



# COLEGIO DE POSTGRADUADOS

---

INSTITUCIÓN DE ENSEÑANZA E INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS AGRÍCOLAS

POSTGRADO DE SOCIOECONOMÍA, ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA

DESARROLLO RURAL

CULTURA, VALORIZACIÓN E IDENTIDAD ENTORNO AL AJOLOTE EN EL  
TERRITORIO DEL LAGO TEXCOCO, MÉXICO.

MAGALI CATALINA ALBOR RUIZ

T E S I S

PRESENTADA COMO REQUISITO PARCIAL  
PARA OBTENER EL GRADO DE:

MAESTRA EN CIENCIAS

Montecillo, Texcoco, Estado de México

2017


**CARTA DE CONSENTIMIENTO DE USO DE LOS DERECHOS DE AUTOR Y  
DE LAS REGALIAS COMERCIALES DE PRODUCTOS DE INVESTIGACION**

En adición al beneficio ético, moral y académico que he obtenido durante mis estudios en el Colegio de Postgraduados, el que suscribe Albor Ruiz Magali Catalina, Alumno (a) de esta Institución, estoy de acuerdo en ser partícipe de las regalías económicas y/o académicas, de procedencia nacional e internacional, que se deriven del trabajo de investigación que realicé en esta institución, bajo la dirección del Profesor Fernando Manzo Ramos, por lo que otorgo los derechos de autor de mi tesis Cultura, valorización e identidad entorno al ajolote en el territorio del Lago de Texcoco, México y de los productos de dicha investigación al Colegio de Postgraduados. Las patentes y secretos industriales que se puedan derivar serán registrados a nombre el colegio de Postgraduados y las regalías económicas que se deriven serán distribuidas entre la Institución. El Consejero o Director de Tesis y el que suscribe, de acuerdo a las negociaciones entre las tres partes, por ello me comprometo a no realizar ninguna acción que dañe el proceso de explotación comercial de dichos productos a favor de esta Institución.

Montecillo, Mpio. de Texcoco, Edo. de México, a 24 de noviembre de 2017



Firma del  
Alumno (a)



Fernando Manzo Ramos  
Vo. Bó. del Consejero o Director de Tesis

La presente tesis titulada Cultura, valorización e identidad entorno al ajolote en el territorio del Lago Texcoco, México, realizada por la alumna **Magali Catalina Albor Ruiz**, bajo la dirección del Consejo Particular indicado, ha sido aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

MAESTRA EN CIENCIAS  
ESTUDIOS DEL DESARROLLO RURAL

CONSEJO PARTICULAR

CONSEJERO



---

Dr. Fernando Manzo Ramos


ASESOR



---

Dr. Tomás Martínez Saldaña

ASESOR



---

Dr. Humberto Thomé Ortiz

Montecillo, Texcoco, Estado de México, Diciembre de 2017.

# **CULTURA, VALORIZACIÓN E IDENTIDAD ENTORNO AL AJOLOTE EN EL TERRITORIO DEL LAGO TEXCOCO, MÉXICO.**

Magali Catalina Albor Ruiz, M.C.

Colegio de Postgraduados, 2017

## **RESUMEN**

Toda comunidad tiene cultura, tradiciones, valores, orgullo, símbolos, creencias y diferentes modos de vida que requieren de recursos para su mantenimiento y reproducción. Tales recursos son obtenidos del área natural que le rodea y con la que se relacionan constantemente, creando una interacción con el medio ambiente. La identidad de toda persona es resultado de la individualidad que se genera al plantearse quién es, qué le gustaría ser o quién debería ser. Pero la identidad también se construye en respuesta a la vida social y colectiva en la que estamos inmersos.

La construcción social de la identidad se puede comprender a partir del vínculo que las personas crean con su entorno lacustre. Esto es, a partir del aprovechamiento de un recurso, que revela los procesos de valorización consecuencia de la especificidad territorial y derivada de la relación ser humano-naturaleza. Los elementos biológicos y culturales presentes en los recursos naturales de un modo de vida, así como su evolución en el tiempo, sustentan una herencia transmitida e identificada como cultura.

El estudio de caso de este animal endémico en el Lago de Texcoco, México, implicó recorridos a los lugares de aprovechamiento y entrevistas a pobladores ribereños para identificar las funciones del ajolote y el valor otorgado. Así, los resultados muestran el aprovechamiento histórico (técnicas de captura, materiales usados, el conocimiento sobre el ciclo biológico, formas de protección en los lugares de captura y funciones, entre otros) que revelan elementos con los que las personas se sienten identificados (sus raíces prehispánicas, el típico tamal del ajolote y los diversos remedios tradicionales utilizados, y que son consecuencia de las características biológicas e históricas del anfibio).

Comprender la interacción de estos elementos en la construcción social de las identidades es importante, debido a que enmarca la evolución del socio-ecosistema como potencial para influir en la calidad de vida de las personas.

**Palabras clave:** Construcción de la identidad, socio-ecosistema, cultura lacustre, valle de México, valorización patrimonial.

**CULTURE, VALORIZATION AND IDENTITY RELATED TO THE AXOLOTL IN THE TEXCOCO LAKE  
TERRITORY, MEXICO.**

Magali Catalina Albor Ruiz, M.C.

Colegio de Postgraduados, 2017

**ABSTRACT**

Every community has culture, traditions, values, pride, symbols, beliefs and different livelihoods that require resources for their maintenance and reproduction. Such resources are obtained from the surrounding natural environment due to a constant linkage process. The identity of a given person is the result of the individuality, when considering who you are, who you would like to be or who should be. But identity is also constructed in response to the social and collective life in which we are immersed.

The social construction of identity can be understood when looking at the way people relate to their natural environment. In other words, the exploitation of a resource, which reveals processes of valuation, of the territorial specificity derived from the relationship between human being and nature. The biological and cultural elements present in the natural resources of a way of life, as well as their evolution over time, support a transmitted heritage identified as culture.

From the case study on the axolotl in Lake Texcoco, the historical use of an endemic animal reveals elements with which people feel identified. Understanding the interaction of these elements in the social construction of identities is important in framed in the evolution of socio-ecosystems as markers with the potential to influence the quality of life of people.

**Keywords:** Identity Construction, socio-ecosystem, lacustrine culture, valley of Mexico, valorization of heritage.

## **AGRADECIMIENTOS**

Con estas líneas quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas aquellas personas que de un modo u otro han hecho posible la realización de este trabajo:

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), por el apoyo financiero otorgado para la realización de mis estudios de maestría en el Colegio de Postgraduados.

Al Dr. Fernando Manzo Ramos por la confianza, apoyo, paciencia y profesionalidad que me guió e impulsó a continuar este trabajo de investigación que ayuda enormemente en mi crecimiento profesional.

Al Dr. Tomás Martínez Saldaña y al Dr. Humberto Thomé Ortiz por todos sus comentarios y aportaciones realizadas al trabajo.

A la Universidad de Granada y al Dr. Miguel Ángel Sorroche Cuerva por ofrecerme su amistad y colaboración durante la estancia de investigación que fue de gran ayuda para la realización del trabajo.

A mis informantes clave que colaboraron con este estudio, ya que sin los cuales éste no habría sido posible. Por dedicarme parte de su tiempo y compartir conmigo muchas tardes de charlas y colaborar en el proceso de proporcionarme las facilidades para poder realizar la investigación.

A mi familia, por el apoyo, cariño, por estar siempre conmigo, porque a su lado he aprendido cosas valiosas y por enseñarme que no hay nada más importante que el amor al entregarme una dosis cada día.

A Nathalia, mi hija; y a Victor, mi esposo por estar juntos, darle sentido a mi vida, acompañarme y apoyarme en todo momento, porque gracias a ustedes y para ustedes termino con éxito esta investigación.

A aquellos familiares que a pesar de no estar hoy aquí, siempre se encuentran presentes en mi corazón.

# CONTENIDO

|  |    |
|--|----|
| RESUMEN .....  | iv |
| ABSTRACT.....  | v  |
| LISTA DE FIGURAS .....   | x  |
| LISTA DE CUADROS .....   | xi |
| <br>   |    |
| I. INTRODUCCIÓN .....  | 1  |
| <br>   |    |
| II. REVISION DE LITERATURA.....  | 4  |
| 2.1. Territorio .....  | 4  |
| 2.2. Cultura .....   | 5  |
| 2.3. Modos de vida .....   | 6  |
| 2.4. Valorización .....  | 7  |
| 2.5. Identidad.....  | 11 |
| 2.6. Desarrollo Rural.....   | 13 |
| 2.7. Patrimonio cultural .....   | 16 |
| 2.8. Modelo teórico .....  | 19 |
| <br>   |    |
| III. PLANTEAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN.....  | 22 |
| 3.1. Planteamiento del problema y justificación .....                              | 22 |
| 3.2. Preguntas de investigación.....   | 24 |
| 3.3. Objetivos.....  | 24 |
| 3.4. Zona de estudio .....   | 25 |
| 3.5. Metodología.....  | 27 |
| <br>   |    |
| CAPITULO 1. EL SOCIO-ECOSISTEMA COMO CATEGORÍA DE ANÁLISIS DEL<br>TERRITORIO ..... | 30 |
| 1.1. Los orígenes del valle de México .....  | 30 |
| 1.2. De la conquista a la época colonial .....                                     | 38 |
| 1.3. La repartición de tierras .....   | 44 |
| 1.4. Lago de Texcoco contemporáneo.....  | 47 |
| <br>   |    |
| CAPITULO 2. LA VIDA LACUSTRE, CARACTERÍSTICA CULTURAL DEL LAGO DE<br>TEXCOCO ..... | 52 |
| 2.1. La década de los 70'sy 80' .....  | 52 |
| 2.2. El final del siglo XX. La década de los 90's.....                             | 55 |
| 2.3. Vida lacustre actual.....   | 58 |
| 2.4. El peso de la tradición: productos lacustres .....                            | 60 |
| 2.4.1. Productos de caza .....   | 62 |
| 2.4.2. Productos de pesca .....  | 63 |
| 2.4.1. Productos de recolección .....  | 63 |
| 2.4.2. Productos de captura .....  | 64 |



|  |     |
|--|-----|
| CAPITULO 3. APROVECHAMIENTO DEL AJOLOTE AL ORIENTE DEL LAGO DE<br>TEXCOCO .....                                    | 67  |
| 3.1.El ajolote .....   | 67  |
| 3.1.1. Características Físicas: clasificación, hábitat y descripción .....   | 67  |
| 3.1.2. Características biológicas: comportamiento, alimentación, reproducción y<br>capacidad de regeneración ..... | 72  |
| 3.2.El aprovechamiento del ajolote. Usos tradicionales y actuales.....   | 74  |
| 3.2.1. La captura: lugares, temporadas, técnicas de captura y técnicas de<br>matanza.....                          | 75  |
| 3.2.2. Funciones: económica, de trabajo, nutrimental y terapéutica .....   | 86  |
| <br>CAPITULO 4. VALORIZACIÓN DEL AJOLOTE .....   | 91  |
| 4.1.Valores rememorativos: el origen del bien cultural y su transición .....                                       | 91  |
| 4.2. Valores culturales materiales: el carácter técnico, científico y artístico.....                               | 95  |
| 4.3.Valores culturales inmateriales: la historia y etnología .....   | 97  |
| 4.4.La dimensión funcional: valor principal de uso .....   | 98  |
| 4.5.Valores ambientales y paisajísticos: cualidades de percepción y disfrute .....                                 | 99  |
| 4.6.Valores emotivos: percepciones y sentimientos .....  | 103 |
| <br>CAPITULO 5. EL AJOLOTE, UN PRODUCTO EMBLEMÁTICO CON IDENTIDAD<br>TERRITORIAL.....                              | 106 |
| 5.1. Los descendientes de Xolotl.....  | 107 |
| 5.2.La tipicidad del tamal de ajolote .....  | 108 |
| 5.3.Remedios y curas ancestrales.....  | 109 |
| 5.4.Ajolote, pequeño guerrero con gran fuerza territorial.....   | 110 |
| <br>IV. CONCLUSIONES.....  | 112 |
| <br>V. BIBLIOGRAFÍA .....  | 115 |
| <br>XII. ANEXOS .....  | 119 |
| Anexo 1. Guía de entrevista.....   | 119 |
| Anexo 2. Mapa Uppsala.....   | 120 |
| Anexo 3. Principales usos de los productos lacustres.....  | 121 |
| Anexo 4. Principales recetas de los productos lacustres.....   | 123 |
| Anexo 5. Recetas con ajolote.....  | 126 |
| Anexo 6. Lugares de captura del ajolote al oriente del Lago de Texcoco y año en que<br>se perdió la captura.....   | 128 |

## LISTA DE FIGURAS

|   |     |
|---|-----|
| Figura 1. Modelo teórico para la construcción de identidad entorno al ajolote, en el territorio Lago de Texcoco, México. ....   | 20  |
| Figura 2. Ubicación del valle de México en territorio mexicano .....  | 25  |
| Figura 3. Ubicación de la zona de estudio, comunidades lacustres al oriente del lago de Texcoco .....   | 26  |
| Figura 4. Códice Xolotl. Lamina 1. Xolotl contempla desde un cerro a una familia tolteca que ha quedado en Chapultepec .....  | 32  |
| Figura 5. Obras hidráulicas prehispánicas en el sistema lacustre según: Torquemada, Ixtlixochitl, Chimalpahin, Durán, la Relación, Tezozomoc, los Anales, Las Actas ..... | 35  |
| Figura 6. Cuenca del Valle de México hacia 1520 .....   | 38  |
| Figura 7. Indígenas construyendo bergantines para los españoles (Códice Durán). .....   | 39  |
| Figura 8. Ciudad de México. Puentes y acequias. Siglo XVIII.....  | 40  |
| Figura 9. Cuenca del Valle de México hacia 1850 .....   | 46  |
| Figura 10. Cuenca del Valle de México hacia 2010 .....  | 48  |
| Figura 11. Vida lacustre en el valle de México, según el códice Mendoza. ....   | 61  |
| Figura 12. Distribución de los anfibios de la orden caudata .....   | 69  |
| Figura 13. Localización de géneros de <i>ambystoma</i> en la región centro de México .....  | 71  |
| Figura 14. Temporadas de captura. ....  | 77  |
| Figura 15. Informante mostrando su red que hizo cuando era joven y describiendo la técnica de pesca .....   | 80  |
| Figura 16. Informante preparando los lazos antes de entrar a la zanja .....   | 81  |
| Figura 17. Técnica de arrastre de <i>rede</i> en zanja.....   | 82  |
| Figura 18. Técnica de cuchareo. ....  | 83  |
| Figura 19. Dios Xólotl .....  | 92  |
| Figura 20. Portada de la revista: “Don Baldomero. El ajolote arriero” .....   | 93  |
| Figura 21. Murales en deportivo Silverio Pérez .....  | 94  |
| Figura 22. Murales en deportivo Silverio Pérez .....  | 94  |
| Figura 23. Vida . Vista aérea de las charcas del lago zona de Nexquipayac.....  | 100 |
| Figura 24. Personas paseando en bicicleta en el Lago de Texcoco.....  | 101 |
| Figura 25. Paisaje lacustre del Lago de Texcoco.....  | 101 |
| Figura 26. Contemplación de aves en el Lago de Texcoco.. ....   | 102 |
| Figura 27. Convivencia de ganado y aves en el Lago de Texcoco.....  | 103 |

## LISTA DE CUADROS

|  |    |
|--|----|
| Cuadro 1. Características de los ecosistemas: de tierra y agua en las diferentes épocas..... | 50 |
| Cuadro 2. Clasificación del <i>Ambystoma mexicanum</i> .....                                 | 68 |
| Cuadro 3. Localización de especies de <i>ambystoma</i> en la región centro de México).....   | 70 |

## I. INTRODUCCIÓN

La identidad de toda persona es la individualidad que se crea al plantearse quién es, qué le gustaría ser o quién debería ser. La identidad también se construye en respuesta a la vida social y colectiva en la cual estamos inmersos. Toda comunidad tiene cultura, tradiciones, valores, orgullos, símbolos, creencias y modos de comportamiento que requieren de recursos obtenidos del área natural que rodea. Así, cada comunidad tiene modos de vida diferentes, recursos y productos con los que se relacionan constantemente y crean una interacción con el ecosistema.

La presente tesis analiza un modo de configurar la identidad a partir de un recurso natural y vivo como lo es el ajolote, recurso biológico que por más de 500 años ha sido aprovechado para diferentes usos de las comunidades del centro de México.

En el primer apartado del documento se habla de los conceptos que se manejan para elaborar un modelo teórico-conceptual que permita la identificación de elementos necesarios para configurar la identidad de las personas de la zona oriente del territorio lago de Texcoco, que fue la zona de estudio para efectos de este trabajo de investigación. Los conceptos que se ven en este apartado son el territorio, la cultura, el modo de vida, la valorización, la identidad, el desarrollo rural y el patrimonio cultural; conceptos que posteriormente se conjugan en el modelo.

En el planteamiento de la investigación, donde se muestra el planteamiento del problema y su justificación, así como las preguntas y objetivos que guiaron el camino de la investigación; el estudio que se realizó fue de tipo cualitativo utilizando la técnica de historias de vida para la obtención de datos, así como recorridos de campo dentro de la zona de estudio, se utiliza un enfoque constructivista para el análisis de los datos obtenidos.

En el primer capítulo, se describen las características culturales del territorio lago de Texcoco con una perspectiva histórica enfatizando en el análisis de las modificaciones que sufre el ecosistema y la vida cultural que permitió una descripción del socio-ecosistema y las actividades entorno a la vida lacustre.

Posteriormente en el segundo capítulo se hace mención a la vida lacustre presente en la memoria de los pobladores del territorio, así como los hechos más relevantes de las últimas décadas encuadrando el aprovechamiento de ciertos recursos que forman parte de la vida de estas personas. Los recursos se presentan en las categorías de: productos de caza, pesca, recolección y captura. En la categoría de los productos de captura podemos encontrar al ajolote, recurso importante para la vida lacustre las personas del lugar.

El tercer capítulo se destina para hablar de la relación de aprovechamiento, primero se describen las características físicas y biológicas del ajolote detallando aspectos de mayor relevancia ayudando a la comprensión de características especiales que tiene el ajolote. Seguido del aprovechamiento del ajolote donde se detallan los lugares, temporadas, técnicas de captura y técnicas de matanza, resultado de la transmisión de conocimientos de generación en generación que permanecen hasta la actualidad, así como también se mencionan las funciones que el ajolote cubría y por las cuales era buscado.

En el cuarto capítulo se retoman elementos descritos en los capítulos anteriores y otros elementos entorno al reconocimiento histórico del anfibio. Estos elementos se presentan en las categorías de valorización que son establecidas con base en criterios de uso (derivado de la continua necesidad funcional del bien), rememorativos (asumiendo la acepción originaria del bien desde su creación y la transición a la actualidad), materiales (valores con carácter técnico, científico y artístico), inmateriales (valores etnológicos relacionados con la transferencia de información), paisajísticos (cualidades para la percepción desde las dimensiones: natural y cultural) y emotivos (capacidad de transmitir emociones).

En el último capítulo se presentan los elementos que se relacionaron con el ajolote como parte de la cultura, valorización y que se encontraron emblemáticos permitiendo la construcción de la identidad territorial presente en las comunidades cercanas al lago. Los elementos se presentan en los subtemas de: Los descendientes de Xolotl, la tipicidad del tamal de ajolote, remedios y curas ancestrales, y el ajolote:, pequeño guerrero con gran fuerza territorial. Estos

elementos mantienen una cultura enmarcada por creencias y tradiciones que parten del ajolote como recurso.

Por último se presentan las conclusiones en donde se muestra que hay recursos que se pueden identificar dentro de un modo de vida, estos recursos crean usos, materiales, técnicas y representaciones en el conocimiento de las personas. La relación en torno a su aprovechamiento encuadra algunos elementos que las personas valoran y se identifican con ellas. El caso del ajolote es un anfibio que se ha situado y reconocido desde tiempos ancestrales, dándole identidad cultural y tipicidad territorial a nivel mundial.

Así, el ajolote es un recurso natural o elemento que proporciona una serie de hechos culturales propios a los pueblos del territorio lago de Texcoco y lo ancla culturalmente; lo que da un sentido de patrimonio cultural por ser algo que consiste en el reconocimiento de elementos transmitidos de generación en generación dentro de éstas comunidades y lo lleva a ser valorizado en acciones sociales colectivas.

## **II. REVISIÓN DE LITERATURA**

El desarrollo de este capítulo gira en torno a las teorías existentes que orientan el curso de la investigación, para efectos de este apartado se describe el territorio que nos servirá para enmarcar una cultura lacustre que alberga un modo de vida apreciando y utilizando los recursos naturales existentes. El aprovechamiento de ciertos recursos establece una relación donde algunos elementos son valorados y a su vez crean identidad en las personas. Una perspectiva sobre estas actividades productivas es la del desarrollo rural, entendiendo la importancia que tiene el recurso natural que ha sido parte de su vida durante mucho tiempo, a la par con el patrimonio cultural que enmarca la transferencia de conocimientos a través de diferentes generaciones hasta estar presente en la actualidad.

### **2.1. Territorio**

Un territorio está referido a un espacio de construcción de identidad social, cultural o económica, que no se restringe a las delimitaciones político-administrativas y que se puede relacionar con ciertos atributos o recursos específicos, como los actores y los recursos territoriales (Champredonde y Silva Borba, 2015). El territorio puede entenderse como un espacio de proximidades que ubica un centro, crea identidad y especificidad de las relaciones sociales en su interior. Su configuración emerge tanto de las relaciones de sociedad como de las formas de cooperación derivadas de la confianza.

En este sentido las formas de organización tienen un papel central, pues le dan un grado de cohesión creando rasgos de identidad. Estas relaciones pueden ser formales (instituciones) o informales (tradiciones, usos y costumbres, etc.) permitiendo que el territorio sea un espacio construido y organizado.

El territorio es un espacio apropiado y valorizado por los grupos humanos con diferentes dimensiones que generan y organizan la materia prima creando trabajo y representación basados en la producción (Gimenez, 1999). El territorio no es un ente estático en el que las actividades productivas y las interacciones sociales se desenvuelven; éste es dinámico logrando determinar el potencial de

desarrollo de los actores y sus interrelaciones (Champredonde y Silva Borba, 2015). Así mismo, el territorio puede ser “objeto de intervención” de las políticas y proyectos de desarrollo gracias a que no está limitado por una demarcación administrativa o política ya que el territorio es flexible en sus límites.

El trabajar con la mirada en el territorio crea la ventaja de que los atributos ambientales cobran relevancia, pues condicionan la dinámica de las actividades productivas agropecuarias y amenazas como la deforestación, la contaminación o la escasez de agua, también pueden fortalecer la identidad territorial.

