con cascara, Santa María Tixmadejé.



Foto 68. Papa asada en brasa directa, Santa María Tixmadejé.

Pedro Gonzales ejemplifica lo mencionado en el párrafo anterior con los mixiotes, en los cuales identifica una gran diferencia entre el modo tradicional de hacerlos y el modo actual. En los mixiotes de antes se empleaba la película del maguey también conocida como mixiote para envolver el guisado, actualmente se usa papel aluminio, anteriormente se utilizaban chiles secados al sol, los cuales muchas veces eran secados en casa los días de calor, y actualmente es imprescindible la compra de los mismos, otra diferencia también era la proteína animal que se emplea, puesto que antes se guisaba con gallina o guajolote, a diferencia de ahora, donde el pollo es la única proteína, igualmente mencionó que los mixiotes de Acambay siempre llevan laurel y hoja de aguacate entera, cosa que ya no se ve siempre, por el sabor tan fuerte de estas hierbas de olor.

Además de los ingredientes también cambiaba la técnica de hacer la salsa, ya que antes se usaba un lienzo o un manto de zacate para estrujar y colar el chile, obteniendo una salsa de consistencia muy tersa, pero los cocineros de hoy en día la licuan con máquina y la cuelan con coladera de plástico o metal. Finalmente, la

cocción también puede variar, ya que desde hace muchos años se usa la vaporera de metal, pero anteriormente se hacía en olla de barro con tapa, a la que se le colocaba un molcajete y algunas hojas de maíz adentro para sostener los mixiotes.

En general, en los mixiotes y en muchos otros platillos al modificar los ingredientes y las técnicas también cambia el sabor, Margarita Peña comenta lo siguiente:

Los frijoles son muy diferentes cuando son de la olla a cuando son de olla exprés, yo recuerdo que en la cocina de humo, el fogón casi nunca se apagaba, cuando se dejaba se usaba la lumbre, la brasa se quedaba prendida, y al otro día temprano se revivía el fuego, muchas veces se dejaba a la brasa con un poquito de leña y se ponían los frijoles o las lentejas (...) se dejaban toda la noche con agua suficiente, la olla bien tapada y al otro día ya los teníamos (...) sabían mejor porque la cocción no había sido tan agresiva como es en la olla exprés.

A propósito de los métodos de cocción también se encontró que en esta generación el uso del horno de microondas está muy presente, inclusive utilizándolo para cocciones: por ejemplo para cocinar huevo duro, blanquear verduras o hacer frutas en almíbar, afortunadamente el uso de este se hace poniendo atención a las advertencias de los instructivos que vienen junto con el microondas, o bien se informan de otras maneras, de modo que cumplan con las precauciones para no tener imprevistos o accidentes, que van desde arruinar su comida con una mala cocción hasta el daño definitivo del propio horno.

En repetidas ocasiones se escuchó que la brecha entre lo tradicional y lo contemporáneo ha ganado terreno y que también tiene que ver con la especialización de los negocios relacionados con la gastronomía, es decir, que anteriormente toda la labor que implicaba cocinar se hacía en casa, muchas veces desde la cría de los animales o de la cosecha de los productos agrícolas, por otro lado, en la actualidad del municipio hay una notable cantidad de negocios que comercializan ya sea insumos para la cocinar o bien platillos terminados, esto se cree que se intensificó en los últimos diez años.

Esto tampoco significa que la gente haya dejado de cocinar, pero sí que hay un mayor flujo de alimentos, que hoy día son parte fundamental de la economía local. De acuerdo al Plan de Desarrollo Municipal (2009-2012) existen las siguientes cantidades de negocios relacionados con el ciclo agroalimentario ordenados por la cantidad de unidades en el municipio:

<b>Giro del Negocio</b>	<b>Cantidad de unidades</b>
Abarrotes y misceláneas	351
Carnicerías	31
Tortillerías	27
Restaurantes	18
Fruta y Verdulería	17

Pollería	16
Tortería	11
Alimentos pecuarios y forrajes	10
Cocina Económica	9
Panadería	8
Rosticería	6
Pastelería	6
Molino de chile	5
Dulcería	4
Cafetería	4
Cremería y Salchichería	4
Minisúper	2

Cabe mencionar que desde Julio de 2014, se puso en funcionamiento una sucursal de Bodega Aurrera, siendo el primer súper mercado en Acambay, el cual ha tenido un impacto considerable, ya que los comerciantes de la zona han tenido una disminución en sus ventas, y los beneficios sociales que anunciaron que vendrían con la apertura del negocio todavía no se han hecho presentes, que son la pavimentación de varias calles aledañas.

Pasando al segundo punto de transformación, que trata sobre el desconocimiento de lo que debe contemplar una modificación responsable de la gastronomía están algunos de los comportamientos de la gente joven, que hacen que tomen distancia de la gastronomía tradicional.

Al igual que con la generación de adultos, los jóvenes consideran que el mundo moderno plantea la facilidad para hacer todo *sin ensuciarse* y sin esforzarse demasiado, pero a diferencia de la generación anterior muestran una mayor prontitud y disposición al cambio, probando nuevas comidas y haciéndose de nuevos hábitos alimentarios y gastronómicos. Según los hombres entrevistados, las mujeres de esta generación tienen mucha apertura para lo nuevo, y son más sensibles a la publicidad, esto resulta importante al considerar que ellas son las responsables de las compras relativas a la alimentación.

Otro comportamiento reconocido por los hombres de esta generación es que hay una mayor tolerancia y condescendencia para con los hijos pequeños a la hora de comer, ellos recuerdan que las reglas aplicadas a ellos, eran mucho más estrictas, y dado que no había mucho abasto de comida ni de dulces, los niños comían con gusto, uno de ellos comentó que inclusive veían a algunas frutas y verduras como un tipo de golosina; por ejemplo jitomate con sal, el pepino y la zanahoria con limón, la lechuga, las calabacitas con queso rallado, entre otros.

Hamblin (2002) asegura que los hombres jóvenes de la actualidad pretenden gastar menos dinero en alimentación, priorizando gastos de diversión o de satisfacción como los cigarrillos y el alcohol, justificando su comportamiento hablando de la bebida como una necesidad de adaptación social e imitación grupal, ya que esta similitud parece significar un refuerzo de la masculinidad. También señala que las mujeres han incidido en la disminución del gasto en materias alimentarias y han dado importancia a aquellos elementos de mejora de imagen como cosméticos y accesorios.

A pesar de esa disminución en el gasto se mencionó que la gente joven de Acambay está muy acostumbrada al consumo de carne, huevo y queso, que son alimentos altamente variables (menos el queso) en cuanto a precio, lo que provoca cierto desbalance económico. También aumentó el consumo de frijoles en los medios rurales, y ha disminuido en un 5% el consumo de maíz, debido a que el auto abasto familiar ha disminuido, y en el caso de los jóvenes de la aquel entonces un 10% de su alimentación se basaba en comida chatarra (Chávez A., et al 1994).



Foto 69. Frijoles nativos de Santa María Tixmadejé

Según este estudio de Chávez A., et al (1994) titulado “La transición epidemiológica nacional en alimentación y nutrición” la desnutrición rural presenta hechos contradictorios, ya que la desnutrición grave y los síndromes carenciales clínicos han disminuido, pero por otra parte indicadores bioquímicos o los de peso y talla

muestran otras formas de malnutrición y lo único que ha mejorado significativamente son los índices de pelagra<sup>34</sup>, xeroftalmia<sup>35</sup> y bocio<sup>36</sup>.

Esta investigación arroja datos interesantes, como el hecho de que la alimentación indígena casi siempre es mejor a la del comensal mexicano promedio, siempre y cuando sea constante, porque cuando hay carencia su alimentación es mucho peor ya que dependen del buen tiempo de las cosechas.

Se menciona que a mediados de los noventa, la desnutrición de los niños se había vuelto una malnutrición por los malos hábitos alimenticios, basados en sandwiches y embutidos. Se asegura también que la desnutrición en el general de la población había bajado pero los índices de mortalidad por causas relacionadas con la alimentación fueron mucho mayores. Es muy posible que la población mexicana esté en una posición de doble riesgo nutricional, tanto por los cambios alimentarios como por sus posibles características genéticas o nutricionales, que todavía no se han manifestado en su magnitud, simplemente porque el grueso de la población todavía es joven.

Aunque los roles de género han modificado un tanto las tareas en la cocina, las mujeres no se han deslindado del todo de la domesticidad, y es por eso que algunas han sentido la necesidad de cambiar la dieta familiar, con la intención de volverla más saludable, aunque mucho tiene que ver la presión social de tener un cuerpo esbelto. Esta situación es algo muy reciente, ya que hay que considerar que la nutrición es de por sí una ciencia nueva, por lo que el conocimiento de la gente de Acambay está igualmente en sus primeras etapas de difusión y conocimiento; por ejemplo, muchas jóvenes creen que todas las calorías de los alimentos son iguales, o que el plato del bien comer y la pirámide nutricional son esquemas infalibles de nutrición, cuando se sabe que no es lo mismo una caloría de lípido a una de hidratos de carbono, y los esquemas nutricionales son una guía para el racionamiento alimentario, más no un esquema aplicable a todos ni en las mismas circunstancias.

Según la PROFECO (2013a) el conocimiento sobre aspectos nutricionales en México tiene que mejorar, puesto que la malnutrición está volviendo vulnerable a la

---

<sup>34</sup>Según la FAO (2015) La pelagra es una enfermedad causada por la deficiencia alimentaria de niacina, asociada con una dieta basada en maíz, quienes la padecen, a menudo se sienten débiles y tienen poco peso, la enfermedad está caracterizada por presentar dermatitis, diarrea y demencia.

<sup>35</sup> La xeroftalmía, definida por la FAO (2014) es la enfermedad causada por la carencia de vitamina A, que afecta de manera importante a los ojos y puede llevar a la ceguera, puede contribuir a aumentar la tasa de mortalidad infantil, también afecta las superficies epiteliales y se asocia con un aumento en la incidencia de ciertos tipos de cáncer.

<sup>36</sup> El bocio o tiromegalia describe el aumento de tamaño de la glándula tiroidea, se presenta ante una carencia de yodo, puede causar tos, ronquera y dificultad para tragar y respirar. (López, Nieto, Peidro, y Rivas, 2008).

generación joven, ya que el país es el segundo consumidor a nivel mundial de productos para bajar de peso, sólo por debajo de Estados Unidos.

Entre los cambios realizados en su dieta están la disminución del consumo de tortilla, la mayor preferencia por guarniciones crudas y la baja ingesta de cárnicos, comentan que aplicar los mismos cambios en los hombres es una tarea difícil, ya que los hombres requieren de comidas más cargadas de grasa y de textura consiste, además de que la tortilla y el chile son elementos que muy ocasionalmente pueden evitarles.

En el caso de las jóvenes que trabajan fuera de casa, la alimentación ha cambiado, primero por las circunstancias obvias que plantea el cocinar menos y comer fuera de casa, pero también ha modificado los rituales de la comensalidad, haciendo que la comida tenga que ser algo rápido y de preferencia a bajo coste, en este acercamiento, los jóvenes comentaron que la comida ya no dura más de 20 minutos ni se hace con la expectativa de una gran complacencia gastronómica, sino más bien buscando que sea algo apetecible dentro de lo posible, que no parezca ser dañino para la salud y que ciertamente tenga algo de nutritivo.

Fischler (2002) enuncia que con el deseo de *comer menos* o *comer mejor* se pueden ver en la necesidad de reducir o abstenerse de la comida, reaprendiendo voluntariamente a vivir con el hambre, domándola o engañándola. Llegando así hasta el consumo masivo de drogas corta hambre y de sustitutos sin calorías. El mismo autor cita a L. Beidler (1975) quien menciona que los modelos culturales han sumergido la capacidad que el hombre tenía para equilibrar su alimentación del modo más benéfico para su salud y su longevidad.

Según la PROFECO (2013b) los alimentos funcionales<sup>37</sup> representa hoy por hoy un mercado de productos a la alza, pero ocurre un fenómeno interesante de manipulación genética que deriva en una estrategia comercial, esto sucede cuando las empresas ya no producen alimentos como se hacía anteriormente, y dado que manipulan la genética de los mismos, modifican las características nutricionales deberían tener, un caso importante es el maíz, que hasta principios del siglo XXI contenía una gran cantidad de ácido fólico, contrario a la mayoría de los maíces transgénicos de hoy en día, que contienen cantidades mínimas de este compuesto, por tanto ahora se comercializan productos especializados que contienen como componente principal el ácido fólico, o bien promocionan alimentos que han adicionado con esto, lógicamente para lograr más ventas, en otras palabras, tienen

---

<sup>37</sup> “Un alimento funcional es aquel que contiene un componente, nutriente o no nutriente, con efecto selectivo sobre una o varias funciones del organismo, con un efecto añadido por encima de su valor nutricional y cuyos efectos positivos justifican que puede reivindicar su carácter funcional o saludable” (PROFECO, 2013b)



la facilidad de quitar nutrientes a un alimento y ponérselo a otro, para justificar así un alimento diferente.

Fischler (2002) asegura que el modificar la dieta en una cocina que emplea alimentos procesados difícilmente tendrá resultados significativos a corto plazo, ya que estos implican el incremento del consumo de azúcar, principalmente por el consumo llamado “invisible”, es decir aquel se introduce en los alimentos preparados por la industria. Así, cientos de productos que, según nuestras categorías culturales serían salados y no dulces, contienen sin embargo cantidades importantes de azúcar (kétchup, mayonesa, embutidos). Claramente este azúcar está destinado a estimular la ingesta, cuando este azúcar se introduce en alimentos clasificados como salados, la señal dulce no es percibida más que *subliminalmente*, de manera que el mecanismo biológico se activa sin que la conciencia personal sea alertada.

El sabor dulce es una señal ineludible de calorías y el umbral de saciedad para los alimentos dulces es más elevado que para otros, probablemente porque forma parte de un subsistema especializado de regulación puramente calórica. Esto sin duda viene ilustrado por el hecho de que, en numerosas culturas, se consumen alimentos dulces al final de las comidas, lo que hace pensar que aún saciados por el plato fuerte queda apetito por el azúcar. Conteras (2002) menciona, que el hombre a diferencia de otras especies animales carece de señales físicas tan precisas que indiquen cuando está saciado, por lo que el comer en muchas ocasiones no es por la necesidad de cargarse de nutrientes. En efecto las señales físicas que indican cuando ya es suficiente son muy débiles y fácilmente sumergidas por presiones culturales.

El mecanismo biológico que anteriormente indicaba un contenido deseable y benéfico de energía a través de los azúcares y carbohidratos es el que amenaza ahora con diferentes padecimientos. La PROFECO (2013c) coincide en que un alto porcentaje de la sal y el azúcar que se consume proviene de los alimentos procesados, pero también proponen que, cuando se reducen las dosis de sal en la comida el cuerpo se acostumbra y su umbral de percepción se hace más sensible y receptivo, lo que hace que se necesite menos de este compuesto, pero no ocurre lo mismo con el azúcar cuyo efecto de percepción organoléptica demanda cada vez más dosis conforme el grado de tolerancia del individuo.

Algunos jóvenes que guardan cercanía con el campo aseveran que la disponibilidad de alimentos también representa un mal encaminamiento de la gastronomía, pese a que hay una variedad considerable de ingredientes existe también una disminución de alimentos regionales Esta situación tiene por efecto aumentar (al menos parcialmente) el repertorio alimentario, con el objetivo de disminuir la

repetitividad. Pero los productos que se encuentran en las tiendas y recauderías son, cada vez con mayor frecuencia, los mismos en las mismas regiones, y la variedad intraespecifica de los alimentos disminuye. Considérense por ejemplo las variedades de chile mexicano que (entre frescos, secos y ahumados) llegan a ser hasta más de cien y el mexicano promedio rara vez sale de los cinco mismos chiles: cuaresmeño, serrano, poblano, guajillo y pasilla (Pérez, 2000).

