

Memoria alimentaria y transformación ambiental en las comunidades mazahuas de México

Alimentary memory and environmental transformation in the Mazahua communities of Mexico

Memória da alimentação e transformação ambiental nas comunidades Mazahua do México

David Figueroa Serrano

Facultad de Antropología, Universidad Autónoma del Estado de México, Estado de México, México

Sofía De la Luz Reyes

Facultad de Antropología, Universidad Autónoma del Estado de México, Estado de México, México

RESUMEN

En este texto analizamos una forma de la memoria caracterizada por la bioculturalidad, que se hace presente en las interacciones y experiencias de vida de los pueblos mazahuas con su entorno. Nos referimos a la memoria colectiva sobre los saberes y sabores tradicionales vinculados a la alimentación, la cual definimos como *memoria alimentaria*. Con ello, buscamos comprender cómo la población mazahua reconoce sus formas históricas de vida, sus experiencias que entrañan una inherencia con su entorno y los sabores implicados en la experiencia alimentaria. Los alimentos de origen lacustre tienden a desaparecer por los daños ecológicos de las cuencas hidrológicas del Valle de Toluca; no obstante, la memoria alimentaria es un referente significativo de la ecoestética comunitaria y de las formas en que la tradición lacustre sigue estando presente.

Palabras clave: Memoria alimentaria, Bioculturalidad, Pueblos mazahuas, Paisaje cultural.

Recebido em 08 de outubro de 2022.
Avaliador A: 16 de novembro de 2022.
Avaliador B: 29 de novembro de 2022.
Aceito em 13 de fevereiro de 2023.



ABSTRACT

In this text we analyze on a form of memory characterized by bioculturality, that is present in the interactions and life experiences of the Mazahua peoples with their environment, we refer to the collective memory of traditional knowledge and flavors linked to food, which can be defined as food memory. With this, we seek to understand how the Mazahua population recognizes their historical ways of life, their experiences that involve an inherence with their environment and the flavors involved in the food experience. Foods of lake origin tend to disappear due to ecological damage from the hydrological basins of the Toluca Valley, however, food memory is a significant reference of community eco-aesthetics and of the ways in which the lake tradition is still present.

Keywords: Alimentary memory, Bioculturality, Mazahua peoples, Cultural landscape.

RESUMO

Neste texto analisamos uma forma de memória caracterizada pela bioculturalidade, que está presente nas interações e experiências de vida dos povos Mazahua com seu meio ambiente. Referimos à memória coletiva de saberes e sabores tradicionais ligados à alimentação, que pode ser definida como memória da alimentação. Com isso, buscamos compreender como a população Mazahua reconhece seus modos de vida históricos, suas vivências que envolvem uma inerência com seu ambiente e os sabores envolvidos na experiência alimentar. Os alimentos de origem lacustre tendem a desaparecer devido aos danos ecológicos das bacias hidrográficas do Vale do Toluca, no entanto, a memória da alimentação é uma referência significativa da ecoestética comunitária e das formas como a tradição lacustre ainda está presente.

Palavras-chave: Memória da alimentação, Bioculturalidade, Povos Mazahua, Paisagem cultural.

INTRODUCCIÓN

En este texto analizamos una forma de la memoria, caracterizada por la bioculturalidad, que se hace presente en las interacciones y experiencias de vida de los pueblos mazahuas con su entorno. Nos referimos a la memoria colectiva sobre los saberes y sabores tradicionales vinculados a la alimentación, la cual definimos como *memoria alimentaria*. Esta se ha gestado en la experiencia de la sociedad mazahua con su entorno y cómo dichas experiencias son

revaloradas desde el presente.

A partir de una etnografía enfocada en las formas del recordar, la transformación de los contextos lacustres y los conocimientos sobre el tratamiento del entorno, buscamos identificar la memoria alimentaria que, desde el presente, expone diversas exégesis de los procesos sociales vinculados a la interacción de las poblaciones mazahuas con la cuenca del Lerma, la transición del entorno y los procesos de cambio laboral e industrialización de la región.

La alimentación como una necesidad vital, no se limita a la función fisiológica y psíquica de los alimentos, su relevancia es mucho más amplia y significativa. Además de su importancia para el bienestar físico, la comida y el acto de comer pueden ser una fuente de placer o pueden estar vinculada a ciertos riesgos (ESPEITX; GRACIA, 1999). La alimentación hace referencia a la intimidad corporal, por ello, hay una atención sobre los alimentos, los cuales se configuran a partir de diversas prescripciones, ritos y tabúes con relación a sus efectos sobre el organismo. De igual forma, hay una condición que vincula a los alimentos con la personalidad, ya que se llega a asumir, en algunas sociedades, que la ingestión de ciertos alimentos también implica la asimilación de sus características materiales o simbólicas (ibid).

A partir de lo que comemos imprimimos diferencias sociales y de clase, se establecen semejanzas étnicas y jerarquizaciones sociales. Una forma de comer es una forma de concebir el mundo, porque la incorporación de los alimentos supone también una incorporación de propiedades morales que contribuyen a formar nuestra identidad individual y cultural (CONTRERAS; GARCÍA, 2005).

Los diferentes usos de los alimentos, el orden, la composición, la hora y el número de las comidas diarias..., todo ello está codificado de un modo preciso. Un cierto número de “indicadores” gustativos afirma una identidad alimentaria, delimita muy vigorosamente la pertenencia culinaria a un territorio determinado (Ibid, 2005, p. 7).

La alimentación es un proceso biocultural que se configura a partir de características sociales determinadas por un sistema ideológico, integrado por aspectos ecológicos, simbólicos, jurídicos, religiosos, de parentesco, entre otros, implícitos en un contexto histórico. Por ello, el acercarnos a la memoria alimentaria permite entender las dinámicas de la transición marcada por la correlación entre la visión del pasado y las perspectivas del presente. Los testimonios de los pobladores mazahuas son esenciales en el entendimiento sobre cómo fue la alimentación regional, los procesos de transformación socioambiental y cómo en ese proceso, el recuerdo de la experiencia íntima de la alimentación acompaña y define formas de valoración de la historicidad social. El entorno es marcado por lo vivido, de los relatos de las personas y del significado que ellas le dan a sus experiencias. Los relatos sobre la alimentación mazahua y

las prácticas culinarias actuales están en constante reconstrucción lo que permite a la memoria retomar la interpretación referente al pasado desde su exégesis actual.

La población mazahua o *jñatro*, está ubicada en los estados de México y Michoacán. De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), en el Estado de México se encuentra la mayor población indígena mazahua, con 132,710 hablantes, quienes habitan principalmente en 13 municipios (2020). Por su amplitud poblacional y cultural, la lengua mazahua es la que se identifica con mayor vitalidad y extensión poblacional en la entidad. Esta lengua es derivada de la familia lingüística otopame.

La diversidad cultural y biológica del Estado de México es un marco significativo que históricamente ha definido la amplitud de prácticas culturales y alimenticias sobre todo a partir de la presencia de tres regiones hidrológicas: Lerma-Santiago, Balsas y Pánuco. Las comunidades mazahuas se ubican en zonas cercanas a las cuencas del Lerma y Cutzamala. Estas dos cuencas son de gran trascendencia, puesto que la primera cubre el 23.90% de la superficie de la entidad (INEGI, 2001), atravesando la región mazahua en el centro-norte del estado; mientras que la cuenca del Cutzamala, que se interna por el territorio estatal en el lado occidente, es la principal fuente hídrica aprovechada para la megalópolis del Valle de México.

En este estudio nos enfocamos en la región de los Baños en el municipio de Ixtlahuaca, Estado de México. Dicha región está conformada por cuatro localidades que anteriormente formaban el poblado “Santa María la Asunción Atotonilco” (GALINDO; GARCÍA, 2018). Dichas localidades son: San Pedro de los Baños, Jalpa de los Baños, La Concepción de los Baños y San Cristóbal de los Baños.