Así bien, el territorio nos crea un espacio determinado con organización social, actividades productivas y modos de vida homogéneos que nos permitieron determinar ciertas expresiones culturales características de estos espacios geográficos.

## **2.2. Cultura**

El término cultura se emplea frecuentemente en el lenguaje común, al designar un conjunto de conocimientos, habilidades y formas de sensibilidad de los individuos para apreciar, entender y producir bienes o actividades intelectuales. A través de la cultura el ser humano se expresa, toma conciencia de sí mismo, cuestiona sus realizaciones, busca nuevos significados y crea obras que trascienden.

La cultura popular tradicional tiene la propiedad de preservar y garantizar, la perdurabilidad de los elementos iniciales de sus propios componentes. La cultura tradicional no envejece, lo que resulta factor de extrema importancia para comprender las relaciones que se tienen a lo largo de la historia del lugar. (Arizpe, 2011)

Si bien la cultura abarca modos de vida, ceremonias, arte, invenciones, tecnología, sistema de valores, derechos fundamentales del ser humano, tradiciones y creencias. Al mantener presente lo ya acontecido, la cultura se convierte en instrumento de indagación científica sobre el pasado, cuando menos en sus testimonios documentales y de la cultura material.

Entonces podemos entender a la cultura de una sociedad cuando se...“*va acumulando un acervo de elementos culturales (bienes materiales, ideas,*



*experiencias, etcétera) que ha hecho suyos a lo largo de su historia (porque los creó o por que los adoptó)... Integrado por los objetos culturales que mantiene vigentes, bien sea su sentido y significado originales, o bien como parte de su memoria histórica, con importancia para la sociedad actual y futura". (Bonfil Batalla, 2000, 4).*

La cultura entonces es la huella dactilar de la sociedad que se encuentra presente a lo largo de su historia, en sus tradiciones, bienes, ideas y experiencias que la gente mantiene vigente como un modo de vida al que se le da importancia al no dejarla perder.

### **2.3. Modos de vida**

La variación geográfica, histórica y las normas culturales crean diferentes significados que llevan a las comunidades a captar el valor potencial de sus recursos dándoles utilidad que ayude a satisfacer alguna necesidad.

La comunidad conoce los recursos que encuentra en su alrededor y que son importantes para ellos; su aprovechamiento depende de la experiencia, el conocimiento, las necesidades y hasta de la relación de los costos y beneficios. (Osbahr y Morales, 2012). Se hacen adaptaciones humanas para beneficiarse de algún recurso disponible creando interrelaciones que establecen un vínculo en la sociedad, con aspectos culturales y con conocimiento tradicional único. (Holistic, Of, y Species, 2014; Inglis, 1993).

Esta relación hombre-naturaleza es de gran importancia por el conocimiento etnológico tradicional al crear fenómenos como la alimentación, herramientas, material de construcción, combustibles naturales o medicina tradicional, según sea el recurso. Esa relación evoluciona junto con el modo de vida del territorio modificando su actuación, así como también el medio natural va evolucionando resultado del reflejo de las acciones ejercidas por el hombre que se traduce en producción o aprovechamiento.

Aprovechar es incluir agentes o recursos para producir y suministrar toda clase de bienes y servicios. Los elementos productivamente valiosos pueden

encontrarse de forma natural en un entorno físico, por ejemplo los minerales, el agua, sol, aire, suelo y la vida silvestre.

El aprovechamiento de recursos son los fenómenos que crean la relación entre el medio físico del territorio y las acciones del hombre para llevar una calidad de vida, en esta relación aparecen vínculos entre la sociedad al organizarse para la extracción del recurso y para que cumpla fines determinados que la misma sociedad determina dependiendo los conocimientos y evolución del ser humano que crea una cultura determinada, única, con elementos que las personas tienen muy presentes, que cuidan, valoran y se identifican para mantenerlas en la sociedad futura para lo cual hablaremos de la valorización y la identidad.

#### **2.4. Valorización**

Puede haber muchos productos, objetos, lugares, paisajes, creencias o tradiciones que se puedan considerar base para el desarrollo de un territorio, de hecho estamos rodeados por todas partes de restos de épocas pasadas que pueden determinarse parte de la cultura. Pero para realmente apreciar el valor de ese “algo” se recurre precisamente a la valorización como medio de hacer un recurso que se diferencie del resto recuperando y conservando su significado.

La valorización es definida como la acción de valorizar o atribuir un sentido positivo a la fortaleza en cuestión de un bien cultural o natural. El término valorizar, puede reconocer tres acepciones: la primera es la de *valorar* una mercancía o servicio en el sentido económico, es decir: señalar el precio de la misma. La segunda es la de *valorar* en el sentido de reconocer, estimar el valor o mérito de algo o alguien. La tercera es la de aumentar el valor de algo. (Champredonde y Cosiorovski, 2013)

Existe una distinción entre valor de uso y valor de cambio; la primera es el valor que cada persona le da a las cosas que puede usar; la segunda ya es un valor para cuando se quiere cambiar o vender, usualmente, un valor monetario; pero siempre son vistos como una característica de un bien en tanto susceptible de ser deseado e intercambiado.

La valorización de todo recurso territorial requiere de un grupo local que aborde temas específicos a este tipo de proyectos, como los aspectos técnicos, relativos al proceso de elaboración, para generar acuerdos en la definición del producto u objeto. La valorización debe contribuir a que los actores locales reconozcan y valoren sus recursos (incluyendo recursos naturales, socioculturales, simbólicos) promocionando la acción social colectiva, facilitando la interacción entre lo local y el mundo externo para garantizar la libre circulación del conocimiento.

Se asume que el centro de todo proceso de valorización es la propia comunidad, sobre todo que no hay recetas preestablecidas, por lo que es indispensable proponer premisas de investigación e intervención para que el proyecto de valorización esté al servicio de la comunidad. (Champredonde, 2014)

Para poder determinar el valor de un bien cultural<sup>1</sup>se deben establecer criterios de inventario o catalogación que pueden ayudar a la prevalencia de sus posibilidades de conservación sobre el de la significación cultural(Agudo Torrico, 1999).

Para determinar el valor de *“cualquiera que sea la naturaleza del bien cultural, nos interesa destacar que el acto que fundamenta la construcción conceptual y la definición programática del patrimonio cultural consiste en la atribución de valores a esos vestigios, objetos, tradiciones o memorias que provienen del pasado.”*(González-Varas, 2015, 102) Y para poder atribuir estos valores se deben fijar pautas para posteriormente poder ser considerado como materia heredada del pasado.

Algunos de los criterios para determinar y analizar el valor cultural se presentan en elementos de permiten esclarecer de un modo explícito, sistemático y crítico los valores históricos, culturales, ambientales, conmemorativos así como valores derivados de lo documental, excepcional, funcional, artístico, emotivo, simbólico, representativo que enmarque la antigüedad y singularidad del bien

---

<sup>1</sup> Para Ballart y Tresserras (2001), un bien cultural es un objeto, territorio o conocimiento que es disfrutado por toda la sociedad, cuando un bien cultural se declara como bien patrimonial pasa a tener la necesidad de autorizaciones administrativas para casi cualquier cosa que se quiera hacer con ellos (comprarlos, venderlos, restaurarlos, modificarlos, etc.)

(Castillo Ruiz, 2014; García Cuetos, 2012; González-Varas, 2015). A continuación se propone una lista de criterios que nos permitan determinar los elementos de valoración del ajolote para hacer más fácil su identificación, catalogación y análisis: (elaboración propia)<sup>2</sup>

- Valores Rememorativos: Se consideran los valores denominados *memoriales* asumiendo la acepción primigenia y etimológica del bien cultural; es enunciado desde el origen del bien cultural, en el momento de su creación y la transición hacia los valores contemporáneos, que nos remite la actualización constante de este valor. Estos valores se funden con los valores simbólicos e identitarios.
- Valores Culturales materiales: Son los valores históricos con carácter científico, técnico y artístico relacionados con el bien cultural. Basados en función de su forma, composición y criterios que manifiesten su recorrido a través del tiempo.
- Valores Culturales inmateriales: Se refiere a los valores históricos de carácter técnico y etnológico relacionados con los saberes, usos y la capacidad del bien cultural para satisfacer alguna necesidad determinada. Estos valores se ven relacionados con la transferencia de información entre generaciones que permita el avance del conocimiento humano.
- Dimensión Funcional: Estos valores quedan condicionados al valor principal de uso, justificando el reconocimiento del bien cultural al concretar su relevancia derivada del continuo uso del recurso destinado para cubrir alguna necesidad de la sociedad.
- Valores ambientales y paisajísticos: Son valores derivados de la interrelación de las dimensiones natural y cultural y que están relacionadas con las cualidades que tiene el bien cultural para la percepción y disfrute del paisaje.

---

<sup>2</sup> Al respecto Ballart y Tresserras (2001) insisten en que no hay criterios asépticos, diáfanos ni totalmente coherentes, es decir, perfectamente válidos y universalmente aceptados. Siempre son procesos singulares que se apoyan en criterios generales como mérito, representatividad y utilidad. José Castillo Ruiz utiliza los valores culturales materiales; culturales inmateriales; valores naturales; valores ambientales y paisajísticos y dimensión funcional o valor agrícola. Ignacio González-Varas clasifica los valores en conmemorativos, valores de contemporaneidad y valores de autenticidad. Y por último la clasificación de Ma. Pilar García Cuetos es: valor de uso, material, simbólico, histórico y emotivo.

- Valores emotivos: Es la capacidad de los bienes culturales de transmitir emociones, depende del contexto cultural en el que nos situemos, la educación, sensibilización y circunstancias de recepción de los valores del bien y del conocimiento del mismo. Reclama un saber para apreciar y valorar mediante la simple percepción sensorial, representa la conciencia individual y colectiva que reconoce la antigüedad.

La definición de estos criterios permiten mostrar la relevancia cultural y natural de un bien teniendo en cuenta aspectos históricos – etnológicos que permitan instaurar mecanismos de protección acordes con la naturaleza material y valorativa así como acciones de reconocimiento y divulgación para la ciudadanía. *“Lo que puede proceder del pasado pero que hemos visto que evocado desde el presente reclama contenidos y acciones desde el reconocimiento e identificación hasta el olvido o la destrucción”*. (González-Varas, 2015, 107)

Para valorar la cultura como un instrumento de formación social, se debe implicar el aprendizaje de hábitos sociales incluyendo valores de participación con la identificación de las necesidades de la población. Comprender el valor de esa cultura conlleva a la recuperación, mantenimiento de las identidades culturales y a la creación de condiciones de desarrollo.

Si bien la valorización se muestra de forma especial en las personas al almacenar (dentro de la memoria) historias y vivencias sobre las cosas y lugares que han formado parte de su vida. La valoración cultural de la fauna, se basa en el saber popular generado, ya sea por el contacto directo con las especies o por los conocimientos tradicionales adquiridos a lo largo del tiempo.

Las percepciones y consideraciones que la población tiene respecto a la fauna (desde su cultura), se describen en el conocimiento empírico y tradicional que tienen los pobladores respecto al comportamiento, apariencia, o forma de vida de un animal en particular. Este se refleja en la relación existente de su aprovechamiento y puede influir significativamente en la reacción que se tenga ante su presencia.

Siguiendo ésta dirección la cultura tiene rasgos especiales que por medio de aspectos(materiales del pasado, costumbres, conocimientos, significados, habilidades y formas de expresión) correspondientes a un aprovechamiento de recursos necesario para la población, creando actividades que pueden llegar a ser valoradas, registradas y reconocidas formalmente como un bien cultural. Parte de este reconocimiento es la construcción de aspectos identitarios que hacen presente la relevancia social en un territorio.

## **2.5. Identidad**

Toda población genera vínculos que los mantiene hermanados y contribuye a consolidarse como un pueblo o cultura. La identidad que es la que nos permite entender y comprender esos lazos de la comunidad, promoviendo actitudes positivas al hacer comprensibles las características que sirven para tomar conciencia de pertenencia de los actores sociales a su comunidad, territorio, municipio o zona lo que influye en la integración, permitiendo una mejor interpretación y reconocimiento de sus raíces.

La identidad permite identificar las relaciones de las personas y las pautas que establecen en la conformación de grupos; para el estudio de la identidad y la cultura es necesario ser analizados los factores desde el punto de vista antropológico y sociológico. Si bien ambos conceptos están estrechamente interrelacionados ya que nuestra identidad sólo puede consistir en la apropiación distintiva de ciertos repertorios culturales propios de nuestro grupo social. (Giménez, s./f.)

Para Chávez (2014) la identidad cultural es un conjunto de valores, orgullos, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como elementos dentro de un grupo social, que actúan para que los individuos puedan fundamentar su sentimiento de pertenencia, partiendo de la diversidad en respuesta a los intereses, códigos, normas y rituales que comprenden dichos grupos dentro de la cultura dominante.

De este modo toda identidad es racional y múltiple, los mexicanos somos, al mismo tiempo, oriundos de un pueblo, barrio o ciudad, portadores de una

cultura étnica o regional, practicantes de una dirección, profesión, oficio o subempleo, miembros de una feligresía religiosa, adherentes de grupos sociales diversos y aficionados a tales o cuales tipos de música, o deporte, etc. Cada una de esas filiaciones o adhesiones nos une a una gran variedad de grupos y entreteje nuestra identidad total (Arizpe, 2011).

Dicho con otras palabras los elementos identitarios hacen la sumatoria de múltiples y un sinnúmero de valores tangibles e intangibles que nos hacen diferentes de las personas que conforman un grupo social ya que son elementos que permiten identificarnos, caracterizarnos y mostrar qué tenemos en común con otra variedad de grupos, diferenciándonos de otros lugares o culturas, haciendo que estos elementos sean parte del patrimonio que nos han heredado y que servirá para futuras generaciones.

No se puede decir que un grupo humano es idéntico a otro o similar, próximo o parecido que sea. En realidad la cultura de un grupo humano es como su huella dactilar; no hay dos grupos humanos que tengan la misma cultura (Arizpe, 2011).

Por medio de la memoria se trascienden los recuerdos de las generaciones pasadas buscando que las formas de vida se reproduzcan y no desaparezcan ayudando a no poner en peligro la pérdida de nuestro legado. Para que los valores identitarios de una población no se pierda es necesario poner en contacto a las personas con el pasado y las generaciones anteriores. Los años que pasan, las historias, las vivencias de las personas, las imágenes de las cosas, paisajes y los sentimientos que provocan se almacenan en la mente, formando parte de la historia del ser humano, pero puede que actualmente ya no exista.

La memoria colectiva de un pueblo tiene una función predominante ya que *“cuanto más rápido crece un país y más se desarrolla económicamente, más probable es que sufra un fuerte deterioro el legado material e inmaterial de su historia”* (Ballart Hernández y Juan i Tresserras, 2001, 15) así la memoria colectiva puede reconstruir un entorno cultural destruido poco a poco manteniendo una práctica conservacionista con el pasado y las generaciones actuales.

Al defender el derecho y la libertad de tradiciones culturales de cada pueblo, estaríamos defendiendo también nuestra identidad y los bienes culturales quienes no tienen voz propia para reclamar sus derechos y luchar por su supervivencia, por tanto una sociedad debe ser la voz del patrimonio cultural que alberga sus modos de vida (Ángeles Querol, 2010).

Entonces, la identidad es el reflejo de las actividades de la vida cotidiana o del modo de vida actual del territorio. En el caso del aprovechamiento de recursos son las características que la gente valora y se apropia (haciendo uso de elementos históricos y simbólicos o míticos), permitiéndole identificarse con el recurso y su medio. Estas características se encuentran presentes en la memoria de las personas, transmitiendo el conocimiento de generación en generación hasta hacer de ello un legado patrimonial y permitiendo activar procesos de desarrollo rural o local.

## **2.6. Desarrollo Rural**

Promover el desarrollo rural, implica poner en el centro a las personas, a los actores locales y considerar los aspectos identitarios como potenciales para su desarrollo como el cambio social (capital social), político (decisión compartida) y económico (uso eficiente de los recursos) que se construye con la gente.

Un objetivo que busca este desarrollo es el *“contribuir a que la comunidad local identifique desafíos y oportunidades, los priorice y los aborde en forma colectiva en una dinámica donde la valorización de los recursos locales asume gran relevancia”*(Champredonde y Silva Borba, 2015, 8).

Al momento de identificar en qué medida las comunidades consideran sus recursos como referencias identitarias es determinante en cualquier iniciativa de proyectos de valorización y desarrollo; ya que se contribuye a que la comunidad redescubra sus recursos, se identifique, valore y permita que personas externas a la comunidad también valoren esos recursos locales.

Por lo tanto, es importante promover la autovaloración, diferenciación y valorización de productos locales como estrategia de desarrollo rural, con base en una perspectiva de territorio que permita que la comunidad local conozca lo que



tiene, valore y haga suyos esos recursos para así poder tener una dinámica territorial local ayudado por una actividad que apoye los conceptos antes dados y promueva el desarrollo local.

A demás de la identidad, la tipicidad es una característica intrínseca de las poblaciones que crea un sentimiento de apego; ésta se encuentra dada por la peculiaridad de un producto o un objeto haciéndolo representativo, situándolo en un espacio y en un tiempo dado. El identificar y caracterizar los factores que confieren tipicidad a un producto u objeto se presenta fundamentalmente en proyectos de diferenciación y valorización. La tipicidad es aquella que resulta de la influencia de factores territoriales, incluyendo los factores medioambientales y humanos locales; en este contexto:

Para Champredonde y Borba (2015), la tipicidad reconstruida del producto y los límites de su área de producción o área de localización son fuertemente determinados por las particularidades mismas del proceso. Entonces para determinar la tipicidad de un producto u objeto se deben plantear términos de relación producto-cultura-territorio, comprendiendo el conjunto de factores medioambientales y humanos locales.

Una cultura puede tener un producto con factores originales o típicos dentro de su cultura local, y será la identidad de las personas sobre este producto lo que asegure la mediación en la relación Producto-Territorio, surgiendo *“entonces la necesidad de caracterizar las relaciones cultura-producto, cultura-territorio y territorio-producto. Esta serie de interrelaciones puede ser caracterizada en términos de anclaje.”* (Champredonde, 2012, 2)<sup>3</sup>

El término anclaje hace referencia a encontrarse sujeto o aferrado a alguna cosa o lugar o sustrato. En términos de este análisis podemos decir que ese algo,

---

<sup>3</sup> El término anclaje hace referencia a encontrarse sujeto o aferrado a alguna cosa o lugar o sustrato. En términos de este análisis podemos decir que ese algo, lugar o sustrato en el cual nos concentramos puede ser una cultura determinada o un territorio. El anclaje territorial es desarrollado a partir de la cultura del grupo social mediante un proceso de adaptación a los cambios, estos procesos pueden ser intencionales o no, pero éste dinamismo transforma al territorio y al objeto; también el anclaje está dado por la presencia de hechos culturales de la comunidad local; de este modo la tipicidad es la presencia de una especificidad del producto u objeto y la identidad es el apego que las personas del territorio tienen hacia ese producto u objeto.

lugar o sustrato en el cual nos concentramos puede ser una cultura determinada o un territorio. Ante esto, el anclaje es definido por la pertenencia de un objeto observado, a la masa de hechos culturales propios al grupo humano de referencia.

El anclaje cultural y su tipicidad están definidos por la propiedad de formar parte la masa de hechos culturales propios del grupo humano de referencia, así mismo se encuentra definida por la presencia de una calidad o características de referencias específicas del objeto o producto, cuando ésta resulta de las prácticas y conocimiento (saberes) propios de la cultura del grupo humano.

Actualmente existen proyectos de valorización de recursos locales, enmarcados en la promoción del desarrollo territorial, estos deben comprender también los aspectos culturales, identitarios, sociales y medioambientales; los aspectos identitarios y patrimoniales constituyen el objetivo principal en algunos casos, en otros el objetivo más importante es la promoción de la interculturalidad.

Así, la identidad, la cultura y el territorio son conceptos convergentes en los que sus atributos forman parte de una red de significaciones que sustentan el mundo de los objetos, las acciones y los modos de vida que tienen una vinculación con la herencia y con los derechos adquiridos como integrantes de una comunidad o grupo social, con raíces en el tiempo e inscripción en el espacio. (Bustos Cara, 2004)

Los impactos en el desarrollo rural están dados por los conceptos de recursos disponibles, diferenciación, valorización y actividades en el modo de vida; considerando que la diferenciación es el proceso por el cual un recurso, producto u objeto genera aspectos que identifiquen o diferencien a éste de otros objetos parecidos hasta poder llegar a ser típicos con anclaje cultural y por otro lado la valorización es la atribución de un valor dado al producto, objeto o recurso basado en las actividades heredadas de generaciones anteriores que generan modos de vida peculiares que pueden ser estudiados por el patrimonio.

## 2.7. Patrimonio Cultural

El valor e identidad cultural es promovido por estudiosos del patrimonio y este no es el valor en sí de los objetos de la población (como suponen los criterios tradicionales) sino se trata de determinar en razón de que se ha determinado el uso o funciones simbólicas y la interacción que se tiene con ese objeto dentro del sistema sociocultural en el que se inscribe. Esta información se puede determinar mediante testimonios que pretenden registrar la relevancia de un bien patrimonial que se ha conservado hasta el presente.

El término patrimonio es muy conocido desde el punto de vista económico en donde se designa al conjunto de bienes propios o heredados de los ascendientes de una persona y es el cual nos habla de la riqueza o la pobreza de ese individuo en cuestión.

Esta concepción al trasladarse al ámbito cultural se ve determinada por la pertenencia a una familia o a una nación como la herencia cultural propia del pasado de la comunidad, con la que ésta vive y que transmite a las generaciones presentes y futuras. Se hace dentro de una región donde haya cierta unión gracias a las costumbres, vivencias, tradiciones, etc. De este modo *“el patrimonio ha pasado claramente de ser un bien que se posee por herencia a ser un bien que nos constituye”* (Pierre: 1992, citado por Gonzalez Alcantud y Calatrava Escobar, 2012, 135)

Aunque la idea del patrimonio comienza con un carácter artístico y arquitectónico después de las guerras mundiales, redactándose cartas internacionales<sup>4</sup> que después se convertirían en tratados<sup>5</sup>, recomendaciones<sup>6</sup>,

---

<sup>4</sup> El primera preocupación, al menos por escrito fue impulsado por profesionales de la arquitectura creándose la “Carta de Atenas” redactada en Grecia en 1931; compuesta de diez artículos referidos a los grandes monumentos arquitectónicos, para asegurar la conservación, elaborar inventarios nacionales y archivos documentales, viendo al monumento no como ente aislado sino conjuntamente con su medio; fomentar la educación y difusión de los bienes históricos y una llamada de atención para realizar cooperación internacional ante los peligros de las guerras.

<sup>5</sup> El primer tratado internacional que se encarga de proteger y salvaguardar el patrimonio es la convención de La Haya, celebrada en 1954 en Países Bajos proponiendo que se reconozca el patrimonio cultural de los pueblos de cada país para ofrecer una protección por medio de un marco jurídico.