Otro ejemplo muy reciente es el del maíz transgénico, el cual se ha comenzado a consumir en el municipio, la situación inconveniente se presenta con quienes elaboran tortillas de manera tradicional, puesto que argumentan que este nuevo maíz no tiene la misma fuerza de cohesión que el maíz orgánico, puesto que la masa no absorbe bien el agua, haciendo que quede separada o “shorga” como ellos le dicen, además de que le tienen que adicionar más cal para su cocción, lo que hace que su sabor no sea el esperado.



Foto 70. Grano de maíz negro, Cabecera Municipal.



Foto 71. Grano listo para triturarse, Cabecera Municipal.



Foto 72. Tortillas del mismo maíz, Cabecera Municipal.

También se argumenta que con la evolución de la población y de la distribución de la actividad agroalimentaria tradicional se modifica progresivamente todo contacto con el ciclo productivo, disminuyéndose la noción de su origen real, de los procedimientos y de las técnicas utilizadas en su producción, lo que está llevando al acambayense a volverse mayormente consumidor.

Según Lara (2014) hoy en día hay una preocupación exagerada por la higiene y la pureza visual de los alimentos, muchas veces asociando estos signos con el color blanco, pan blanco, azúcar blanco, carne blanca, decoración blanca en los almacenes, vestimentas blancas. Así como un uso extensivo del celofán y de los acondicionamientos de plástico, esta periodista comenta que la obsesión bacteriológica lleva a esterilizar todo, incluso los sabores, situación confirmable con los quesos industriales, los que, en el mejor de los casos están hechos sólo de leche (puesto que hay otros a los que se les han adicionado cultivos lácticos, almidones, edulcorantes y conservadores artificiales) cuyas características se reducen a la textura asociada al grado de fundición, pues organolépticamente son incipientes por ser hechos a partir de leches recicladas ultra pasteurizadas, en donde los compuestos aromáticos han sido eliminados.

Esto último se relaciona con el tercer punto de transformación, debido a que los productos regionales que anteriormente se conseguían con facilidad se han escaseado y por tanto su precio es mayor, por lo que la falta de una mejor economía en el general de la población también limita sus posibilidades gastronómicas, esto fue muy comentado por los informantes al contestar la pregunta número 17 del Anexo 1, que cuestiona la disminución del empleo de ingredientes.

Es un común denominador en las tres generaciones, el hecho de que se vean afectadas por la falta de posibilidades económicas. Según Lira (2010) el control de los precios en la alimentación significa un control de masas que hace predecible las elecciones de la población en esta materia, con lo que fácilmente se puede

manipular la vida de las personas, puesto que uno de los principales satisfactores para los que trabaja la gente es justamente la comida, considérese también que cuando la economía familiar mejora lo primero a lo que se le destina mayor gasto es a la comida (Harrus-Revidi, 2004).

Pero el panorama actual no es nada alentador, ya que los indicadores trimestrales de la OCDE México señalan que se ha alcanzado el segundo lugar entre los países donde más subieron los precios de los alimentos, sólo superado por Turquía. En enero-marzo de 2013 la inflación en alimentos de México fue de 6.5%, más del triple del promedio de 1.8 registrado para los países de la OCDE y sólo por debajo del 6.8 por ciento de Turquía. En el segundo trimestre del año (abril-junio) la inflación alimentaria en México llegó a 8%, siendo cuatro veces más grande que el promedio de la inflación en otros países de la organización que fue de 2% (González, 2013).

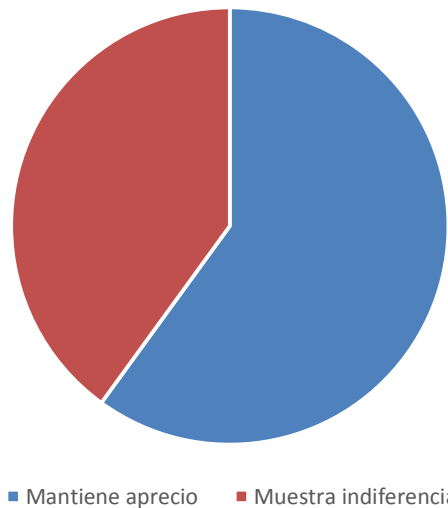
Ramírez (2013) aborda el constante aumento del precio del maíz, cereal básico en la alimentación mexicana, cuya variación de precios afecta a toda la canasta básica, el cual fue incrementado de precio al doble en 2011, por la experimentación de Estados Unidos de producir etanol a partir de este, con lo que expone lo vulnerable que es la economía de toda la gente del país ante el manejo estadounidense.

Pasando al último de estos puntos, está la valoración gastronómica en decrecimiento, la cual no se refiere a un desprecio por la cocina tradicional, sino a las pocas posibilidades que el estilo de vida actual presenta en la juventud para con el fenómeno culinario tradicional y en la pérdida de cotidianidad en el quehacer gastronómico.

De acuerdo al 66% de los jóvenes la cocina verdaderamente tradicional es vista como un patrimonio que ya no está inmerso en el día a día y más bien está reservado para ocasiones especiales o festivas, igualmente el cocinar en cocina de humo y con las técnicas pasadas ya es considerado un evento nostálgico, que es apreciado, pero sin mucho interés por volver a estos espacios por considerársele como un retroceso tecnológico, lo mismo sucede con el molcajete y el metate.

Como ya se ha mencionado anteriormente, el hecho de comer se está visualizando sólo por el lado de ser una obligación biológica, lo que lleva a que no todos sigan apreciando los espacios de manifestación gastronómica como la cocina, el comedor u otros relacionados, lo anterior identificado con el cuestionamiento de la pregunta 5 del Anexo 1.

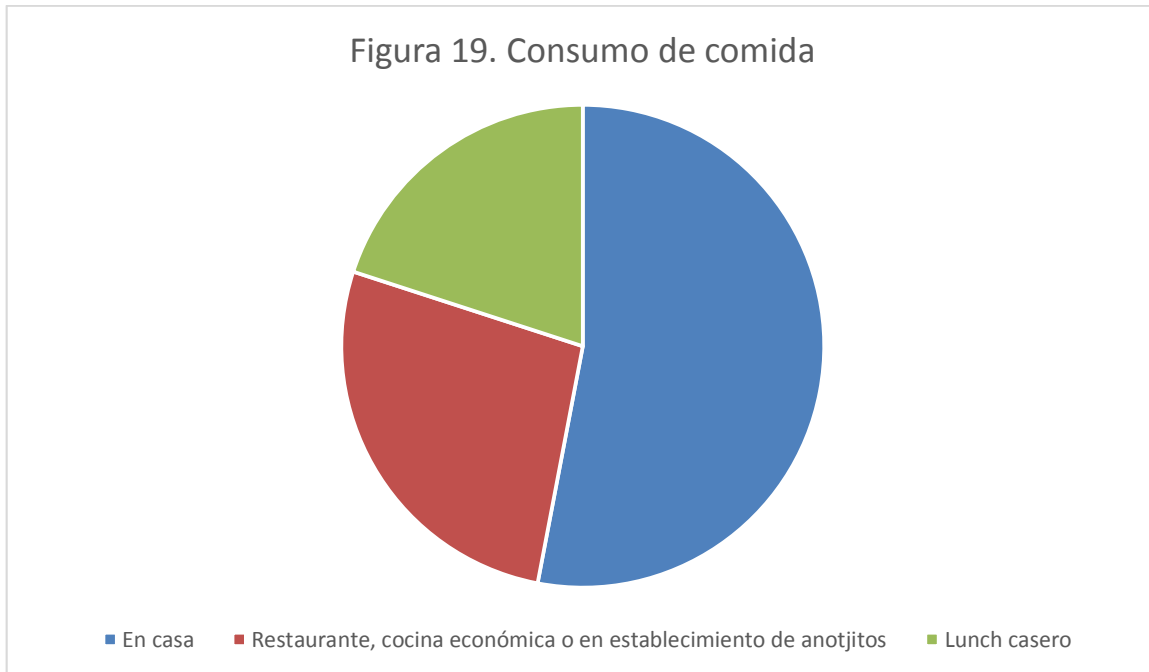
Figura 18. ¿Quiénes mantienen aprecio por los espacios de manifestación gastronómica?



La anterior gráfica presenta un total de 9 de 15 entrevistados que mantienen aprecio por espacios como la cocina, comedor, graneros y demás lugares cuya finalidad se asocia a la alimentación, sin embargo el porcentaje que no está interesado argumenta que si bien el comer representa una de las mayores satisfacciones cotidianas tampoco tiene que ser una satisfacción que siempre esté asociada con la tradicionalidad, sino que también está en el disfrute de comida extranjera y en la comida rápida.

Estas respuestas también se relacionan con la pregunta 5 del Anexo 4, que cuestiona el espacio donde comen, en donde las ocupaciones ajenas a la cocina han tomado presencia.

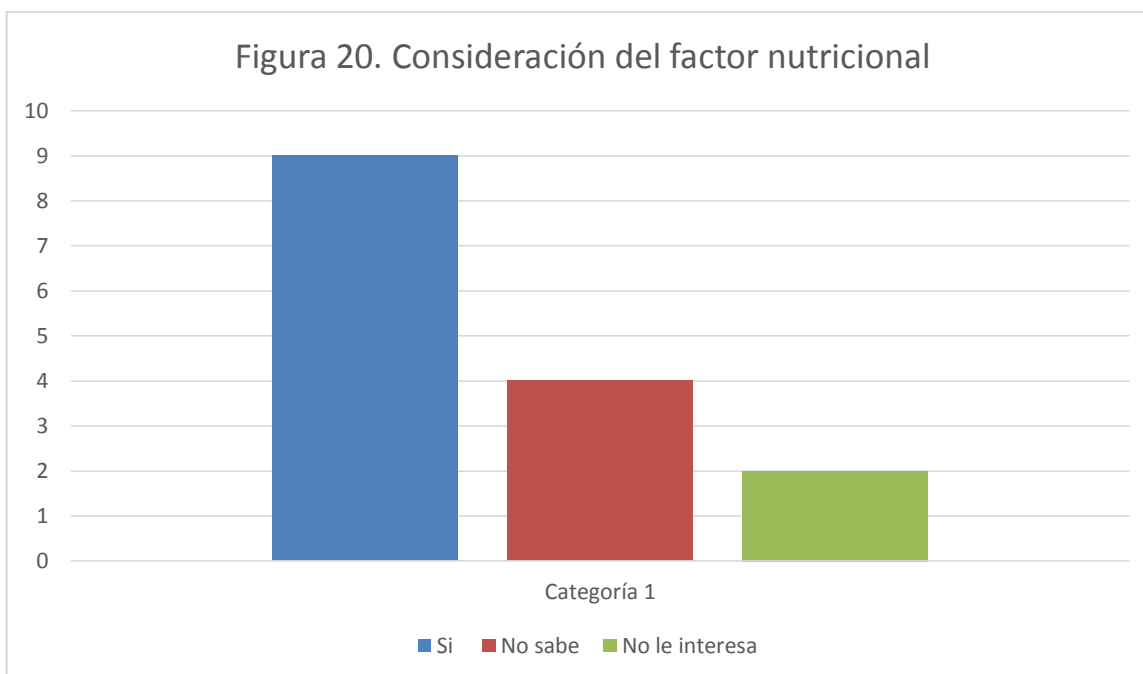
Figura 19. Consumo de comida



Este gráfico demuestra que si bien el 53% de la población sigue comiendo en casa, tampoco representa una mayoría significativa, de acuerdo con las tablas de probabilidad de Pedrero (2002), y sin embargo el consumo fuera de casa es actualmente, casi de la mitad, lo cual no es del todo negativo considerando que en los restaurantes, cocinas económicas y establecimientos de antojitos (27%) también se oferta comida tradicional, ni tampoco el lunch (20%) es una mala medida, asumiendo que el lunch esté compuesto por comida casera, lo que podría ser negativo es que el consumo fuera de casa fuese comida industrializada y el lunch un sándwich. Sin embargo el ritual de comer como se hacía anteriormente ha tenido cierto distanciamiento.

Un dato interesante de mencionar es el hecho de que los jóvenes que comen lunch mencionaron que lo hacen por seguir comiendo comida guisada de tipo casera, por considerarla más nutritiva. Esto tiene que ver con su opinión acerca de la calidad de a dieta actual, en la que un 86% consideró a la alimentación de los abuelos como mejor, mientras el 14% consideró mejor la de sus padres, pero ninguno consideró la dieta actual como la mejor, esto fue comentado con respecto a la pregunta 21 del Anexo 1: ¿Cree que la dieta actual tiene la calidad nutricional que en tiempos pasados?. En ese mismo tenor se cuestionó a los jóvenes sobre qué tan considerados creen ser con la nutrición al momento de cocinar y comer, pregunta encontrada en el anexo 4 número 9, cuyos resultados mostraron un mayor interés por esta ciencia que las dos anteriores generaciones, probablemente debido a que los problemas de salud relacionados con la alimentación eran mucho menores.

Figura 20. Consideración del factor nutricional



Colín (2014) recomienda para las nuevas generaciones tener una mayor responsabilidad sobre la alimentación, evitando los productos procesados, y en caso de consumirlos revisar el etiquetado para saber lo que contienen y ser selectivo, tomar suficiente agua, establecer horarios fijos de desayuno, comida y cena, evitando ayunos prolongados, evitar comer comida chatarra y evitar la ingestión de porciones grandes de comida y realizar actividades físicas.

El 73% de los jóvenes estuvo de acuerdo con que en ésta época, las formas extremas de autosatisfacción en comida son cultural y socialmente sostenidas y aceptadas, aun cuando someros análisis demuestren que son esquemas poco convenientes para la población local.

Según Margarita Peña podría decirse que las empresas que los producen, cometen un daño enorme y deberían estar en la cárcel. Sin embargo gozan de prestigio y aceptación social porque ofrecen productos que supuestamente se ajustan a los patrones culturales del grupo, patrones que son orientados resaltados y enaltecidos a través de los medios de comunicación masiva (Nolasco, 1994).

Barkin y Suárez (1994) sostienen que, además de la gastronomía la juventud está incurriendo en un proceso de homogenización cultural, que se extiende ampliamente entre grupos de la más diversa índole, ya que las presiones de la producción capitalista operan para transformar a las grandes mayorías en sujetos de capital, y contribuyen a las ganancias con la producción de mercancías bajo condiciones muy disímiles. Pero estas diferencias en cuanto a los artículos, los productos y los niveles tecnológicos son realmente superficiales cuando se denota

el resultado homogéneo, que genera las mismas aspiraciones del general poblacional.

De acuerdo con las opiniones a la pregunta 27, los jóvenes no creen que el futuro de la cocina de Acambay sea muy alentador, puesto que si los cambios gastronómicos han sido tan marcados hasta ahora es difícil pensar en una solución a corto plazo que pudiese modificar los nuevos hábitos, y por el contrario hay una diversidad de posibilidades con que la industria global siga encontrando formas de ganar terreno. Por otra parte hay quienes creen que actualmente el problema alimentario ha llegado a su punto máximo y ahora se está empezando el proceso de emancipación de los alimentos procesados, con lo que se tiene la esperanza de que poco a poco surjan medidas integradoras que retomen los conocimientos ancestrales.



### 6.3.3 Listado de platillos

Las preparaciones propias de esta generación presentan diferencias importantes respecto a las otras dos generaciones, sobre todo encontradas en las técnicas y la variación de ingredientes populares.