En específico, nos hemos centrado en las localidades de San Pedro y Jalpa de los Baños. En ellas se realizó un trabajo etnográfico del 2017 al 2020, acompañado de recorridos etnobiológicos en la zona lacustre, entrevistas y pláticas informales con la población de diversos grupos de edad, desde los 18 años en adelante, aunque enfocada en personas mayores, de 50 a 80 años. A partir de historias de vida vinculadas a la alimentación, así como del registro de las formas en que la población sigue obteniendo recursos del entorno inmediato a sus comunidades. La agricultura, pesca, recolección de hierbas comestibles y la cacería en baja escala siguen siendo relevantes como parte de las prácticas para proveer alimentos, aunque cada vez más limitadas por los desajustes ambientales, el cambio laboral que ha generado el abandono del campo para el empleo en espacios industriales y la presencia de nuevas prácticas alimentarias vinculadas a productos industrializados.

MEMORIA, ALIMENTACIÓN Y PAISAJE EN LAS COMUNIDADES MAZAHUAS DE LA REGIÓN DE LOS BAÑOS, IXTLAHUACA

El Valle de Ixtlahuaca, en el Estado de México, se caracteriza por ser una planicie que está rodeada por la cadena montañosa del eje Neovolcánico; además, es un espacio de conexión entre diferentes afluentes provenientes de la Región hidrológica del Lerma-Santiago y la Región hidrológica del Balsas. La primera constituye la base principal de los recursos hídricos de la región, puesto que el municipio es atravesado por la cuenca del Lerma. Su clima, común en gran parte del altiplano central, es templado, subhúmedo y semifrío, subhúmedo.

La región de los Baños, en el municipio de Ixtlahuaca, es reconocida por la presencia de un manantial de aguas termales que históricamente era utilizado por los pobladores para bañarse e incluso para la sanación. Además de este manantial, las venas de agua y las condiciones geográficas permitieron la formación de una laguna que era aprovechada para la pesca y recolección de diferentes especies lacustres de flora y fauna, aspectos que aún se llegan a mantener en baja escala, puesto que, a finales de la década de 1960, se generó un proyecto de trasvase para beneficiar al Valle de México, lo que propició la desecación de la laguna casi en su totalidad (DE LA CRUZ, 2014; FIGUEROA, 2020).

Para los pobladores mazahuas de la región de los Baños, comer y saber cocinar implican saber cultivar, cosechar, cazar, recolectar y pescar. El conocimiento indígena sobre los alimentos está relacionado con las formas de proveerlos, las épocas en que éstos se pueden conseguir dependiendo los tiempos de lluvia o de secas, así como la preparación y los momentos y épocas de consumo. En ese sentido, el paisaje y la alimentación se vinculan a partir de sus temporalidades, la presencia de plantas y animales que se vuelven parte de los sabores y los olores del entorno.

Una característica del sistema alimentario mazahua es la clasificación de los alimentos en fríos y calientes. Esto se relaciona también con el proceso de salud y enfermedad, ya que se considera que hay alimentos que por su carácter pueden ayudar a sanar o, por el contrario, afectar a la salud. De igual forma, como lo plantea Esteban Segundo (2014), en la época de secas se consumen alimentos fríos, mientras en la de las lluvias se ingieren los calientes, ya que esto permite generar un equilibrio corporal. En ese sentido, la experiencia de escuchar a las abuelas y abuelos era fundamental para la transmisión de los conocimientos sobre los alimentos y cuáles son buenos para comer, según ciertas circunstancias. Por ejemplo, los abuelos solían decir que la carne de guajolota, así como sus huevos eran fríos por lo que era malo que las

mujeres recién paridas los comieran.

El agrosistema principal de las comunidades mazahuas es la milpa. La biodiversidad de ésta se caracteriza esencialmente por la presencia de los cultivos de maíz, frijol y calabaza. Este sistema vincula el ambiente con diversas prácticas económicas, socioculturales y religiosas, a través de los ciclos rituales, las formas de organización social y comunal. Otros productos que se siembran son las habas, chiles, chícharos, tomate y jitomate. La milpa en la región, como lo plantea Vásquez y colaboradores (2016), también proporciona otros productos, como rastrojo y diversas arvenses que son utilizadas para la alimentación de animales domésticos (caballos, mulas y toros).

En diversas comunidades mazahuas del municipio de Ixtlahuaca, la milpa es de temporal y de riego. Es posible encontrar distintos tipos de maíces, como lo es el blanco, amarillo, negro, rosado, pinto, cacahuacintle y palomero. En los últimos años se ha dado la presencia de semillas híbridas de maíz que son utilizadas por los campesinos por su mayor resistencia a las inclemencias del tiempo.

En los huertos se pueden encontrar habas, chayote, chilacayote, hierbas aromáticas, chiles, nopal, árboles frutales, entre otros (CANO; GÓMEZ, 2017). Tanto en las milpas como en las cercanías de las fuentes de agua y barrancas es posible recolectar una variedad amplia de quelites que son hierbas muy utilizadas por las poblaciones mazahuas y suelen ser un referente importante de su gastronomía. En los bosques cercanos, las mujeres recolectan diversas variedades de hongos, en la época de lluvias, para la alimentación familiar y la venta en pequeña escala. Munguía y colaboradores (2014) mencionan que principalmente se recolectan los hongos llamados patitas de pájaro, azules, pancitas, tejamanileros, gachupines y de oreja. Además de ser alimento, algunos de ellos son considerados medicinales.

Los tiempos “de antes” son recordados con añoranza por los pobladores de la zona, quienes disfrutaron de ciertos lugares como la laguna y los baños de agua termal, pero también relacionan ese pasado con el sufrimiento, pues comían “sólo lo que podían”, tenían que caminar amplias distancias para vender algunos productos o para aprovechar alimentos del monte; los hermanos mayores tenían que trabajar para ayudar a los padres y cuidar a los hermanos menores. Las personas tenían que dividir lo poco que tenían para comer, su alimentación principalmente abarcaba tortillas que, cuando era posible, iba acompañada de un huevo o un chile, según las condiciones de la familia.

Los alimentos, antes de la década de los sesenta del siglo pasado, se obtenían principalmente en espacios como la laguna o las milpas. La gente se dedicaba a la siembra, la pesca y la caza de animales de monte. Los alimentos eran de carácter local-familiar. Existían

hierbas que crecían de manera silvestre y eran utilizadas como alimentos, tal es el caso de los quelites, los cuales se comían asados, u otras plantas que se cortaban y se comían crudas, como el pápalo. Las hierbas son alimentos de fácil acceso y “con buen sabor”. Las niñas mazahuas recolectaban entre surco y surco de la milpa algunos quelites, papa de agua, berros, hierba de agua (sandereje). También podían recolectar la *tildoca* que es un tubérculo, semejante a la papa, de color morado. “La *tildoca* tenía que ser sacada con todo y su florecita”¹.

Las personas de mayor edad crecieron con los hábitos de pesca en las lagunas o cuerpos de agua dentro o cercanos a sus comunidades. Alimentarse de lo recolectado en estos espacios era parte de la cotidianeidad. En el río y la laguna se podían pescar diversas especies, como los charales o pescadito de río, ajolotes, ranas, acociles, atepocates (renacuajos), la rana blanca y la rana verde, así como las larvas de las libélulas que en esta región son denominadas “Padrecitos” o “Juanes”.