<sup>6</sup> La UNESCO en 1962, hace una recomendación para que se proteja la belleza y el carácter de los lugares y paisajes teniendo una propuesta más integral de lo que vendría siendo el patrimonio. Se entiende por protección de la belleza y el carácter de los lugares y paisajes, la preservación y,

convenciones<sup>7</sup> y leyes que dan paso a alterar el concepto al incorporar poco a poco los bienes de carácter etnológico, pasando por paisajes hasta llegar a zonas patrimoniales en los países Europeos; como resultado se da un concepto más integral y como consecuencia es un concepto más amplio y más difícil de reconocer y de proteger.

La organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) actualmente promueve en todo el mundo la identificación, la protección y la preservación del patrimonio cultural y natural considerado excepcionalmente valioso para la humanidad. Por lo que concibe al patrimonio como algo cultural onaturalremontado en el pasado que es valioso para el ser humano actual buscando su protección y preservación para las generaciones futuras.(UNESCO, 2016)

A partir de la implementación de la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial 2003, debe de entenderse por patrimonio inmaterial *"todo aquel patrimonio que debe salvaguardarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación y que infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana"*(UNESCO, 2016). Aunque visto desde otra dimensión, el patrimonio está muy ligado al acto de transmisión, el poder enseñar un valor propio de la persona para que se le de continuidad garantizando la permanencia en las generaciones futuras estableciendo un lazo entre presente y pasado<sup>8</sup>.

---

cuando sea posible, la restitución del aspecto de los lugares y paisajes naturales, rurales o urbanos debidos a la naturaleza o a la mano del hombre que ofrecen un interés cultural o estético o que constituyen medios naturales característicos.

<sup>7</sup> El 23 de noviembre de 1972 La UNESCO celebra la convención para la conservación del patrimonio mundial cultural y natural considerando patrimonio cultural a los monumentos, los conjuntos y los lugares con valor excepcional; y patrimonio natural los monumentos naturales, formaciones geológicas y lugares naturales. Aunque los lugares con patrimonio cultural, *"son definidos como las obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico"* (UNESCO World Heritage Centre, 1972) se puede ver que el patrimonio cultural combina lo natural y cultural.

<sup>8</sup> En relación a esta acepción se puede encontrar lo que es el patrimonio histórico, artístico, arqueológico, etnológico, natural, ya sean materiales o inmateriales y no solo en el ámbito local, si

La UNESCO apoyada por la IUCN en 1972 consideró la necesidad de incorporar al Patrimonio Cultural el Patrimonio Natural a través de la Convención de la Protección del Patrimonio Mundial. (González-Varas, 2015) Lo que hace una generación de una estructura de protección integrada que salvaguardara no sólo la etnodiversidad si no también la biodiversidad. Con lo que para 1978 aparecen los primeros espacios culturales declarados como Patrimonio Mundial<sup>9</sup> para que en 1992 diera pauta a la introducción de la categoría de Paisajes Culturales<sup>10</sup> reconociendo la necesidad de protección de ambos espacios conjuntamente.

*“El paisaje cultural es la transformación de un paisaje natural por un grupo cultural. Cultura es el agente, el área natural es el medio y el paisaje cultural el resultado.”* (Carl O. Sauer 1925 citado por Rivera Blanco, 2010, 16) Dicho en otras palabras hay que entender la tendencia natural que el ser humano adapta para apropiarse del espacio que lo rodea, a integrarse a él en un proceso de su aprovechamiento.

Así se puede hablar de una contemplación del espacio natural donde una cultura humana se ha desarrollado y adaptado provocando una transformación de un espacio delimitable gracias a su proceso de evolución en la forma del territorio y sus características propias. *“El paisaje cultural dota de cualidad, carácter e identidad a una parte del territorio que reconocemos en su singularidad y en sus rasgos peculiares físicos e históricos.”*(González-Varas, 2015, 195)

Para González-Varas (2015) dentro de un paisaje se desarrolla vida, la comunidad humana mantiene una relación desde su productividad creando tradiciones y relaciones muy amplias y diversas. Así mismo, la manera de contemplar objetos, lugares y paisajes es el hecho de que debe ser un bien no renovable.

Por lo que *“ningún yacimiento es intercambiable por otro de similares características; al contrario, cada yacimiento es único, como cada cultura y cada*

---

no el regional, nacional o mundial en donde la memoria está presente para poder hacer de una costumbre un patrimonio.

<sup>9</sup> Unesco declara espacios naturales catalogados bajo tres criterios: monumentos naturales, formaciones geológicas y fisiográficas y lugares o zonas naturales.

<sup>10</sup> En la decimosexta sesión del Comité del Patrimonio mundial, celebrada en Santa Fe en 1992, se introduce la nueva categoría de los Paisajes Culturales y el primero en ser declarado por la UNESCO fue el paisaje maorí de Tongariro National Park en Nueva Zelanda, que ya había sido declarado Patrimonio Mundial solo por su dimensión cultural tres años antes.

*especie animal'* (Ballart Hernández y Juan i Tresserras, 2001, 17). De esta forma la cultura no se puede apartar del medio físico y natural en que se desarrolla, lo mismo pasa en sentido contrario; por consiguiente se puede decir que el paisaje cultural es dinámico y cambiante pero debe ser siempre con equilibrio considerando tanto aspectos culturales como naturales con una mirada territorial.

*“La posibilidad de considerar el patrimonio como motor de desarrollo socio económico es hoy en día una opción muy valorada... por la dinamización que implicaría a un gran número de sectores que están en la base de programas de activación socioeconómica”* (M. Á. Sorroche Cuerva et al., 2011,40).

Es necesario realizar un registro/ inventario como fase de documentación recogiendo la riqueza existente, antes de cualquier puesta en marcha de alguna medida de protección (Ángeles Querol, 2010). Así la relación que se puede establecer entre su registro o el reconocimiento formal de su valor como bien cultural y las consiguientes medidas de protección, puede dar juego a múltiples variantes.

Así pues el patrimonio es la base de la identidad cultural y local de los pueblos en donde la memoria surge como un componente que nos muestra los modos de vida como expresión de la riqueza y diversidad del territorio e incluso como herencia recibida de nuestros antepasados que es conservada hasta nuestros días. Al construir la historia teniendo pruebas de un pasado con raíces, consistencia e identidad de una sociedad, también puede servir para elevar el nivel cultural de las personas al generar un sentimiento de orgullo y conservando el paisaje del territorio en el que se encuentra el bien cultural y realizando proyectos que ayuden a la comunidad.

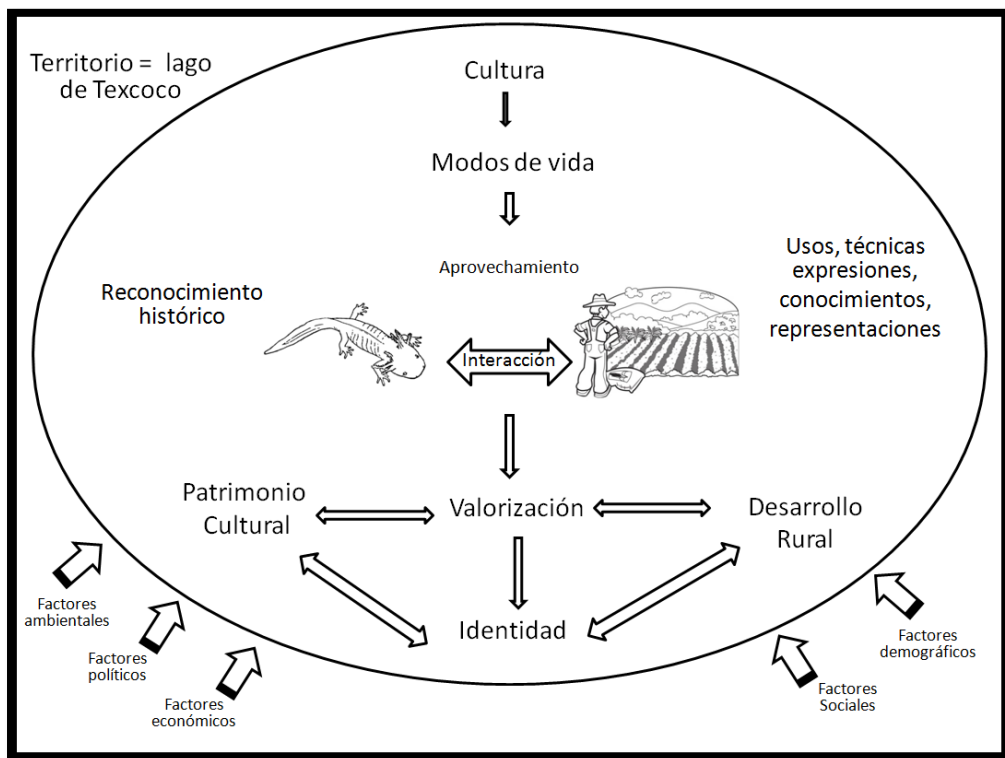
## **2.8. Modelo teórico**

Los anteriores conceptos tienen una forma sistémica para relacionarlos en forma de un modelo teórico que nos permita entender la complejidad del fenómeno de estudio (ver Figura 1).

Se considera el territoriolago de Texcoco, el lugar en el que se fundan interacciones entre el medio físico, biológico y el conjunto de seres humanos, que

ha tenido transformaciones a lo largo de su existencia; siendo el lugar endémico donde vivió y/o vive el ajolote (*Ambystoma mexicanum*)

En dicho territorio se mantienen creencias, usos, materiales, técnicas y representaciones en el conocimiento de las personas que crean una cultura lacustre en torno a este recurso natural endémico. A lo largo del tiempo esta relación resguarda un reconocimiento histórico legado de las generaciones pasadas, presentes en la memoria de algunas personas y en algunas otras vigentes hasta nuestros días.



Fuente: Autoría propia.

Figura 1. Modelo teórico para la construcción de identidad entorno al ajolote, en el territorio Lago de Texcoco, México.

La evolución del ser humano en el territorio ha tenido actividades productivas propias de un modo de vida lacustre, con recursos naturales disponibles para el disfrute de las sociedades y aún se puede rescatar la relación naturaleza – ser

humano de los últimos 50 años, que serían las actividades de aprovechamiento del ajolote.

De estos conocimientos en torno al aprovechamiento se encuadran algunos elementos que las personas valoran y se identifican con ellas, ya que se situó y reconoció al anfibio desde tiempos ancestrales, dándole identidad cultural y tipicidad territorial a nivel mundial. El ajolote es un recurso o elemento que proporciona una serie de hechos culturales propios a los pueblos del territorio lago de Texcoco y lo ancla culturalmente; lo que da un sentido de patrimonio cultural por ser algo que consiste en el reconocimiento de elementos transmitidos de generación en generación dentro de éstas comunidades y lo lleva a ser valorizado en acciones sociales colectivas.

Con ayuda de estos conceptos se pretende profundizar en los elementos que valora e identifica las personas del territorio, para que con ayuda del desarrollo rural y el patrimonio cultural se puedan proponer acciones para fomentar el progreso de este territorio.



### III. PLANTEAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN

#### 3.1. Planteamiento del problema y justificación

El ajolote (*Ambystoma mexicanum*) especie endémica de la zona central de la República Mexicana, actualmente en peligro de extinción según la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (IUCN). Es un animal mítico presente desde hace más de 600 años y ha sido utilizado en remedios caseros como parte de la cultura lacustre de medicina tradicional de las zonas cercanas a los lagos.

En las poblaciones del oriente del lago de Texcoco aún podemos encontrar personas que algún día tuvieron contacto o incluso saben dónde encontrar a estos animales, la identificación de estos conocimientos es de gran importancia puesto que el modo de vida lacustre que se remonta desde años ancestrales trascendiendo por generaciones y siendo una fuente de información que es posible que se pierda con la desecación del lago.

Existe un significado cultural religioso que se le ha dado al ajolote, y se remonta a tiempos antiguos relacionándose en los mitos con el dios Xólotl. Esta deidad tiene simbologías oscuras y monstruosas; era el hermano gemelo de Quetzalcóatl, considerado el “gemelo precioso” mientras que Xólotl el “gemelo monstruoso”. *“Así, Xólotl ha sido considerado en general como el dios de los mellizos y los monstruos, y él mismo se representa en algunos códices con figura de perro”* (Moreno, 1969, 5).

El ajolote se ha descrito en varios escritos antiguos como la descripción presentada en el “libro de Historia Natural de Nueva España” (Hernández, 1959) y en el “Ensayo político sobre el reino de Nueva España” (Humboldt, 1822); las ilustraciones y descripción plasmada en “The Naturalist’s Miscellany” (Shaw y Nodder, 1798); los estudios biológicos que realiza Couvier (Servín Zamora, 2011); la comparación de la neotenia del ajolote con las del ser humano que realiza Rostand (Ortega-Cambranis, 2000; Servín Zamora, 2011).

También se conocen expresiones artísticas sobre la descripción física y de metamorfosis del ajolote como las pinturas de José María Velasco (Altamirano-Piolle, 1997); el mural “Agua origen de la vida” de Diego Rivera, (Servín Zamora, 2011) que data de 1951, donde se muestra al ajolote como parte del ciclo de la vida y el agua; el cuento “Axolotl” escrito por Julio Cortázar en el libro “Final del Juego” donde el autor se identifica con el anfibio (Aguilar, 2011); Octavio Paz en el poema “Salamandra” desarrolla características físicas y míticas de este anfibio así como la forma de reproducirse. (Paz, 1962); posteriormente Salvador Elizondo hace crianza de ajolotes para tenerlos como mascotas, hacer relatos y experimentos con ellos (Elizondo, 2006); después Juan José Arreola describe en “El ajolote” (dentro de su libro “Bestiario”) la forma física del anfibio y comparándolas con las bondades de la mujer (Arreola, s.f.); Roger Bartra, en “La jaula de la melancolía”, retoma elementos míticos y su característica larvaria dando a entender que desde hace tiempo se conocen y están presentes estas características (Hecke, 2009); por último en el 2000, el escritor y reportero “Armando Ramírez publica “La casa de los ajolotes”, novela que retrata la metáfora entre la identidad del mexicano y su deseo de no salir del estado larvario.” (CONABIO, 2011)

Estas obras de arte a lo largo de la historia, han dejado ver que el ajolote en el Valle de México ha tenido presencia, observada y documentada al mostrar la singularidad del anfibio y causando admiración. La construcción de identidad en este ámbito ha tomado forma con estos documentos obteniendo que los mexicanos se identifiquen con este anfibio por ser endémico de la zona central del país y porque existen características que han resultado ser un animal asombroso.

Actualmente el conocimiento que se encuentra en el aprovechamiento del ajolote ha estado presente en la cultura lacustre de las poblaciones del oriente del Lago de Texcoco y forma parte de los saberes en medicina tradicional, gastronomía y simbología de las poblaciones; salvaguardar y proteger estos conocimientos mediante su documentación también nos permite identificarlas características y los elementos valorados acerca del ajolote en el territorio permitiendo entender la identidad construida a partir de este recurso natural.

Es importante rescatar la cultura de la vida lacustre, así como los elementos de valoración e identitarios de las personas aledañas al lago de Texcoco, puesto que al entender la relación que se tuvo con este recurso mediante testimonios se identifican estos elementos que resultan importantes para la construcción de identidad que puede servir para proyectos futuros y fomentar el progreso de las comunidades. De esta forma se plantean las siguientes preguntas y objetivos que marcarán el camino de la investigación.

### **3.2. Preguntas de investigación**

- ¿Cuáles son las características culturales del territorio lacustre del oriente del lago de Texcoco?
- ¿Cuáles son los aspectos físicos, históricos y de mayor relevancia sobre el ajolote?
- ¿Cuáles son los elementos que la sociedad valora y se identifica con el ajolote como parte de su cultura?

### **3.3. Objetivos**

Objetivo general:

Determinar las características culturales e identitarias del ajolote dentro del territorio lago de Texcoco, Estado de México.

Objetivos específicos:

- Describir las características de los elementos históricos, físicos y socio demográficos del territorio lacustre del lago de Texcoco para conocer la situación actual.
- Detallar los aspectos físicos, históricos y de mayor relevancia sobre el ajolote para comprensión de este animal endémico.
- Distinguir los elementos de la sociedad que se relacionen con el ajolote como parte de la cultura, valoración e identidad del territorio.

### 3.4. Zona de estudio

La zona de estudio serán poblados del oriente del lago de Texcoco, que comprenderán las localidades próximas al lago como: Santa Rosa, Ixtapan, Nexquipayac, Acuexcomac, Atenco, la Magdalena Panoayac, San Andrés Rivapalacio y San Miguel Tocuila. Dada la naturaleza del estudio ya que estas poblaciones son las más próximas a la zona que se conoce como lago de Texcoco, y que han tenido una cultura lacustre y una posible relación con el ajolote. A continuación se describe grosso modo las características generales de la zona.

#### Localización de la zona de estudio:

El lago de Texcoco se encuentra localizado en al oriente del valle de México, Actualmente comprende los municipios de Atenco, Texcoco, Ecatepec y Chimalhuacán. Se alimenta de los ríos con aguas de temporada de lluvias y algunos manantiales provenientes de dos cadenas montañosas. Una al poniente, la sierra de las cruces, donde surgen los ríos: Magdalena, Becerra, Barranca del Muerto, Eslava, Mixcoac y San Ángel. Por el oriente los ríos: Coatepec, Chapingo, Jalapango, Nexquipayac y Papalotla. Sus límites del sur y norte se señalan por la sierra de Guadalupe y la de Santa Catarina.



Fuente:Elaboracion propia a partir deAguirre Botello, 2001

Figura 2. Ubicación del valle de México en territorio mexicano

Para efectos del presente trabajo se tomará como zona de estudio el territorio lago de Texcoco que es el lago central del valle de México; específicamente las comunidades de: Santa Rosa, Ixtapan, Nexquipayac, Acuexcomac, Atenco, la Magdalena Panoayac, San Andrés Rivapalacio y San Miguel Tocuila por ser comunidades lacustres, con aprovechamiento de recursos entre ellos el ajolote.



Fuente: Elaboración propia

Figura 3. Ubicación de las comunidades lacustres al oriente del lago de Texcoco.

En el interior del lago existían islotes, actualmente se pueden señalar el cerro de Huatepec y el de Tepetzinco, que alguna vez fueron rodeados por agua. El lago de Texcoco ha tenido diferentes profundidades, según escritos, en la época prehispánica era de once metros (Humboldt, 1822), y fue disminuyendo hasta tener cuatro o cinco metros en el año 1800 (Korsbaek, 2004).

El clima semiseco templado es el predominante en la región de todo el vaso de Texcoco. La temperatura promedio es de 14°C y llueve menos de 600 mm como promedio anual. La temporada de lluvia abarca los meses de junio a octubre teniendo abundancia de agua en julio y agosto.

El ecosistema de la ribera lacustre ha sido modificado por la presencia de la actividad humana. La ribera del lago tiene presencia de tule, sauces, ahuehuetes y ahuejotes; era posible encontrar algas en las orillas. El lago de Texcoco ha sido destino de numerosas aves migratorias como patos, garzas y chichicuilotos principalmente. Al reducirse la extensión del lago, la fauna acuática y la vegetación también padecieron de reducción o desaparición; la diversidad de flora se redujo debido a la salinidad de la tierra; los arboles que requieren agua se van perdiendo y se introduce el eucalipto, pirul y los pinos.

### **3.5. Metodología**

Metodología es la ciencia del método que hace un estudio crítico del mismo, o el conjunto de pasos que se siguen en una investigación científica (Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, y Baptista Lucio, 2010). En este contexto, el estudio de la investigación será de tipo explicativo ya que se buscará el por qué de los hechos, estableciendo relaciones causa-efecto no solo persiguiendo describir o acercarse al problema sino intentando encontrar las causas del mismo al revisar las memorias de las personas en las localidades pertenecientes a la zona lacustre del Lago de Texcoco que pudieran ayudar a determinar elementos identitarios acerca ajolote en esa zona.

Al inicio de la investigación se describirán las características históricas, físicas y socio-demográficas de la zona lacustre del lago de Texcoco, Valle de México haciendo uso de una investigación exploratoria ya que la información existente de datos históricos y actuales para familiarizarse con el tema es encontrado disperso en libros, revistas, páginas de internet; así para la recolección de datos se utilizaron fichas de trabajo y resumen como herramienta del estudio y de organización haciendo más fácil la interpretación de los contenidos.

Posteriormente se detallarán los aspectos físicos, históricos y de mayor relevancia sobre el *Ambystoma mexicanum* (ajolote) que vive en la zona central del Valle de México igualmente haciendo uso de una investigación exploratoria puesto que la información existente es encontrada en libros, revistas,

enciclopedias y páginas de internet; así mismo se utilizarán fichas de trabajo y resumen para la recolección de datos.

Para identificar los elementos identitarios del ajolote en la zona lacustre del lago de Texcoco se toma un enfoque constructivista para diferenciar productos locales de Champredonde y Silva Borboa (2015). En esta metodología se maneja la manera de construir con y junto a los actores locales los procesos de diferenciación y de valorización de recursos territoriales. En él, los actores locales son abordados en términos de sujetos, autónomos y con competencias para construir el desarrollo de su territorio.

La metodología presentada responde a la formalización de los aprendizajes desarrollados en la animación y acompañamiento de proyectos locales de valorización de recursos territoriales. Se trabaja con actores locales, con trayectorias diferentes, con motivaciones, objetivos y estrategias propias a cada caso como modos de vida, ceremonias, arte, tradiciones, creencias, etc, que nos permitirá considerar el carácter de único, típico, construido y situado en un momento histórico en un espacio determinado.

Este enfoque implica *“participar activamente en la construcción de la realidad, acordándole un sentido”* (Gundolf 2006, citado por Champredonde y Silva Borba, 2015, 44). El componente constructivista de intervención conduce a partir del ambiente cultural y socio-ecológico; en este sentido *la realidad* local es considerada como la interacción histórica entre la población local y su entorno, y en donde la investigación e intervención se basa en las siguientes premisas:

- La primera etapa de toda intervención es la observación (investigación).
- Los objetivos perseguidos por los actores, en la valorización de un recurso/producto local, son múltiples, con importancia variable entre actores, y que pueden cambiar en el transcurso del proyecto.
- Las estrategias de valorización se construyen con los actores locales.
- No hay un camino predeterminado, se trata de procesos con trayectorias que se van construyendo y con “final abierto” (si bien nunca terminan).

Para las estrategias de valorización se considerarán a la personas como habitantes de un territorio, como miembros de la cultura lacustre del Lago de Texcoco, que hayan tenido contacto físico o cultural con el ajolote en alguna etapa de su vida; *“lo que importa son las personas, con sus proyectos, sus objetivos y experiencias”*(Champredonde y Silva Borba, 2015, 56).