Nombre del Platillo	Frecuencia	Breve descripción
Mole rojo	14	Es el mole tradicional de Acambay servido con guajolote, pollo e inclusive con conejo.
Chicharrones de res	9	Panza y menudencias de res cocidas en su propia grasa, cocinadas en caso de metal o cobre, servidas en taco.
Carnitas	9	Confit de cerdo, aromatizado con especias y zumos, servido en taco.
Barbacoa	7	Carne de borrego cocida en horno de tierra o de piedra, empleando pencas de maguey.
Mixiotes	6	Carne de cerdo y/o pollo cocinada en adobo rojo de chile guajillo o cascabel, envuelta en hoja de maguey también llamada mixiote (película transparente) aromatizada con hoja de aguacate y laurel.
Mole verde	6	Es un mole servido con cerdo o pollo, cuya particularidad de sabor la aportan las hierbas frescas.
Huaraches	5	Huarache relleno o untado de frijol negro, al que se le esparce tinga, carne asada, chorizo etc.
Fajitas de res, cerdo, pollo o pescado empanizadas	3	Trozos aplanados o filetes de las diferentes carnes a las que se les embadurna con huevo, pan molido y/o harina, se cuecen en aceite y se acompañan generalmente con ensalada de lechuga, jitomate y aguacate.
Chicharrón en salsa	3	Chicarrón de cerdo, guisado en salsa verde o roja, generalmente verde, se le pueden incorporar papas o quelites.
Tortas de papa	3	Papas cocidas, peladas y martajas que se mezclan con huevo, harina y/o pan molido formando medallones planos, cuyo terminado se hace en aceite.
Nopales navegantes	3	Huevos pochados en salsa guisados con nopales.
Pipián o adobo rojo	2	Guiso elaborado mayormente con semillas de chiles y chiles secos, principalmente guajillo y ancho, servido con carne de cerdo o pollo. En el caso del adobo, servido con conejo.

Bistecs a la mexicana	1	Bistec en tiras, sofrito con pico de gallo.
Entomatado	1	Tomates verdes martajados cocidos en su propio líquido acompañados de chiles que pueden ser pasilla, chilaca, chipotle o cascabelillo.
Espagueti rojo	1	Espagueti con carne molida guisado con salsa de jitomate al que se le puede incorporar sofrito de cebolla, chapiñones, zanahoria, calabacitas o apio.
Picadillo	1	Carne molida (generalmente de res) cocinada con un caldillo ligero de jitomate y guarnición de papa, zanahoria y chicharos.
Chiles rellenos	1	Chiles poblanos o cuaresmeños tatemados, limpios y desvenados, que van rellenos de algún queso fresco, picadillo o atún a la mexicana, capeados y bañados con salsa o caldillo rojo.

Como puede apreciarse, se tiene una mayor cantidad de platillos cotidianos, pero también son platillos con menos rasgos tradicionales específicos de Acambay, es decir que se trata de platillos más comúnmente vistos en otros lugares de la república. También se observa la mayor incidencia en técnicas como el sofrito, el empanizado y el capeado, técnicas que tienen como denominador común el mayor uso de aceite.

Se mantiene la tendencia del mayor consumo de antojitos populares y en general se confirma la permanencia y preferencia de varios platillos, el platillo más emblemático de esto es el mole rojo.

## Capítulo VII. Conclusiones y Sugerencias

### 7.1 Conclusiones del sector agropecuario:

- El sector agropecuario de Acambay atraviesa por muchos problemas, cuyas condiciones se pueden resumir en: la falta de recursos económicos, el estancamiento de la producción, la poca creación de empleos y la pérdida de competitividad por falta de capacitación.

Es preciso aumentar el financiamiento en las parcelas de pequeña escala, para dinamizar al campo, haciendo sus tierras más productivas, ya que buena parte del presupuesto federal se va en apoyar a las grandes empresas y no al sector marginado.

La capacitación también es necesaria para que mejoren sus conocimientos relativos al campo en materia industrial, biocultural y aquellos relacionados con los productos orgánicos, ya que la brecha entre los que producen orgánicos y los que están empezando a trabajar con transgénicos es cada vez mayor.

- El actual estado del sector agropecuario requiere de mayor infraestructura, equipo y mobiliario para sistematizar los procesos, pero preferentemente mantener los cultivos nativos del municipio, procurando cuidar los ciclos del agua.
- Las empresas agrícolas de pequeña escala son cada vez más insuficientes para la densidad poblacional y las de mediana escala han crecido hasta convertirse en minifundios, por lo que se debe promover un reparto de tierra más equitativo.
- Considerando que un 42.6% de la superficie de Acambay se dedica para la siembra, y otra extensión de 11.26% para el pastoreo y la actividad pecuaria, se puede lograr mejor aprovechamiento de los espacios para volver al municipio más autosuficiente.
- Existen proyectos productivos en el sector agropecuario que están tomando auge como la producción de orgánicos, micología, hortalizas de invernadero, granjas cunicolas y ovinas, siendo todos estos proyectos alternativas y áreas susceptibles de impulso en Acambay.
- La entrada de maíz transgénico puede ser perjudicial para las 40 variedades de maíz criollo que se tienen en el municipio, lo cual representa una gran pérdida gastronómica, económica y biocultural para los campesinos, ya que el maíz transgénico no tiene las mismas cualidades que el nativo y su precio de venta es menor.

- El campo acambayense presenta cierta dependencia a los agroquímicos, sobre todo en el uso de herbicidas y plaguicidas; en menor medida los abonos, puesto que se complementa con lama de animales.
- La diversificación de las profesiones y ocupaciones en el municipio que anteriormente era agropecuario, ha mejorado las condiciones de vida de muchas personas, sobre todo aquellas estudiadas, pero también ha promovido la migración y el abandono del campo. Lo que representa un problema al considerar que el grueso de la población campesina es de edad adulta.
- Los oficios de campesino y ganadero tienen una imagen social asociada con la marginalidad, por las condiciones económicas y por el trabajo que aparentemente representa, mayor posibilidad en las que este sector está incursionando.
- Las políticas actuales de abastecimiento agropecuario basan su manejo de acuerdo a las condiciones económicas, lo que hace que las empresas globales tengan más oportunidad de acaparar el mercado con insumos de bajo costo, que no siempre son calidades aceptables, por lo que se debe fomentar la participación del mercado interno.
- Existe un desabasto nacional que está siendo cumplido casi en su totalidad por Estados Unidos y un puñado de empresas, lo que hace a México, en todas las escalas susceptible a desbalances alimentarios.
- La propuesta de desarrollo del campo tampoco se traduce a la eliminación de otras profesiones, puesto que la autosuficiencia no se limita sólo a factores materiales y de fuerza de trabajo, sino que su realización exige de la colaboración de grupos sociales bien organizados, con actividades productivas articuladas entre sí.
- La producción de alimentos es una de las funciones fundamentales de la agricultura de cualquier país por lo que éstos representan a su población, además del efecto multiplicador que se genera de la reproducción de la economía en su conjunto y en la sociedad. De ahí la importancia que los países desarrollados le han asignado a su sector agropecuario no sólo su economía nacional, sino inclusive como un elemento estratégico en los procesos de la internacionalización de capital. Así los alimentos trascienden su nivel de satisfactores básicos para la población de países desarrollados, para convertirse en un negocio que se puede utilizar como arma política en las relaciones entre países, de donde se desprende la importancia de las concepciones de autosuficiencia y soberanía alimentaria.

## 7.2 Conclusiones gastronómicas:

- El tiempo y el trabajo, antes indispensables para la preparación de la comida se han reducido considerablemente a través de las generaciones, consecuencia de una considerable cantidad de factores, siendo la explosión demográfica, junto con el crecimiento de las empresas agroindustriales globales los factores más determinantes, pues tienden a desplazar hacia la fábrica las tareas que anteriormente se efectuaban en la cocina.
- El modelo agroalimentario que adopta cada cultura es el reflejo de sus necesidades y posibilidades, pero la actual gastronomía se está orientando cada vez más a las satisfacciones y comodidades.
- La diversificación en las labores gastronómicas, tampoco implican un necesario retroceso, puesto que la especialización de tareas hace más fácil la labor de cocinar, pero es preferible que esa simplificación del trabajo haga que ponga especial atención en otros aspectos del proceso gastronómico.
- Si se sigue con el modelo actual, la comida será cada vez más homogénea y muy posiblemente perjudicial para la salud, y, aquella que tenga rasgos diferenciados, se hará de mayor costo, limitando la posibilidad de comer algo organolépticamente agradable y libre de agroquímicos.
- La difusión, el fomento y la preservación del patrimonio agroalimentario de Acambay son prácticamente nulos, es muy probable que no se haya concientizado el potencial que este podría alcanzar, no sólo por los beneficios culinarios como forma hedónica, sino como sustento de una buena alimentación, nutrición y motor social de convivencia.
- Muchos de los negocios de comida tradicional que existen han persistido gracias a la afluencia de la población local y de quienes transitan temporalmente por el municipio, pero esto no permite que el sector restaurantero crezca de manera notoria.
- El comensal moderno difícilmente está consciente de lo que come; sus puntos de referencia y sus criterios más fundamentales se hallan confundidos, deformados o hasta engañados por la industria.
- La distribución moderna del alimento, permite el consumo de alimentos más diversos sin ninguna restricción de origen, de estación o de clima, lo que hace que se tengan los mismos productos con regularidad, esto significa que la utilización de los insumos tiene resultados similares en todas partes, lo que viene a restar en la diversidad alimentaria regional.
- Cultura y sociedad son las fronteras psicológicas del ser humano, pero no están siendo recursos para progresar en la mejora alimentaria, y por el contrario ha fomentado tabúes y aversiones hacia ciertos aspectos de la

gastronomía tradicional, fomentando comportamientos que, si fuesen reflexionados, serían difícilmente aceptados.

- Durante las últimas cuatro décadas la producción científica sobre la alimentación y la nutrición, como elementos básicos para la salud y el bienestar de los individuos, ha sido bastante prolífica. Sin embargo, sus alcances no han llegado a incidir de manera sustancial en las instancias con poder de decisión para mejorar las condiciones de vida de la población. Ello a pesar de que, en este cúmulo de conocimientos se ha señalado que las hambrunas, los déficits en el consumo de alimento o sus excesos, son de manufacturación humana y no producto de determinaciones biológicas o condiciones climatológicas adversas.
- Uno de los propósitos fundamentales del reconocimiento de la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad era deslindar o buscar independizar al sector agroalimentario mexicano del fallido Tratado de Libre Comercio para reposicionar su valía en la conciencia del mexicano, pero más parece ser su importancia como un emblema político y de estantería, al que puede admirársele mas no aplicarse, esto último tiene que ver con la reseña que hace Iturriaga (2012) en sus “Reflexiones sobre la cocina tradicional mexicana y la UNESCO”.
- Las transformaciones gastronómicas en las generaciones se han visto aceleradas por factores económicos y sociales que, gradualmente, han modificado la cocina de Acambay, pasando de una cocina basada en el maíz y los insumos de traspatio, a una cocina semi-urbana cuya base continúa estando ligada a la tradicionalidad, pero incorporando un sinnúmero de ingredientes industrializados, así como de técnicas que han restado al trabajo manual y aumentado a la capacidad del equipo moderno.
- Los cambios en la primera generación (ancianos) tuvieron que ver con la temporal independencia agroalimentaria que tuvieron en los años 30 y 40, durante estos años la industria textil, gramínea y ganadera de Acambay estuvieron en su mejor momento. Las desventajas de aquella alimentación se reducían a la posibilidad de mal tiempo que pudiese perjudicar las cosechas.
- Los tiempos y los procesos en la cocina eran mucho mayores, implicaban la inclusión de la familia y eran motivo de convivencia, el empeño que ponían en estas actividades se veía reflejado en el agradecimiento que se tenía por la comida como emblema de abundancia.
- La gastronomía en esta generación se llevaba a cabo en espacios como la cocina de humo, el comedor al aire libre o el propio campo.
- Dado que el abasto alimentario no tenía que ser para tantas personas como en las generaciones subsecuentes, la alimentación tampoco tenía la total

inclusión de la tecnología, ni estaba supeditada a los productos agroquímicos para con el campo.

- Aún las conservas, lácteos y cárnicos eran de mejor calidad, puesto que el rendimiento no era algo tan importante de considerar como lo es ahora, y el concepto de calidad igualmente difería de lo que es hoy.
- En la gastronomía de los ancianos existen importantes contrastes entre los platillos, ya que por un lado se tienen preparaciones ciertamente complejas pero también platillos cuyo proceso era muy sencillo, manteniendo la esencia de los sabores simples, lo que hacía que alimentos como las carnes y los quesos fuesen muy apreciados.
- La segunda generación tiene por cualidad la consagración del equipo e instrumentos modernos, con el menor uso del tradicional, pasando de usar ollas de barro y cobre por acero inoxidable y aluminio, de instrumentos de madera o peltre a plástico y metal, de cámaras frías a refrigeradores y de molcajete y metate a la omnipresente licuadora.
- La migración se volvió un suceso recurrente en esta generación, lo que traía nuevas influencias gastronómicas que diversificaron el gusto y aceptación de otras cocinas, dejando a su paso la reducción del trabajo en el campo y el inicio de la modificación de roles de género.
- Se mejoró el abasto de alimentos en mercados y tiendas, al grado que comenzaron a considerarse cotidianos, pero no mejoró la calidad de los insumos, y comenzó también la introducción de productos industrializados que hacían más fácil el trabajo en la cocina.
- Las nuevas profesiones hicieron que los tiempos para la comida se redujeran, y orillaran a la población a exponerse a la inseguridad alimentaria que presenta el consumo de alimentos industrializados. Lo cual ayudó a que la comida tradicional se asociara con el hogar y la complacencia gastronómica, pero también dando más posibilidades económicas de comer lo que se deseara cuando se tuviese el tiempo, sin depender de demás factores.
- La propensión de los jóvenes por la comida rápida y la reducción de la gastronomía tradicional se vio reforzada con la mercadotecnia de la vida urbanizada, que difunde la idea de que lo “limpio” socialmente “aceptable” es la comida esterilizada y empaquetada de las grandes empresas.
- El estilo de vida de la actualidad también tuvo mucho que ver, ya que se idealizó a la nueva comida occidental (de Estados Unidos) como parte del esquema de la realidad contemporánea, junto con los medios electrónicos y la moda.
- Reducción de los conocimientos ancestrales de la cocina acambayense y la sustitución con preparaciones hechas con ingredientes disponibles todo el año y provenientes de cualquier comercio.

- La incursión en la dieta cotidiana de algunas preparaciones extranjeras, sobre todo aquellas relacionadas con la pasta, los panes, los embutidos, la carne molida y los aderezos.
- El rápido abandono de los sabores simples y sutiles por alimentos cargados en azúcares y sal y la aceptación de nuevos productos funcionales que prometer revertir o ayudar en los problemas de salud que están brotando a causa de la mala alimentación.
- La contemplación de la gastronomía tradicional, aún viva, como objeto de curiosidad, nostalgia y admiración por quienes practican técnicas culinarias ya no vistas con frecuencia, como el uso del metate para moler, las habilidad se las manos en la elaboración de tortillas.
- La combinación de técnicas y productos modernos con los de antaño para la elaboración de nuevos platillos, que mantienen semejanzas con los platillos tradicionales, pero cuyo proceso e insumos difieren.
- Las recetas recopiladas son muestra de la tradición e inventiva culinaria aún practicada en el municipio.