Aquí en San Pedro este aquí vivimos cerca de la laguna, esa era una laguna más grande que ahorita, más ancha de lo amplio esta como está... de allí de esa laguna se sacaban, se conciliaba, por decir ¡este! Pescaditos, acociles, tepocate, ranitas era lo que se conciliaba aquí se comía todo esto con nopales.²

En tiempo de lluvias se acudía a pescar las ranas, los acociles y los atepocates. Las personas describen la laguna como un lugar “bien bonito”. Había grandes cantidades de pescado y acocil, aún se conserva el nombre de “acocilear” para la práctica de ir a sacar acociles con red. Un tema que sobresale entre los habitantes de la región es que en la laguna había demasiada agua, eran varias hectáreas de laguna. Los acociles recolectados eran comúnmente dorados o cocinados al gusto. Ya cuando bajaba el nivel del agua, crecían los quelites y es cuando las madres mandaban a las hijas e hijos a recolectar hierbas o algunos animales en la rivera de la laguna o en la llanura. Los pescadores (que a su vez también eran campesinos y cazadores) identificaban lugares de abundancia como es el caso de los tulares. Estos espacios eran donde se encontraban (y aún se llegan a encontrar) mayor cantidad de peces, ranas verdes, acociles y ajolotes.

Yo no sé cómo se llama eso y hasta ahorita no he sabido cómo se llaman, pero ora ya no hay, eran negritos, larguito, le decían “padrecito”. Y si comíamos y comíamos no sé cómo se llame ese gusano que hay en el llano, había un llano, como había mucho pasto, mucho como si fuera esos animalitos, como si fuera eso que hay en un árbol llorón, ahorita ya no hay arbole llorón, pero así comíamos eso traíamos para asar en el

¹ Entrevista a Matilde López Lara, pobladora mazahua de 72 años, junio de 2019.

² Entrevista a Enedina Lara Bernal pobladora mazahua de 65 años, julio de 2019.

comal, era puro gusano ¡todo comíamos!³

La preparación de las ranas consistía en orearlas y posteriormente guisarlas con chile, podía ser salsa verde o salsa roja, principalmente el chile guajillo. La rana blanca que había en tiempo de lluvias solo se hervía para posteriormente comerla. Las personas recalcan que comían ¡bien sabroso! ¡Bien sabroso que estaba! El pescadito que había en el agua de la laguna era la sardina también muy “sabrosa”, la comían en forma de tamal.

En la laguna se podía encontrar el ajolote de color cebada que era comestible y el ajolote de color negro que los oriundos de la región no se comían. También se asumía que el ajolote con “arete”, es decir el que aún tiene branquias, es el que sí se puede comer y no hace daño. El modo de preparación del ajolote consistía en despellejarlo, le ponían una cantidad considerable de sal y lo ponían a orear al sol por dos o tres días para que se escurriera toda el agua que podría traer dentro (este proceso era común para los acociles, ranas y pescaditos, ya que dejarlos orear permitía que no se “apestaran”). Ya que se había cumplido este proceso lo guisaban en chile guajillo “¡puro guajillo!”. Éste es uno de los picantes que más consumían los mazahuas, posteriormente se fue incorporando el chile verde. El ajolote se acompañaba con nopales, también se podía preparar en mole verde o frito y acompañado de una guarnición de hierbas, la mayoría de ellas recolectadas en las orillas de la laguna. Los nopales, además de prepararse con el ajolote, eran comúnmente utilizados para acompañar otros alimentos de origen lacustre.

Favila, Quintero y Barrera (2011) describen algunas prácticas de pesca y, en especial, las formas de utilización del ajolote en la alimentación en algunas comunidades del Valle de Toluca. Los autores comentan que la pesca principalmente se efectuaba en las lagunas, en zonas profundas, aunque también se llegaba a pescar en áreas con poca profundidad, en zanjas o en lugares donde se drenan los campos de cultivo. Esta actividad estaba principalmente destinada para los varones.

Estos autores identifican dos tipos de ajolote: los “sordos” y los de “arete”, los primeros se caracterizan por un tono café, mientras que los segundos son de color negro. Estos últimos pueden ser comidos, a diferencia de los ajolotes sordos que son considerados de “mal agüero”. Por su parte, Ortiz y colaboradores (2001) dando una referencia histórica de mediados del siglo XX, mencionan que el ajolote “sordo” era considerado como medicinal mientras que el ajolote orejón, comestible.

Algunas personas consideran que el sabor del ajolote es semejante al de un pez, mientras que la mayoría lo relaciona con el sabor de la rana. En los mercados locales de la

³ Entrevista a Matilde López Lara, pobladora mazahua de 72 años, junio de 2019.

región mazahua-otomí puede encontrarse vivo o, en algunos casos, ya preparado en tamal (FIGUEROA, 2021). Hace dos décadas todavía era posible encontrarlo en los mercados de Toluca. Favila y colaboradores mencionan que

se colocaban los ajolotes en una hoja de tule y se les conocía como ensartadita de ajolotes, se ofrecían muy bien, junto con los juiles que se vendían por docena, los pescaditos negritos por medida, los acociles por bote, los atepocates por medias docenas. La venta de los ajolotes representa la importancia que tenía en el Valle debido a su valor nutricional y además sabroso, preparado en caldos, sopas, guisos y tamales, que incluso fueron parte de la comida en algunas fiestas patronales (Favila *et al.*, 2011, p. 84).

La sobrevivencia de los mazahuas dependía también de la caza de animales como el pato silvestre que llegaba a la laguna. Los hombres se encargaban de la cacería de los animales silvestres mientras que las mujeres en casa molían el chile que iba a acompañar al *tizi*, nombre con el cual se hace referencia a diferentes tipos de pato como el criollo, cenizo, chancualo, triguero, degollan, romon, roman y prieto, que es el que normalmente se cría en casa, puesto que éste ha sido el que más ha resistido los embates climáticos (VALENTE, 2019). También se llegaba a cazar golondrinas para ser asadas, así como conejos, tlacuaches, tejones, aunque en menor medida.

Entre las carnes de animales domésticos que históricamente han tenido amplia presencia en las comunidades mazahuas están la de guajolote y borrego. En ambos casos su preparación es principalmente para festividades religiosas o de importancia comunitaria como las bodas. El guajolote suele prepararse en mole acompañado con arroz y frijoles, mientras que el borrego se prepara en barbacoa. En las festividades, estos alimentos eran y siguen siendo acompañados de tamales agrios de maíz azul con canela y azúcar, tamales rellenos de pollo, rajas o carne de puerco (MUNGUÍA *et al.*, 2014)

Algunos roedores también fueron una fuente de alimentación importante, como la rata de campo. Ésta se asaba “como puerquito” y se comía. Algunos pobladores de la zona mencionan que la rata “de antes” era limpia porque se alimentaba de maíz, significaba que era buena para comer; no como la rata “actual” que camina por el drenaje y se alimenta de basura y otros elementos dañinos para la salud. El sabor del roedor de campo lo asociaban con el del conejo. Los conejos silvestres todavía se llegan a ver por el campo y, si es posible, son cazados. Las generaciones pasadas lo cazaban cuando se llegaban a esconder en los huertos.

La carne de res no se consumía de forma cotidiana, ya que no había matadero en San Pedro, tenían que ir a Ixtlahuaca (la cabecera del municipio) para adquirir esta carne. Las carnes rojas no eran indispensables en la dieta de los mazahuas. A diferencia de ello, los pollos eran

aves que ellos mismos criaban para autoconsumo y venta local, como alternativa económica. Cuando la familia compraba carne de res, ésta se ponía a orear y secar de tres a cuatro días, posteriormente la cocían en el guajillo.

Las mujeres mazahuas cocinaban sus alimentos con manteca, ésta era traída de las primeras tiendas que se encontraban en Jocotitlán e Ixtlahuaca, porque en San Pedro y Jalpa todavía no había un lugar donde se pudiera adquirir. Cuando en estas localidades se empezó a matar diversos animales como los puercos, entonces se utilizó la manteca de manera frecuente para la cocción.