Por lo que las entrevistas serán historias de vida, con las personas mayores (personas que tengan 60 años o más) oriundas de las poblaciones de Tequisistlán, Santa Rosa, Ixtapan, Nexquipayac, Acuexcomac, Atenco, La Magdalena, Tocuila, San Andrés Rivapalacio y Texcoco, ya que estas poblaciones tuvieron vida lacustre hace años; enfocándose en las familias de estas personas y a otros testigos de la vida lacustre aunque no tengan ese rango de edades.

Como no hay bases de datos que me proporcionen la información de quienes cumplen con las características de la muestra, se empezó con informantes clave inmersos en una vida lacustre que tuvieron o tienen relación con algún producto del lago, intentando obtener información sobre otras personas que lleven a más personas, de esta manera es una muestra no probabilística de bola de nieve. La muestra será homogénea, ya que se necesitan personas que hayan tenido actividad o vida lacustre con relación o apego al ajolote.

Para la realización de las entrevistas se utilizó una guía de preguntas (Ver Anexo 1) que sirvieron como base para la interacción con el entrevistado. Aunado a esto se realizaron recorridos con informantes clave por la zona donde vivían los ajolotes cuando aún se podía acceder a ellos.

La evaluación de resultados se realizó en forma periódica permitiendo identificar los avances logrados en la investigación y permitiendo retroalimentar el proceso colectivo que involucra a los actores locales. Al final de la investigación se realizó este documento escrito con los elementos identitarios que se encontraron en dichas poblaciones como resultado de la investigación cualitativa.

Se cambiaron los nombres de informantes ya que ajolote que se encuentra en peligro de extinción y hay actividades como la caza de aves que son ilegales. Las personas les fue difícil dar información ya que han detenido a conocidos o amigos y se tiene miedo de darse a conocer y que las autoridades los localicen.



## **CAPITULO 1**

### **EL SOCIO-ECOSISTEMA COMO CATEGORÍA DE ANÁLISIS DEL TERRITORIO**

El territorio es un espacio con actividades culturales, sociales y económicas que hacen relaciones de cooperación entre los actores para obtener beneficios de los recursos disponibles. El socioecosistema del lago de Texcoco tiene factores ecológicos y sociales, al ser un espacio donde estas relaciones se convierten dinámicas, sujetándose a adaptaciones continuas obteniendo una categoría de análisis.

El lago de Texcoco es un lugar que en su historia traslada a un paisaje de espejos de agua; el agua da vida y alrededor de éste las personas entretejen un modo de vida con el lago como centro de su espacio vital. Las características de su flora y fauna, los ciclos estacionales y recursos disponibles permiten un conocimiento a nivel multiformal dentro de la cultura.

La historia de la cuenca del Valle de México y sus lagos se enlazan con elementos materiales y simbólicos en los que el lago de Texcoco ocupa un lugar importante para las poblaciones. Con el transcurrir del tiempo los herederos del territorio han marcado calendarios, la constante adaptación al medio ha hecho que las personas entiendan, domestiquen y a su vez transformen el ecosistema sin alterar las características básicas del territorio, haciendo más estable su presencia y aprovechamiento.

En este primer capítulo se describen los elementos históricos de las relaciones ecosistema – ser humano que han caracterizado el territorio lago de Texcoco para hacer un análisis de la forma de vida que ha perdurado hasta los últimos años.

#### **1.1. Los orígenes del valle de México.**

El valle de México tuvo una formación de miles de años para llegar a presentar el relieve de las sierras que lo rodean, en el periodo preclásico (2500 – 150 d.c.), se formó un sistema de lagos alimentados por el agua proveniente de los ríos de la sierra (gracias a los manantiales y la lluvia). Por las características físicas de la

cuenca, los lagos no tenían salida ni desagüe, así que el agua se iba acumulando y la única forma de drenarlo era por filtración o evaporación.

En este ecosistema se tenía la presencia de hierbas y plantas frutales que hicieron que la población buscara la forma de quedarse en el lugar, no tardó mucho tiempo para que se dieran cuenta de los vastos recursos que el agua proveía y pronto se dedicaron a la agricultura, pesca, caza y recolección de productos terrestres y acuáticos. Con lo que se comenzaron a formar pequeños asentamientos en las riveras.

Una parte importante del alimento era obtenido del lago: el pescado blanco, el charal, el ajolote, las tortugas y otros animales eran los más consumidos para complementar su alimentación. La presencia de restos de diferentes granos de maíz, podría indicar el uso de prácticas agrícolas de protección y selección. (Imaz, 2017) Poco a poco las tribus perfeccionan sus técnicas de siembra y diversifican sus cosechas.

Los lagos no permanecen estáticos, los recursos eran extraídos para el autoconsumo y para el intercambio, la presencia de árboles de pino, encinos, ahuehuetes<sup>11</sup> y los asentamientos dispersos originan patrones de intercambio regional y especialización productiva en las comunidades indicando un uso y aprovechamiento de recursos.

Para el año 500 d.c. Teotihuacán era una gran ciudad que requería de recursos, el abasto de estos productos fluían de todos los lugares de la cuenca. Algunos asentamientos decrecen en población para acercarse a la gran urbe. 500 años más tarde, este centro urbano cae y otras poblaciones sufren crecimiento y disminución demográfica que varía considerablemente de un lugar a otro, persistiendo las aldeas (Imaz, 2017).

Las civilizaciones que se acercan al valle eran grupos que tenían diferentes formas de organización, costumbres y creencias religiosas. Para el siglo XIII los lagos principales del valle de México eran: Lago de Zumpango, Xaltocan, Texcoco,

---

<sup>11</sup> De nombre náhuatl; *atl* "agua" y *huehuetl* "viejo", lo que resulta "el viejo del agua". Originario de México y Guatemala, con tronco grueso y gran altitud, de hasta 40 metros, corteza café; fue un árbol muy estimado por los antiguos pobladores del Valle de México y cultivado para adornar los jardines reales; crece cerca de pantanos, arroyos y manantiales.

Xochimilco y Chalco. Estos cuerpos de agua resultaron atractivos para muchas tribus. Los nahuas, chichimecas y toltecas fueron los primeros en hacerse presentes; luego aparecieron los Xochimilcas, Chalcas, Tepanecas, Acolhuas, Tlahuicas, Tlazcaltecas y Mexicas (Funesto Mondragon, 2016).

El códice Xólotl “muestra gráficamente a algunas familias que se quedaron en lugares como Chapultepec, en tanto que grupos mayores revitalizaron antiguos señoríos, entre ellos el de Culhuacán” (León Portilla, 2005: 73).



Fuente: León Portilla, 2005, página 75

Figura 4. Códice Xolotl. Lamina 1. Xolotl contempla desde un cerro a una familia tolteca que ha quedado en Chapultepec.

En la región oriente del Valle de México (que es donde se sitúa el lago de Texcoco) se asienta el señorío Acolhua<sup>12</sup>. Los aztecas edifican su imperio en

---

<sup>12</sup> Su historia se remonta desde los chichimecas que eran capitaneados por su jefe de nombre Xólotl se asentaron cerca de la región de Tula, pero tenían las intenciones de quedarse en el valle de México. Esta parte de la historia es representada en el códice, donde se muestra a Xólotl acompañado por su hijo Nopaltzin, “contemplando desde la cima de un monte la superficie del valle de México en busca de lugares de asentamientos.” (León Portilla, 2005):76). Nopaltzin gobierna cerca de 30 años y le sucede Tloltzin, primer jefe chichimeca mestizo (su madre era tolteca y su padre chichimeca). Tloltzin aprende la lengua náhuatl gracias a un sacerdote y toma como esposa

Tenochtitlan, y en Azcapotzalco se asienta un señorío que tuvo la idea de hacer un imperio y unificar bajo su mando a la totalidad de los Estados chichimecas y nahuas. La lucha de poderes lleva a diversos enfrentamientos que resultan en derrotas y muertes.

Al derrotar Azcapotzalco al señorío del Oriente (Tezcoco o señorío Acolhua), muere en batalla Ixtlixóchitl (el hijo del jefe en turno: Techotlalatzin) creándose una interrupción en el proceso de cambio y florecimiento que el lugar venía presentando en los últimos años, sin embargo esta transformación lograda no era algo que pudiera ser absorbido por la fuerza. (León Portilla, 2005; Soustelle, 1980, 1982) Tampoco se esperaba que Netzahualcoyotl (hijo de Ixtlixochitl) años después fuera un gran personaje en el territorio.

Para este entonces las poblaciones conocían el maíz, diferentes variedades de frijoles, la chíca, el melón, la vainilla, el pimiento, los tomates, muchas variedades de algodón; cultivaban cacao para hacer una bebida llamada *chocolatl*, el maguey suministraba su sabia y preparaban el pulque mediante fermentación; las hojas las utilizaban para hacer fibras textiles (Lehmann, 1986).

Sus armas eran la red y el *atlatl* o lanzadardos (Soustelle, 1980) que les servía para cazar las aves en el lago. La abundancia de pescado, pájaros y productos del lago favoreció una economía mixta basada en la agricultura combinada con la caza y pesca de la fauna del lugar. La cría de animales era escasa, el xolotzcuintle fue apreciado por su carne y era criado para su consumo al igual que el guajolote que era la única ave de corral (Lehmann, 1986; Soustelle, 1980, 1982).

La economía estaba constituida por el comercio, en muchas de las ciudades se encontraba un mercado de gran movimiento donde se reunían

---

a una mujer de linaje tolteca oriunda de Chalco. Su hijo, Quinatzin gobierna de 1299 a 1353, durante este periodo traslada el señorío chichimeca de Tenayuca a Tezcoco, poblando y edificando una ciudad de orden y estilo tolteca. Techotlalatzin (hijo de Quinatzin) gobierna Tezcoco de 1357 a 1409 (Coronel Sánchez, 2017), dicta nuevas leyes, concertando alianzas y ensanchando considerablemente sus dominios, manda a que todos los de la nación chichimeca hablasen la lengua náhuatl, incrementa la agricultura y el florecimiento de las artes. Bajo su mandato se edifican varias ciudades y cabeceras de señoríos que pretenden el dominio absoluto del valle; sus alrededores se extienden hasta Tlaxcala y Puebla.

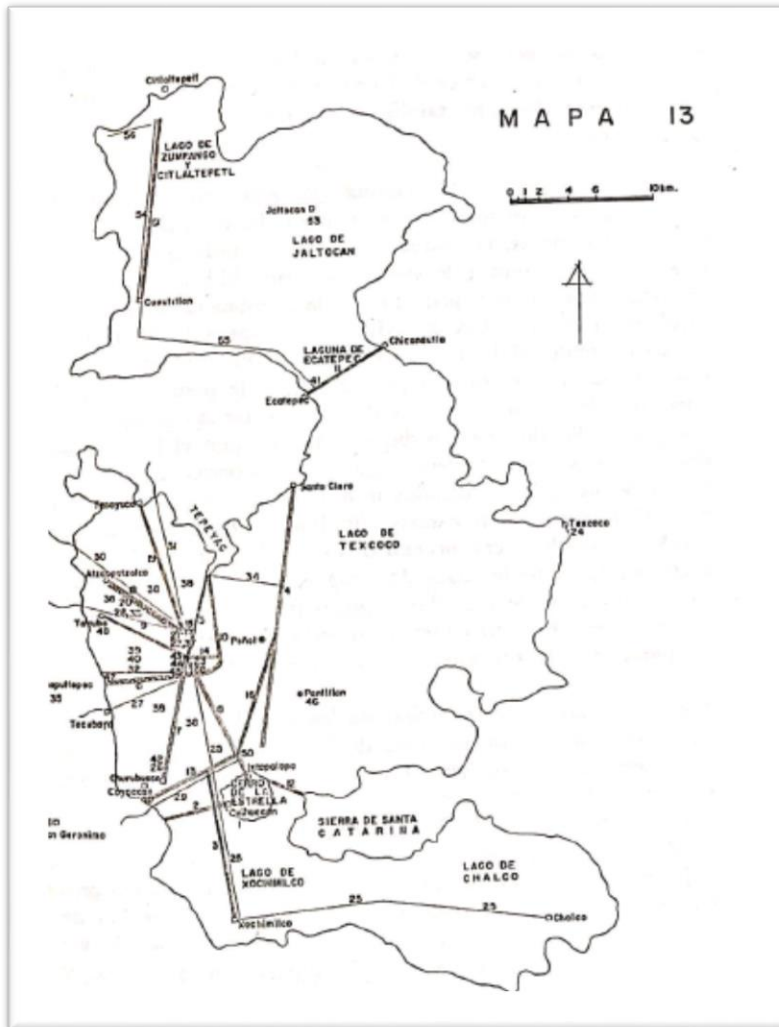
personas que llegaban desde lejos. No había monedas, así que la compra se realizaba por medio del intercambio; el valor era determinado por mayor o menor escases del producto. Las medidas de valor eran las joyas de oro, piedras preciosas (como jadesyturquesas), cacao, mantas blancas (*cuachotl*), plumas y pequeños ganchos de cobre que servían para el trueque(Díaz y Pinilla, 1998).

Se tuvo la necesidad de cambiar materiales que algunas tribus tenían como otras no; por ejemplo: la construcción de casas y chinampas de los aztecas (en Tenochtitlan) requerían de materia prima como la madera y piedras; como los mexicas estaban asentándose en tierras de humedal, tuvieron la necesidadde cambiar estos materialespor peces y animales acuáticos que otras tribus les aceptaban.

*“¡Compremos pues piedra y madera con lo que se da en el agua!: el pez, el renacuajo, la rana, el camaroncillo, el “aneneztli” la culebra acuática, la mosca acuática, el gusano lagunero y el pato, el “cuachil”, el ánade y todos los pájaros que viven en el agua. Con ellos compraremos la “piedra y madera” (Crónica Mexicayotl, citado por Soustelle, 1980: 21).*

Las condiciones lacustres permitieron un sistema de comunicación y comercio basados en canales internos de la propia Tenochtitlán que también conectaban con poblaciones ribereñas al lago. *“El sistema lacustre del Valle fue cruzado por una verdadera red de canales y acequias profundas, en la mayoría de los casos contruidos artificialmente, por los que circulaba un enorme número de canoas” (Palerm, 1973:19).*

Algunas de estas obras hidráulicas de trazo prehispánico fueron de gran importancia y perduraron hasta los primeros años del siglo XX;como fue el caso de la acequia real, tal vez porque era usado para abastecer de víveres a la ciudad de México gracias al mercado de la Merced); o el Albarradon de Netzahualcoyotl, el cual fue un proyecto que resolvía el reto de separar las aguas salinas del lago de Texcoco del resto de los lagos con agua dulce para que no se mezclaran y las aguas dulces fueran aprovechadas para consumo y agricultura. (Lorenzo 1974, citado por Pinilla, 1998:188)



Fuente:Palerm, 1973, página 177

Figura 5. Obras hidráulicas prehispánicas en el sistema lacustre según: Torquemada, Ixtlixochitl, Chimalpahin, Durán, la Relación, Tezozomoc, los Anales, Las Actas.

La edificación del Albarradón estuvo al mando de Netzahualcoyotl considerado un experto en agua que manejó el lago de manera regional al separar las aguas y lavar de sales la laguna dulce de México. El albarradón midió 15 km de largo, fue construido con piedras y rodeado de hileras de estacas<sup>13</sup> y

<sup>13</sup> El dique tuvo un grosor de 3,5 metros de ancho y una altura desde el fondo del lago de 8 metros. Su construcción fue a base de entrelazado de árboles, rocas impermeables y arena. Tenía compuertas para permitir el paso del agua y de las canoas. Las compuertas se cerraban cuando se elevaba el nivel del agua evitando inundaciones.

fue conocido como la albarrada vieja o de los indios. Aunque su principal función era impedir las invasiones de agua salobre desde la laguna de Texcoco, también protegería a la ciudad.

*“México tenía el poder, Texcoco poseía mayor capacidad tecnológica. A los señores de Texcoco tenían que recurrir los de México para resolver los grandes problemas planteados por la hidrología del sistema lacustre” (Palerm, 1973: 86).*

El fondo del lago era plano de escasa profundidad y las orillas pantanosas. La creación de suelos cultivables favoreció las concentraciones urbanas y estas a su vez las altas densidades poblacionales que fueron creando una ciudad con poder económico y demográfico. Atenco fue uno de los pueblos pertenecientes del señorío de Texcoco- Acolhua, este poblado también ha tenido una larga existencia en las riberas del lago y comparte una historia que remonta hasta los pueblos prehispánicos (Cano-Barraza, 2015) donde Netzahualcoyotl hizo que algunos paisajes fueran suyos.

Netzahualcoyotl mandó a construir jardines en Atenco y Texcoco, *“Además de los jardines y recreaciones que tenía el rey Netzahualcoyotl llamados Huicitecpan, y en los palacios de su padre llamados Cillan y en los de su abuelo Techotlalatzin, hizo otros, como fueron el bosque tan famoso y celebrado de historias, Tetzcotzingo, y el de Quauhyacac, Tzinacanoztoc, Cozcaquauhco, Cuetlachatlitan o Tlateitec, y los de la laguna: Acatetelco y Tepetzinco.”* (Palerm, 1973:109) Estos bosques y jardines estaban adornados de alcázares, fuentes, estanques, baños, acequias y otros elementos que le daban lujo a estos lugares donde Netzahualcoyotl gustaba de pasar ratos para pensar.

El cerro de Tepetzinco cuyo nombre viene de la lengua náhuatl y su significado es “Pequeño cerro”; tiene su punta más alta que se eleva aproximadamente 20 metros sobre la planicie de la zona donde alguna vez estuvo el espejo de agua; antiguamente podía sobresalir con esa altura. El cerro tuvo valor de carácter personal para Netzahualcoyotl, también fue lugar donde partían las naves rústicas de los texcocanos y sirvió para albergar los bergantines a favor de los españoles (Díaz Sánchez, 2013).

Hacia el lado sur del cerro, a unos 700 metros aproximadamente, se encontraba otra colina semejante conocida como “cerro de Huatepec” en el cual se han encontrado vestigios arqueológicos (Cruces Carvajal, 2013).

Se dice que estos dos cerros formaron parte de un conjunto diseñado por Netzahualcoyotl con la finalidad de crear un recinto de descanso, meditación, estudio y contemplación de la naturaleza. Aunque también por su ubicación fueron un lugar importante para la defensa del territorio. Netzahualpilli (hijo de Netzahualcoyotl) queda al frente del señorío Texcocano entre 1472 y 1515; de igual manera manda a hacer obras hidráulicas y múltiples jardines construidos para enaltecer el lugar.

La escritura se realizaba en códices que eran conservados en los templos. Estos libros se elaboraban en una base de piel de venado o fibras de maguey; las personas encargadas de escribirlos fueron los escribas o *tlacuilos* (Soustelle, 1982). Los códices como el: Xólotl, Tlotzin, Borgia y Quinatzin trataban del calendario ritual, de la adivinación, de las ceremonias y de especulaciones sobre los dioses y el universo. En ellos se representa gran parte de la tradición mesoamericana con datos de carácter natural, social y religioso de los pueblos prehispánicos por medio de glifos o escritura ideográfica.

El códice Borgia muestra divinidades, sacrificios, símbolos de calendarios y algunas narraciones de viajes de los dioses. En este códice se muestra al Dios Xolotl. Y el mapa Uppsalaes una representación que data de 1550 donde se representa detalladamente la vida productiva de los lagos, en éste se documenta el aprovechamiento de los recursos. (Ver anexo No.2). Ciertamente la pintura del mapa antiguo muestra caminos, edificios y canales con personas trabajando, animales y plantas con símbolos aztecas y españoles. Los edificios y templos se indican con su nombre (Medina, s./f.).

Los pueblos fueron bastos, llenos de cultura y recursos encontrados en la naturaleza; las formas de organización eran simples y se basaban en las necesidades de las poblaciones; pero esto llegaría a cambiar con la llegada de los españoles a las nuevas tierras, las nuevas creencias que impusieron y formas de sometimiento que emplearon.



## 1.2. De la conquista a la época colonial.

Hernán Cortés realiza varias travesías en las que se queda en las costas de Yucatán y Tabasco haciendo amistad con las tribus totonacas, pero en 1519 explora tierras adentro penetrando hasta Tenochtitlán, al ver las riquezas del valle, pone un gran interés por tomar esas tierras.



Fuente: Transformación de la Cuenca del Valle de México. Fotogrametrías © Tomas Filsinge

Figura 6. Cuenca del Valle de México hacia 1520.

Los españoles no pueden someter fácilmente el gran imperio azteca, Cortés tuvo que ayudarse de algunas poblaciones para poder con la difícil tarea. *“Fueron necesarios ataques repetidos, el hambre, la viruela, precisamente aportada por los sitiadores, y la destrucción sistemática de la ciudad para vencer la feroz resistencia de los aztecas”* (Weymuller, 1985: 33). La conquista de la ciudad fue

hasta después la guerra final, en la que los españoles tuvieron que hacer unos barcos llamados bergantines que sirvieron para transportar guerreros, armas y provisiones hasta el centro de Tenochtitlán. Los bergantines se construyeron en Texcoco, con manos nativas de esta región; las embarcaciones salieron de un puerto a la orilla del lago y viajaron por una zanja que se mandó a excavar especialmente para su paso.



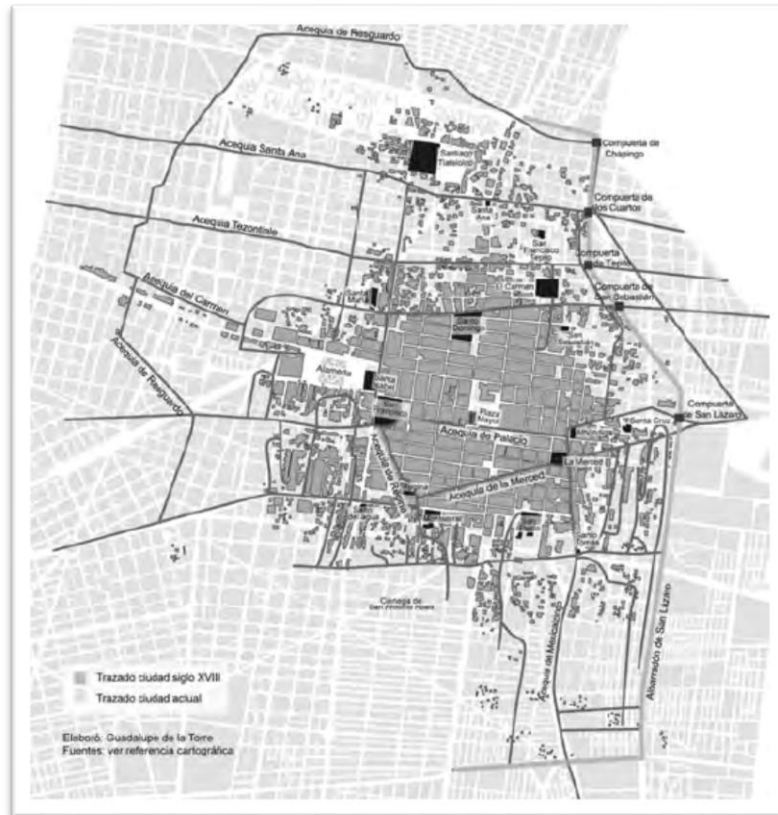
Fuente: Soustelle, 1980 página 216

Figura 7. Indígenas construyendo bergantines para los españoles (Códice Durán)

En 1521 Cortés logra conquistar la ciudad después de haber desarrollado una admirable epopeya de la conquista y logra fundar la nueva ciudad “Nueva España del mar Océano” gracias a la similitud que tenía con España tanto en fertilidad como en grandeza, los fríos que en ella hace y en muchas otras cosas que la equiparan a ella (Pereyra, 1958). Durante los próximos años se lleva a cabo el sometimiento de todo el centro y gran parte del sur del país (Weymuller, 1985).