### 7.3 Recomendaciones

- Rechazar la integración subordinada y dependiente a los Estados Unidos, para restaurar la República como entidad soberana con integridad agroalimentaria.
- Impulsar la autosuficiencia alimentaria mediante el ejido familiar, la pequeña propiedad agrícola y ganadera, así como la restaurantería tradicional. Es decir, fortalecer al sistema para preservar el patrimonio agroalimentario en sus diferentes niveles, los cuales, deben convertirse en la columna vertebral del desarrollo en México, no sólo como forma de mejoramiento económico local, sino alimentaria y gastronómica.
- Estimular una política agropecuaria que facilite el acceso de los campesinos y agricultores a los avances tecnológicos y al crédito suficiente, así como bajas tasas de interés y, lo más importante a precios remunerativos para sus productos. Se necesita de un proceso de agro industrialización y comercialización bajo control de los propios campesinos y productores, restablecimiento del equilibrio ecológico; desarrollo de tecnologías adaptadas a suelos, climas y condiciones sociales y económicas locales.
- Aprovechar la fuerza de trabajo para general capital, ocupando el capital humano para tareas como el acondicionamiento de las tierras deterioradas y en la reforestación de terrenos con huertos frutales nativos.
- Retomar la producción gramínea del municipio, ya que, el control de los cereales es una de las piedras angulares de dominio estadounidense del campo mexicano.
- Promover la cultura de la rotación de cultivos para lograr la permanencia de las variedades de maíz nativas, sin la necesidad de emplear tantos productos agroquímicos.
- Dar difusión a los recursos turísticos de Acambay como los parques, los peñascos, los plantíos de agave pulquero y la zona arqueológica de Huamango, así como los museos y la casa de cultura, no perdiendo ninguna de las ocasiones sin mencionar la gastronomía.
- Invertir en producción quesera y ovina, que son las que parecen tener un impacto inmediato en las zonas aledañas al municipio.
- Los productos industrializados han explotado mucho la ventaja de tener mayor tiempo de vida útil, por lo que se puede educar más a la población, en cuanto a los métodos de conservación naturales como la disminución de PH, las salazones, deshidratados, concentraciones de azúcar y demás.
- Lejos de separar la restaurantería de la agricultura, se pueden conjuntar establecimientos donde se aproveche el escenario agrícola como parte de la experiencia culinaria, es decir, explotar las cualidades de comida

ecosustentable en este sector, sobre todo en negocios que están en las principales vías de comunicación.

- Elaborar material de difusión que contenga información de la cocina tradicional, con la finalidad de dar mayor permanencia a la cocina tradicional entre las nuevas generaciones.
- Si bien existe una cantidad considerable de fiestas patronales se puede hacer una celebración o feria gastronómica que contemple lo más posible a todo el municipio, ya que estos eventos se realizan sólo cuando hay la visita de alguna autoridad estatal o federal, pero se necesita de un día o días que sean muy identificables para la difusión gastronómica, que no necesariamente esté orientado a la religión o la política.
- Impulsar el sector textil del municipio, ya que actualmente se encuentra muy débil, debido al posicionamiento de la ropa norteamericana, mientras maquiladoras como la de San José Agostadero están por cerrar.
- Instrucción en materia de sustitución de agroquímicos por herbicidas y plaguicidas amigables con el ambiente.
- Mejoramiento de los establecimientos de antojitos y restaurantes que están en las vías de comunicación, fomentando la mejora de servicios como estacionamiento, instalaciones e higiene.
- Dar mayor impulso a antojitos como los chicharrones de res, que no son fáciles de encontrar en el Estado de México.
- Evitar cultivos que, aunque sean buena solución de corto plazo, demanden demasiado de la tierra, llegando inclusive a erosionarla.
- Orientar a la población en escuelas, programas y municipales en el contenido de los productos industrializados y procesados, permitiendo un mayor criterio en esta materia.
- Perpetuar y mantener la elaboración de la comida tradicional, así como avanzar en la innovación gastronómica a través de la inventiva local, procurando que los cambios en la alimentación guarden los rasgos populares de la gastronomía típica.



#### **7.4 Recopilación de recetas**

A continuación se presentan las recetas recuperadas durante el trabajo de campo, las cuales, como ya se ha mencionado, tienen rasgos gastronómicos particulares, ya sea asociados con la tradicionalidad, la cotidianidad o la inventiva popular.

## 7.4.1 Sopas y entradas

### Sopa de cenizos con orejas



Comunidad:	Cabecera Municipal
	4
	35 minutos
Temporada de consumo	Primavera
Equipo extra de cocina	Olla de barro vidriado



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
1	Manojo	Quelite cenizo	Aproximadamente 20 tallos.
300	g.	Hongos de oreja	Tallados y limpiados en seco con una brocha o esponja.
1	L.	Caldo de pollo	De preferencia natural y con poca grasa.
1	Pza.	Cebolla blanca mediana	De entre 130 a 150g. Picada finamente.
1	tallo	Epazote	fresco
2	Pzas.	Chile morita	
1	Pza.	Ajo	Pelado y picado finamente
3	Cdas.	Aceite de maíz	
1/2	Cdas.	Sal gruesa	

#### Procedimiento:

1. Trocear los hongos dejándolos de tal forma que quepan en la cuchara de servicio, sofreírlos a fuego medio con la cebolla y el ajo por 10 minutos sin dejar de mover.
2. Agregar el caldo de pollo, la sal, el epazote y el chile morita, cocer hasta que los hongos estén totalmente suaves, aproximadamente 15 minutos.
3. Separar las hojas de cenizo de los tallos, lavar escurrir suavemente e incorporar al caldo, incorporar líquido si la sopa se ve muy compactada, llevar a hervor por 7 minutos y servir.

## Sopa de garbanzos con quelites



Comunidad:	Pueblo Nuevo
	4
	75 minutos
Temporada de consumo	Invierno
Equipo extra de cocina	Olla de barro vidriado con tapa



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
250	G.	Garbanzo seco	Remojados una noche
1	Diente	Ajo	Picado finamente
1/3	Cda.	Comino	
1	Kg	Quelite cenizo	Puede usarse corazón
2	L.	Caldo de pollo	
1/2	Cda.	Sal	

### Procedimiento:

1. Poner a cocer los garbanzos y el ajo con la mitad del caldo de pollo en una olla con tapa, por una hora a fuego medio o hasta que se pongan quebradizos.
2. Triturar ligeramente los garbanzos con un tenedor o machacador de frijoles.
3. Lava y deshojar los manojos del quelite separando las hojas, incorporarlas a los garbanzos con el resto del caldo, hervir por 10 minutos.

## Sopa de papa de agostadero



Comunidad:	San José Agostadero
	4
	45 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	molcajete



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
1	Kg.	Papa	
5	Pzas.	Jitomate	
2	tallos	Albahaca	
1	diente	Ajo	
1	tallo	perejil	
4	Cdas.	Aceite vegetal	

### Procedimiento:

1. Pelar y picar las papas en cubos de 3 cm, ponerlas a cocer por 20 minutos en agua hirviendo, escurrirlas y reservar.
2. Poner a cocer en dos tazas de agua: el jitomate, ajo, perejil y las hojas de albahaca por 25 minutos a fuego medio.
3. Triturar en el molcajete y pasar la mezcla por colador, reservar.
4. Sofreír las papas con el aceite e incorporar el caldillo de jitomate, llevar a hervor e inmediatamente apagar.

## Pozole de trigo



Comunidad:	Pueblo Nuevo
	8
	Cocción de 90 minutos
Temporada de consumo	Verano
Equipo extra de cocina	Olla de barro vi-driado



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
500	g.	Semilla de trigo	Escogido y lavado.
1.5	L.	Agua	
2	tallos	Epazote	Blanco o rojizo.
1	Pza.	Chile de árbol seco	
1	Pza.	Chile serrano fresco	
2	tallos	Tomillo	
		Sal gruesa	

### Procedimiento:

1. Colocar el trigo y el agua en la olla de barro, sazonar con sal y epazote, tapar y llevar a ebullición por 1 hora, mover cada tanto porque el trigo puede pegarse a la olla.
2. Pasada la hora agregar el tomillo, el chile de árbol entero y el chile serrano cortado en 3, dejar hervir por al menos media hora más.
3. Retirar las hierbas de olor y los chiles, debe obtenerse una consistencia semi-espesa en el caldo y el trigo debe estar suave.
4. Se puede enriquecer el caldo con cualquier verdura cocida.

## Frijoles de la olla



Comunidad:	Tixmadeje
	8
	Cocción aproximada de 3 horas
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Olla de barro vidriado con tapa



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
500	g.	Frijol bayo, negro o pinto	Limpios y remojados una noche antes.
12	Pzas.	Nopal tierno o baby	Sin espinas y picados en cubos de 5 cm.
1/2	Pza.	Cebolla blanca	Picada finamente
2	Pza.	Ajo	Picada finamente
2	Tallos	Epazote	Blanco o rojizo
		Sal gruesa	

### Procedimiento:

1. Escurrir los frijoles del agua de remojo, colocarlos en la olla de barro con 3 litros de agua y llevar a hervor por 10 minutos.
2. Retirar del fuego y colar, tirar el agua de esta primera cocción, pues es la que hace al caldo espeso y pesado.
3. Volver a poner los frijoles en la olla con 2 litros de agua limpia e incorporar el resto de los ingredientes, una vez que hiervan, bajar el fuego tapar y dejar cocer por 2 horas aproximadamente o hasta que los frijoles estén blandos.

## Hongos variados en caldillo de chile de mata



Comunidad:	San José Agostadero
	4
	25 minutos
Temporada de consumo	Todo el año

Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
5	Pzas	Chile de mata	Chile similar al piquín de color negro.
6	Pzas	Jitomate	guajillo
800	Gr	Hongos yemita, y hongos de llano	Puede ocuparse cualquier hongo silvestre
1	tallo	Romero	De 10 cm.
1/3	Cda.	sal	
1/3	Cda.	Pimienta gorda	
1/2	Pza.	Cebolla	
1	Diente	Ajo	pelado



### Procedimiento:

1. Asar los chiles hasta que desprendan la película transparente de su pulpa, junto con la cebolla, ésta última debe estar casi carbonizada.
2. Licuar los chiles y la cebolla con el jitomate, ajo, pimienta y la cebolla, procurando emplear la menor cantidad de líquido posible.
3. Sofreír este caldillo en aceite e incorporar el romero, dejar hervir por 10 minutos, sin dejar de mover.
4. Agregar los hongos, éstos desprenderán mucho líquido que volverá más ligera la salsa, retirar el tallo de romero y agregar líquido de ser necesario.



## Chilacayote al ajonjolí



Comunidad:	San Francisco Sashní
	4
	70 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Comal de barro, metate y olla de barro vidriado



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
16	Rebanadas	Chilacayote seco	Remojada un día antes
120	g.	Ajonjolí	Tostado en comal
40	g.	Trigo	Remojado
3	Hojas	Epazote blanco	
4	Pzas.	Semillas de cilantro	
2	Cdas.	Manteca	
1/3	Cda.	Sal	

### Procedimiento:

1. Escurrir el chilacayote y utilizar el líquido para triturar en el metate el ajonjolí, trigo, epazote, semillas de cilantro.
2. Calentar la manteca en la olla de barro y verter la mezcla anterior, cocer por 10 minutos, hasta que haya cambiado de color a un tono más pardo.
3. Incorporar el chilacayote, sazonar y cocer por 10 minutos o hasta que se ablande totalmente el chilacayote.

## Mantecada de chícharo con salsa



Comunidad:	Tixmadejé
	8
	40 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Comal de barro y prensa de tortillas.



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
300	g.	Masa de maíz para hacer tortillas	
50	g.	Chicharos secos	
4	Cdas.	Manteca de cerdo	Preferentemente blanca.
		Salsa	Roja o verde.

### Procedimiento:

1. Tostar los chicharos a fuego bajo en el comal durante 25 minutos, moviendo cada tanto.
2. Incorporar los chicharos a la masa de maíz.
3. Bolear la masa y hacer "memelas" o tortillas gruesas, (de lo contrario los chicharos no quedarán adheridos a la masa) moldear en la prensa y cocer en comal hasta que comiencen a inflarse.
4. Abrir por la mitad a lo largo cada memela y untarlas con manteca y salsa, cerrar y volverlas al comal hasta que la masa termine de cocerse.

## Penca asada y rellena



Comunidad:	Pueblo Nuevo
	4
	35 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Comal de barro



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
4	Pzas.	Pencas de nopal silvestre grueso	De aproximadamente 35 cm. de largo.
6	Pzas.	Jitomate	Preferentemente jitomate guajillo.
1	Pza.	Cebolla blanca chica	
1	Pza.	Chile de árbol fresco o serrano fresco	
3	tallos	Cilantro fresco	Sin raíz.
		Sal	

### Procedimiento:

1. Calentar el comal a fuego bajo y poner a tostar las pencas, dejar cada lado por 10 minutos., o hasta que la penca se vea de un tono verde oscuro.
2. Elaborar un pico de gallo picando el jitomate en cubos de 1 cm y picar finamente la cebolla, el chile y el cilantro, agregar un poco de sal a la mezcla y revolver,
3. Abrir las pencas de manera horizontal y a lo largo a fin de hacer una bolsa, distribuir otra pizca de sal restante en el interior de las pencas y rellenar con el pico de gallo. Volver las pencas al comal por 5 minutos por cada lado.
4. Para comerse se raspa el interior del nopal para obtener la pulpa y comerla en conjunto con el relleno.

## Hongos “patita de pollo” enchilados



Comunidad:	Endeje
	4
	30 minutos
Temporada de consumo	Todo el año



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
750	g.	Hongo pata de pollo	
6	Pzas.	Tomate verde	
4	Pzas.	Chile serrano	
1/4	Pza.	Cebolla	Finamente picada.
1	diente	Ajo	Finamente picado.
2	tallos.	Cilantro	
2	Cda.	Manteca	
1/4	Cda.	Sal	

### Procedimiento:

1. Deshebrar los hongos y sofreírlos con la cebolla y el ajo hasta que suelten la mayor parte de su agua, reservar.
2. Licuar con una taza agua o caldo de pollo el tomate, chile serrano, y cilantro, sazonar e incorporar al sofrito de hongos.
3. Cocer por 20 minutos moviendo cada tanto, a fin de que los hongos absorban la salsa.

## Papas asadas al perejil



Comunidad:	Endeje
	4
	25 minutos
Temporada de consumo	Primavera
Equipo extra de cocina	Horno de piedra, anafre, asador de carbón u horno de gas.



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
500	g.	Papa	Pelada
6	tallos	Perejil	Escoger solo las hojas
1	Cda.	Sal gruesa	
1	Cda.	Sal	
1	Pza.	Ajo	Sin cascara
2	Cda	Aceite vegetal	

### Procedimiento:

1. Cortas las papas en cubos de 3 a 4 cm. Posteriormente colocarlos en una fuente con agua con la sal gruesa, lavarlas hasta retirar la mayor cantidad de almidón posible, escurrirlas y reservar.
2. Picar finamente las hojas de perejil junto con el ajo, mezclar con el aceite vegetal (se puede añadir hasta 25 gr. de mantequilla).
3. Untar las papas con la mezcla anterior, agregar la sal y envolver en papel aluminio.
4. Llevar al horno a 220°C por media hora o bien, llevarlas adentro de la brasa por 20 minutos moviendo el paquete cada 5 minutos.

## Papas doradas



Comunidad:	Santa María la loma
	4
	35 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	rusa o pocillo profundo de 15 cm de diámetro aproximadamente.

Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
600	g.	Papa	
1	hoja	Laurel	
2	tallos	Perejil	
1	Cdas.	Sal gruesa	
1/2	L.	Aceite de canola	
2	Cdas.	Manteca de cerdo	Preferentemente blanca.