El sabor “de antes” era más sabroso según la gente mayor y estos sabores, especialmente, son relacionados con los alimentos silvestres, es decir, vinculados con la experiencia de la caza, la pesca y la recolección, a diferencia de los alimentos que se hacen más comunes en la actualidad, vinculados a la ganadería extensiva y alimentos procesados. Algunas personas asocian el consumo de animales de engorda con el sufrimiento “para uno mismo” porque con el tiempo se pueden presentar problemas de salud.

Una de las bebidas más gustada por la gente de la zona era -y sigue siendo- el pulque. En la comunidad había magueyes que servían para delimitar las tierras o casas de cada familia, pero poco a poco se fue dejando de lado la siembra de magueyes. Actualmente el pulque es traído de Jocotitlán u otras localidades cercanas, aunque algunas personas consideran que “ya no sabe igual” como el anterior que tenía un sabor “natural”. Ahora se asume que el sabor es diferente porque la demanda ha provocado que el tiempo de reposo del pulque sea menor, así como la calidad de los magueyes e incluso se cree que, en algunos casos, el pulque es “rebajado” con agua.

Esteban Segundo considera que, para el caso mazahua, “No se puede hablar de comida sin mencionar la dualidad; por ejemplo, las bebidas que se obtenían de la fermentación; *sjejme* o *t’apju*, ‘pulque de maguey’ y *sjendechjo*, ‘pulque de maíz’, de sabor agrídulce” (2014, p. 33). Lo “agrío” en algunos alimentos, principalmente festivos, se ha convertido en una característica de la población mazahua, ya que se elaboran en fechas de gran importancia religiosa, entre ellas sobresalen los tamales y el atole agrios. Aunado a esto se hacen bebidas características como el *sende* o *sendecho*, la cual tiene como base el maíz (MUNGÚIA *et al.* 2014).

Las mujeres mazahuas comentan que la elaboración del atole agrio es muy “trabajoso”, conlleva mucho tiempo y también mucha fuerza para moler. El atole y los tamales agrios se preparaban con más frecuencia que la de ahora. Las señoras que saben hacerlo son porque observaron cómo sus parientes lo preparaban, principalmente las abuelas, mamás, suegras y las cuñadas. Miraban cómo lo hacían para después ellas mismas moler el maíz en el metate y

continuar con su preparación. Al atole agrio se le pone chile guajillo que es molido en molcajete, para beberlo se recomienda tomarlo en un plato de barro.

De acuerdo con doña María, el atole agrio en chile verde se llama *ixteme* y el atole blanco de masa se llama *toshteme*. Al atole se le ponía epazote el cual era llamado *oxteme coshu*. El atole no se endulzaba, sólo se le colocaba epazote que resulta ser adecuado para aliviar el dolor de estómago y además mata las lombrices. Algunas señoras comentan que había un *sende* que se preparaba con cebada, ésta era colocada dos días en el agua para que germinara y “brotara la raíz”, la punta de ésta era molido o trillado para que quedara exclusivamente la pura “masita”, la harina para la semilla de sal. Lo mismo con el maíz, se pone dos días a remojar, lo dejan secar y a continuación lo muelen y ¡a preparar!, le colocaban pulque para que fermentara. Las ollas en donde preparaban el *sende* eran de barro y se caracterizaban por no tener orejas.

No, ahorita ya quién va a tener esas ollas, ya nadie tiene porque, que le digo, cuando empiezan a trabajar la gente en una industria, o sea como horita en fábrica ¡eh! O irse a la Ciudad de México cualquier otra ciudad para ir a trabajar eh, cambian las cosas, sí, cambia por completo...⁴

A mediados de la década de 1960 la gente de la región comienza a trabajar en las fábricas y también se empiezan a ampliar los procesos migratorios a las ciudades importantes del centro de México. Esto acompaña el cambio de vida y alimentación de la población. La leña y las boñigas del ganado bovino que eran utilizadas como combustible para cocinar en las comunidades mazahuas, fueron dejadas de lado para dar paso a las estufas de gas. Actualmente algunas familias han mantenido el uso de los fogones de leña a pesar de que se cuente con estufa de gas, ya que el fogón mantiene una importancia simbólica ligada a la unión familiar y comunitaria.

En ese contexto, también empiezan a incorporarse las carnes rojas de forma cotidiana, además de los embutidos y alimentos procesados, empaquetados y enlatados. La señora Matilde menciona que alrededor de la década de 1970 incorporó a su dieta todo tipo de alimentos entre ellos salchichas y jamón. La mayoría de la población coincide en que la gente de “antes” casi no se enfermaba porque tenían una alimentación saludable y natural a diferencia de las generaciones actuales que sufren de enfermedades que cada vez son más comunes por el tipo de alimentos industrializados como el cáncer, diabetes, hipertensión y la obesidad.

Con las alteraciones ambientales y laborales, las poblaciones mazahuas tuvieron que recurrir a otras formas alimentarias. La instauración de la Zona Industrial de Pastejé fue un

4 Entrevista a Enedina Lara Bernal pobladora mazahua de 65 años, julio de 2019.

detonante relevante para la transición laboral de los campesinos de la región que empezaron a emplearse como obreros. La nueva condición socioeconómica les permitió un estilo de vida distinto, la adquisición de nuevos servicios y productos entre éstos los de la gama alimenticia. Además, esta zona industrial dio pauta a nuevos patrones de convivencia como de consumo. El tiempo que empleaban anteriormente para comer ahora estaba limitado, la incursión de alimentos procesados comenzó a cobrar importancia en la dieta mazahua, debido a que el tiempo que las mujeres destinaban para preparar sus alimentos ahora estaba controlado por un horario laboral.

Otro factor que fue determinante en el cambio de la tradición alimentaria fueron los proyectos de trasvase que provocaron la desecación de la laguna y el control de algunos manantiales para poder llevar el agua a la gran urbe de la Ciudad de México. Además de ello, la contaminación de los ríos, entre ellos el Lerma, como resultado del desarrollo de las zonas industriales del Valle de Toluca, Ixtlahuaca y zonas aledañas, provocaron que la gente dejara de pescar en sus afluentes. Sólo las lagunas y esteros que en época de lluvia tenían una recolección considerable de agua, sirvieron para continuar con una limitada actividad lacustre, caracterizada por la búsqueda de acociles (acocilear), ranas y ajolotes, aunque estos últimos difícilmente se llegan a encontrar.

El río Lerma funcionó como una zona de pesca para los mazahuas, además, ahí se solían lavar prendas y trastes, siendo un espacio importante de convivencia y sobre todo ritual. Don Ismael recuerda cuando se realizaban ofrendas para el *Menye* -el dueño del agua-, así como rituales para la recuperación del alma de alguna persona que hubiera fallecido por su caudal.

El río Lerma que atraviesa la región de los Baños comenzó a contaminarse a mediados de la década de 1970. La contaminación aumentó en las décadas siguientes, en la actualidad tan sólo el 40% de las aguas que llegan a este río están tratadas, el otro 60% no presenta ningún tratamiento, entre estas últimas se encuentran las aguas emitidas por las micro y pequeñas empresas (VELÁZQUEZ, 2019). A su vez, la laguna fue disminuyendo con el transcurso de los años. Cuando la laguna tenía una mayor cantidad de agua era atravesada en canoa o de plano las personas tenían que sumergirse en el agua para poder cruzarla. Los niños por lo regular eran transportados en ollas para evitar que se mojaran.

En la actualidad, la producción agrícola de la región de los Baños se ha visto limitada por lluvias insuficientes. A pesar de que existen distritos de riego, buena parte de la población mantiene un sistema de milpas de temporal, lo cual los hace propensos a la incertidumbre meteorológica, a ello se suman diferentes fenómenos meteorológicos -como el patrón climático “El Niño-Oscilación del Sur”- que generan mayor riesgo a la agricultura de temporal. Ante la escasez de agua en riachuelos y arroyos locales se hace evidente la disminución del potencial

de la agricultura de riego (FIGUEROA y PÉREZ, 2020).