Durante las primeras décadas de la colonia las rutas comerciales seguían siendo las mismas que se tenían hasta antes de la conquista. Las rutas de los lagos de Xochimilco y Chalco se mantuvieron en constante vigilancia por mantener el control del comercio. La acequia real también fue vigilada puesto que terminaba

cerca de la plaza principal y permitía el paso continuo de canoas gracias a que el nivel del agua era lo suficientemente alto para resistir el tráfico. (Díaz y Pinilla, 1998). Después de la conquista los mercados tuvieron que ajustarse al calendario cristiano que se les había impuesto.



Fuente:

Figura 8. Ciudad de México. Puentes y acequias. Siglo XVIII

En esta época se debieron encontrar unas cien mil a doscientas mil canoas hechas de una sola pieza en madera de Ahuehuete terminadas en punta o en forma cuadrangular, de varias dimensiones y fondo plano. Las más grandes embarcaciones del periodo colonial llegaron a medir poco más de 15 metros y con capacidad para cargar varias toneladas; las más pequeñas median alrededor de 4 metros (Díaz y Pinilla, 1998). Tanto pequeñas como grandes se usaban remos o palos para maniobrar en las aguas poco profundas.

La ciudad lacustre era monumental en la forma de utilizar estas canoas para comunicarse con Texcoco (Soustelle, 1980). La vida lacustre se caracterizaba

por la abundancia que el agua proveía en las poblaciones cercanas, sus canales y sus mercados causaron tal impresión que los españoles también comenzaron a disfrutar el paisaje adecuándolo a sus concepciones y necesidades.

Los clérigos y religiosos formaban parte de las expediciones de la conquista de América, primero llegaron los franciscanos luego los dominicos, después los agustinos, los mercedarios, los hospitalarios y los betlemitas. Mientras unos doctrinaban, otros predicaban, algunos más se dedicaban al cuidado de los enfermos o a la enseñanza, según los fines de cada instituto erigido en la capital (Pereyra, 1958).

Estos monjes fueron eficaces en la destrucción de templos e ídolos; también se consideraron pilares importantes en la construcción de conventos, iglesias y hospitales a menudo edificadas sobre los restos de los sitios sagrados. Los franciscanos que ayudaron a cambiar las ideologías mexicanas fueron: Pedro de Gante, Martín de Valencia, Sahagún y Toribio de Benavente (mejor conocido por los indios como Motolinía<sup>14</sup>). Estos últimos ayudaron a cambiar las ideologías pero su postura era a favor de los naturales con los cuales llegaron a tener una estrecha relación y amistad.

Se tienen registro de algunos escritos realizados por estas personas en donde se puede apreciar el gran trabajo que tuvieron en conocer las formas de vida de los pobladores. Francisco Hernández escribe sus memorias para crear el “Libro de historia natural de la Nueva España” donde describe parte de la cultura de los pobladores de las orillas del lago (Hernández, 1959). Fray Bernardino de Sahagún también describe las cosas nuevas que ve en el valle de México, describiendo los productos y como lo preparaban para su consumo:

*“Usaban también comer peces en cazuela, una de peces blancos, hechos de chile amarillo, otra de peces pardos hecha con chile vermejo y tomates, y con unas pepitas de calabaza molidas y son muy buenos de comer. Otra manera de cazuelas comen ranas con chile verde. Otra manera de dicha hacen de aquellos peces que se llaman axolote con chile amarillo. Comían asimismo*

---

<sup>14</sup> Nombre que le pusieron los naturales el cual significa “el que es pobre o se aflige” en lengua náhuatl. Se juntan dos palabras que son: el prefijo “mo” que significa es y “tolinia pobre o afligido. Así lo encontraban los habitantes de México porque aunque tenía la responsabilidad de fomentar la religión católica y adaptar a la gente a las practicas españolas, estaba en desacuerdo con esas leyes y fue intensamente denunciado por Fray Bartolomé de las casas ante el rey de España Carlos V.

*otra manera de renacuajos con chiltecpitl, otra de pescecillos colorados hechos con chiltecpitl. También común otra cazuela de unas hormigas aludas con chiltecpitl, otra de unas langostas, y es muy sabrosa comida...*(Sahagún, 1829:309).

Las misiones evangelizadas toman una importante posición en Texcoco, como el caso de Fray Pedro de Gante quien creó la enseñanza de las artes y oficios en México fundando la primera escuela de Latinoamérica (en el actual centro de esta ciudad). Esta escuela se consideraba “un centro de civilización” gracias a ser escuela de primeras letras, de bellas artes, de adultos, de enfermeros; en ella se formaron latinistas, cantores, músicos, bordadores, canteros, imagineros, pintores, sastres, zapateros y cuanto había que ser.

En las orillas del lago de Texcoco, se extraían productos comerciales que era la sal y el tequesquite exclusivamente por los naturales de la región; pero “*la pesca y la cacería de aves acuáticas era una actividad que compartían españoles e indígenas*” (Gibson, 1967 citado en Gonzalez Rodrigo, 1992: 444).

La tierra y agua que antes era controlada por los naturales, pasa a manos de los españoles que establecen molinos, batanes y las primeras haciendas. Texcoco se convierte en una región productora de lana; los suelos que anteriormente eran usados para sembrar maíz fueron utilizados para la ganadería (incluía vacuno, caballar, mular y lanar) y cultivo de cereales. Los campesinos aprendieron diversas técnicas como injertos de pera, manzano, granada, durazno y membrillo (Rojas Rabiela, 2017).

La Hacienda de la Grande, la Hacienda Chica y la Hacienda de Ixtapan eran las propiedades que tenían a su cargo buena parte de las tierras, su expansión exigió la expropiación parcial o total de algunas comunidades o de sus anteriores residentes. Los agricultores al no poder satisfacer sus necesidades de autoconsumo optaban por complementar su subsistencia mediante servir con el trabajo al hacendado.

En estos lugares los pobladores habían sido explotados como peones. Las personas a cargo del servicio de las haciendas eran tratadas como esclavos, considerados como “peones acasillados” haciendo trabajo forzado bajo el mando

de un solo patrón; no tenían derecho a nada y su opinión no contaba (Frente de Pueblos en Defensa de la Tierra. Pueblo de Nexquipayac. Atenco, 2014)..

Entre 1573 y 1575 se realizó un juicio en Atenco cuando los pobladores reclaman sus tierras de cultivo usurpadas por don Pedro de Alvarado y don Francisco Pimentel, negándose a pagar renta ya que esas tierras eran parte de su patrimonio personal y fueron heredadas como tal desde época de Netzahualcoyotl. A demás de que los frutos de ellas eran repartidos entre todos desde tiempo inmemorial (Hicks, 1978). El fallo de esa disputa fue dividido y se les impuso a los naturales un tributo a cambio de esas tierras (la tercera parte de lo producido), pero se reconoce que las tierras son de los “indios de Atenco”.

Dentro de los documentos para realizar esta defensa, se encuentra un manuscrito de aproximadamente 450 hojas en letra prehispánica del S. XVI (Hernandez Lopez, 2014). En estas páginas se hace referencia a la actividad agrícola de la región así como el vínculo que había desde ese tiempo ancestral que los naturales habían establecido con la tierra, pues eran residentes permanentes y agricultores. Estos aspectos son manejados por parte de los actuales pobladores como elementos que les da identidad, naturalidad y apego a sus usos y costumbres del territorio del lago de Texcoco ya que sus raíces fueron parte de una ciudad imperial con fuerza de defensa que se conserva hasta nuestros días junto con las obligaciones territoriales y organización social.

Durante el siglo XVII ocurrieron inundaciones devastadoras, *“una de ellas, la de 1629 mantuvo a la ciudad sumida en las aguas durante cuatro años”*(De la Torre Villalpando, 2010: 68). A raíz de eso, la desecación del lago era inminente; cada que había una inundación, con el lago cada vez más reducido, había menos afectaciones a la parte central de la ciudad, lo que lleva a que se realicen proyectos para drenar las aguas del lago de Texcoco.

Desde que llegan los españoles al valle de México comienza un panorama de conquista del ser humano y del medio ambiente para beneficio de los mismos españoles. Los naturales ya tenían una forma y ritmo de vida, los españoles intentan conocer estas tradiciones, algunas mantenerlas pero otras más destruirlas para someter tanto el medio como la gente. La desecación del lago fue

paulatina y cabe destacar que fueron proyectos de nuestros conquistadores. Las formas de comercio, las rutas y la propia producción agrícola cambian; la simplicidad de aprovechar solo que había en el territorio se convierte en una serie de técnicas, instrumentos, oficios, animales y plantas nuevas para los naturales. Posteriormente se convierte en nueva forma de vida, nuevos oficios y el trabajar para una nueva organización social que priva de recursos y tierra para vivir. Por lo que se hace necesario el buscar un poco de espacio para dejar a las generaciones futuras y una lucha por el territorio.

### **1.3. La repartición de tierras.**

Casi dos siglos después de la conquista la población del valle mantiene un crecimiento relativamente lento, pero poco a poco este panorama va cambiando desencadenando una ciudad que crecería a pasos agigantados.

El crecimiento demográfico era inminente y se debía de poner orden. Los ayuntamientos son creados como la base de las acciones sociales. *“Los medios legales y extralegales de que disponían los regidores, secundaban algunas veces y otras enervaban las disposiciones de las autoridades superiores, ya fueran administradas o judiciales”* (Pereyra, 1958: 197).

Para el año 1786, se crea el régimen de las intendencias que servían de autoridad superior en un distrito; los corregidores eran los encargados de la administración general, hacienda, guerra y justicia (Pereyra, 1958).

En 1810 surge el movimiento de insurrección de México, este fue dirigido por criollos de alta cuna junto a un ejército formado con ideas populares que no eran militares pero si personas con ideales de cambiar sus condiciones, después de una larga batalla, la independencia absoluta del país se proclama en 1821. La Ciudad de México se elige como la capital de la nueva nación y comienza a ejercer su política; los poblados mexicanos tuvieron sus ayuntamientos por elección, los cuales se encargaban de administrar las tierras comunales y particulares (los ejidos) y la tesorería comunal, bajo un control de religiosos o bien del corregidor.

Para 1856 los bienes comunales se comienzan a desamortizar propiciando el latifundio; el agua y las tierras eran utilizados para la agricultura y para el cultivo de cereales (en la parte de Texcoco y Atenco principalmente). La comunicación que Texcoco tenía con la nueva ciudad era por agua, los lagos *“tenían varios pies de profundidad ...la diferencia en nivel entre el lago y la planicie que lo rodea es tan insignificante que el más mínimo aumento en el nivel del agua hace una enorme diferencia en el tamaño del lago y aun un fuerte viento moverá el agua a través de grandes tramos de tierra de donde se retira cuando termina el viento”* (Korsbaek, 2004: 18). Por esta razón los españoles que vivían cerca de las aguas del lago decían que eran como mares tierra adentro gracias a que el agua era salada, y tenían una gran extensión, también por la presencia de oleaje similar a la de los mares. Viajar en canoa de la ciudad de México a Texcoco tardaba aproximadamente 6 horas y se podían ver personas en canoas obteniendo productos lacustres.

Para el Siglo XIX la disminución de agua en el valle de México era más considerable, gran parte del espejo se había perdido, el valle se veía cada vez más desértico. La baja se atribuyó a que las aguas de los ríos fueron utilizados para riego no dejando abastecer el cuerpo de agua del valle. Aunque esta depreciación comenzó a notarse en el año de 1524 (según Torquemada), a solo 3 años de que asentaran los conquistadores.

Poco tiempo después se realiza el proyecto del Gran Canal, que quedaría culminada e inaugurada para 1900. En 1910 los pueblos de México se levantan en armas encabezados con el general Emiliano Zapata para recuperar las tierras que los hacendados les habían arrebatado; así se logra retomar la zona ejidal de Texcoco, en esta lucha estuvieron hombres, mujeres, ancianos y jóvenes buscando mantener las tierras de patrimonio de todos los pueblos.

En 1917, el presidente Venustiano Carranza manda a hacer un levantamiento de los terrenos desecados para determinar la propiedad que correspondía a la Federación para utilizarlos o venderlos. Realizado el deslinde, los terrenos se ponen a la venta para fomentar la agricultura.





Fuente: Transformación de la Cuenca del Valle de México.  
Fotogrametrías © Tomas Filsinge

Figura 9. Cuenca del Valle de México hacia 1850

Después de hacer cambios a la constitución el siguiente gran acontecimiento que afectó al valle de México fue la dictadura de Porfirio Díaz, gracias a que en los últimos años se venía dando una expansión agrícola a base del trabajo de los naturales como peones al servicio de los hacendados. Pero Díaz impulsó la repartición de tierras para ejidos (Weymuller, 1985).

Para 1923 se confirmó la resolución y restitución con base a la ley agraria de 1915, donde se podían deslindar los terrenos de la hacienda y la de los pueblos (Gonzalez Rodrigo, 1992); con ello, comienza el reparto agrario, se logra la creación de ejidos en Atenco pese a la oposición de los hacendados de la Hacienda Grande y la Hacienda Chica que pertenecían a la misma familia; la dotación de tierras fue pequeña y no alcanzó para toda la población.

La repartición ejidal incluyó tierras de uso común que eran aprovechadas de manera colectiva, las parcelas se dieron en usufructo a los jefes de familia designados como ejidatarios; ellos no adquirirían ningún derecho como propietarios privados y solo podían heredar la tierra a sus esposas e hijos o trasladarla a otro campesino sin tierra para que la trabajara; la tierra de ninguna manera se podía

vender. La ley resguardaba el carácter social de la tierra y su posesión mediante un certificado sobre su parcela individual.

Después de que los Españoles hacen su forma de gobierno, dictan las actividades del quehacer de la vida. Los naturales del valle tiempo después se muestran cansados de seguir estas normas por lo que se independizan, retoman sus tierras y producción, aunque la repartición fue pequeña en comparación con el número de familias beneficiarias, pero al fin se podía tener una parcela individual o comunal que mantendrían el auto abasto del núcleo familiar a pesar de la desecación y los acontecimientos por venir.

#### **1.4. Lago de Texcoco contemporáneo.**

Durante todo el siglo XX los pueblos de la rivera del lago tuvieron cambios debido a las grandes obras hidráulicas como entubación de ríos y drenaje profundos, con lo que el Lago de Texcoco se fue desecando cada vez más.

Los ahuehuetes comenzaron a morir por la falta de agua y mucha tierra salió a flote. “Cada vez había menos patos, acociles, ranas, charales, axolotes, espirulina. La forma en cómo se había estado viviendo durante más de mil años se estaba desmoronando ante nuestros ojos” (Funesto Mondragon, 2016). Los campesinos de la región pudieron eliminar en algunas partes el salitre para poder convertir esas tierras en productivas sembrando maíz, frijol, cebada, alfalfa, calabaza, lechuga, chile, cebolla, quintoniles, quelites y verdolagas.

Hasta 1980 el territorio era considerado un poblado rural dedicado a la agricultura cuando el crecimiento demográfico de la Ciudad de México alcanza la zona convirtiéndola en área conurbada. Con lo que pronto la agricultura ya no generaba el autoabasto suficiente para los habitantes y llevando a la mayoría a cambiar su actividad económica trabajando en otros sectores dentro del área metropolitana. Aunque muchas personas dejan la agricultura, la tenencia de la tierra siguió siendo en parte un régimen de propiedad ejidal y parte propiedad comunal, en la que aun se podían ver parcelas trabajadas.

En el año 2001 el anuncio de un proyecto de construcción de un aeropuerto alterno al ya existente de la Ciudad de México dentro de la zona donde alguna vez

tuvo lugar el inmenso lago, detonó en las familias agricultoras un movimiento de resistencia civil por parte del “Frente de Pueblos en Defensa de la Tierra (FPDT)”<sup>15</sup>, puesto que serían expropiados terrenos que aun servían de sustento familiar; en un principio las intenciones públicas de pago era un monto bajo que no les permitía alternativa de vida. El gobierno federal se vio obligado a cancelar el proyecto después de enfrentamientos entre habitantes y fuerzas policíacas que resultaron en represión armada y encarcelamientos cuestionados por la prensa, sociedad civil y organizaciones nacionales e internacionales a favor de los derechos humanos.



Fuente: Transformación de la Cuenca del Valle de México.  
Fotogrametrías © Tomas Filsinge

Figura 10. Cuenca del Valle de México hacia 2010

---

<sup>15</sup> Organización campesina creada en 2001 para defender a los campesinos de manos del gobierno y no dejar que les compraran las tierras a un costo bajo. Mantiene alianzas con el Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN).

No obstante años después con la promesa de un proyecto de parque ecológico que fuera en beneficio de los habitantes de la región denominado “Zona de Mitigación y Rescate Ecológico (ZMRE)”<sup>16</sup>(Conagua, 2012), se compran parcelas por parte de personal de la Comisión Nacional del Agua (CONAGUA) para después comenzar la construcción del Nuevo Aeropuerto de la Ciudad de México. Lo que trae una nueva movilización por parte de los habitantes, esta vez pacífica, puesto que había contratos de compra- venta; los habitantes luchan de manera legal para demostrar que hay omisiones a la ley y la venta fuera hecha de manera ilegal así como también realizan actividades para unirse como territorio y defender las tierras usando el lema “La tierra es de quien la trabaja”.(Hernandez Lopez, 2014)

### **Conclusiones del capítulo.**

La historia del lago muestra que el territorio lago de Texcoco ha sufrido cambios a lo largo del tiempo, la mayoría por parte del ser humano en el intento por domesticar el ecosistema para su beneficio, aprovechando los recursos disponibles y utilizando diversas herramientas para apropiarse del lugar.

La creación de una historia productiva en tierra como un aprovechamiento del lago que hasta los últimos años ha estado presente. Si bien el territorio tiene dos ecosistemas diferentes que son el agua y la tierra, ambos son aprovechados perfeccionando sus técnicas e instrumentos de uso cotidiano.

La tierra ha permitido el asentamiento de los grupos sociales y la producción de maíz, cereales, frutos, hortalizas, etc.; ha ayudado a las prácticas ganaderas y ha permitido la vinculación con el lago. El lago aunque en su tiempo fue un inmenso cuerpo de agua, tiene la cualidad de ser salobre y al momento de la conquista se comienza a desecar con los drenes que realizan los españoles, el agua va desapareciendo y convirtiéndose en charcas, donde los pobladores encuentran una vinculación en términos alimenticios y se crea una historia alrededor de este aprovechamiento de recursos que se traduce en cultura.

---

<sup>16</sup> En el 2001 se llamo “zona de restauración ecológica” a cargo de SEMARNAT y en 2008 “Zona de Mitigación y Rescate Ecológico a través de la CONAGUA

Cuadro 1. Características de los ecosistemas: de tierra y agua en las diferentes épocas

| Época                               | Tierra  | Agua   |
|-------------------------------------|---|--|
| <b>Orígenes del valle</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>-La tierra servía para la siembra de hortalizas, verduras y frutas.</li> <li>-Se domesticaban algunos animales de traspatio como gallina y perro.</li> <li>-Fuente de materiales para construcción, principalmente madera.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Se pescaban los recursos acuáticos como peces, ranas, ajolote, acociles, ahuahutle, pato, entre otros productos.</li> <li>-Domesticación del agua salubre y agua dulce por medio de ingeniería prehispánica</li> <li>-Servía de rutas comerciales entre poblados.</li> <li>-Proveía de agua a la agricultura y consumo.</li> </ul>   |
| <b>De la conquista a la colonia</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Los asentamientos europeos comienzan en tierra firme para poder conquistar la ciudad azteca</li> <li>-Se domestican caballos, vacas y borregos para beneficio social</li> <li>-Crecimiento demográfico paulatino causando desecación del lago para ganar tierra.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Se seguían aprovechando recursos lacustres algunos solo por parte de los naturales y otros ayudados por los españoles</li> <li>-Canoas como medio de transporte entre Texcoco y México y algunas rutas comerciales</li> <li>-Proyectos de desecación a cargo de españoles</li> <li>-Domesticación de la tierra salida a flote para volverla productiva.</li> </ul>                                     |
| <b>Repartición de tierras</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Nuevas formas de gobierno y creación de intereses políticos a favor de los naturales</li> <li>-Lucha de poder entre naturales y hacendados españoles, buscando beneficio en tierras y trabajos</li> <li>-Lucha por el territorio que crea repartición de tierras para propiedad privada y comunal</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Aprovechamiento de recursos existentes cada vez en menor cantidad</li> <li>-Deslinde de tierras pertenecientes al lago para repartición en el pueblo y determinación de zona federal</li> <li>-Domesticación de tierra salitrosa (anteriormente inundada) para agricultura de temporal</li> </ul>  |
| <b>Contemporáneo</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Organización social en parcelas comunitarias y producción de temporal</li> <li>-Crecimiento demográfico paulatino llegando a ser zona conurbada de la Ciudad de México</li> <li>-Anuncio de la construcción del Nuevo Aeropuerto de la Ciudad de México que crea revueltas contra el estado</li> <li>-Compra de terrenos por parte de CONAGUA</li> <li>-Necesidad de buscar nuevo modo de subsistencia familiar en algún oficio o empleo</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- El gran lago se convierte en charcas administradas en zona federal por parte de CONAGUA y en zona de poblados por las personas dueñas del terreno</li> <li>-Aprovechamiento de los pocos recursos existentes.</li> <li>-Desecación inminente y definitiva para la creación del Nuevo Aeropuerto de la Ciudad de México a pesar de la promesa de la Zona de Mitigación y Rescate Ecológico.</li> </ul> |

Fuente: Autoría propia

La recuperación de tierras en las zonas del lago cambiándolas de ser tierras con gran cantidad de sales a ser tierras productivas para agricultura principalmente es significativa no solo en Atenco sino en la zona que comprende desde Texcoco hasta la colindancia con Ecatepec. A lo largo de esta historia del territorio se puede ver que existe una continuidad de cómo el ser humano aprovecha los recursos del lago y cómo la gente va tomando control al realizar una domesticación del agua y sus atributos para cubrir diferentes necesidades que da como resultado una cultura lacustre, poniendo al lago como centro importante de este modo de vida.