### Procedimiento:

1. Pelar las papas y cortarlas en rebanadas de 1 cm.
2. Hervir 1 1/2 litros de agua e incorporar la sal, el laurel y el perejil, poco después verter las papas y dejar en hervor por 5 minutos, colar y dejar reposar hasta que estén bien secas.
3. Calentar el aceite y la manteca y agregar las papas, cocer por 20 minutos o hasta que las papas hayan adquirido un color caramelizado.

## 7.4.2 Platos fuertes

### Huevo escondido



Comunidad:	Loma Linda
	4
	15 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Comal de barro y prensa de tortillas



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
8	Pzas	Huevo de gallina	orgánico
750	g.	Masa de maíz para hacer tortillas	
		Sal	

#### Procedimiento:

1. Hacer 8 bolitas de masa y darles forma de tortilla en la prensa ayudándose de plástico, la forma debe ser la de una tortilla ligeramente gruesa.
2. Llevar las tortillas al comal con fuego medio y cuando una de las caras comience a esponjarse retirarla del fuego, abrirla cuidadosamente por uno de los costados y rellenarla con el huevo crudo, agregar una pizca de sal, tapar y volver a colocar en comal por la cara que no se abrió.
3. Dar vuelta cuando el huevo ya no se sienta líquido. Repetir el proceso con cada tortilla, debe obtenerse una textura suave en la tortilla y con el huevo en su interior cocido.

## Huevo en lentejas al orégano



Comunidad:	San José Agostadero
	8
	60 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Olla de barro vidriado

Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
8	Pzas.	Huevo	
250	g.	Lentejas	cocidas
2	Pzas	Chile cuaresmeño rojo	Desvenado y despepitado.
1	Pza.	Chile morrón	Desvenado y despepitado.
1	Pza	Jitomate	
1/2	Cda.	Orégano	
1	Pzas.	Pimienta gorda	molida
2	Cda.	Tocino	
1	Pzas.	Ajo	
1	Pza.	Cebolla chica	
1	Cdas.	Aceite vegetal	
4	Cdas.	Manteca de cerdo	



### Procedimiento:

1. Picar en trocitos los chiles junto con el jitomate, el tocino, la cebolla y el ajo.
2. Calentar el aceite en la olla de barro y sofreír el picado, una vez que comience a tomar color agregar la manteca,
3. Agregar las lentejas y sazonar con orégano y pimienta, llevar a ebullición y agregar los huevos de uno en uno, cocer por 5 minutos.



## Huevo en salsa de clavo



Comunidad:	Pueblo Nuevo
	4
	25 minutos
Temporada de consumo	Todo el año



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
8	Pzas..	Huevo	
2	Pzas.	Jitomate	Guajillo.
1/5	Cda.	Clavo en polvo	
1	Diente	Ajo	
1/4	Pza.	Cebolla	
1/2	Cda.	Sal	
6	Pzas.	Chile guajillo	

### Procedimiento:

1. Cortar los jitomates en cuatro y ponerlos a cocer en agua con el ajo, cebolla, clavo y el chile guajillo.
2. Sazonar, licuar, pasar la mezcla por el colador y llevar a fuego,
3. Cuando rompa en hervor la salsa agregar los huevos de uno en uno sutilmente, cocer por 5 minutos.

## Tamal de quelites



Comunidad:	Endeje
	8
	2 horas
Temporada de consumo	Verano
Equipo extra de cocina	Vaporera con tapa



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
1	Kg.	Masa de maíz	
1/3	L.	Manteca de cerdo	
1	Cda.	Polvo para hornear	
1	Cda.	Sal	
1/4	Kg.	Quelite cenizo	
1/4	Kg.	Quelite quintonil	
2	tallos	Yerbabuena	
1/2	Pza.	Chile de árbol	Fresco, picado finamente.
1	taza	Agua de remojo de cascara de tomate	
1/4	Pza.	Cebolla chica	Finamente picada.
1	diente	ajo	Finamente picado.
4	Cdas.	Aceite vegetal	
16	hojas	Maíz	Verdes.

### Procedimiento:

1. Batir la masa de maíz con la manteca, la sal y el polvo para hornear, incorporando poco a poco el agua, reservar.
2. Escoger las hojas de cenizo, quintonil y yerbabuena, picar toscamente, sofreír con chile, cebolla y ajo, dejar enfriar.
3. Mezclar el sofrito con la masa sin batir demasiado, rectificar de sazón.
4. Envolver en hojas de maíz, colocarlos en la vaporera con agua, colocando algunas hojas extras por debajo y por encima de los tamales., cocer por 80 minutos aproximadamente.

## Tortitas de camarón seco en salsa de cascabelillo



Comunidad:	Loma Linda
	5
	30 minutos
Temporada de consumo	Todo el año



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
200	g.	Camarón seco	De preferencia desca-bezado.
6	Pzas.	Huevo	
1	taza	Haba molida	Puede sustituirse con media taza de pan moli-do.
125	g.	Chile cascabeli- llo, puya o guaji- llo chico	
1	Pza.	Cebolla blanca chica	De entre 60 a 70g.
1	Pza.	Ajo	Pequeño y sin cascara.
400	g.	Papa	Cocida y cortada en cubos de 4 cm.
300	g.	Nopal	Cocido y colado.
8	Cdas.	Aceite vegetal	
1/2	Cda.	Sal	

### Procedimiento:

1. Poner los chiles en remojo a fuego medio junto con la cebolla y el ajo por aproximadamente 10 minutos licuar, color y reservar.
2. Licuar los camarones junto con el huevo y el haba molida, formar tortitas ayudándose de 1 cuchara mediana y cocer en aceite caliente.
3. Retirar la mitad del aceite e incorporar la salsa, las papas y los nopales, agregar la sal que sea necesaria.

## Tortitas de huazontle seco



Comunidad:	Tixmadejé
	4
	Cocción de 30 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Olla de barro vidriado



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
700	g.	Huazontle seco	Remojado una noche antes.
5	Pzas.	Huevo	
250	g.	Nopal cocido.	
50	g.	Ajonjolí	
100	g.	Chile guajillo	
200	Ml.	Aceite vegetal	
2	Cdas.	Sal	

### Procedimiento:

1. Escurrir los huazontles y ponerlos a cocer con agua nueva a fuego medio por 15 minutos o hasta que se ablanden, volver a retirar el agua, escurrirlos y reservarlos.
2. Hidratar en agua tibia los chiles, el agua debe apenas cubrirlos. Tostar el ajonjolí por 2 minutos a fuego bajo sin dejar de mover, licuar con 1 cucharada de sal y reservar.
3. Incorporar los huazontles al huevo, junto con 1 cucharada de sal. Calentar el aceite en la cazuela de barro y agregar la mezcla de huazontle y huevo a modo de tortita, esto puede hacerse con la ayuda de una cuchara para servir, repetir el proceso hasta obtener 4 tortitas.
4. Retirar las tortitas y en el aceite restante cocer la salsa de guajillo por 10 minutos. Volver a incorporar las tortitas y agregar los nopales, dejar hervir por 10 minutos más.

## Charales con nopales



Comunidad:	Loma Linda
	4
	25
Temporada de consumo	Todo el año



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
400	g.	Charales secos	
8	Pzas.	Nopales	Sin espinas.
4	Pzas.	Jitomate	Preferentemente guajillo.
4	Pzas.	Chile guajillo	
50	ml.	Aceite vegetal	
1/4	Pza.	Cebolla blanca mediana	
1	Pza.	Ajo chico	Sin cascara.
1	Cda.	Sal	

### Procedimiento:

1. Picar los nopales en cuadros de 2cm., y sofreírlos en el aceite hasta que hayan cambiado de color y estén suaves.
2. Hidratar en agua tibia los chiles y licuarlos junto con el jitomate, la cebolla, el ajo y la sal.
3. Incorporar esta salsa y los charales al sofrito, hervir por 10 minutos o hasta que los charales estén suaves.

## Camarones en salsa de cascabelillo



Comunidad:	Endeje
	4
	30 minutos
Temporada de consumo	Todo el año



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
350	g.	Camarón seco	
9	Pzas.	Nopal	Cocido
7	Pzas.	Chile cascabelillo o puya	
1/4	Pza.	Cebolla blanca	
4	Pza.	Ajo	
3	Cdas.	Aceite vegetal	
	sal		

### Procedimiento:

1. Retirar la cabeza y de ser posible, la cascara de los camarones. Tostar en secos estos elementos (sin la pulpa) por 5 minutos a fuego bajo, reservar.
2. Hidratar los chiles en agua tibia y licuarlos junto con la cebolla, el ajo y las cascara tostadas, colar esta salsa.
3. Calentar el aceite y verter la salsa anterior, incorporar los camarones y los nopales, llevar a ebullición por 20 minutos.

## Capón de bagre bandera



Comunidad:	Tixmadeje
	4
	60 minutos
Temporada de consumo	Verano
Equipo extra de cocina	Olla de barro vidriado



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
4	Pzas.	Postas de bagre bandera o algún pescado blanco.	Las postas deben ser de entre 4 a 6 cm. de grosor.
12	Pzas.	Xoconostle blanco o 8 piezas del rojo	El xoconostle rojo es más ácido que el blanco
3	Pzas.	Chile pasilla	Desvenado y despepitado.
3	Pzas.	Chile guajillo grande	Desvenado y despepitado
1	Pzas.	Ajo	Sin cascara
1	Pza.	Cebolla mediana	Fileteada y de entre 130 a 150g.
2	Pzas.	Papa alfa o Sinaloa mediana	De entre 160 a 180 g. y picada en cubos de 3 cm.
		Sal gruesa	

### Procedimiento:

1. Pelar los xoconostles obteniendo solo la pulpa sin semilla, reservar. Trocear los chiles en 3 partes cada uno y partir el ajo por la mitad.
4. Poner a cocer todos los ingredientes en agua excepto el pescado y llevar a ebullición, tapar y cocer por aproximadamente 30 minutos, la papa debe estar casi cocida.
5. Agregar el pescado y hervir por 10 minutos más o hasta que la papa esté cocida.

Mole antiguo



Comunidad:	Tixmadeje
	8
	90 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Comal de barro y olla de barro vidriado

Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
100	g.	Chile pasilla	
80	g.	Ajonjolí	
1	Pza.	Ajo	Sin cascara
1		Guajolote cocido	Conservar el caldo
1	Cda.	Sal gruesa	

**Procedimiento:**

1. Tostar e hidratar los chiles y el ajo en el caldo.
2. Tostar el ajonjolí en el comal a fuego bajo por 10 minutos sin dejar de mover.
- 3 Licuar el ajonjolí y cocer en la cazuela, sin dejar de mover hasta que se vea como una pasta con un tono marrón.
4. Licuar los chiles, el ajo junto con un poco de caldo y agregar a la pasta de ajonjolí, hervir por 45 minutos moviendo suavemente. Servir con una pieza de guajolote.



## Mole rojo



Comunidad:	Endeje
	8
	2-3 horas
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Comal de barro, olla de barro vidriado, pala grande de madera



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
1		Guajolote	Cocido y porcionado.
10		Chile pasilla	
10		Chile ancho molero	
7		Chile mulato	
100	g.	Ajonjolí	
120	g.	Almendra entera	
50	g.	Cacahuete	
50	g.	Pasa	
40	g.	Bolillo o galleta	Desmoronado.
2	Pzas.	Tortilla	
3	Pzas.	Clavo	
1	Raja	Canela	De 10 cm.
5	Pzas.	Pimienta	
1/2	Cda.	orégano	Fresco.
120	g.	Chocolate	De metate.

### Procedimiento:

1. Asar los chiles hasta que se hinchen y cambien ligeramente de coloración, colocarlos en agua tibia, reservar.
2. Tostar en el comal el ajonjolí, la almendra, el cacahuete, el bolillo, el clavo, la canela y la pimienta, a temperatura baja y moviendo constantemente.
3. Licuar los chiles junto con la mezcla de semillas y especias, las pasas y el chocolate incorporando el caldo, agregar sal de ser necesario.
4. Sofreír en manteca o aceite y cocer a fuego medio por al menos 2 horas, moviendo cada tanto.

## Mole verde



Comunidad:	Endeje
	10
	70 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Rusa o coluda (pocillo profundo de 15 cm de diámetro aproximadamente).



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
200	g.	Semilla de calabaza molida	Conocida también como pepita.
2		Pollo entero	Cocido.
1.5	Kg.	Tomate manzano	
8	Pzas.	Chile serrano	
1/2	Pza.	Cebolla grande	Cortada en 4.
1	Pza.	Ajo	Sin cascara.
8	hojas	Lechuga romana	O lechuga italiana.
5	Pzas.	Rabos de cebolla	Cebolla de cambray.
6	Pzas.	Hojas de rábano	
4	tallos	Cilantro	
1	Pza.	Canela chica	
2	Pzas.	Clavo de olor	
3	Pzas.	Pimienta negra	
2	L.	Caldo de pollo	
3	Cdas.	Aceite vegetal	
		Sal gruesa	

### Procedimiento:

1. Acitronar la cebolla y el ajo con el aceite por 5 minutos a fuego medio.
2. Licuar todos los ingredientes excepto la pepita con el caldo de pollo y verter en la cazuela de barro vidriado.
3. Cocer por 1 hora a fuego medio, sin dejar de mover, con movimientos suaves y en un solo sentido. Servir junto con una pieza de pollo.

## Conejo en adobo de semillas



Comunidad:	San José Agostadero
	6
	70 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Olla de barro vidriado



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
1		Conejo entero	Cocido y troceado en 6 u 8 partes.
6	Pzas.	Chile morita	
6	Pzas.	Chile cascabelillo o puya	
1/2	Pza.	Cebolla mediana	
1	Pza.	Ajo	Sin cascara.
5	Pzas	Clavos de olor	
1/4	taza	Ajonjolí	
1/4	taza	Cacahuete	
1/4	taza	Almendras	Con cascara.
1/4	taza	Pasas	
1/8	Cda.	Comino	
1	Pza.	Canela	
4	Cdas.	Aceite vegetal	
		sal	

### Procedimiento:

1. Dorar ligueramente el conejo en el aceite, retirarlo de la cacerola y reservarlo. Remojar los chiles con el caldo tibio de la cocción del conejo, licuar con cebolla, ajo y sal.
2. Tostar en seco el ajonjolí por 5 minutos a fuego bajo, reservar. Sofreír los clavos, el cacahuete, las almendras, las pasas, el comino y la canela por 7 minutos a fuego medio y sin dejar de mover.
3. Licuar con un poco de caldo de cocción y el ajonjolí. Volver al fuego y cocer moviendo constantemente hasta que la mezcla esté espesa. Agregar la salsa al sofrito de semillas junto con el conejo, hervir todo por 15 minutos, moviendo cada tanto.

## Conejo en adobo de chiles frescos



Comunidad:	Endeje
	10
	70 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Horno de piedra, anafre, asador de carbón u horno de gas y Comal de barro.



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
1		Conejo entero	Troceado en 6 u 8 partes.
2	Pzas.	Chile serrano rojo	Desvenado y despepitado.
2	Pzas	Chile cuaresmeño rojo	Desvenado y despepitado.
1	Pza.	Chile morrón rojo o anaranjado	Desvenado y despepitado.
2	Pzas	Jitomate	
1/4	Cda.	Orégano	
2	Pzas.	Pimienta gorda	
1/4	Cda.	Comino	
2	Pzas.	Ajo	Sin cascara.
1	Pza.	Cebolla chica	
2	Cdas.	Sal gruesa	Cortada en 4.
4	Cdas.	Aceite vegetal.	