El trabajo agrícola sigue siendo relevante para la alimentación familiar, aunque en varios casos ya no es suficiente para la obtención de ingresos necesarios y buena parte de las familias diversifican sus actividades económicas. La producción local se sigue caracterizando por la presencia del maíz, frijol, calabaza, jitomate, tomate, chícharos, habas, así como arroz que algunas veces se complementa con carne de vaca, cerdo, borrego, pescado y aves de corral. La base de la alimentación se ha mantenido vinculada al maíz, que preparan en varias formas: tortillas, tamales, gorditas y atoles, complementados con frijoles y chiles. En tiempo de aguas recolectan una gran variedad de quelites con los que preparan algunos guisos, acompañados con charales, papas, huevos y hongos. La carne de gallina y guajolote la comen ocasionalmente, así como el pato, especialmente en las fiestas religiosas y familiares. También se llega a obtener carne por medio de la caza de conejos, tlacuaches, tejones y algunas aves silvestres.

Las personas recuerdan con nostalgia lo que comían. Sus alimentos son descritos con un sabor intenso, sobre todo los alimentos de origen lacustre, la gente añora su sabor “de laguna”. Por ello es común escuchar que mencionen que el ajolote “sabía a la laguna”. Las personas recuerdan a su comunidad por lo que le ha dado su nombre a la región: los baños y la laguna.

Los adultos mayores son los que sienten un mayor arraigo con la memoria lacustre de su comunidad. A pesar de las modificaciones alimentarias que se generaron después de la desecación de su laguna, mantienen una resistencia a incorporar alimentos procesados y buscan una alimentación ligada a lo que solían comer en su infancia o en su juventud: alimentos del entorno, dando continuidad a una comida de “lenta preparación”, que también suele ser característica en las comidas realizadas para las festividades religiosas en la región. Las personas sienten ese arraigo por lo que comían y cómo comían. Es un vínculo alimentario que se relaciona con la memoria del entorno, el paisaje íntimo que algunas personas de las comunidades nos llegaron a referir como “la forma de vida mazahua”.

Algunas personas recuerdan con el simple hecho de mencionar una palabra, otros recuerdan con sabores y la familiarización que cada individuo tiene a la hora de probar cierto alimento. A través del paladar, los pobladores mazahuas asocian el sabor de los alimentos con sus experiencias de vida y el paisaje de la región. Esto lleva a la delimitación de sabores que consideran apetentes, deliciosos y que están marcados por dichas experiencias. En contraste, las personas más jóvenes suelen considerar a los animales de la laguna poco apetentes, con sabor a “humedad”, su gusto se empieza a ligar a la alimentación de productos procesados. Siguen estando presentes los alimentos tradicionales vinculados al maíz y otras siembras locales, pero el vínculo con la laguna empieza a ser cada vez más lejano para las nuevas generaciones.

LA MEMORIA ALIMENTARIA. APROXIMACIONES AL DESARROLLO DE UN CONCEPTO

La alimentación es, sin duda, una temática ampliamente analizada por la antropología. Desde los trabajos de Smith a finales del siglo XIX, así como Crawley y Frazer a principios del siglo XX, quienes abordaron aspectos relacionados a las preferencias y aversiones alimentarias, los tabúes y prácticas rituales en el consumo de alimentos (GOODY, 1982). La antropología norteamericana de la primera mitad del siglo XX puso su atención en las diferentes actitudes culturales hacia la comida y lo que ésta implica para las relaciones sociales; las perspectivas psicosociológicas se enfocaron al comportamiento alimentario y el desarrollo psicológico-motivacional de los actores sociales. Otras perspectivas atendieron a la alimentación como instrumento básico de la socialización, tal fue el caso del funcionalismo (ESPEITX; GRACIA, 1999).

Desde la perspectiva de Lévi-Strauss, los alimentos son buenos para pensar y, por tanto, buenos para comer. Este autor dio un impulso relevante a los estudios estructuralistas sobre la cocina y sus categorizaciones que permiten entender relaciones sistémicas a partir de oposiciones. Un ejemplo de ello es la diferenciación entre alimentos crudos y cocidos que responden a una oposición entre cultura y naturaleza a partir de su condición de elaboración. De igual forma, la triangulación entre lo crudo, lo cocido y lo podrido, muestra las transiciones de lo natural a lo cultural y de éste hacia una acción natural (LÉVI-STRAUSS, 1996).

Por su parte, Douglas (1973) ha abordado otros aspectos: la expresividad de la alimentación, su condición comunicativa vinculada a una estructura social y simbólica de las relaciones sociales. Para esta autora, el consumo de alimentos está enmarcado en situaciones estructurales normadas socialmente y formadas por sistemas simbólicos donde la pureza, la contaminación y el tabú son elementos que encausan las prácticas alimenticias, de realización de los alimentos y de elección de lo que se come y quién debe o puede comerlo.

El “pensar” y “significar” los alimentos, más allá del acto fisiológico, representa la interacción entre los constructos culturales y su biodiversidad. La comida como proceso cultural trasciende su valoración como necesidad alimenticia, tal como lo plantea Mintz,

los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo está condicionado por el significado (2003, p. 28).

Estos aspectos marcan las relaciones sociales, los pensamientos, la imaginación y la afectividad, es decir, la fusión de aspectos simbólicos y cognitivos con los elementos físicos. En ese sentido, las prácticas alimentarias imprimen relaciones simbólicas de cohesión y exclusión social; se convierten en un sistema de comunicación a partir de sus formas implícitas y, al ser una práctica fundamental de nuestra subsistencia, se constituyen como un referente fundamental en nuestra memoria.

Desde la propia condición de subsistencia humana que se ancla en la relación social, la alimentación está claramente articulada a los conocimientos del entorno que preceden la existencia de las generaciones. Dichos conocimientos no sólo se forjan en la definición de los alimentos que pueden comerse en el sentido en que no implican un riesgo para quien los consume, también se enraíza con las formas de definición jerárquica de los alimentos, en los tabúes y permisibilidades sociales que se van constituyendo a partir de diferentes valores definidos por el grupo. Es en todo este proceso de larga data que se van forjando las características del comer, sus símbolos, los aspectos tecnológicos implícitos, sus tiempos y circunstancias espacio-temporales.

En la práctica totalidad de las sociedades, comer es esencialmente una actividad social. Los modos como son preparados y servidos los alimentos, los alimentos concebidos especialmente para ser compartidos con otras personas, las maneras como nunca serían utilizados... Todo ello expresa los modos mediante los cuales los individuos de diferentes sociedades proyectan sus identidades... no sólo en el sentido de expresar la pertenencia a un grupo, sino, también, en el de reclamar atención en variadas circunstancias sociales (CONTRERAS; GARCÍA, 2005, p. 25).

Los gustos, las percepciones y los significados asociados a las prácticas alimentarias han sido estructurados y son, a su vez, elementos estructurantes en este sistema de suposiciones que hemos interiorizado en nuestras vidas. Por ello, las condiciones de vida, la socialización y asociaciones que hemos generado desde la infancia son fundamentales en la construcción de nuestra cultura alimentaria y de nuestro gusto (MELÉNDEZ; CAÑEZ, 2009).

La alimentación, al ser parte de un proceso íntimo de interacción con el entorno, se relaciona con nuestra biocultura, en una inherencia orgánico-cultural, por ello, es legitimada por la continuidad temporal y la experiencia de vida social; es a partir de esta noción que se va gestando la recreación de lo que definimos como *memoria alimentaria*. Ésta puede ser incluida en diferentes formas del patrimonio, el que se vincula con el patrimonio ambiental, el patrimonio cultural intangible, el patrimonio documental, entre otros, dependiendo de su presencia social y sus formas de protección y apropiación.