## CAPITULO 2

### LA VIDA LACUSTRE, CARACTERÍSTICA CULTURAL DEL LAGO DE TEXCOCO

Los territorios sufren cambios a lo largo del tiempo, los efectos geológicos naturales y crecimiento de conglomerados humanos han sido las causas más presentes en los lagos de la zona central del valle de México.

El lago de Texcoco ha albergado diferentes grupos humanos a lo largo de su historia; un paisaje lacustre indiscutiblemente debe tener cuerpos de agua, ya sea lago, o laguna. En el territorio lago de Texcoco se contaba con una gran cantidad de agua en los años 1500, paisaje que se traduce en espejos de agua, diques, calzadas, albarradones, embarcaderos, canales y puentes; A lo largo de su historia ha sido centro de muchas vivencias, anécdotas en la vida de los pobladores que hoy permiten construir significados y memorias en torno a la vida del lago.

En este capítulo se mencionan algunas historias en torno a la vida lacustre de las personas y problemáticas a las que se enfrentaron en los últimos 50 años. Así como los recursos que podía obtener del agua y las orillas del lago formando parte de su conocimiento tradicional y modo de vida.

#### 2.1. Las década de los 70's y 80's.

La presencia de especies silvestres y actividades de caza, pesca y/o recolección de productos han servido para la actividad humana desde tiempos ancestrales. El ser humano siempre ha necesitado organizarse para la obtención y distribución de estos recursos. La organización de un espacio geográfico es el acondicionamiento para responder a las necesidades de la comunidad local (Dollfus:1990).

*“El rasgo más peculiar del Lago de Tezcoco es que es un lago de agua salada y contiene mucha sal y carbonatos de sodio. El agua es muy salobre y no se puede beber. Es bastante evidente cómo se ha hecho así. Las corrientes bajan de las montañas alrededor, llevando consigo sal y sodio en solución, derivadas del pórfido en proceso de descomposición, y ya que el agua no tiene drenaje hacia el mar, sino que se evapora, los materiales sólidos se quedan, acumulándose en el lago”*(Korsbaek, 2004: 17).

El lago contaba con diez u once especies de peces, 97 especies que llegaba a ser de aproximadamente de unos cinco millones en promedio anual (Tortolero, 1999) desde la época prehispánica había un sistema hidráulico que permitía el funcionamiento de medidas que cuidaban el equilibrio ecológico sin alterar las características básicas de los recursos naturales y aprovechar incluso lo improbable: sacar la sal del agua, obtener manjares lacustres, medicinas, ungüentos y remedios que fueron parte de la vida e historia de las personas que vivieron alrededor del lago.

Poco a poco el espejo de agua se fue perdiendo hasta llegar a ser solo *charcas*<sup>17</sup>, Recordando la época de 1970 aproximadamente se cuenta que había un paisaje bonito, con abundancia de agua y pescados, pero eso solo queda en recuerdos de algunos pobladores del territorio:

*“El agua llegaba muy cerca de las casas, los cerritos estaban rodeados de agua, había mucho pescado, ajolote, acociles”* (Felipe Gómez, noviembre 2016).

*“Donde están las torres, ahí si había arto ajolote, metíamos las manos al agua, tabamos chiquitos sacábamos también el mentado ese juil, un pescado rojo por aquí así (20 cm) ahora ese ya no hay, era un pescado rete bonito; pero había aquí, como llovía, todo se juntaba, le decíamos la joya, ahí todo el tiempo tenía agua, todos los pescados estaban en el agua, estaba yo y entraba toda el agua del río y se llenaba todo esto pero eso ya, ya tiene años, tendrá eso como 50 años, lo viví así chiquito; antes había mucho, había harta agua, y menos gente”* (Julio Torres, 65 años, enero 2017).

Poco a poco las personas de los poblados fueron combinando las actividades de subsistencia, la agricultura agrícola y los recursos proporcionados por el lago, desarrollando conocimientos y habilidades a partir de su entorno, creando prácticas económicas y culturales que conforman las formas de vida de las comunidades.

En Atenco se podía encontrar diferentes tipos de tierra: de arena, de barro, de arena con barro, blanca, cacahuatada, de lama o salina; éstas requerían diferentes técnicas y alternativas para su manejo (Ortiz Solorio, 2012). En zona norte del lago el agua y la tierra eran mucho más salitrosas, primero se tenía que

---

<sup>17</sup>Término adoptado por las personas del territorio para referirse a pequeños cuerpos de agua.



limpiar esa tierra para poder producir algo; pero hubo parcelas que mejor se dedicaron a sacar el tequesquite vendiéndolo por costales como comenta el informante Don Julio Torres:

*“En tierra de puro salitre no se le da nada, no hay maicito; solo se le saca el puro salitre; el que sabe como yo; que compré una bomba de gasolina, la llevaba y ponía yo y sacaba toda el agua para regar el tequesquite porque ese necesitaba humedad y ya sacaba yo unos 500 o 1000 costales a la semana, de a 15 pesos cada uno”* (Julio Torres, 65 años, enero 2017).

Había personas de Santa Rosa y Nexquipayac que se empleaban en la Sosa Texcoco<sup>18</sup>, puesto que en año 1973 la empresa requirió más personal porque aparte de aprovechar el suelo alcalino se comienza con la producción de alga Spirulina; para 1978 encabezaba la fabricación de este producto a nivel mundial con una producción de cinco toneladas diarias de alga seca.

En Ixtapan, hubo personas que no les gustó formar parte de la producción en la Sosa Texcoco dedicándose a actividades propias de la cultura lacustre como la ganadería, agricultura y aprovechamiento de los recursos disponibles de la zona como lo comenta el Sr. Fernando Hernández:

*“Aquí antes, en vez de trabajar en la Sosa Texcoco, mejor prefería uno trabajar en la laguna, a mi no me tocó eso porque estaba yo chamaco pero veía como les pagaban... y hasta en el sombrero les pagaban... De aquí sacaba uno pescado, mosco, luego mataba uno patos, prefería la gente mejor trabajar en la laguna que ganar en una empresa; aquí ganaban en un día sacaban lo que se ganaba en una semana en esa empresa y de plano mucha gente prefería eso, o hasta se salían de la sosa para venir a trabajar de la laguna”* (Fernando Hernández, 61 años, enero 2017).

En Atenco, la vida lacustre en estos años era similar se aprovechaban los recursos disponibles y algunas personas que vivían cerca recuerdan que la extensión del agua era mayor y eran pocas las casas que rodeaban el lago:

*“Todavía mi papa llevaba de aquí para hacer los tamales, aquí le digo que había, había mucha agua, todavía yo lo vi... Terminando la parcela todavía había agua, mi papa llegaba con carpas, acocil, el ajolote y se hacían los tamales, antes vivíamos aquí”* (Felipe Gómez, noviembre 2016).

---

<sup>18</sup>Planta industrial que comienza a trabajar en diciembre de 1943 con el objetivo de aprovechar las salmueras alcalinas del subsuelo para elaborar carbonato de sodio principalmente, para que a su vez se produjera la sosa caustica, aunque también por la naturaleza de los mantos freáticos pudo extraer tierras de alga Spirulina.

*“Yo estaba chica, pero recuerdo a mi abuelito que nos llevaba a juntar romeritos, que había mucha agua por allá, cuando me llevaba a juntar romeritos... Nosotros íbamos poco antes de semana santa porque se llegaba semana santa y en navidad... Mi abuelito si pescaba, se traía pescado, los ajolotes, yo no iba con él porque yo me quedaba en la casa.” (Teresa López, 54 años, julio 2017)*

En esta época las personas podían vivir de la laguna, mientras hubiera agua había peces, hierbitas, el pato no se acababa y si se dedicaban a aprovechar un recurso para venderlo, se sabía que en la casa nada les iba a faltar, así recuerda y comenta el Sr. Julio Torres:

*“En el 70 o 75 rendía más el dinero, antes con poco se vivía, rendía más... El pato no se acaba... el pato esta en el agua; pato, hay bastante... a lo mejor y si quitan el agua se ira de aquí pero buscara otro lugar”(Julio Torres, 65 años, enero 2017).*

Si bien la desecación del lago fue paulatina hace muchos años atrás, en las últimas décadas fue aun más drástico, con las historias de vida se puede visualizar un paisaje totalmente lacustre con productos que se pudieron obtener a pocos metros de las personas, provocando con esto una cultura presente en la memoria que trae consigo sentimientos de apego, bienestar y convivencia.

## **2.2. El final del siglo XX. La década de los 90's.**

El final del siglo XX comprende una serie de sucesos importantes en la historia del territorio lacustre, comienza con una abundancia en productos y termina con la preocupación por las dimensiones del lago y por seguir manteniendo los productos al alcance de los pobladores.

Ciertamente la Sosa Texcoco juega un papel importante en este cambio por ser una empresa dedicada al aprovechamiento del suelo salino del lago y por requerir mano de obra de las poblaciones cercanas; la Sosa en 1987 comienza a tener problemas de personal, desgaste en los equipos lo que lleva a reducir sus utilidades, a la venta de la empresa, y finalmente con un paro de labores en 1991 que acabó con su producción. La concesión otorgada por el gobierno federal que le daría 50 años de uso de las aguas salinas terminó en 1993 cerrando completamente las instalaciones.

La zona cercana a esta empresa es la que presentó mayor afectación por parte de la Sosa, ya que poco antes del cierre hubo saqueos a las instalaciones entrando con camionetas por la parte trasera del inmueble que aún conservaba poca profundidad en el cuerpo de agua, en algunos trabajos de saqueo se rellenaron bordes para poder circular con los vehículos.

También se vaciaron químicos en las vertientes cercanas contaminando las aguas y matando todo ser vivo, entre ellos ranas, peces, ajolotes, insectos y algunas aves; el Sr. Fernando Hernández vio desde su casa situada cerca de las instalaciones de la Sosa Texcoco estos acontecimientos:

*“Ya por el 93 o 94 fue cuando ya cerró, y ya no la volvieron a abrir, aquí ya estaba más seco... solamente quedó la spirulina que no alcanzaron a sacar, sacarían como 20 toneladas de spirulina, pero esos los mismos trabajadores lo fueron sacando lo fueron robando, como yo iba a pescar en la noche, veíamos como llegaban carros con las luces apagadas y sacaban los tambos y se la llevaban, se robaban la spirulina, pero pues si todo tenía agua, por donde íbamos a pasar con alguna camionetita!”* (Fernando Hernández, 61 años, enero 2017).

*“Cerró sosa y como ellos ya iban de salida todos, le echaron amoniaco al agua, y mataron todo, todito lo mataron, así a propósito echaron el amoniaco a una tubería que iba y todo el charal se murió, todo, ya no me acuerdo que año, pero ahí fue cuando se terminó y todo lo ahogaron”* (Julio Torres, 65 años, enero 2017).

Lo que se podía sacar del lago era posible comérselo, venderlo en los mismos pueblos o hacerse de algún contacto que solicitara el producto para poder comercializarlo como en el caso de algunos pescados, el tequesquite y el ajolote por decir algunos como lo comentaron los informantes:

*“Venían unos compradores a comprar en ese tiempo la pesca del chipiril, que era un animalito muy chiquitito... ese lo mandaban para Alemania. El poshi también ese es un animalito que se da en el agua salitrosa, es un gusano blanco... lo saca uno y se seca, y cerros de ese mentado poshi, también venían por toneladas de eso, no pesa pero eran carros pesados para llevarse todo eso”* (Fernando Hernández, 61 años, enero 2017).

*“Aquí es donde antes habían carpas... sacábamos como 15 carpotas así grandotas y ajolotes igual, esos no se comían unos a otros, dábamos una vuelta como de 20 metros y la rede se llenaba; dábamos una vuelta y se llenaba nuestro bote”* (José Pérez, 60 años, febrero 2017).

*“La mera verdad vino un doctor, que me pedía todo el ajolote que hubiera, venia y ahora sí que, me decía... tráigame todo el ajolote que encuentre yo se lo compro. Y le cobraba por pieza y si le saque ... a este doctor lo tenía muy contento luego de haberse llevado como 10 botes de los blancos llenos de ajolote, yo se lo daba a 3 pesos la pieza y a 5 el grandote; no, había unos ajolototes como 30 cm, bien grandotes”*(Fernando Hernández, 61 años, enero 2017).

La sal producida en el lago de Texcoco era vendida en los mercados locales, en el mercado de Sonora, y una parte era vendida en California, en Estados Unidos. Se podía sacar sal blanca, sal negra, sal tinta e incluso sal líquida, dependía de que la persona conociera los secretos para producirla, desde saber identificar el tipo de tierra hasta evaporar la salmuera para poder obtener la sal que se desea (Robles, 2013).

Aunque el cuerpo de agua del lago poco a poco perdía espacio, los habitantes del territorio cuidaban lo poco que les quedaba, se recuerda ya no una gran cantidad de agua sino un espacio donde podían trabajar y obtener sus productos. El campesino lograba limpiar el salitre de la tierra para volverla productiva en la siembra, en estos lugares, el dueño sembraba lo que crea más conveniente como nos platica el Sr. Fernando Hernández:

*“Daba hasta para comer, pura gente de los de antes... caminaba uno en puros bordos, puras veredas, o a donde pasaban las bicicletas, venia otro en bicicleta, te parabas, dejabas que pasara y listo jálate!, Pero todo tenia agua, todos andaban con sus redes en las charcas, sacaban el mosco, había la almeja, todo eso lo vendían”* (Fernando Hernández, 61 años, enero 2017).

Pero para el año 2001 todo vendría a cambiar gracias a que el Gobierno Federal destinaría más del sesenta y dos por ciento (3,408ha) de las tierras expropiadas (5,471ha) para lo que se llamaba una “Zona de Restauración Ecológica”<sup>19</sup> a cargo de la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT) y solo el treinta y ocho por ciento restante (2,063ha) estaban contempladas para la construcción del Nuevo Aeropuerto de la Ciudad de México (NAICM). (Integrantes del frente de pueblos en defensa de la tierra, 2013).

---

<sup>19</sup> En el 2001 se llamo “zona de restauración ecológica” a cargo de SEMARNAT y en 2008 “Zona de Mitigación y Rescate Ecológico a través de la CONAGUA

El gobierno opta por apoderarse del territorio comprando parte de las tierras de uso común y después las parcelas, la tenencia de la tierra pasa a ser propiedad privada y después se cambia el uso de suelo para que dejen de ser agrícolas y se puedan destinar para la construcción de infraestructura aeroportuaria. Este hecho traería caos y revueltas populares durante los próximos años.

No obstante las personas del territorio no dejan de realizar sus actividades de caza, recolección, pesca, agricultura y ganadería que les traía beneficio familiar, social y económico. Los habitantes luchan por su territorio y se aferran a defender las tierras que sus generaciones pasadas les dejan como patrimonio y que les permitiría tener una vida digna.

### **2.3. Vida lacustre actual.**

En enero de 2010 CONAGUA por fin logra comprar terrenos de Nexquipayac e Ixtapan<sup>20</sup>. Para poder recobrar el proyecto aeroportuario que años atrás fue frustrado y dejado a un lado. Esta compra hace que las tierras de uso común fueran parcelas e inmediatamente se trasladan a dominio pleno. Estos procesos tardan varios meses y se debe de juntar una serie de documentos con firmas de esposas, hijos, vecinos y diversas personas del pueblo para acreditar que el ejidatario puede vender la tierra, pero el proceso se hizo de manera muy rápida lo que trajo consecuencias legales al mantener una disputa por la compra - venta fraudulenta de las tierras (Frente de Pueblos en Defensa de la Tierra. Pueblo de Nexquipayac. Atenco, 2014).

A pesar de que algunas tierras habían sido vendidas, los campesinos no ceden y aún se trabaja en parcelas colectivas. Estas tierras se trabajan a manera de faena entre todos los compañeros de la organización; todos los miembros toman decisiones en asambleas para determinar: qué sembrar cada año, los costos de producción, días de faenas, entre otras situaciones.

---

<sup>20</sup> Estas tierras juntaron poco más de trescientas hectáreas de uso común con el objetivo de cubrir esas tierras con una "cubierta vegetal mediante un sistema de riego con agua tratada" con el fin de reducir las tolvaneras del lugar y funcionar como protección de la salud de los pobladores cercanos (Integrantes del frente de pueblos en defensa de la tierra, 2013).

Se buscaron apoyos entre los compañeros prestando la semilla que se regresaba al final de la cosecha o apoyo con otros agricultores como el prestamo de tractores o sembradoras por las cuales usualmente sí se debía pagar una renta. Estos costos se discuten entre todos y los gastos se dividen por partes iguales. (Frente de Pueblos en Defensa de la Tierra. Pueblo de Nexquipayac. Atenco, 2013). Se empieza a trabajar desde muy temprano estos días por lo regular se comparten los alimentos y se platica sobre las parcelas, plagas, personas que faltan por sembrar sus parcelas, nuevos caminos convirtiéndose en un intercambio de experiencias, anécdotas y conocimientos entre las personas.

El aprovechamiento del campo es realizado a la par con el del lago, las personas que cultivaba cerca de los lugares con agua podían realizar la pesca si tenían el conocimiento, habilidades y en muchos casos los instrumentos necesarios. Las personas que por años se dedicaron a la caza, recolección o pesca de algún producto en especial lo podían realizar en lugares estratégicos donde no perjudicaran las actividades agrícolas o ganaderas de los demás.

Poco a poco se van perdiendo los conocimientos que por generaciones se ha conservado para el aprovechamiento del paisaje lo mismo que el propio paisaje lacustre que tuvo presencia durante varios siglos; el Sr. José Pérez nos comenta al respecto:

*“Mis hijos si vinieron pero no les gustaba, porque a veces nos ensuciábamos, y como era agua que olía a estancada ellos no se querían meter”* (José Pérez, 60 años, febrero 2017).

La compra y venta de productos lacustres se va perdiendo con el paso de los años, al igual que el producto *per se*; año con año el agua se fue haciendo menos, los peces, los acociles, el ahuahutle, el ajolote y el alga spirulina, entre otros, fueron escaseando. El pato se persiste ya que mientras haya charcos aún tendrán agua donde reposar como nos comenta el Sr José Pérez que por muchos años ha obtenido diversos productos:

*“Todavía hace un año por la tela<sup>21</sup> de acá todavía sacamos ahuahutle, sacamos como 7 kilos todavía... Tiene como 8 años apenas, 6 años, que*

---

<sup>21</sup> El señor se refería a la tela de alambrado que forma parte de las obras de construcción del Nuevo Aeropuerto de la Ciudad de México.

*sacábamos por costaladas los ajolotes... Ahorita hago las armadas, con unos tubos, como escopetas, pero ponemos 8 o 10 o 15, depende como haya de animal, hoy vamos a poner 25 de aquel lado porque allá si hay hartísimo”(José Pérez, 60 años, febrero 2017).*

El acceso al lago cada vez es más restringido y controlado; las personas que se dedican a la caza de pato son buscados y la gente tiene miedo de que se sepa su dedicación actual a este tipo de actividades.<sup>22</sup>

*“Ya ahora no es posible pasar por allá, con la bicicleta podíamos pasar, pero ahora ya hay artos policías, pusieron sus casetas y ya no dejan pasar. Yo pasaba con mi ganado, yo no tenía parcela, mi papa sí...nos dan el permiso de CONAGUA y ahora del aeropuerto; íbamos ahí a CEMCAS a sacar el del aeropuerto, y a San Juan de Aragón, el de CONAGUA, y ahorita ya no hemos sacado nada, ahorita ya se nos venció desde octubre el permiso y hemos estado yendo y ya no los quieren dar, que por tanto carro que entra que no nos vayan a atropellar como nos vamos en las bicicletas, allá entra mucho carro a dejar material”(Julio Torres, 65 años, enero 2017).*

*“A ese que le dicen el Juan Pedotes, tiene como 2 meses que lo agarraron en Chimalhuacán, le sacaron 8 mil pesos; por eso todos los que se dedican a esto ya se cuidan ya no dicen”(José Pérez, 60 años, febrero 2017).*

Pese a la legalidad de las actividades de aprovechamiento, la gente en la edad contemporánea sigue buscando el producto, ya sea yendo personalmente o pidiéndole a los que se sabe que pueden adquirir el recurso. Este modo de vida ha permitido que una gran cantidad de productos se utilicen en diversas funciones, creando conocimientos tradicionales y diferentes actividades en lo que se refiere a la obtención de productos lacustres.

#### **2.4. El peso de la tradición: productos lacustres.**

Los conocimientos en torno a la vida lacustre son bastos y llenos de cultura, los diferentes recursos del lago eran y algunos son consumidos de diferentes formas y para distintos usos. Las habilidades de caza, pesca, recolección y captura(dependiendo del producto) son y serán parte de las tradiciones sociales,

---

<sup>22</sup> La caza de pato es ilegal y las personas que se dedican a eso actualmente no lo dicen por miedo.

gastronómicas, medicinales y económicas de las comunidades ribereñas del lago de Texcoco.

Aun con el agua salobre, el lago de Texcoco tuvo un aprovechamiento de recursos y una vida lacustre desde tiempos antiguos como se representa en códices como el Mendoza con diferentes actividades en donde las personas utilizan materiales rústicos que fueron parte de una cultura, estas representaciones también se pueden encontrar en el mapa Upsala (Ver anexo no.2) donde se simboliza el territorio lleno de vida, con hombres trabajando, animales y plantas, mostrando la forma de vivir que ha perdurado hasta hace pocos años.



Fuente: Fragmento del Códice Mendoza

Figura 11. Vida lacustre en el valle de México, según el códice Mendoza.

La transformación de estos productos, venta y consumo son de gran importancia, para las comunidades lacustres. Si bien algunos de los productos son especies



silvestres <sup>23</sup> que son sustraídas para su consumo usando técnicas y conocimientos que han sido heredados de generación en generación, beneficiándose en la relación naturaleza- sociedad.

Los recursos encontrados en el territorio oriente del lago de Texcoco los clasificamos en: caza, pesca, recolección y captura; siendo en cada categoría una lista de productos y usos dados (Ver anexo No. 3) y que forman parte de la vida e historia de los pobladores de los pueblos aledaños al lago.

#### **2.4.1. Recursos de caza.**

En esta región lacustre muchas de las actividades de subsistencia fueron combinadas mediante la agricultura y los recursos proporcionados por el lago; como la caza de aves.

El arte y manera de cazar variaba principalmente por las técnicas empleadas y recursos disponibles de las personas. La capacidad de obtención de este recurso también estaba en función de los instrumentos usados según las especies. Había personas que usaban la “onda”<sup>24</sup>, así como había personas que tenían posibilidad de conseguir una escopeta, o tenían el conocimiento y destreza para acomodar las *tiradas* o *armadas*<sup>25</sup> y poder cazar aves.