### Procedimiento:

1. Asar los chiles, los jitomates, los ajos y la cebolla en el comal por 15 minutos a fuego medio. También asar el orégano, las pimientas y el comino por 5 minutos a fuego medio, moviendo todo cada tanto.
2. Licuar todos los ingredientes junto con el aceite y la sal, incorporando agua de ser necesario.
3. Verter el adobo en una bandeja para hornear junto con el conejo, embadurnarlo, tapar con papel aluminio y llevarlo al horno por 1 hora y media a 220°C.

## Chicharrón con quintoniles



Comunidad:	Cabecera Municipal
	4
	35 minutos
Temporada de consumo	Otoño
Equipo extra de cocina	Olla de barro vidriado



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
200	g.	Chicharrón de cerdo	
1/2	Kg.	Tomate verde manzano	O tomatillo manzano.
4	tallos	Cilantro fresco	Limpio y sin raíz
1	Pza.	Cebolla blanca cortada en cuartos	De entre 100 a 120 gr.
2	Pzas.	Chile serrano	
1	Pza.	Ajo	Pequeño y sin cascara.
1/2	Cda.	Sal	
1	manejo	Quintoniles	Aproximadamente 25 tallos.
2	Cdas.	Aceite vegetal	

### Procedimiento:

1. Licuar con un poco de agua: el tomate, el cilantro, la cebolla, el chile serrano, y el ajo, reservar.
2. Calentar el aceite en la cacerola y verter la salsa, trocear el chicharrón y deshojar los quintoniles a fin de obtener solo las hojas y los tallos delgados,
3. Incorporar ambos a la salsa y cocer a fuego medio por 25 minutos o hasta que la salsa haya adquirido un tono más oscuro y el chicharrón y los quintoniles están suaves, rectificar la sazón, puesto que el chicharrón puede aportar diferentes cantidades de sal, agregar solo la necesaria.

## Cerdo en salsa de guajillo con garbanzos



Comunidad:	Sta. Ma. La Loma
	4
	60 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Olla de barro vidriado



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
600	G.	Carne maciza de cerdo	Cortada en trozos de 5 cm.
22	Pzas.	Chile guajillo o cascabelillo	Elegir piezas grandes y pequeñas.
500	g.	Garbanzos secos	Remojados desde una noche antes.
1	Pza.	Cebolla mediana	Limpia y cortada a la mitad.
2	Pzas.	Ajo	Sin cascara.
4	Cdas.	Manteca de cerdo	De preferencia blanca.
		Sal gruesa	

### Procedimiento:

1. Escurrir los garbanzos y cocerlos con el doble de su volumen de agua, tapados por aproximadamente 50 minutos a fuego medio, reservar.
2. Hidratar los chiles con 4 tazas del agua de cocción de los garbanzos, licuar junto con la cebolla, el ajo y la sal, colar y reservar.
3. Colocar la carne de cerdo en la cacerola de barro y cubrir con agua, hervir hasta dejar un mínimo de líquido e incorporar la manteca, dorar ligueramente la carne y agregar la salsa y los garbanzos, hervir de 5 a 10 minutos más.

## Cerdo con quelites en salsa verde



Comunidad:	Endeje
	4
	30 minutos
Temporada de consumo	Verano
Equipo extra de cocina	Olla de barro vidriado



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
500	g.	Lomo con costilla de cerdo.	Cortado en 4 raciones
1/2	Kg.	Tomate verde manzano	O tomatillo manzano.
4	tallos	Cilantro fresco	Limpio y sin raíz
1	Pza.	Cebolla blanca cortada en cuartos	De entre 100 a 120 gr.
2	Pzas.	Chile serrano	
1	Pza.	Ajo	Pequeño y sin cascara.
1/2	Cda.	Sal	
1	manejo	Quelite cenizo	Aproximadamente 25 tallos.
3	Cda.	Aceite vegetal	

### Procedimiento:

1. Separar las hojas del cenizo, lavarlas perfectamente, escurrir y reservar.
2. Moler en la licuadora el tomate, cilantro, cebolla, chile, ajo, sal con un poco de agua, reservar.
3. Dorar ligeramente los trozos de cerdo en el aceite y agregar la salsa junto con las hojas de cenizo, dejar hervir por 20 minutos.

## Costillas a la ciruela



Comunidad:	Loma linda
	4
	90 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Horno de piedra, anafre, asador de carbón u horno de gas, comal de barro y molcajete.

Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
1		Costillar de cerdo	
2	Pzas.	Chile serrano rojo	Desvenado y despepitado.
2	Pzas	Chile guajillo	Desvenado, despepitado y remojado.
1	Pza.	Clavo de olor	
6	Pzas	Ciruela	Retirar la semilla.
1/3	Cda.	Orégano	
2	Pzas.	Pimienta negra	
1/4	Cda.	Semillas de cilantro	
2	Pzas.	Ajo	Asado en comal y sin cascara.
1	Pza.	Cebolla chica	Asada en comal.
3	Cdas.	Sal gruesa	
6	Cdas.	Manteca de cerdo	

### Procedimiento:



1. Triturar finamente en el molcajete los chiles, el clavo, ciruelas, orégano, pimienta, semillas de cilantro, ajo, cebolla, sal y manteca.
2. Embadurnar el costillar, llevar al horno en fuente de madera o metal por 90 minutos, el horno debe estar entre 180 a 200°C., si se desea que las costillas queden con líquido cubrir con papel aluminio o con mixiote humedecido.



## 7.4.3 Salsas

### Salsa de xoconostle



Comunidad:	Tixmadeje
	N/A
	15 minutos
Temporada de consumo	Verano
Equipo extra de cocina	Parrilla de carbón o anafre, comal de barro y molcajete.



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
4	Pzas.	Xoconostle	Sin espinas y preferentemente usar xoconostle de pulpa blanca.
8	Pzas.	Chile pasilla seco	
1	Pza.	Ajo	Sin cascara.
		Sal gruesa	

#### Procedimiento:

1. Encender el carbón o la leña y colocar los xoconostles en la brasa hasta que su consistencia sea suave pero que aún conserven entera la piel, deben tener apariencia oscura.
2. Partir los xoconostles por la mitad y retirar con una cuchara la pulpa con semillas, colar esta pulpa a fin de separar el líquido de las semillas, reservar.
3. Asar en el comal los chiles y el ajo por 7 minutos a fuego bajo, los chiles deben verse inflados y con una coloración más intensa, los ajos deben verse con tonos oscuros.
4. Colocar los chiles, los ajos, la sal y los xoconostles con todo y cascara en el metate, al tiempo de ir moliendo agregar poco a poco el líquido de los xoconostles, moler hasta obtener una mezcla homogénea.

## Salsa de pepita entera



Comunidad:	Tixmadeje
	N/A
	15 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Molcajete y comal de barro.



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
100	g	Semilla de calabaza	Lavada y con cascara.
6	Pzas.	Chile pasilla seco	
2	Pza.	De chile guajillo chico, puya o cascabelillo.	
2	Pzas.	Ajo	Sin cascara.
		Sal gruesa	

### Procedimiento:

1. Colocar todos los ingredientes excepto la sal en el comal, que deberá estar a fuego bajo o medio,. Asar en el comal los chiles y el ajo por 7 minutos a fuego bajo, los chiles deben verse inflados y con una coloración más intensa, los ajos deben verse con tonos oscuros, las semillas deberán retirarse a los 20 minutos o hasta que tengan una coloración oscura y ya hayan comenzado a tronar.
2. Triturar en el molcajete y cada tanto agregar un poco de agua, incorporar la que sea necesaria y moler hasta tener una mezcla homogénea.

## Salsa de papa asada



Comunidad:	Tixmadeje
	N/A
	20 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Parrilla de carbón o anafre, molcajete y comal de barro.



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
4	Pzas.	Papa chica (de entre 50 a 70g.)	Cualquier tipo de papa
8	Pzas.	Chile pasilla	
2	Pzas.	Ajo	Sin cascara
		Sal	

### Procedimiento:

1. Encender el carbón o la leña y colocar las papas con todo y piel y cada 5 minutos darles la vuelta, repetir el proceso 4 veces o hasta que adquiera una consistencia suave y la piel se desprenda sola, pelar y reservar.
2. Tostar los chiles, y el ajo por 7 minutos en el comal a fuego bajo, cuando los chiles adquieran un color más intenso y se hayan inflado retirarlos del fuego, los ajos deben tener un aspecto negro casi en su totalidad.
3. Triturar los ingredientes incorporando un poco de agua y sazonando con la sal.
4. Se le puede picar unas hojitas de romero (la hierba aromática).

## Salsa de charales



Comunidad:	San Francisco Sashní
	N/A
	20 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Comal de barro y molcajete.



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
50	g.	Charales secos	
100	g.	Chile pasilla	
1/8	Pza.	Cebolla blanca	
1	Pza.	Ajo	Pequeño y sin cascara.
1	Cda.	Sal gruesa	

### Procedimiento:

1. Asar en el comal los charales, los chiles y el ajo por 7 minutos a fuego bajo, la cebolla asarla por 10 minutos, se deben mover los ingredientes en el comal a fin de no quemarlos, los charales tener una apariencia marrón oscuro, los chiles deben verse inflados y con una coloración más intensa, los ajos y la cebolla deben verse con tonos oscuros.
2. Moler en el molcajete incorporando agua caliente o tibia, incorporar la sal, disolverla y servir.
3. Puede no utilizarse cebolla e incorporar un poco más de ajo, esto le dará más consistencia a la salsa y tendrá un sabor más fuerte.

## Salsa de manzano y ciruela



Comunidad:	Cabecera municipal
	N/A
	15 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	molcajete



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
6	Pzas.	Chile Manzano	
3	Pzas.	Ciruela amarilla	Retirar la semilla.
1	Pza.	Ajo	
1/4	Pza.	Cebolla	
1/2	Cda.	Sal	
2	Pzas.	Pimienta blanca	
2	Cdas.	Aceite vegetal	

### Procedimiento:

1. Triturar todos los ingredientes en el molcajete con un poco de agua, excepto el aceite.
2. Sofreír la salsa con aceite, por 10 minutos a fuego medio, se puede agregar un trocito de piloncillo.

## Xoconostles picantes



Comunidad:	San Francisco Sashní
	N/A
	10 minutos
Temporada de consumo	Todo el año

Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
5	Pzas.	Xoconostle	
3	Pzas.	Chiles manzanos	
1	Pza.	Limón	
1/3	Cda.	Sal	



### Procedimiento:

1. Pelar los xoconostles y retirarles las semillas, cortar los chiles manzanos y retirarles las venas y las semillas.
2. Incorporar el jugo de limón y la sal, se puede utilizar vinagre de manzana en lugar del limón, y se puede agregar un poco de orégano seco.

## 7.4.4 Postres

### Chilacayote en dulce



Comunidad:	San Francisco Sashní
	10
	35
Temporada de consumo	Todo el año



Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
1	Pza.	Chilacayote	De aproximadamente 3 Kg.
350	g.	Azúcar estándar	O 400 gr de azúcar mascabado.
2	Pzas.	Canela	De 10 cm. Aproximadamente.

#### Procedimiento:

1. Pelar el chilacayote, obteniendo solo la pulpa y algunas semillas.
2. Trocear el chilacayote en pedazos de 5 a 8 cm.
3. Poner a cocer en agua junto con la canela y el azúcar, el agua debe cubrir perfectamente al chilacayote.
4. Cocer por aproximadamente 30 minutos moviendo cada tanto.

## Maíz trabado en piloncillo



Comunidad:	Tixmadeje
	4 tabletas
	30 minutos
Temporada de consumo	Todo el año
Equipo extra de cocina	Comal de barro, cazuela de acero inoxidable y papel siliconado.

Ingredientes			
C	U	Ingrediente	Especificaciones
150	g.	Semilla de maíz negro	
1	Pza.	Piloncillo	
1/2	taza	Agua	

### Procedimiento:

1. Tostar las semillas a fuego bajo hasta que comiencen a tronar y a saltar.
2. Trocear el piloncillo en piezas pequeñas, colocarlo en la cazuela e incorporar el agua, llevarlo a ebullición hasta tener un almíbar ligeramente espeso.
3. Agregar el maíz e impregnar las semillas con el almíbar, verterlo sobre una placa de papel siliconado, extender con una espátula, dejar endurecer por 15 minutos y cortar.



## Bibliografía

1. Álvarez, M. (2009). *Patrimonio Industrial Agroalimentario: Testimonios cotidianos del diálogo intercultural*. Madrid: Estudios Económicos CICEES. Centro Iniciativas Culturales.
2. Arizpe, L. (2011). *El Patrimonio Cultural Inmaterial de México, Ritos y Festividades*. Ciudad de México: Miguel Angel Porrúa y Crim UNAM.
3. Arroyo, G., Rama, R., y Rello, F. (1985). *Agricultura y alimentos en América Latina, El poder de las trasnacionales*. Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México; Instituto de Cooperación Iberoamericana.
4. Arroyo, P. (2008). La alimentación en la evolución del hombre. *Nutrición hoy*, 8-10.
5. Barkin, D., y Suárez, B. (1985). *El Fin de la Autosuficiencia Alimentaria*. Ciudad de México: LITOARTE.
6. Barros, C. (2008). *Los libros de la cocina mexicana*. Ciudad de México: CONACULTA.
7. Basurto, S., y Escalante, R. (2011). Impacto de la crisis en el sector agropecuario en México. *Economía UNAM vol. 9*, 51-73.
8. Beidler, L. (1975). *Sweeteners: Issues and Uncertantiess*. Washinton D.C.: Academy Forum, National Academy Sciences .
9. Brambila, R. (2002). *Episodios Novohispanos de la História Otomí*. Toluca de Lerdo: Instituto Mexiquense de Cultura, Universidad Autónoma del Estado de México.
10. Burgos, L., y Velásquez, E. (1997). ¿Debe y puede México ser autosuficiente y soberano en materia alimentaria? En L. Burgos, A. Solórzano, A. Tello, y É. Villanueva, *Crisis Alimentaria en México* (págs. 79-87). Ciudad de México: Grupo Parlamentario del PRD; Cámara de Diputados LVI Legislatura; Congreso de la Unión.
11. Cacheux, E. (2003). Feminismo chicano: raíces, pensamiento político e identidad de las mujeres. *Reencuentro*, 43-53.
12. Calderón, J. (1997). Trasnacionalización agroindustrial, crisis alimentaria y desarrollo rural . En L. Burgos, A. Solórzano, A. Tello, y É. Villanueva, *Crisis Alimentaria en México* (págs. 13-50). Ciudad de México: Grupo

Parlamentario del PRD; Cámara de Diputados LVI Legislatura; Congreso de la Unión.

13. Carrasco, P. (1986). *Los Otomíes*. Toluca de Lerdo: Becerril y Cía S.A de C.V.
14. Castro, P. (2007). Prácticas Migratorias en el Estado de México. En M. Bazant, y C. Salinas, *Visiones del Estado de México, Tradición, Modernidad y Globalización* (págs. 153-172). México: Quebecor.
15. Catalá, M. (2011). Cibi condimentum estfames: una aproximación a la alimentación en las expresiones fijas del español como discurso de construcción social y cultural desde el análisis pragmático. En E. Espeitx, y J. Cáceres, *Sabores Culturales, ensayos sobre alimentación y cultura* (págs. 104-118). Barcelona: Montesinos.
16. Charles, N., y Kerr, M. (2002). Es así porque es así: diferencias de género y edad en el consumo familiar de alimentos. En J. Contreras, *Alimentación y cultura* (págs. 199-217). Ciudad de México: Alfaomega; Universitat de Barcelona.
17. Chávez, A., Muñoz, M., Roldán, J., y Avila, A. (1994). La transición epidemiológica nacional en alimentación y nutrición . En S. Doode, & E. Pérez, *Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria* (págs. 273-300). Ciudad de México: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, Centro de Investigaciones en Estudios Superiores de Antropología Social.
18. Chávez, H. (28 de Octubre de 2014). Dependencia agroalimentaria pasó del 10 al 43% en 20 años. *El Financiero*, pag. 21.
19. Chávez, H. (11 de Junio de 2014). Producirán maíz transgénico antes de que termine este año. *El Financiero*, pag 33.
20. Colín, C. (2014). ¿Qué tan mal comemos los mexicanos? *Revista Contenido*, 40-45.
21. Consejo de Normalización y Certificación de Competencia Laboral. (2000). *Análisis Sectorial de la Agroindustria* . Ciudad de México: Editorial CONOCER y Limusa Noriega Editores.
22. Contreras, J. (2002). Introducción. En J. Contreras, *Alimentación y Cultura Necesidades, gustos y costumbres* (págs. 9-23). Ciudad de México: Alfaomega; Universitat de Barcelona.