Desde la perspectiva agroecológica se plantea la relevancia del patrimonio biocultural,

el cual contempla diferentes dimensiones, una de ellas se aboca a los conocimientos, técnicas, formas de interacción y preservación de los recursos ambientales, tanto en una dimensión *in situ* como *ex situ* (BOEGE, 2008). Desde esta óptica, Toledo y Barrera (2008) han definido “la memoria biocultural” haciendo referencia a la memoria que se genera a partir de las relaciones históricas que la humanidad ha establecido con la naturaleza. En ese sentido, se identifica el conocimiento acumulado sobre el cultivo de ciertas especies vegetales y su trascendencia generacional. Esta perspectiva pone atención en los procesos de evolución de las especies vegetales, así como la adaptación humana a diversos espacios. De acuerdo con estos autores, la habilidad de adaptación sólo fue posible por la permanencia de una memoria individual y colectiva que pudo extenderse en las diferentes configuraciones societarias que definieron a la especie humana.

Nuestro planteamiento, si bien retoma el carácter biocultural, se enfoca a otra perspectiva. Consideramos que, además de la correlación entre las sociedades y la naturaleza, es importante pensar la bioculturalidad desde la comprensión humana y social del entorno, el cual es asimilado a partir de los procesos normativos, de organización y posesión territorial, de acceso, uso, aprovechamiento y simbolización, así como la identificación de diversas entidades que lo conforman. Las dinámicas culturales que se relacionan con los ciclos biológicos humanos y sociales muestran diversas percepciones, rituales y valoraciones de ciertos fenómenos como la vida, la muerte, la enfermedad, la alimentación, la procreación, las relaciones interespecie, así como las conexiones emocionales con el entorno.

La inherencia de la dimensión biológica y cultural del ser humano permite construir prácticas de vida aprehendidas desde las sensibilidades, la corporeidad de la experiencia que se articula en la memoria como parte de la historicidad y al paisaje como referente de la espacialidad. En el caso de los sistemas alimentarios, sus saberes y sabores se articulan con la valoración del entorno, los recursos, la convivencia en la práctica alimenticia, así como de la generación de estrategias creativas de interacción con el medio ambiente.

En ese sentido, ponemos atención en la memoria como un elemento articulador de la temporalidad (ya sea del presente con la experiencia del pasado y de éstas con el porvenir) que se gesta desde los significados que marcan las vivencias en aspectos concretos con el paisaje, como es el gusto, los olores, las añoranzas de vida u otros reflejos de la acción social. Retomando la perspectiva de Sauer (2006), la cultura es un agente y el área natural es el medio, el resultado de la interacción de ambos es el paisaje cultural. La práctica humana genera en estos espacios naturales diferentes actividades de carácter social, político, organizacional, legal y económico que dan una fisonomía culturalizada del paisaje.

Tomé (2021) plantea que los paisajes contienen elementos materiales e inmateriales, por lo cual, aunque existen diferentes formas de entender la construcción social de la naturaleza, no debe dejarse de lado que las transformaciones de los paisajes dependen de las transformaciones de las relaciones sociales y la reconfiguración del espacio.

En el caso de las comunidades mazahuas, podemos identificar la espacialidad del comer y la memoria a partir de dos niveles: el aspecto doméstico y comunitario; y un nivel mayor, el del paisaje. El primero está vinculado a la convivencia íntima que se gesta en la cocina, junto al fogón (en el caso de las familias que aún mantienen esta tradición), un espacio sólo accesible para familiares y personas de confianza. De igual forma, los espacios de preparación de la comida en algunas festividades familiares y comunitarias, suele ser ritualizados por el propio acto de preparación y por quienes intervienen en ello.

En un nivel macro, la acción social genera diversas improntas en los espacios naturales, forjando el paisaje cultural que se articula en la memoria de la población, tanto en las experiencias y saberes socioambientales, los sabores rememorados como en los referentes de transición del entorno. El cambio contemporáneo de las comunidades mazahuas manifiesta otras tendencias alimentarias y los tiempos para la degustación en familia, los cuales son parte de otro tipo de paisajes, los de la presencia de la urbe, la industrialización regional y la globalización alimentaria.

Además de la trascendencia del carácter espacial, la experiencia alimentaria adquiere un vínculo con el tiempo a partir de la recreación de la memoria. Halbwachs (2004) ha expuesto la importancia de los marcos sociales de la memoria, los cuales se van constituyendo a partir de las vivencias de la infancia y el vínculo generacional. La parte social e histórica de nuestra memoria es más amplia de lo que pensamos, debido a que hemos adquirido diversos modos de recordar y de precisar los recuerdos.

Las memorias de los grupos pueden ser compartidas y sostenidas a través del tiempo porque se basan en prácticas transmitidas como tradición. La persistencia de los conocimientos del pasado se mantiene tanto por sus condiciones ritualizadas como por su presencia cotidiana. Este proceso involucra la corporeidad como reflejo de lo individual en la práctica social (CONNERTON, 2006).

En ese sentido, podemos asumir que la memoria social se constituye de diferentes memorias, sus mediaciones e integraciones amalgaman las realidades personales en sus contextos sociales. El efecto de los referentes sociales se hace presente en las exégesis individuales que, al objetivarse y narrarse, se convierten en fuente de lo social, en una forma discursiva de lo comunitario (FIGUEROA, 2020). Esta condición se acerca a lo que Abercrombie (2006) refiere

sobre la memoria social como un “hacer” el propio pasado, a partir de formas concretas por las cuales la gente se constituye tanto en un carácter personal como en sus formaciones sociales a través de sus acciones comunicativas.

Nuestra condición biológica enmarca nuestros recuerdos, y es por ello que el recuerdo de lo que es comido, sus momentos, su socialización, también serán fundamentales en la forma en que constituimos el sentido del comer: “comemos nuestros recuerdos, aquellos más seguros y sazonados de ternura y ritos, que marcaron nuestra primera infancia” (GIARD, 1999, p. 189). En ese sentido, la memoria alimentaria nos lleva hacia cómo la gente reconoce sus formas de vida histórica, sus experiencias alimentarias que entrañan una inherencia con su medio ambiente y sus valoraciones sobre dicha realidad constituida.

La cuestión alimentaria y gastronómica es parte del acervo de los recuerdos y mitos, los sabores, las texturas y los olores; las formas de preparación y los rituales de consumo pueden tener una estrecha relación con diferentes simbolismos (JUÁREZ, 2008). Este vínculo no se constituye únicamente desde el producto alimentario mismo, sino que es un ensamble de significados asociados al paisaje, las relaciones sociales y la historicidad.

Las dimensiones de la memoria alimentaria que identificamos en las comunidades mazahuas se relacionan con dos escalas: el de las narraciones míticas que dan una referencia entre el paisaje y ciertas entidades y elementos del entorno; por otro lado, el de la experiencia personal, las vivencias que refieren sobre la alimentación, la obtención de alimentos, las formas del comer y el recuerdo de los sabores.

En el primer caso, si bien es muy amplia la tradición oral de las poblaciones mazahuas, nos limitaremos a comentar la presencia de las espiritualidades del monte y del agua como entidades proveedoras de alimentos. Previa a ello, retomamos un mito prehispánico que tiene resonancia en las prácticas culturales y alimentarias de las poblaciones otopames de esta región, así como un mito que ha sacralizado el propio paisaje de la laguna.