La coquita y el tordo son aves pequeñas, a veces llamados pájaros; estos se encontraban comúnmente sobre las ramas de los árboles o a la orilla de los ríos tomando agua. Cerca de las parcelas se le podía observar y mientras se regaba la parcela, las coquitas se podían ver bajando a tomar un poco de agua. Se cazaban con vara, onda o escopeta principalmente.

---

<sup>23</sup> Una “especie silvestre es aquella que se encuentra en el hábitat natural, con procesos naturales en los que el humano no ha intervenido” (Holistic:2014)

<sup>24</sup> Una piedra suspendida en un lazo de tela que se le daba vueltas con la mano y era lanzada con fuerza para pegar al animal.

<sup>25</sup> Las tiradas era con onda o vara; se atribuye el nombre para decir que se tiraba un pato por cada tiro. Las armadas eran las escopetas acomodadas en forma de abanico que se jalaba de una cuerda y se activaban varias escopetas a la vez en diferentes direcciones y se podían tirar varios ejemplares de aves. Una versión económica se hace con tubos que se les mete polvora-munición y un capsium como fulminante; se les pone una trampa de ratón al final acomodada con una cuerda que al jalarla acciona la trampa pegando el fulminante y hace que la munición salga disparada por el tubo.

La garza, los patos silvestres y los chichicuilotos eran un poco más grandes, para estos ya se requería de otras técnicas como las “tiradas y armadas” que eran estar quietos en un lugar donde las aves no se percataran de la presencia de las personas y cuando había muchos ejemplares de las especies, se les disparaba para cazar la mayor parte de las aves antes de que levantaran el vuelo, así lo comenta el Sr. José Pérez:

*“El pato vivo es más caro que el muerto, quien sabe porque pero así lo pagan... El pato muerto se vende en manita. Si es de Arcetita, que es chiquita se pone de 4; el bocón es de 3, el grande es de 2. Hay uno que parece pavorreal nosotros le llamamos el chalcuan, está bien bonito, trae verde, anaranjado, azul, tiene su piquito chiquito, ese come pura alga marina. Hay otro que es solga, es pardito, pero ese es pequeño. Dependiendo del tamaño y lo vistoso es el precio”*(José Pérez, 60 años, febrero 2017).

*“El chichicuilotte sabía muy rico en salsa verde o en un guisado con habas y nopalitos, se dejaba hervir y hervir y quedaba espesito y bien rico. También se acostumbraba a frito”* (Teresa López, 54 años, febrero, 2017).

#### **2.4.2. Recursos de pesca.**

Estos recursos son los que se encontraban en la zona inundada del lago, en su tiempo se usaron las canoas desde donde aventaban redes que hacían posible la extracción de diferentes especies de animales acuáticos. En los últimos años (con el paso del tiempo y la desecación del lago) la profundidad no era mucha y se llegó a utilizar sólo las redes. En Nexquipayac “los lugareños recuerdan la navegación en canoa y el uso del chinchorro o red para conseguir carpas e infinidad de peces” (Rosas, 2016).

Entre los productos que se podían pescar podemos mencionar el pescado amarillo, carpa, acociles, sapo, charales y el gusanito de agua:

*“Los charales eran todo el año, se hacían con nopalitos en salsa verde, o fritos. Había unos que eran charalitos navegantes que era en chile guajillo y se les ponía queso, sabían bien ricos. O también se hacían revolcados, en el molcajete con salsa.”*(Teresa López, 54 años, febrero 2017)

#### **2.4.3. Recursos de recolección.**

Los productos que se recolectaban eran diversas clases de plantas y animales silvestres, estos recursos eran obtenidos en jornadas largas puesto que tenían

que moverse en un lugar amplio. La mayoría de los productos se encuentran dentro de la maleza o hierva.

Los caracoles se sacan de lugares húmedos, especialmente cerca de las rocas. Los chapulines saltan en el pasto o hierba alta cuando las personas caminan sobre los senderos y son atrapados con redes o bolsas atadas en varas de carrizo. El ahuahutle es obtenido en lugares especiales con la técnica de las varas suspendidas por tensión superficial a la orilla de la charca.

Los gusanos de maguey o chinicuiles eran obtenidos de las matas a las orillas del lago. Los huevos de hormiga o escamoles, los romeritos, verdolagas, chalála, lengua de vaca, lentejilla, quintoniles, quelite verde y cenizo, hongos y el tequesquite, eran encontrados y recolectados a mano en diferentes zonas, dependiendo la temporada era el producto que se obtenía y usualmente debían de caminar varios metros o hasta kilómetros para poder juntar una cantidad que alcanzara para poderlo comer y degustar un buen platillo hecho de estos recursos como le gustaba consumirlos a la Sra. TeresaLópez:

*“Los romeritos se conseguían todo el año, pero cuando había más y era como tradicional que se debían comer, por las fechas era en semana santa, navidad y año nuevo. No debían faltar los romeritos con mole y sus papas, nopales, camarón y tortitas de camarón, eso no puede faltar en la celebración de esas fechas. En otra fecha se podían comer fritos, nada más se lavaban y se les ponía un poco de cebolla con un poco de aceite y se cocían así fritos, o así nada mas hervidos y “revolcados” que eran en la salsa que fuera, se les agregaba los romeritos ya cocidos y se revolcaban en el molcajete” (TeresaLópez, 54 años, febrero 2017).*

La jarilla y el carrizo servían para algunos como producto de decoración, con las varas de jarilla se hacían canastas o chiquihuites; y con el carrizo se decoraban garrafones o botellas.

#### **2.4.4. Productos de captura.**

Los productos de captura eran los animales silvestres que necesitaban una trampa o cierta técnica para poder obtenerlos. La tuza, ardilla, rata de campo, tlacuache, zorrillo, víbora, conejo y ajolote son productos que a simple vista no se podían ver,

pero si la persona sabe donde localizarlos y el modo de capturarlos era posible llevarlos a casa, comúnmente para servir de alimento.

En ocasiones estos productos se encontraban en el campo, los conejos, tuzas, zorrillos, tlacuaches y ardillas era posible verlos entre la maleza o tomando agua en las orillas de las charcas. La víbora era un tanto más difícil, al caminar se podían ver las hierbas moverse y era señal de que algo andaba ahí, era buscada para remedios de cáncer. Los ajolotes son anfibios que pueden estar en el agua o en la tierra; en el agua se encontraban en ciertos lugares y en la tierra se debía saber cómo desenterrarlos o cómo agarrarlos. Así lo recuerda la Señora Teresa cuya familia desde generaciones atrás ha recolectado productos:

*“Se comían más seguido las ardillas; por decir, cuando mi abuelito iba a sembrar, iba a laborear las parcelas, ya lo traía de ahí. La tuza y la ardilla las traía seguido junto con el conejo, cuando regaba salían muchos conejos, su labor era aquí atrás de los ahuehuetes; y otra labor que tenía era por la casa de Virginia, mas para atrás, yéndose hacia La Trinidad... Casi por lo regular llevaba de a dos cosas mi abuelito, dependiendo no sé porque pero a veces en una semana no llevaba nada, pero luego llevaba mucho, o ardilla, o tuza o ratas, era lo que se dejara, y era más común que llegara con algo cuando se regaba la parcela... de chiquita dicen que me llevaba a la parcela y era puro juego, pero ya que me diera yo cuenta de todo eso era como de 8 años, pero desde que éramos pequeños siempre mi abuelito llevo algo a la casa, era para comer. Dice mi mama que antes nos daba más seguido” (Teresa López, 54 años, febrero 2017).*

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

### **Conclusiones del capítulo.**

El territorio del lago de Texcoco ha sufrido cambios en los últimos años, al mismo tiempo la cultura de los pobladores ha sufrido por la escases de sus productos y la pérdida del paisaje. Los conocimientos y formas de vida lacustre aún están presentes en las personas añorando que el territorio y sus costumbres no mueran.

Una variedad de productos han caracterizado este modo de vida, han sido desde hace muchos años fuente de alimento de las familias ribereñas, han sido aprovechados y aunque ya no se encuentran todos y la misma cantidad aún se pueden adquirir con las personas que se dedican a sacar beneficio del lago, así como también la población se han dotado de una gran cantidad de recetas culinarias a base de estos productos (Ver anexo No. 4 y 5).

Dentro de las poblaciones del oriente del lago de Texcoco, se encuentra una gran cultura lacustre con conocimientos acerca del manejo del lago, manejo de la tierra, diversos productos de caza, pesca, recolección y captura. Que crean un modo de vida propio que actualmente está en peligro gracias al cambio de uso de lo que queda del lago, la creciente expansión demográfica que ha ocurrido en el territorio y la necesidad de las personas por cambiar de actividades agrícolas por oficios o trabajos en la ciudad.

Dentro de estos conocimientos en torno a la vida lacustre, nos enfocaremos a describir el aprovechamiento del ajolote como recurso importante que es buscado hasta la actualidad y es utilizado de diversas maneras en la cultura del territorio.

## **CAPITULO 3**

### **APROVECHAMIENTO DEL AJOLOTE AL ORIENTE DEL LAGO DE TEXCOCO**

El aprovechamiento del ajote al oriente del lago de Texcoco, es el medio por el cual el ser humano tiene contacto con el anfibio, dando pie a que elementos físicos, de comportamiento, alimentación, hábitat endémico, entre otros, se caracterizan que la población tiene conocimiento, identifica y se apropia del recurso valorizándolo por varias generaciones.

El hacer referencia a la taxonomía, la espacialidad, temporalidad y aspectos sociales hacen que el conocimiento de una comunidad sea esencial y de gran importancia para la comunidad científica cuando se habla de fenómenos no descritos anteriormente o de relaciones ser humano - naturaleza que se muestran únicos como es la medicina tradicional, alimentación, herramientas, material de construcción o combustibles naturales (Inglis, 1993). Por ello es indispensable hablar de la relación de aprovechamiento que se ha mantenido hasta nuestros días, dándole valor y cuidado a mantener vivo el anfibio.

Por lo que en este capítulo se muestran las características físicas y biológicas de mayor relevancia del ajolote, así como el conocimiento obtenido empíricamente, resultado de la relación ser humano – anfibio que da pauta a esas actividades que las personas hacen para su aprovechamiento.

#### **3.1. El ajolote**

Para analizar las características de mayor relevancia del ajolote con las que la población puede estar identificada empezaremos por la descripción de su fisiología, conociendo su clasificación descripción y hábitat; posteriormente con las características biológicas, como es el comportamiento, alimentación, reproducción y capacidad de regeneración.

##### **3.1.1. Características Físicas: clasificación, hábitat y descripción.**

El ajolote endémico del Valle de México, como toda especie del reino animal tiene un nombre científico: *Ambystoma mexicanum*, lo que nos lleva a hablar de su clasificación y la composición biológica propia de la especie:

Cuadro 2. Clasificación del *Ambystoma mexicanum*

| Reino          | <i>Animal</i>              |
|----------------|----------------------------|
| <b>Phylum</b>  | <i>Vertebrados</i>         |
| <b>Clase</b>   | <i>Amphibia</i>            |
| <b>Orden</b>   | <i>Caudata</i>             |
| <b>Familia</b> | <i>Ambystomatidae</i>      |
| <b>Genero</b>  | <i>Ambystoma</i>           |
| <b>Especie</b> | <i>Ambystoma mexicanum</i> |

Fuente: Conabio, 2011

En términos generales, los anfibios se caracterizan por su forma en transición de peces y reptiles; se considera que estos son “*descendientes de los primeros vertebrados que conquistaron la tierra*” (Halliday y Adler, 2011). La palabra anfibio procede del griego *amphibios* que significa “ser con doble vida”. Esta doble vida es considerada como “el que vive en el agua y tierra de modo alternativo”. En general los anfibios cumplen con esta regla aunque hay excepciones ya que algunas especies son acuáticas siempre y otras completamente terrestres.

Cuando los anfibios son pequeños en estado larvario muestran branquias externas en forma lateral y una cola en forma de aleta (estas características se pierden al momento de sufrir el cambio morfológico a la adultez). Cuando las larvas crecen hasta llegar a madurar se les engrosa la piel haciéndose más permeable y sufren algunos cambios en el esqueleto.

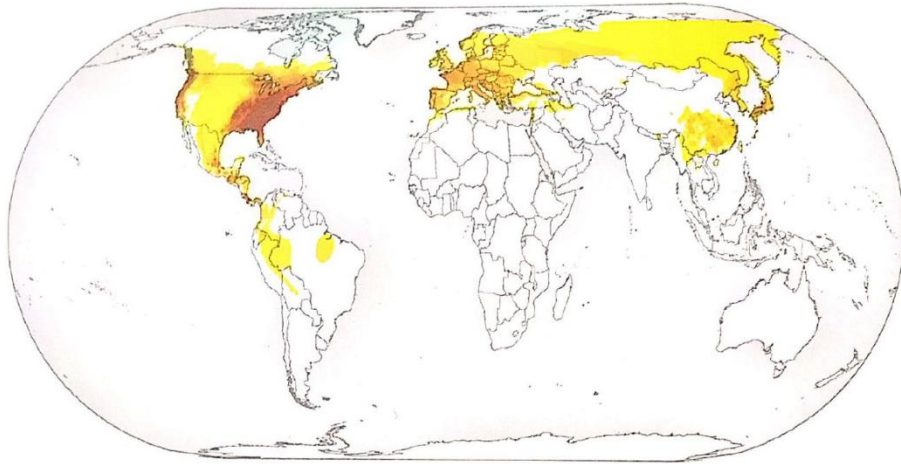
Se encuentran hoy en día en todos los continentes, a excepción de la Antártida. Los anfibios viven desde el nivel del mar (algunas veces por debajo en cuevas y corrientes subterráneas) hasta en los picos más altos de las montañas. Los anfibios se dividen en tres órdenes:

Caudados: salamandras, tritones y sirenas (473 especies);

Anuros: consideradas las ranas y sapos (4750 especies) y

Gimnofionos: cecilias en forma de anguila (176 especies) (Halliday y Adler, 2011).

La orden de los caudados se distribuye en Norteamérica, América Central, norte de Sudamérica, Europa, Mediterráneo, África, Asia, incluyendo Japón y Taiwán.



Fuente: Stuart et al., 2008

Figura 12. Distribución de los anfibios de la orden caudata.

En la parte de Norteamérica se encuentra la familia de los *ambystomatidae*<sup>26</sup>; abarcando la región central de México, Estados Unidos y parte de Canadá. En la meseta central de México podemos reconocer algunas especies que presentan neoténia<sup>27</sup> y pueden medir desde 8 hasta 30 cm:

---

<sup>26</sup> La familia de ambystomatidae o ambistomátidos se encuentran en Norteamérica; la mayoría de estas especies son terrestres que emigran al agua para criar en invierno o primavera. Dentro de esta familia se encuentran más de 30 especies, entre las cuales podemos mencionar: Ajolote (*Ambystoma mexicanum*), Salamandra topo (*A. talpoideum*), Salamandra jaspeada (*A. opacum*), Salamandra Santacruz de dedos largos (*A. macrodactylum croceum*), Salamandra moteada (*A. maculatum*), Salamandra tigre (*A. tigrinum*), Salamandra tigre californiana (*A. californiense*). (Halliday y Adler, 2011).

<sup>27</sup> Fenómeno que presentan algunos animales en los que persisten los caracteres larvarios cuando ya han alcanzado la madurez sexual, en los anfibios se presenta al mantener las branquias en estado adulto. (Halliday y Adler, 2011).



Cuadro 3. Localización de especies de *ambystoma* en la región centro de México.

| Espece                                   | Localización  |
|--|---|
| <b><i>Ambystoma altamirani</i></b>       | Localizado en Lagunas de Zempoala (Morelos), Ajusco, y Desierto de los Leones (Ciudad de México).   |
| <b><i>A. amblycephalum</i></b>           | Se encuentra al noreste de Michoacán  |
| <b><i>A. andersoni</i></b>               | distintiva del lago de Zacapu, Michoacán  |
| <b><i>A. bombypellum</i></b>             | Localizado en San Martin, estado de México  |
| <b><i>A. dumerilii</i></b>               | se localiza en el lago de Pátzcuaro principalmente, llamado achoque por las personas que habita a las orillas.  |
| <b><i>A.granulosum</i></b>               | Toluca estado de México.  |
| <b><i>A. leorae</i></b>                  | En lagos cercanos a Rio Frio, en el límite del Estado de México y Puebla  |
| <b><i>A. mexicanum</i></b> <sup>28</sup> | Especie localizada en los lagos del valle de México.  |
| <b><i>A. ordinarium</i></b>              | Al nor-este del estado de Michoacán y los limites con el estado de México.  |
| <b><i>A. taylori</i></b>                 | Especie restringida al agua salina de la laguna de Alchichica, Puebla   |
| <b><i>A. tigrinum</i></b>                | Esta especie varía mucho geográficamente y posee rasgos consistentes de variación de color, llega a tener metamorfosis y se le ha llegado a categorizar con siete subespecies como: <i>californiense</i> , <i>melanosticum</i> , <i>mavortium</i> , entre otras. Su reproducción se da en forma de larva adulta o adulto con metamorfosis. En México se encuentran principalmente en las lagunas al este del estado de Puebla |

Fuente: Elaboración propia a partir de Casas, Cruz, y Aguilar, 2004; Halliday y Adler, 2011; Ortega-Cambranis, 2000; Smith, 1989.

<sup>28</sup> El nombre científico fue establecido por la Comisión Internacional de Nomenclatura Zoológica en 1798.



Fuente: Elaboración propia a partir de Casas, Cruz, y Aguilar, 2004; Halliday y Adler, 2011; Ortega-Cambranis, 2000; Smith, 1989; Travelby México, 2001

Figura 13. Localización de géneros de *ambystoma* en la región centro de México.

La metamorfosis en los anfibios se da al momento de madurar, pero las especies con neotenia es raro que lleguen a realizarla. El *ambystoma mexicanum* se caracteriza por llegar a la madurez en estado larvario, esto se atribuye a que los lagos en los que habita favorecen la retención de características juveniles, quizá porque sus aguas contienen una cantidad insuficiente de yodo (necesario para producir la hormona tiroxina<sup>29</sup>), o quizá por las temperaturas frías del agua en las cuales la tiroxina tiene poco efecto (Halliday y Adler, 2011).

Los ajolotes habitan en los ecosistemas acuáticos como lagos, pozas o ríos. La especie requiere de agua con oxígeno disuelto y estabilidad en la corriente, la temperatura del agua es óptima desde los 16° C hasta los 20°C

<sup>29</sup> El aumento de cantidad de tiroxina y el cambio de sensibilidad de los tejidos a la tiroxina es lo que produce la metamorfosis. La duración de esta puede variar dependiendo la cantidad de hormona que se produzca. (Halliday y Adler, 2011)

(CONABIO, 2011). La vegetación que rodea el hábitat del Ajolote es compuesta por gramíneas, algunos pastos y plantas herbáceas de suelos salinos y alcalinos.

El ajolote o *ambystoma mexicanum* es especie endémica de los lagos de Chalco, Xochimilco y Texcoco; y probablemente es un animal mitológico y fantástico de la imaginación prehispánica que se tiene registro documentado y experiencias de vida de la sociedad antigua y presente.

Aunque la especie *A.tigrinum* también se puede encontrar en estos lagos, puede diferenciarse por el color pardo y el tamaño pequeño de los ejemplares a demás de que en las aguas de estos lagos, esta especie sí presenta metamorfosis.

El ajolote a simple vista parece un renacuajo gigante, mide alrededor de 20 cm de largo, su cabeza es ancha, robusta y plana; ojos pequeños, con ausencia de párpados. Suelen ser de color negro, marrón o pardo oscuro con pequeñas manchas de gran eficacia mimética (le sirve para confundirse con las piedras). En las extremidades torácicas tiene cuatro dedos y cinco en las abdominales. En el lomo posee una especie de aleta que se alarga hasta la cola. Presentan estrías en la zona del costado del cuerpo. Una característica distintiva son sus tres pares de branquias externas y ramificadas que salen hacia atrás de la base de la cabeza.

El ajolote cuenta con características físicas que lo hacen diferente a los demás anfibios, logrando poder diferenciarlos a simple vista de otras especies como las salamandras, que también viven en el mismo hábitat, pero a demás de sus características físicas, las características biológicas que cumple hacen que sea aun más singular.

### **3.1.2. Características biológicas: comportamiento, alimentación, reproducción y capacidad de regeneración.**

El ajolote es una especie solitaria con actividad durante todo el día, suelen mantenerse en el fondo de los estanques y ocasionalmente suben a la superficie a tomar bocanadas de aire.

Tiene la característica de poder respirar por sus branquias externas (tres pares de branquias laterales) y con los pulmones. La piel de los anfibios vivos se

humedece por la secreción de varias glándulas mucosas, formando una capa externa de protección que representa un papel vital y activo en el equilibrio del agua ayudando a su respiración.

En general los anfibios son carnívoros, comiéndose a su presa entera, sin desmenuzarla. Cuando son pequeños comen insectos y otros invertebrados; ya grandes comen vertebrados de vez en cuando y entre ellos incluyen miembros de su propia especie.<sup>30</sup> Los ajolotes llevan una dieta variada, limitada únicamente por el tamaño de la boca, evitando las especies de sabor desagradable y prefiriendo presas de cuerpo blando como “*pequeños peces, renacuajos, insectos acuáticos, lombrices, crustáceos y moluscos de agua dulce*”(CONABIO, 2011: 2).

El modo de alimentación es con el método de succión<sup>31</sup>, capturando la presa en un movimiento muy rápido. El *Ambystoma mexicanum* usualmente se alimenta durante el día, se queda quieto y espera a que la presa se acerque para poder atraparla.

Se reproducen una vez al año, en los meses de diciembre, enero y febrero. Los machos se distinguen por su cloaca más alargada que la de la hembra. El cortejo es breve, en el apareamiento el macho y la hembra junta la región de las cloacas y realizan un movimiento en círculos. El macho después de agitar su cuerpo y cola libera el espermatóforo, el cual es recogido por la hembra al deslizar su cloaca sobre la masa gelatinosa. Horas más tarde (aproximadamente 24 hrs) la hembra busca vegetación para liberar paulatinamente los huevos fecundados (puede durar días) y protege sus 600 hasta 1500 huevos que eclosionan al cabo de 11 a 15 días (CONABIO, 2011).

El ajolote tiene la característica especial que consiste en regenerar partes blandas del cuerpo y algunos órganos. Desde principios del 2009 se han destinado recursos en Estados Unidos para el estudio de esta capacidad (CONABIO, 2011). Actualmente se sabe que es capaz de regenerar las

---

<sup>30</sup> El canibalismo está muy extendido entre los anfibios especialmente en los estados larvarios (Halliday y Adler, 2011).