23. Danhke, G. (1989). Investigación y Comunicación. En Fernández, Collado, & Danhke, *La comunicación Humana, Ciencia social* (págs. 385-454). México Distrito Federal: McGraw-Hill.
24. De' Angeli, J. (2002). Historia y propositos del movimiento internacional Slow Food. En SecTur y. CONACULTA, *Patrimonio Cultural y Turismo Tomo 1* (págs. 140-149). México: CONACULTA.
25. De Guzman, D. (1999). *Recetario Mexiquense: Siglo XVIII*. Ciudad de México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
26. De la Maza, F. (1960). *La ruta del Padre de la Patria*. México: Secretaría de Hacienda y Crédito Público.
27. De la Tejera, B., y Santos, Á. (2007). México y su inserción desfavorable en el sistema agroalimentario mundial: el caso del maíz. *Revista de Geografía Agrícola, Universidad Autónoma Chapingo*, 19-38.
28. Del Paso, F. (2003). *La cocina mexicana*. Ciudad de México: Editorial Diana.
29. Díaz, E y Zaragoza, Jazmin (2013). *Sabores y Saberes de los alimentos y bebidas tradicionales mazahuas en el municipio de San Felipe del Progreso*. Tesis de Licenciatura. Universidad Autónoma del Estado de México, Facultad de Turismo y Gastronomía. Toluca, Estado de México.
30. Domínguez, E. (2008). *La migración y su relación con el cambio de ingredientes, técnicas y utensilios gastronómicos mazahuas de la comunidad de Santa ana Yenshu 1945 a 2007*. Tesis de Licenciatura. Universidad Autónoma del Estado de México, Facultad de Turismo y Gastronomía. Toluca, Estado de México.
31. Douwe, J. (2010). *Perspectivas agroecológicas: Nuevos campesinos* . Barcelona: ICARIA editorial.
32. Encalde, A. (2011). *Estudio de mercado para la viabilidad de la apertura de una cafetería en Acambay, Estado de México*. Reporte de Licenciatura. Universidad Autónoma del Estado de México, Facultad de Turismo y Gastronomía. Toluca, Estado de México.
33. ENSAUT. (2006). Lácteos fermentados y probióticos. *DANONE*, 1-3.
34. Escobar, T. (2009) *Elaboración de un plan de negocios para la Producción de Maíz transgénico en la Zona Norte del Estado de México (Acambay)*.

Universidad Autónoma del Estado de México, Ciudad Universitaria  
Atlacomulco. Atlacomulco, Estado de México.

35. Exton-Smith, N. (2002). Comportamientos alimentarios de los ancianos. En J. Contreras, *Alimentación y cultura Necesidades, gustos y costumbres* (págs. 239-256). Ciudad de México: Alfaomega; Universitat de Barcelona.
36. Fischler, C. (2002). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. En J. Contreras, *Alimentación y Cultura* (págs. 357-381). Ciudad de México: Alfaomega; Universitat de Barcelona.
37. Frandrin, L., y Montanari, M. (2011). *Historia de la alimentación*. España: Ediciones Trea S.L.
38. Fritscher, M. (2002). Globalización y alimentos: tendencias y contratendencias. *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal*, 62-82.
39. García, H. (1988). *Cocina Prehispánica Mexicana, la comida de los antiguos mexicanos*. Ciudad de México: Panorama Editorial.
40. García, R. (1984). *Monografía Municipal de Acambay*. México: GEM.
41. Gobierno del municipio de Acambay. (2004). *Plan municipal de desarrollo urbano de Acambay*. Municipio de Acambay. Disponible en: [http://seduv.edomexico.gob.mx/planes\\_municipales/Acambay/PMDU%20de%20Acambay.pdf](http://seduv.edomexico.gob.mx/planes_municipales/Acambay/PMDU%20de%20Acambay.pdf) Consultado el 15 de noviembre de 2014.
42. Gobierno del municipio de Acambay. (2013 - 2015). *Acambay, información General*. Municipio de Acambay. Disponible en: [http://l.b5z.net/i/u/10085468/f/ACAMBAY\\_INFORMACION\\_GENERAL.pdf](http://l.b5z.net/i/u/10085468/f/ACAMBAY_INFORMACION_GENERAL.pdf) Consultado el 4 de Septiembre de 2014.
43. González, J., y Hernández, Z. (2003). *Paradigmas Emergentes Y Métodos De Investigación en el Campo de la Orientación*. México.
44. González, S. (9 de Septiembre de 2013). México, entre los tres países con los alimentos más caros: OCDE. *La Jornada: México*, pág. 26.
45. Hamblin, D. (2002). Actitudes de los adolescentes hacia la comida. En J. Contreras, *Alimentación y Cultura* (págs. 219-235). Ciudad de México: Alfaomega; Universitat de Barcelona.

46. H. Ayuntamiento de Acambay de Ruiz Castañeda . (2014). *Ayuntamiento de Acambay Sala de Prensa*. Municipio de Acambay. Disponible en: <http://ayuntamientoacambay2.wix.com/2013-2015#!prensa/c2t8/ci7c/i01ba0> Consultado el 1 de Septiembre de 2014
47. H. Ayuntamiento de Jilotepec. (1998). *Archivo Municipal de Jilotepec*. México.
48. Harris, M. (2011). *Bueno para comer; enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Editorial alianza.
49. Harrus-Revidi, G. (2004). *Psicoanálisis de la gula*. España: TREA S.L.
50. Henderson, D. (1998). *Between the farm gate and the dinner plate: motivations for industrial change in food sector*. París: Organización de Cooperación y Desarrollo Económico.
51. Huitrón, A. (1984). *Monografía municipal de Jilotepec*. México: Gobierno del Estado de México.
52. IIIGCEM. (2000). *Usos del suelo en el Estado de México por Municipio*. Toluca: Gobierno del Estado de México.
53. IIIGCEM. (2013). *Estadística Básica Minicipal, Acambay*. Estado de México: Agenda Básica Municipal.
54. Inspección Federal de Educación. (1984). *Monografía de Acambay*. Secretaría de Educación Pública.
55. Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal. (2014). *Estado de México, Acambay. Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México*. Municipio de Acambay. Disponible en: <http://e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/EMM15mexico/municipios/15001a.html> Consultado el 18 de Actubre de 2014.
56. Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (1995). *Sistema Estatal de Información*.
57. Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2000). *Conteo General de Población y Vivienda. XII Censo General de Población y Vivienda 2000*. México: INEGI.
58. Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2005 - 2009). *Sistema de Cuentas Nacionales de México. Producto Interno Bruto por Entidad Federativa*. INEGI.

59. Instituto Nacional Indigenista. (1998). H. Ayutamiento de Acambay.
60. Instituto Nacional de la Nutrición México. (1973). *Nutrición, clave del bienestar*. Ciudad de México: Editorial Tlaloc S.A.
61. Iturriaga, J. (2000). *Las Cocinas de México tomo II*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
62. Iturriaga, Y. (2012). Reflexiones sobre la cocina tradicional mexicana y la UNESCO. *Archipelago*, 57-59.
63. Lagunas, Z. (1998). Estudios de cultura Otopame. En Y. Lastra, & N. Quezada, *Estudios de Cultura Otopame* (pág. 126). Ciudad de México: Impresos JENACH.
64. Lara, J. (25 de Abril de 2014). La pureza alimentaria. *El Financiero*, pag. 19.
65. Laurencin, J.-p. (1998). A empresa face globalizaçao da economia. *Ensaio FEE*, 63.
66. Lazcarro, I. (2008). Pueblos indígenas de México y Agua: Otomíes de la Huasteca. *Instituto Nacional de Antropología e Historia, Atlas de Culturas del Agua en América Latina y el Caribe*.
67. León Portilla, M. (1993). Prologo. En P. Van Rhijn, *La cocina del maíz* (págs. 11-15). Ciudad de México: Editorial Reproducciones Fotomecánicas.
68. León Portilla, M. (2006). *La filosofía náhuatl estudiada en sus fuentes*. Ciudad de México: Ediciones UNAM.
69. León Portilla, M. (1978). *Boletín informativo sobre Huamango*. México: Gobierno del Estado de México.
70. Lira, C. (13 de Marzo de 2010). El peor rumbo alimentario. *La Jornada*, pag. 16.
71. López, F. (2012). Un manto protector. En INAH, *Elogio de la cocina mexicana Patrimonio Cultural de la Humanidad* (págs. 25-36). Ciudad de México: Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana y Artes de México.
72. López, F., Nieto, J., Peidro, J., y Rivas, F. (2008). Bocio y nódulo tiroideo. *Sociedad española de endocrinología pediátrica*, 1-14.
73. López, G. (2002). Patrimonio gastronómico y cultural. En S. y. Artes, *Patrimonio cultural y turismo Tomo 1* (págs. 28-39). México: CONACULTA.

74. López, G. (2012). Comémos, luego existimos. (págs. 12-24 ). En INAH, *Elogio de la cocina mexicana Patrimonio Cultural de la Humanidad* . Ciudad de México: Conservatorio de la cultura Gastronómico Mexicano y Artes de México.
75. López, J., Hernández, E., y Mercado, M. (2014) *Bola de nieve*. Ciudad de México Disponible en: <http://www.google.com.mx/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0CCUQFjAB&url=http%3A%2F%2Fwww.dpye.iimas.unam.mx%2Ffinals2007%2FBOLA%2520NIEVE.ppt&ei=b9MPVMWOJ4OfggTdrIGIDQ&usg=AFQjCNF4EvVqVTTLbqZqPyuZP6ciCNqkPg&sig2=BxhnovvEYrp4zXPhCU MS8w&bvm=bv>. Consultado el 09 de Septiembre de 2014.
76. López, M. (2012). *Comida y Cultura: Un acercamiento a la gastronomía tradicional de Acambay, Estado de México*. Tesis de Licenciatura. Universidad Autónoma del Estado de México, Facultad de Turismo y Gastronomía. Toluca, Estado de México.
77. Lozano, L., Montañó, M., Uribe, S., Lozano, J., y Lozano, D. (1997). El capital, la canasta básica y el poder adquisitivo del salario. En L. Burgos, A. Solórzano, A. Tello, & V. Éric, *Crisis Alimentaria en México* (págs. 125-158). Ciudad de México: Grupo parlamentario del PRD; Cámara de Diputados LVI legislatura; Congreso de la Unión.
78. Lozoya, J. (2012). México en las batallas de las cocinas nacionales . En INAH, *Elogio de la cocina mexicana Patrimonio Cultural de la Humanidad*. Ciudad de México: Conservatorio de la Cultura Gastronómica de México y Artes de México.
79. Macias, A., Quintero, M., Camacho, E., y Sánchez, J. (2009). La tridimensionalidad del concepto de nutrición, su relación con la educación para la salud. *Revista Chilena de Nutrición*, 1129-1135.
80. Mansilla, M. (2000). Etapas del desarrollo humano. *Revista de Investigación en Psicología*.
81. Mateus, J., y Brassat, D. (2002). La globalización: sus efectos y bondades. *Economía y Desarrollo*, 65-77.
82. Mejía, A. (11 de Octubre de 2014). Marchan hoy; temen estar quebrados para 2015. *Nuestro Mundo*.
83. Mercado, G. y Rojas, A. (2007). *Uso y consumo de hongos silvestres comestibles en el municipio de Acambay, Estado de México*. Tesis de

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

84. Morales, G. (1994). *Pueblos Indígenas de México, Otomíes del Estado de México*. México: Secretaría de Desarrollo Social.
85. Morales, J. (19 de 05 de 2013). El sistema agroalimentario en México: un escenario de crisis. *La Jornada Jalisco* , pág. 26.
86. Murillo, J., y Martínez, C.(2010) *Investigación Etnográfica*. Madrid. Disponible en:  
[http://www.uam.es/personal\\_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso\\_10/I\\_Etnografica\\_Trabajo.pdf](http://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso_10/I_Etnografica_Trabajo.pdf) Consultado el 10 de Mayo de 2014.
87. Murillo, J. (2014) *Estudios de casos*. Madrid. Disponible en :  
[http://www.uam.es/personal\\_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso\\_10/EstCasos\\_Trabajo.pdf](http://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso_10/EstCasos_Trabajo.pdf) Consultado el 9 de Mayo de 2014.
88. Navas, J. (2009). La globalización de la alimentación reflejada en la construcción de la relación espero alimentario-lego. *Nómadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales y Jurídicas*, 199-213.
89. Nolasco, M. (1994). Comida: Alimento o Cultura. En D. S, y E. Pérez, *Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria* (págs. 399-420). Ciudad de México: Centro de Investigaciones en Alimentación y Desarrollo, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
90. Noriega, L. M. (03 de Agosto de 2014). Se pierde la mitad de cultivos de maíz en Atlacomulco y Toluca. *El Sol de Toluca*, pag. 22.
91. NOTIMEX. (25 de Junio de 2014). Sector orgánico en México creció 504% en los últimos 10 años. *El financiero*, pag 30 .
92. Olmedo, B. (2004). *Crisis en el campo mexicano*. Ciudad de México: Instituto de investigaciones económicas UNAM.
93. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (1997). La agroindustria y el desarrollo económico. En D. E. Social, *El estado mundial de la agricultura y la alimentación*. Roma: FAO editores.
94. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2008). El sector agroalimentario como sistema. En O. d. Alimentación, *Ingeniería de alimentos, calidad y competitividad en sistemas de la pequeña industria alimentaria* (págs. 9-46). Roma: FAO.



95. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2014). *Capítulo 15. Falta de vitamina A*. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/006/w0073s/w0073s0j.htm> Consultado el 21 de Diciembre de 2014.
96. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2014). *La seguridad alimentaria y nutricional*. Disponible en: importancia de la producción de alimentos: <http://www.fao.org/docrep/x4400s/x4400s11.htm> Consultado el 18 de Septiembre de 2014.
97. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2014). Capítulo 17. Pelagra. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/006/w0073s/w0073s0l.htm> Consultado el 19 de Diciembre de 2014.
98. Orozco, M. (1997). El consumo de alimentos en las encuestas ingesto-gasto. En L. Burgos, A. Solórzano, A. Tello, y É. Villanueva, *Crisis Alimentaria en México* (págs. 147-158). Ciudad de México: Grupo parlamentario del PRD; Cámara de Diputados LVI legislatura; Congreso de la Unión.
99. Ortega, M., y Palacio, V. (1997). La situación agropecuaria y los productos básicos: algunas propuestas . En L. Burgos, A. Solórzano, A. Tello, y V. Éric, *Crisis Alimentaria en México* (págs. 53-59). Ciudad de México: Grupo Parlamentario del PRD; Cámara de Diputados LVI Legislatura; Congreso de la Unión.
100. Paire, J. (2004). *De caracoles y Escamoles* . Ciudad de México: Alfaguara.
101. Palacios, M. d., y Román, R. (1994). Algunas reflexiones sobre estudios de patrones alimentarios y su relación con la salud. En S. Doode, & E. Pérez, *Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria* (págs. 329-342). Ciudad de México: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
102. Pedrero, D., y Pangborn, R. (1989). *Evaluación sensorial de los alimentos*. Primera Edición. Ciudad de México: Alhambra mexicana.
103. Peña, Y., y Hernández, L. (2009). *Olores y sabores de la cocina hñãñü*. Ciudad de México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
104. Pérez Alvirde, M. (1995). *Erecciones municipales, villas, ciudades, anexionones y segregaciones territoriales del Estado de México*. México: LII Legislatura del Estado de México.