En el mito mesoamericano descrito en el Códice Florentino sobre el origen del quinto sol, se narra la necesidad del sacrificio de los dioses para dar movimiento al astro solar. Xólotl, hermano gemelo de Quetzalcoatl, debía sacrificarse, pero tuvo miedo y decidió escapar. Esta deidad para esconderse se convirtió en una mazorca de maíz, planta de dos varas (xólotl), posteriormente en un maguey doble (mexólotl), finalmente en un ajolote (axólotl), pero el Dios fue descubierto y sacrificado.

El maíz, el maguey y el ajolote son tres elementos del paisaje, característicos del altiplano central mexicano (aunque la domesticación del maíz se extendió en toda Mesoamérica). El maíz, y su vínculo con la milpa, fue y sigue siendo base de la dieta de las comunidades indígenas,

mientras que el maguey es una planta que, además de aprovecharse para la extracción de fibras para la elaboración de diversos productos, también de él se extrae el aguamiel, del cual surge el pulque a partir de su fermentación. A su vez, el ajolote, un anfibio endémico, hace su aparición en las lagunas, esteros y riveras de los ríos que atraviesan la región central y centro-occidental del país. Estos tres elementos tienen una importancia simbólica en las comunidades mazahuas, puesto que tanto el maíz como el pulque son la base de ciertos alimentos rituales y festivos. Por su parte, el ajolote ha sido reconocido por algunos pobladores mazahuas como un referente del pasado indígena, por ello “tiene su penacho” (haciendo referencia a la forma de las branquias que rodean la cabeza de este anfibio).

En algunas entrevistas nos contaron el mito de la laguna de los Baños, la cual era el espacio destinado para la llegada del águila que venían siguiendo los mexicas y, por tanto, ahí se fundaría la gran México Tenochtitlan. Sin embargo, el águila no se quedó, no cupo y se fue al ahora Valle de México. Esta narración, además de ser un mito fundacional, refiere la importancia de la laguna como espacio sagrado y forjadora de una herencia cultural sustentada en las actividades lacustres y campesinas de los pueblos mazahuas de esta región.

En la tradición oral mazahua se cuentan varias historias sobre el *Menye*, quien se dice es el espíritu o dueño del agua. Este numen cuida de todos los animales acuáticos, por tanto, éstos son un don otorgado por esta espiritualidad para las personas que se acercaban a los espacios de agua con respeto. En otras narraciones se hace referencia a las serpientes como protectoras del agua, si se les generaba algún daño, esto podía provocar que los manantiales se secan.

También se cuentan otras narraciones sobre entidades que protegen el monte y a los animales que ahí viven, como es el caso del dueño del monte o el chaparrito, estas entidades podían proveer de alimentos a la gente o en otros casos podían castigar a personas que mataban a algunos animales sin solicitar permiso o que solo cazaban por entretenimiento. Ambas entidades han adquirido otras valoraciones, ya no directamente vinculadas con la abundancia, puesto que, desde la perspectiva religiosa, se les ha relacionado con el diablo.

En ambos casos, tanto los protectores del agua como del monte son un referente de sacralidad del entorno natural y son quienes generan la abundancia, principalmente para la alimentación. Aunque ciertas perspectivas religiosas así como los procesos de industrialización han generado cambios ideológicos, no obstante estas entidades siguen estando presentes en el paisaje y en la memoria de la población mazahua. Sobre todo el *Menye*, quien ha mantenido su carácter sagrado como entidad protectora del agua y los animales lacustres.

Las narraciones que nos otorgan cada grupo social, como las referidas por la población mazahua de la región de los Baños, permiten entender la forma en que se articula la experiencia

del paisaje, de las diversas prácticas bioculturales como las alimentarias y las formas en que la narrativa forja las condiciones de la memoria. La parte afectiva es fundamental a la hora de recordar qué comían las personas, porque más allá de recordar los alimentos, la manera en que los obtenían, preparaban y consumían, también recuerdan el sentimiento que emerge de ellos. Las personas recuerdan lo que consideran importante recordar y lo que les dio sentido a sus vidas; se narra desde estas expectativas, desde lo que merece ser conservado en su memoria.

La memoria alimentaria articula diferentes formas del recuerdo, puesto que está anclada en la memoria del cuerpo, en la forma en que los sabores son vinculados a sus entornos, los sabores de la laguna, del mar, el manglar, la sierra o del campo. Esa distinción de las papilas gustativas que construyen emociones y ecoestéticas, responde a la apropiación, acumulación, domesticación y herencia del ambiente que rodea a las comunidades, a la que sus habitantes se adaptan constantemente.

Como hemos buscado demostrar en este texto, la alimentación es un proceso central en la comprensión de la bioculturalidad, puesto que, desde una necesidad básica de subsistencia, se desprende un conglomerado de relaciones funcionales y simbólicas con el entorno, constituyendo un sistema de saberes y valoraciones sobre las diversas entidades, así como las prácticas mismas para la alimentación.

En la actualidad, los sistemas alimentarios tradicionales como es el caso de las comunidades mazahuas de la región de los Baños, enfrentan un punto de quiebre muy relevante, ya que las políticas de modernización que se acentuaron durante el siglo XX propiciaron procesos extractivistas que dañaron diversos nichos ecológicos, en algunos casos éstos desaparecieron o están en ese proceso y con ello la flora y la fauna que la constituyen. A ello se suman las transformaciones laborales, los procesos de alimentación en contextos globalizados donde el tiempo es moldeado de acuerdo con el esquema productivo de las industrias y los mercados internacionales. Estos cambios van acompañados de una resignificación de la naturaleza, valorada como un capital económico. Lo que muestra este proceso son las transformaciones de la realidad vital de las personas y sus entornos, la experiencia de la alimentación que, de acuerdo con los cambios del paisaje y los elementos de consumo alimentario, van gestando otras formas de definir los sabores y la atracción por ciertos alimentos a partir de la vista, por tanto, para algunos jóvenes, ciertos animales lacustres como los ajolotes, atepocates y acociles, no son atractivos en sabor por no serlo a la vista, a diferencia de las personas que crecieron en convivencia con estas especies y añoran su sabor por ser un referente de la laguna.

REFLEXIONES FINALES

Las relaciones humanas, así como los procesos biológicos del ser humano se gestan y se desenvuelven en interacciones diversas que definen lo que asumimos como entorno. En ese sentido, lo que se concibe como una distinción dicotómica entre el ser humano y la naturaleza no es en sí misma una dicotomía, por el contrario, son entramados de vida: la vida y la experiencia humana adquieren sentido en un aquí y ahora, en y con el entorno.

Las construcciones simbólicas sobre los elementos del paisaje se modifican a partir de las circunstancias de interacción. La imposición paulatina de ciertas prácticas de alimentación, así como la cada vez más fuerte incursión de alimentos procesados en la dieta diaria, generan nuevas tendencias de la convivencia familiar y social, así como la transformación de las percepciones sobre los alimentos tradicionales vinculados a ciertos espacios silvestres.

En la región mazahua del Estado de México se logró identificar la persistencia de prácticas alimentarias vinculadas a un pasado forjado por una cultura ambiental que impacta en la cocina tradicional. La importancia simbólica de los alimentos obtenidos en los espacios lacustres y silvestres no sólo se debe a su condición de alimento, también hay un vínculo con las visiones sobre la salud, lo medicinal y lo que es bueno para el cuerpo al ser parte del propio entorno.

Con la propuesta de la memoria alimentaria asumimos que existen ciertos procesos de vinculación entre el paisaje, la convivencia y la alimentación anclada en las vivencias sociales, lo cual genera en ciertos contextos, las añoranzas sobre una valoración conjunta del entorno a través de los sabores de los productos que son extraídos en las comunidades mismas o que son producidos por ellos. Sabores que además de representar una valoración del propio gusto, son un referente de la forma de vida local o representan un momento de la vida de las personas, como es el caso de los sabores de la infancia que se articulan a los saberes sobre el medio ambiente.