105. Pérez, A., Palacios, B., y Castro, A. (2002). *Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes*. Ciudad de México: Ogali.
106. Pérez, G. (2000). *Charlas sobre gastronomía mexicana*. México: AGM Editorial.
107. Petrini, C. (2012). Buena, limpia y justa. La comida tradicional mexicana. En INAH, *Elogio de la cocina mexicana* (págs. 49-54). Ciudad de México: Conservatorio de la cultura gastronómica mexicana y Artes de México.
108. Prieto, M., Mouwen, J., López, S., y Cerdeño, A. (2008). *Concepto de calidad en la industria agroalimentaria*. España. Disponible en: [http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=s0378-18442008000400006&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=s0378-18442008000400006&script=sci_arttext) Consultado el 21 de Septiembre de 2014.
109. Procuraduría Federal del Consumidor. (2013a). Suplementos Alimenticios ¿Demasiado buenos para ser verdad? *Revista del consumidor*, 29-32.
110. Procuraduría Federal del Consumidor. (2013b). Alimentos adicionados ¿Qué tanto le suman a tu vida? *Revista del Consumidor*, 44-58.
111. Procuraduría Federal del Consumidor. (2013c). sodio en el bolillo y pan de caja, te echan la sal ¡y tú ni encuenta! *Revista del Consumidor*, 31-43.
112. Piña Chan, R. (1981). *Investigaciones sobre Huamango y región vecina*. México: Gobierno del Estado de México.
113. ProMéxico. (2012) *Industria de alimentos procesados*. México Disponible en: [http://mim.promexico.gob.mx/work/sites/mim/resources/LocalContent/72/2/Alimentos\\_procesados\\_ES.pdf](http://mim.promexico.gob.mx/work/sites/mim/resources/LocalContent/72/2/Alimentos_procesados_ES.pdf) Consultado el 03 de Octubre de 2014.
114. Questa, A., & Utrilla, B. (2006). Otomíes del Norte del Estado de México y Sur de Queretaro . *Pueblos Indigenas del México Contemporaneo*, 1-62.
115. Ramírez, É. (1 de Abril de 2012a). Millonarios de Forbes, subsidiados por Sagarpa. *Contralínea.com.mx*.
116. Ramírez, É. (25 de Enero de 2012b). Transnacionales, dueñas de los alimentos “mexicanos”. *Contralínea.com.mx*.
117. Ramírez, É. (7 de Junio de 2013). EU duplica precio de maíz que vende a México. *Contralínea.com.mx*.

118. Richmond, A., Calvo, J., Serrano, G., y Payne, G. (2009). Estudio del estado de nutrición y los hábitos alimentarios de comunidades otomíes en el valle del Mezquital en México. *Salud Pública de México*, 657-674.
119. Rivera, L. (1986). *Perfiles sociológicos*. Toluca de Lerdo: Colección: Cuadernos de Cultura Universitaria UAEMex.
120. Robin, M. (2008). *El mundo según Monsanto*. Barcelona: Editorial Península.
121. Romero, J. (1992). *Acambay Fragmentos Historicos*. Toluca: Imprenta Offsegría.
122. Romero, T., y Viesca, C. (2009). *El Sabor de nuestra cultura, Gastronomía indígena del Valle de Toluca*. Toluca: Universidad Autonoma del Estado de México, Secretaria de Docencia .
123. Rubio, B. (1995). Agricultura mundial, estructura productiva y nueva vía de desarrollo rural de América Latina . En H. Carton, *Globalización, deterioro ambiental y reorganización social en el campo* (págs. 174-183). Ciudad de México: Universidad Nacional Autonoma de México.
124. Ruíz, M. (16 de Enero de 2014). De Procampo a Proagro Productivo. *El Financiero*, pag 8.
125. Sampieri, R., Collado, C., y Lucio, P. (2003). *Metodología de la investigación*. México, Distrito Federal: McGraw-Hill.
126. Sánchez, A. (1983). *Historia Elemental del Estado de México*. Toluca de Lerdo: Pliego Impresiones.
127. Sánchez, F., y Chávez, C. (2013). Idioma y saberes otomíes. Rescate y práctica en la vida cotidiana. *Revista Pueblos y fronteras digital*, 151-176.
128. Sánchez, R. (2006). *Conversacion en la cocina: Gastronomía Mexiquense*. Toluca de Lerdo: Colección Mayor.
129. Schultz, T. (1994). *La organización económica de la agricultura*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
130. Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. (2012). *Diagnostico del Sector rural y pesquero, Identificación de la problematica que atiende PROCAMPO* . Ciudad de México: FAO, SAGARPA.

131. Serrano, E. (1999). *Acambay Monografía Municipal*. México: Editorial Emahaia.
132. SGM. (2013). *Servicio Geológico Mexicano*. Ciudad de México. Disponible en:  
[http://www.sgm.gob.mx/index.php?option=com\\_content&task=view&id=82&Itemid=83&lang=es](http://www.sgm.gob.mx/index.php?option=com_content&task=view&id=82&Itemid=83&lang=es) Consultado el 15 de Diciembre de 2014
133. Solaresa, T., Villegas, A., Gómez, G., Cruz, J., & Hernández, A. (2006). La agroindustria láctea en el Valle de México: un ensayo. *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal*, 181-192.
134. Sousette, J. (1993). *La Familia Otomí-Pame del México Central*. México DF: Fondo de Cultura Económica.
135. Spiegel, J. (2002). Cuestiones de salud pública. En D. Berkowitz, *Sectores basados en recursos biológicos: Industria alimentaria* (págs. 13-14). España: Editorial Síntesis.
136. Trápaga, Y. (1994). Políticas y tendencias agrícolas internacionales en los noventa. En S. Doode, & E. Pérez, *Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria* (págs. 39-59). Ciudad de México: Centro de investigación en alimentación y desarrollo A.C.
137. Troncoso, C., & Amaya, J. (2009). Factores sociales en las conductas alimentarias de estudiantes universitarios. *Revista chilena de nutrición*, 1090-1097.
138. Trujillo Candelaria, J. A. (Diciembre de 1977). Posibilidades Acuíferas en sedimentos Continentales Terciarios de la República Mexicana. *Boletín de la Sociedad Geológica Mexicana*, 34 - 51.
139. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. (2013) *Patrimonio inmaterial*. Disponible en:  
<http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/> Consultado el 15 de Noviembre de 2013.
140. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. (2010). *Tradicional mexican cuisine - ancestral ongoing community culture, the Michoacán paragim*. Nairobi, Kenia: Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the intangible cultural heritage.
141. Urbina, F., & Camacho, H. (1973). *Boletín del Instituto de geografía de México sobre la zona megasísmica de Acambay - Tixmadeje*. México: Patria.

142. Van de Fliert, L. (1998). *El Otomí en busca de la vida*. Ciudad de México : Universidad Autónoma de Querétaro.
143. Vargas, L. (1997). Un banquete de la cocina mexicana. En E. Florescano, *El patrimonio nacional de México* (págs. 266-288). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes y Fondo de Cultura Económica.
144. Villegas, A. (2012). *Los quesos mexicanos*. México: Universidad Autónoma Chapingo.

## Anexos

### Anexo 1. Cuestionario guía

#### Objetivo

Obtener información relativa a los diferentes recursos agroalimentarios de Acambay, así como algunos fenómenos que rodean a la gastronomía. Este instrumento, aplicado a la primera generación sirve como punto de comparación temporal del cómo era antes el fenómeno culinario, registrando las opiniones y experiencias de los abuelos.

Posteriormente, la aplicación a la segunda generación permite constatar algunas de las transformaciones del patrimonio agroalimentario que hoy se desarrollan con cotidianidad, para su posterior comparación, con esto podemos empezar a identificar los factores y momentos transformadores.

Al utilizarlo con la tercera generación se puede dar seguimiento a las diferentes transformaciones que han ocurrido en el patrimonio agroalimentario, así como confirmar las modificaciones que más arraigo han tenido, al tiempo que se puede recrear un panorama de lo que depara la gastronomía acambayense.

Nombre:

Edad:

Generalidades

1. ¿Cómo describe de modo general a la cocina Acambayense?
2. ¿Cuáles considera que son los elementos distintivos de la gastronomía de Acambay?

Agricultura

3. ¿Cuáles son los principales cultivos del municipio y cómo son aprovechados?

## Historia

4. ¿Existen sucesos y/o personajes históricos inmersos o relacionados con la gastronomía de Acambay?

A) Si

¿Qué suceso o que personaje?

¿Cuál es la relación con la cocina?

B) No

## Personas y Roles

5. ¿Quiénes y cómo participan del fenómeno culinario?

## Momentos

6. ¿Tiene alguna importancia el orden del desarrollo de la acción de cocinar, de servir, o de comer?

A) Si

¿Cuál?

¿Por qué?

B) No

## Equipo y Utensilios de cocina

7. ¿Existen elementos como utensilios y herramientas que sean característicos de la gastronomía de Acambay?

A) Si

¿Cuáles?

¿Qué impacto tienen dentro de la gastronomía propia del municipio?

¿Sabe si estos utensilios han tenido cambios a través del tiempo?

B) No

8. Al cocinar usted diría que utiliza equipo de cocina...
- A) Muy moderno
  - B) No muy moderno, pero actual
  - C) Actual pero utilizando ocasionalmente instrumentos y equipo tradicional
  - D) Tradicional únicamente

#### Espacios

9. ¿Tiene algún significado especial en donde se desarrolla el fenómeno culinario, como la cocina, el comedor u otros relacionados?
- A) Si
    - ¿Qué lugares tienen significado especial?
    - ¿Por qué?
  - B) No

#### Festividades

10. ¿Cuáles considera que con platillos festivos tradicionales del municipio?
11. ¿En qué ocasión se sirven?

#### Preparaciones

12. ¿Qué platillos tradicionales que conoce?
13. ¿Por qué los anteriores son consideradas como tradicionales?
14. ¿Recuerda alguna receta o recetas que hayan tenido transformaciones a través del tiempo?
- A) Si
    - ¿Cuál?
    - ¿Qué cambios ha tenido?
    - ¿Conoce la razón de esta modificación?
  - B) No

#### Ingredientes



15. ¿Cuáles son los ingredientes principales de la gastronomía de Acambay?

16. ¿Considera que Acambay posee ingredientes distintivos?

A) Si

¿Cuáles?

¿Por qué se consideran únicos o especiales?

B) No

17. ¿Existen ingredientes que hayan dejado de consumirse, que antes fuesen habituales en el municipio?

A) Si

¿Cuáles?

¿Conoce la razón de este desuso?

¿Qué preparaciones se hacían con él?

¿Qué importancia tiene este ingrediente en las preparaciones?

B) No

#### Técnicas de cocina

18. ¿Cuáles consideraría como las principales técnicas de cocina de la gastronomía de Acambay?

19. ¿Sabe de algunas técnicas de cocina que hayan sido sustituidas o que estén en desuso?

A) Si

¿Cuáles?

¿Conoce la razón de este desuso?

¿Qué preparación emplea esta técnica?

¿Qué importancia tiene esta técnica en la preparación?

B) No

#### Alimentación y dieta

20. ¿Cómo considera que ha sido la modificación de la alimentación a través de las generaciones subsecuentes?

A) Con muchas transformaciones

- B) Con transformaciones moderadas
- C) Con pocas transformaciones

21. ¿Cree que la dieta actual tiene la calidad nutricional que en tiempos pasados?

A) Si

¿Por qué?

B) No

¿Por qué?

¿Sobre quiénes y por qué tiene repercusión la transformación de la cocina tradicional del municipio?

#### Movimientos migratorios

22. ¿Qué tanta relevancia cree que tengan los movimientos migratorios con respecto a la cocina tradicional de Acambay?

A) Importancia determinante

B) Importancia apenas significativa

C) Importancia moderada

D) Poca importancia

E) Ninguna importancia

23. Justifique el porqué de su respuesta

#### Opiniones

24. ¿Para usted tiene un significado especial el acto de cocinar y/o comer?

A) Si

¿Cuál?

B) No

25. ¿Considera que la cocina de Acambay debe ser apreciada?

A) Si

¿Por qué?

B) No

¿Por qué?

26. ¿Cuáles son los aspectos en los que diría que ha cambiado más esta gastronomía? y ¿por qué?

27. ¿Considera que es alentador el futuro de esta cocina tradicional?

A) Si

¿Por qué?

B) No

¿Por qué?

¿Qué considera que debe ser rescatado?

28. ¿Cómo creé que podría mejorarse el panorama para la cocina tradicional del municipio?

29. ¿Cuáles considera los cinco platillos más representativos de su generación?



### Anexo 3

#### Objetivo

Obtener información adicional relativa a la preparación en cuestión, no necesariamente deben ser contestados todos los puntos, solo aquellos que puedan brindar información valiosa que pueda rodear al platillo en cuestión.

#### Ficha de información comparativa

Aspecto cultural relacionado	
Función dentro del aspecto cultural	
Tiempo de existencia de la receta	
Importancia dentro de la comunidad	
Variación que puede presentar la preparación en cuanto a:	
- Ingredientes	
- Métodos y Técnicas de cocción	
- Instalaciones	
- Equipo e Instrumentos de cocina	
- Indumentaria	
- Roles de quienes se ven involucrados	
- Fechas	
- Presentación	
- Servicio	
Causas de variación:	
- Factibilidad de manipulación de ingrediente (es)	
- Economía	
- Dinámica Social	

- Temporalidad	
- Dinámica Ambiental (ecología)	
Consecuencias principales de la modificación	
Opiniones del que brinda la receta	

#### **Anexo 4. Ejemplos prácticos relacionados con la transformación agroalimentaria**

##### **Objetivo**

Se presentan algunos ejemplos prácticos que permitirán examinar algunos de los hábitos de los distintos niveles generacionales. Estos hábitos tienen que ver con las transformaciones en la gastronomía y con la adopción de nuevos patrones de consumo.

¿Cuántas veces al mes realiza las siguientes acciones o tiene las siguientes inquietudes?

Acción	Frecuencia	Motivos
1. Prepara platillos típicos o tradicionales de la cocina mexicana.		
2. Prepara platillos de tipo internacional (más comerciales).		
3. Tiene curiosidad por conocer la cocina mexicana de otras regiones.		

4. Tiene curiosidad por conocer la cocina propia de otros países.		
5. Come en casa, alimentos elaborados en la misma.		
6. Come en establecimientos de comida local.		
Come en establecimientos de <i>fast food</i> .		
7. Compra y/o utiliza alimentos industrializados o procesados.		
8. Se preocupa por el origen de los ingredientes que emplea.		
9. Elabora preparaciones nutricionalmente balanceadas.		
10. Ofrece los platillos tradicionales del municipio en eventos importantes personales como cumpleaños, santos, salidas etc.		
11. Se preocupa por el impacto ambiental de lo se consume.		
12. Prepara platillos de temporada.		