La memoria alimentaria desde una perspectiva biocultural, es un marco significativo de conexión entre la experiencia vivida y los procesos emergentes de la cotidianidad. Nuestra historicidad define los marcos de comprensión, así como las bases de nuestra prospectiva. Ante ello, los diferentes saberes ambientales vinculados a las prácticas alimenticias y los diversos sabores que nos acompañan durante nuestra vida, son un referente que enmarca nuestra valoración del entorno y nuestra relación con otras especies. La significación de dichas relaciones interespecie delinea la cercanía y lejanía alimentaria.

Las formas del recordar ya sean los sabores del entorno, así como los conocimientos y tratamientos sobre éste, son fundamentales en la memoria alimentaria, puesto que, desde el presente, se recrean diversas exégesis de nuestra experiencia corporal y lo que nos vincula con el entorno de forma íntima. El recuerdo, cuya etimología latina *recordaris*, nos remite al corazón y el volver a experimentar una vivencia a través de éste, es un referente de la importancia de las experiencias que se quedan arraigadas en nuestra memoria gracias a su emotividad y significación.

Estas improntas de la memoria alimenticia se pueden gestar en los momentos del acontecimiento alimenticio, las personas con las que se compartió dicha experiencia o, en otros casos, los elementos de la percepción inherentes a la forma de aprehender los estímulos del entorno, sus olores, sabores y su tacto. En tal sentido, las papilas gustativas, el olfato y la sensibilidad de los alimentos, el gusto socialmente forjado y la experiencia intersubjetiva se aglutinan en esas formas del recordar, de recrear las vivencias que nos enlazan con la historicidad personal y cultural. La memoria alimentaria, como parte de los diferentes procesos del recordar, adquiere importancia al ligarse con una condición intersubjetiva y por su trascendencia en la significación de las realidades vitales.

REFERENCIAS

1. ABERCROMBIE, Thomas. **Caminos de la memoria y el poder**. Etnografía e historia en una comunidad andina. La paz: Institut français d'études andines, 2006.
2. CANO, Leonor; GÓMEZ, David. **Cinco sabores tradicionales mexiquenses**. Cocina Mazahua, Otomí, Nahuatl, Matlatzinca y Tlhuica. México, Gobierno del Estado de México/CEDIPIEM, 2017.
3. CONNERTON, Paul. **How societies remember**. Cambridge: Cambridge University Press, 2006.
4. CONTRERAS, Jesús; GARCÍA, Mabel. **Alimentación y Cultura**. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.
5. DOUGLAS, Mary. **Pureza y peligro**. Madrid: Siglo XXI, 1973.
6. ESPEITX, Elena; GRACIA, Mabel. La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. **Áreas. Revista Internacional De Ciencias Sociales**, Murcia, n. 19, p. 137-152, 1999.

7. FIGUEROA, David. Memoria intertextual y narrativa en la conformación de las ontologías de la naturaleza en las comunidades mazahuas de México. Reflexiones desde la ecología política latinoamericana. **Revista de Ciências Sociais**, Fortaleza, v. 51, n.2, p.85-121, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/53070>. Acesso em: 22 fev. 2023.
8. FIGUEROA, David. Ecoestética del ajolote. Patrimonio biocultural y alimentación en la región mazahua. *In*: HERNÁNDEZ, Ricardo; LÓPEZ, Andrés; FAVILA, Héctor; GUZMÁN, Celia. **Gastronomía y patrimonio**. Estética de lo intangible. México, Universidad Autónoma del Estado de México, 2021. p. 265-298.
9. FIGUEROA, David; PÉREZ, Manuel. Aproximación a la región biocultural mazahua del Estado de México en el contexto del cambio climático. *In*: LUQUE Diana; GAY, Carlos; ORTIZ, Benjamín, **Complejos bioculturales de México: bienestar comunitario en escenarios de cambio climático**. México: BUAP, 2020. p. 164-184.
10. GALINDO, Edwin; GARCÍA, Neidi. Estudio etnográfico del agua y organización social: conflicto, identidad, cosmovisión en la comunidad de la Concepción de los Baños y su relación con San Pedro de los Baños. *In*: MOLINA, Mariana; PÉREZ, Gilberto. **Las ciencias sociales y la agenda nacional**. Reflexiones y propuestas desde las Ciencias Sociales. v. XV, COMESO/ El Colegio de San Luis, UASLP: San Luis Potosí, 2018. p. 417-435.
11. GIARD, Luce. Hacer de comer. En: DE CERTAU, Michel, GIARD, Luce; MAYOL, Pierre, **La invención de lo cotidiano 2**. Habitar, cocinar. México: Universidad Iberoamericana, 1999. p. 151-256.
12. GOODY, Jack. **Cooking, Cuisine and Class**. A study in Comparative Sociology. New York: Cambridge University Press, 1982.
13. HALBWACHS, Maurice. **La memoria colectiva**. España: Prensas Universitarias de Zaragoza, 2004.
14. INEGI. **Síntesis de información geográfica del Estado de México**. México: Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2001.
15. INEGI. **Censo de Población y Vivienda 2020**. México: Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2020.
16. LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mitológicas 1**. Lo crudo y lo cocido. México: Fondo de Cultura Económica, 1996.
17. MELÉNDEZ, Juana María; CAÑEZ, Gloria. La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. **Estudios sociales**, Hermosillo, Sonora, n. 17, p. 182-204, 2009.
18. MUNGUÍA, María Magdalena; HERNÁNDEZ, Ricardo; GONZÁLEZ, Martha. Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua. **Culinaria**, Toluca,

- México, n. 8, p. 07-26, 2014. Disponível em: http://web.uaemex.mx/Culinaria/ocho_ne/contenido-culinaria-8.html. Acesso em: 22 fev. 2023.
19. SAUER, Carl. La morfología del paisaje. **Polis, Revista de la Universidad Volivariana**, Santiago, Chile, v. 5, n. 15, 2006.
 20. SEGUNDO, Esteban. **En el cruce de los caminos**. Etnografía mazahua. Toluca: CEDIPIEM, 2014.
 21. TOMÉ, Pedro. Paisajes culturales de la dieta mediterránea y sostenibilidad socioeconómica. *In*: MEDINA, Javier; MARIANO, Lorenzo; CONDE, David; AGUILAR, Alicia (ed.). **Consumo alimentario y sostenibilidad**. ¿Hacia una sociedad sostenible? Barcelona: mra ediciones, 2021.
 22. VALENTE, Columba. Reseña histórica del pato. *In*: PRIMERA MUESTRA GASTRONÓMICA DEL PATO, 1., 2019, San Pedro de los Baños.
 23. VÁSQUEZ, Alicia; CHÁVEZ, Cristina, HERRERA, Francisco y CARREÑO, Fermín. La milpa mazahua: baluarte de conocimientos y creencias. **Iberoforum**, año XI, n. 21, p. 142-167, 2016.
 24. VELÁZQUEZ, Laura. Río Lerma, fuente de contaminación y enfermedades. **Heraldo Estado de México**, Sección Entorno, 14 de abril, 2019.

David Figueroa Serrano

Professor investigador da Faculdade de Antropologia da Universidad Autónoma del Estado de México. Doutor e mestre em Ciências Humanas com estudos de licenciatura em antropologia social pelo El Colegio de Michoacán. ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2092-381X>. Colaboração: Pesquisa empírica, Pesquisa bibliográfica, Análise de dados, Redação e Revisão. E-mail: davdataura@hotmail.com

Sofía De la Luz Reyes

Licenciada em antropologia social pela Faculdade de Antropologia da Universidad Autónoma del Estado de México. ID ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-6788-6048>. Colaboração: Pesquisa empírica, Pesquisa bibliográfica, Análise de dados e Redação. E-mail: sophie_jimena@hotmail.com