<sup>31</sup> Cuando abre la cavidad bucal de repente, creando una presión negativa y aspirando el alimento suspendido en el agua hacia adentro de su boca. (Halliday y Adler, 2011).

extremidades como la cola, la mandíbula, partes del ojo, e incluso órganos internos (Díaz, 2016).

Si bien la biología del ajolote corresponde en muchas características a la de los anfibios en general, no es algo inusual. Lo que es magnífico de esta especie es su capacidad de regeneración y su estado larvario presente durante toda su vida, incluyendo etapas de reproducción, donde los ajolotes aunque ya llegaron a su madurez sexual presentan las branquias externas y la cola en forma de aleta; su comportamiento que también es pasivo durante toda su vida. Estas características del ajolote fueron identificadas y bien conocidas por las personas del territorio, llegando a aprovechar ciertos elementos considerándolos a favor del aprovechamiento de este recurso tanpreciado por los pobladores convirtiéndolos en cultura y tradición.

### **3.2. El aprovechamiento del ajolote. Usos tradicionales y actuales.**

Al oriente del lago de Texcoco el ajolote fue aprovechado por las personas para cubrir diferentes fines. La experiencia adquirida a través de años de contacto humano directo con el medio ambiente y sus recursos es representado en el Conocimiento Ecológico Tradicional <sup>32</sup>(Inglis, 1993) , almacenado en la historia tanto natural como cultural alojado en la memoria de las personas por medio de las concepciones, actividades, acontecimientos, conocimiento (de plantas y animales locales) que se centra en la relación que se tuvo para el aprovechamiento del ajolote como recurso lacustre.

Los pobladores del territorio encontraron la forma de capturarlo y cubrir alguna necesidad económica, de trabajo, nutrimental o terapéutica, a continuación se explica cómo se obtenía el ajolote y para qué fines se utilizaba.

---

<sup>32</sup> El TEK o Tradicional Ecological Knowledge es un término utilizado a partir de 1980's aunque en la práctica es más antiguo; el estudio de estos conocimientos es valorado en diferentes campos como la agricultura, ecología, farmacología, botánica, entre otros, teniendo una rica historia con la investigación de los conocimientos tradicionales indígenas.

### **3.2.1. La captura: lugares, temporadas, técnicas de captura y técnicas de matanza.**

Al decir captura nos referimos a que los pobladores iban a las charcas o ríos que tenían identificados donde se podía sustraer el ajolote. Se tenía el conocimiento de las temporadas en las que se podían encontrar mayor cantidad de estos y los tamaños del ajolote en ciertas épocas del año. Si bien este anfibio se encuentra en lugares donde el agua es turbia, tranquila y con vegetación (que sirve de protección), las personas usaban herramientas para hacer más fácil la captura, almacenaje y transportación del recurso.

#### **Lugares de captura:**

Los lugares donde se reproducía el ajolote eran en las desembocaduras de los ríos, ya que el agua de estos lugares tenía menos salinidad gracias al agua dulce proveniente de las partes altas del oriente del valle.

Se podían encontrar varios ríos en la superficie de lago, los pobladores los llamaban zanjas y cualquiera que les quedara cerca de donde iban era lugar para capturar; dependiendo de la cantidad y calidad del agua que bajara en la zanja era la facilidad con la que se podían obtener los ajolotes.

Había agua *bronca* que era cuando el río llevaba mucha fuerza; agua *bronca amarilla* que era cuando bajaba agua con fuerza y se veía rebotada con tierra de lugares altos que le daba el color amarillo; y agua *buena* que era cuando venía sin mucha fuerza con algo de tierra pero se podía ver que era limpia y creaba las condiciones para que el ajolote permaneciera ahí sin problema.

Había tres lugares donde era seguro poder capturar el ajolote (Ver anexo No. 6), el lugar más conocido y frecuentado es *el hoyo*, pertenece al municipio de Atenco, en este lugar se juntaba el agua de dos ríos (Río Xalapango y Río Coxacoaco); durante muchos años este lugar se tenía bordeado con costales que cercaba el agua para que todo el año tuvieran un estanque o *joya* (como ellos lo llamaban). En épocas de lluvia era cuando al acercarse al lugar se podían ver los ajolotes salir a tomar bocanadas de aire y meterse a lo profundo del agua. Este lugar estuvo en pie hasta la construcción del Nuevo Aeropuerto Internacional de la

Ciudad de México (iniciando el año 2017), primero extrayendo poco a poco el agua para la propia construcción y después alentar maquinaria pesada para emparejar el suelo.

El hoyo era conocido y llamado el *Criadero de Atenco*. Ya que los interesados en la captura del ajolote, hicieron de este lugar un resguardo de agua para la supervivencia del anfibio entre otras especies. Ahí se podía obtener ajolote y charal principalmente; era una zona rodeada de pasto alto por lo que en época de chapulines se veían personas recolectando y pescado. No muy lejos de ahí se podía recolectar también romero y verdolaga.

Otro lugar frecuentado para capturar ajolote era *el charco del Roque* que se encontraba en la comunidad de San Andrés Rivapalacio. Se localizaba no muy lejos del panteón del pueblo, ahí habían varias zanjas alrededor del charco y unos árboles grandes que servían de sombra para hacer días de campo familiares. En este lugar se pudieron capturar ajolotes hasta el año 2015 aproximadamente cuando la charca sufre una aceleración en su pérdida de agua de forma natural.

*El charco de la termo* venía con agua limpia proveniente de la termoeléctrica de Ecatepec y después se encontraba con el río San Juan. A la altura de la comunidad de Santa Rosa se podía encontrar ajolote, rana y charal. Era pequeño el charco pero se podían tirar las redes. Cuando Sosa Texcoco cierra su producción (1993) se contamina el agua con químicos matando la vida animal.

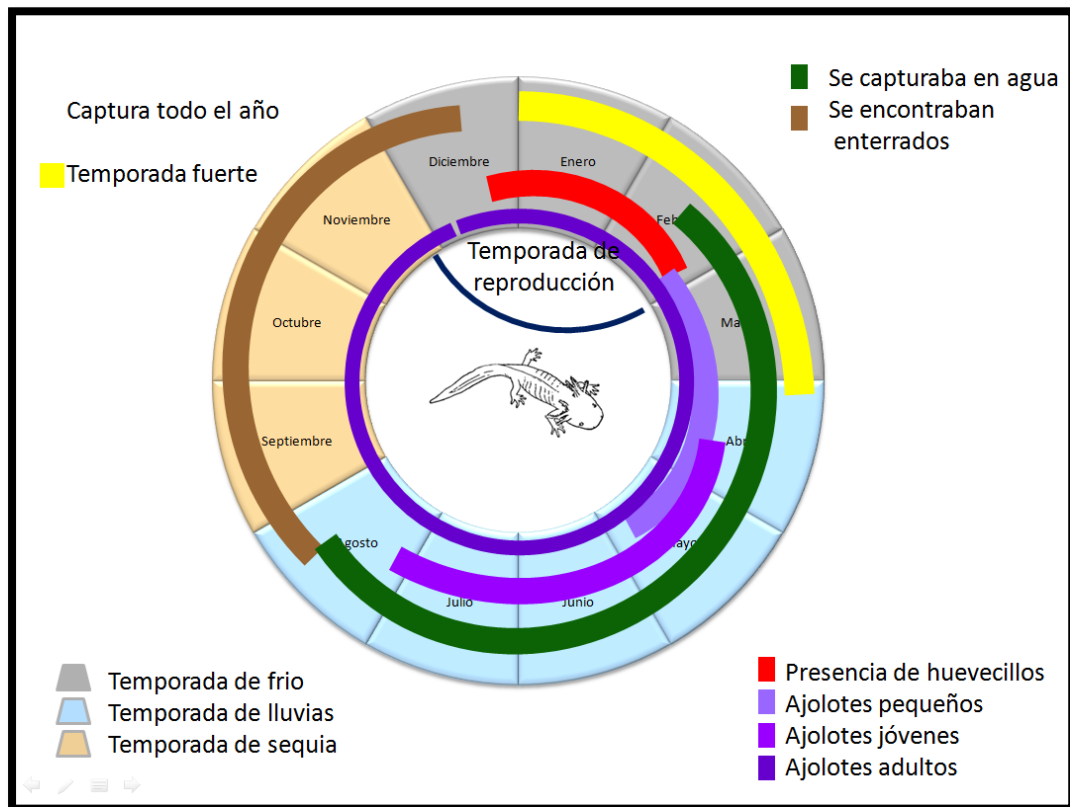
Los tres lugares que las personas reconocen ser el espacio donde el ajolote podía crecer y reproducirse sin problema sufren condiciones que hacen que los pobladores pierdan recursos valiosos aparte del anfibio. Si bien el *criaderou hoyo*, fue el mejor lugar y más conocido, también fue el espacio donde los conocimientos se forjaron en ese contacto constante, obteniendo temporadas de captura entre otros elementos que se describen a continuación.

### **Temporadas de captura:**

El ajolote al igual que los peces era encontrado en cualquier época del año, pero como una característica biológica del ajolote es que sólo se reproduce una vez al año. La época de reproducción determinada por los pobladores corresponde a

este tiempo biológico de reproducción; era cuando se debía tener cuidado con los huevos y el resto del año dejaban especímenes para la reproducción, a modo de conservación.

Las personas se preocuparon por la existencia del anfibio y obtuvieron el conocimiento empírico sobre el calendario de captura en las charcas aún existentes, con lo que el ajolote pudo estar presente en la cultura lacustre.



Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo

Figura 14 - Temporadas de captura

En ciertos lugares se podía capturar ajolote todo el año, como el anteriormente mencionado *hoyo* que pertenecía a Atenco; algunas personas de otras poblaciones decían que era el “criadero” porque ahí tenían un lugar de aproximadamente 5 hectáreas donde desembocaba un río (cuando había mucha agua se juntaba con otro río, esta dimensión la llegó a tener en el año 1990



aproximadamente) y se hacia un charco grande que era propicio para que el ajolote pudiera vivir. Además de que este charco se encontraba bordeado con costales de arena para que el espacio siempre contara con agua (hasta que pasaron las maquinas de construcción en 2017). Cabe señalar que varias veces por las fuertes corrientes se les caían esos bordos y debían volver a levantarlos.

*“Lo teníamos que primero lo abordábamos para que no se fueran porque si no se iban pa’ allá y ya no se quedaban acá arriba, le teníamos que poner una zanjaque luego lo reventaba y teníamos que poner con costales para donde se iba el agua porque si no la queríamos pa’ alla y la queríamos pa’ aca como estaba más, lo chupaba rápido el agua, lo buscábamos unas partes donde estaba joya donde no se fuera pronto el agua”* (José Pérez, 60 años, mayo 2016).

La temporada de reproducción era de diciembre a febrero por la temporada de frío, justo cuando los niños se enfermaban con frecuencia y se buscaba al ajolote para remedio terapéutico. Se debía tener cuidado para sacar sólo los ajolotes que se necesitaban, de preferencia adultos, no había veda, ni cantidad máxima a sacar, las personas que lo extraían eran cuidadosas de no estropear los huevecillos y dejar que se reprodujera.

*“Los ajolotitos estaban boluditos, así nacen, los huevitos del ajolote eran como perlititas pequeñas, y los ponían entre el pastito o en las plantitas larguitas y eran hartísimos, se podían ver que eran chatos; van creciendo y se siguen viendo chatos a diferencia de las salamandras que esos huevecillos se van haciendo puntiaguditos”* (José Pérez, 60 años, mayo 2016).

Se podían topar con ajolotes pequeños de febrero a julio; cuando empezaban las aguas ya estaban jóvenes, llegaban a medir 10 a 15 centímetros, teniendo esa medida ya eran buenos para comer; menores a 10 centímetros era difícil limpiarlos para cocinarlos. Cuando se topaban con ajolotes pequeños, al revisar las redes, se regresaban al agua para que crecieran.

*“Los ajolotes se entierran así cuando ya están así grandotes y no cambian, se ponen prietos cuando ya salen, y cuando primero salen, ya salen, ponen como los sapos, ponen en los pastitos así, en plantitas así larguitas ponen hartas como perlititas, sus huevitos, ponen artisisimos, nosotros lo hemos visto, nosotros como casi diario vamos pues lo vemos allá, y los vemos como ponen y luego ya nacen, nacen así como renacuajitos así con su colita y la salamandra no, esa ya sale, sale así como lagartija, esa no lleva colita la*

*salamandra, ya sale con su colita, lo que es, a va creciendo poco a poquito y luego se parecen igual, se ponen amarillas también , y luego cuando ya están más grandes se van poniendo negras y blancas y pintas, se ponen pintas”* (José Pérez, 60 años, mayo 2016).

Era un tanto difícil encontrar los ajolotes fuera de los lugares de captura. Había personas que buscaban algún otro producto como los acociles o charales y lo llegaban a sacar en zanjas o en algún otro charco, pero en general se tenía cuidado con el ajolote pequeño para que creciera y se reprodujera; se intentaba sacar solo el ajolote adulto, aunque si se pedían para algún estanque o pozo se sacaba de cualquier tamaño.

Aunado a latemporada lugares y tamaño a capturar, también se debía de tener el conocimiento de que técnica de captura utilizar dependiendo donde se fuera a sacar el producto.

### **Técnicas de captura:**

El ajolote vivía en aguas poco profundas y buscaba el sentirse protegido en la vegetación; se podían encontrar a poco más de medio metro y hasta un metro de profundidad. El ajolote tiene muy mala vista, para poder cazar su comida utiliza la luz del sol y se queda quieto en lugares estratégicos para tener éxito. Cuando el sol calienta el agua, los pescados, insectos acuáticos y el ajolote comienzan a moverse, por lo que se sale en busca de presas.

La hora ideal para poder capturarlos era desde las 10 am y hasta antes de la puesta del sol. Se usaban pantalones o botas de hule, dependiendo de la zona de donde lo iban a pescar, también se usaba una *rede*<sup>33</sup> en forma rectangular o circular. Las redes se elaboraban con los materiales que se podían conseguir, se cocían a mano y se transportaban en carretas jaladas por burros o caballos.

---

<sup>33</sup> Término que se le dio al instrumento para pescar, ya fuera de forma cuadrada o redonda. Aproximadamente en 1990 la rede era fabricada con costales de verdura y armazón de madera y luego fue cambiado por tela para mosquitero y armazón de fierro en algunos casos.



Fuente: Trabajo de campo. Enero 2017

Figura 15- Informante mostrando su red que hizo cuando era joven y describiendo la técnica de pesca

También se utilizaban lazos de diferentes tamaños para maniobrar las redes y botes o costales para su almacenaje y transporte. Dependía de si se quería que los ajolotes duraran vivos se trasladaban en botes con un poco de agua; pero si se quería disponer de ellos en un tiempo corto, se introducían en los costales y en un lapso de 4 o 5 horas los ejemplares podían estar muertos.

*“Cuando nosotros empezamos a sacar el ajolote, ... hace, empezamos a sacar como por el 78 u 80 nos dimos cuenta que había ajolote, entonces nadie aquí tenía red para sacar el ajolote, entonces pues ahora si nos la estuvimos ingeniando de cómo le haremos, como le haremos, y entonces*

*empezamos a hacer e ingeniádosela con costales de esos de harina no se podía porque no pasaba mucho el agua y quedaba pesadísimo, luego con los costales de arpillas, donde vienen la cebolla, le poníamos doble para que no se rompieran fácilmente, luego lo cocíamos, bien, bien para que no se nos fuera a romper, lo hacíamos largo como de aquí a la moto roja, así lo hacíamos y uno de un lado y otro del otro con lazos largos, lo íbamos jalando, le poníamos piedras para que arrastrara porque no teníamos bronces, lo íbamos jalando, jalando, pero le teníamos que calcular a la piedra porque si le poníamos mucho se sumía así que algunas veces teníamos que ponerle varias piedras y otras menos, y así se iba arrastrando, arrastrando, terminábamos y aventábamos la riata de un lado para el otro lado pero tenía que ser rápido la cosa rápido, para que la jalara y ya salían, pero no, salían muchísimo en los botes, y como queríamos para comer lo dejábamos así en los botes, que se muriera solito y ya trayendo agua se conserva el ajolote vivo, y aun así, aunque no trajera agua dura el ajolote, dura, llega a vivir como 4 o 5 horas, pero este aquí lo vendíamos, mucha gente se dedicaba a vender tamales de ajolote, hacían ajolote en su casa para comer, pues hay mucha gente, pues ahora si que de la laguna vivíamos, de la laguna nos manteníamos”(Fernando Hernández, 61 años, enero 2017).*

Así con las herramientas necesarias y el conocimiento de cómo manejar estos objetos, se capturaba el ajolote con las técnicas de arrastre o cuchareo.



Fuente: Trabajo de campo. Marzo 2017

Figura 16. Informante preparando los lazos antes de entrar a la zanja.

**Técnica de arrastre.** Se usaba en las zanjas o charcas largas que no fueran anchas. En algunos casos una persona se debía meter al agua, por lo que se preparaba con botas o pantalón de hule para no mojarse. La *rede* era de forma rectangular de aproximadamente de metro y medio de largo por un metro de ancho formado con palos de madera o fierro. La *rede* era fabricada con tela blanda para mosquitero, formando una bolsa grande construida a modo de triángulo profundo y al final se remataba con un buche de manta que llegaba a medir hasta 5 metros de largo donde quedaba todo lo atrapado.

Se amarraban tres lazos en la *rede*, uno en cada extremo y otro en el centro para que no se fuera de lado el armazón. A las redes con bastidor de madera se le ponían piedras en la parte de abajo para que arrastrara o la persona que se metía al agua hacía un poco de presión hacia el fondo para que se pudiera recoger todo lo que había y no se escapara el ajolote.



Fuente: Trabajo de campo. Marzo 2016

Figura 17. Técnica de arrastre de *rede* en zanja

En esta técnica se necesitaban por lo menos dos personas, una en cada lado de la zanja. Se amarraban lazos grandes que alcanzaran a sujetar las

personas y se iba jalando poco a poco hasta que veían lleno el buche de la *rede*. Cuando terminaban se aventaba rápido la riata de un lado hacia el otro donde se recogería todo lo atrapado, esta maniobra tenía que ser muy rápida para que no se saliera lo que había dentro de la *rede*.

Una vez afuera se abría el buche y se vaciaba el contenido en un bote donde se seleccionaba lo que se quería, lo que no era regresado al agua. El tamaño y la cantidad de ajolote que se capturaba variaba en función de la temporada, lugar y para qué se quería el ajolote.

**Técnica de cuchareo.** Esta técnica se usaba en charcas pequeñas con vegetación donde no era posible entrar con la *rede* de arrastre. El cuchareo era utilizado en zonas estrechas o donde había ramas, piedras o a las orillas de las charcas grandes.



Fuente: Trabajo de campo. Febrero 2017

Figura 18. Técnica de cuchareo.

Para esta técnica, se utilizaba una *rede* en forma circular u ovalada que medía entre 70 centímetros y 1.20 metros de diámetro con una profundidad o largo de poco más de metro y medio a modo de cono, fabricada de tela blanda para mosquitero. Esta estructura era amarrada en un lado a una especie de remo o mango de 2 o 3 metros de largo para ir cuchareando en los lugares hondos. La forma final que tenía era de cuchara redonda y profunda.

El pescador se situaba a un lado del agua y comenzaba a “cucharear” la zona. También se usaba poniéndose botas o pantalón de hule y entrando en el agua, cuchareando por donde se podían capturar los ajolotes

Lo atrapado se vaciaba en una cubeta y ya se veía que era lo que se pescaba, muchas veces salía mosco, gusanito de agua, ajolote y pescado, los que hacían este tipo de captura - pesca para obtener alimento no desperdiciaban nada, todo lo que salía se lavaba muy bien se quitaban piedras que pudiera llevar y se hacían tamales o se preparaban con recetas que les enseñaban los abuelos.

Cuando no había agua o se empezaba a secar la zona donde vivían, los ajolotes adultos se enterraban a aproximadamente un metro de profundidad, hasta donde había más humedad en la tierra, se encontraban dentro de un “hoyito” con un charquito pequeño que les servía para estar húmedos. Para sacarlos en esta temporada de sequía se tenía que ir con pala en las zonas donde ya se sabía que podía haber y rascar con mucho cuidado hasta encontrar las “cuevitas” que ellos hacían para sobrevivir.

Al momento de transportarlo en costales, el ajolote iba escurriendo agua y excretando una sustancia que si se llevaba cerca de la piel de la persona, esta resultaba en un picor leve que a veces llegaba a ocasionar pequeñas ronchas que se quitaban poco después con lavar la piel irritada. Una vez que llegaba a su destino el siguiente paso era darle muerte.

### **Técnicas de matanza**

Cuando el ajolote llegaba a la casa, la que debía terminar con su vida era la mujer, algunas veces el ajolote aún llegaba vivo así que se tenía que matar y limpiar para poder prepararlo. La piel del ajolote es resbaladiza como la del pescado, blanda

pero muy resistente y se puede sentir un picor leve al momento de tocarlo. Así que las mujeres que lo mataban tenían que agarrar firmemente el anfibio y debía ser rápida su muerte, para esto se usaban las siguientes técnicas:

Hacer la cabeza para atrás. Se tomaba el ajolote con una mano por la panza, mientras que la otra mano rodeaba la cabeza y colocando el pulgar arriba de los “*aretillos*”<sup>34</sup> se hacía una especie de palanca para doblar la cabeza en la parte de arriba hasta que “tronara” y se dejara de mover. Tenía que ser un movimiento firme y fuerte para que el ajolote no se moviera y se doblara la cabeza en el lugar indicado.

Cortar la cabeza con el cuchillo. El ajolote se ponía en una roca o tabla y con una mano se agarraba firmemente en la zona de la panza y con la otra se le cortaba la cabeza de preferencia de un solo corte. A veces no se tenía la fuerza para clavar el cuchillo hasta el fondo y se terminaba deslizando varias veces el cuchillo hasta que dejara de moverse el anfibio. Esta forma de matar era difícil ya que se debía tener cuidado donde se cortaba porque el ajolote no tiene presencia de cuello y muchas veces terminaban cortando parte del cuerpo en vez de solo la cabeza.

Dar golpes en la cabeza. Se necesitaba una piedra que tuviera punta o bien una esquina delgada (de lavadero por ejemplo). El ajolote se agarraba de panza cerca de las patas traseras, con la mano que tuviera más fuerza para golpearse azotaba en la piedra o la esquina de lavadero tratando de que el golpe lo recibiera en el cerebro, algunas veces el ajolote necesitaba más de un golpe para poder morir.

Abrir la panza. Se tomaba firmemente al ajolote con una mano, con la panza para arriba; con la otra mano se le rasgaba la panza y tripas desde la cola hasta la mitad del cuerpo, y se dejaba a que se terminara de morir.

*Una vez mi mama me llevó...”pues cuando me los llevó, este, digo, ¡y ahora, que voy a hacer con tanto! Pues me llevó un bote de los blancos, de 20 litros, y que voy a hacer... Pues hay hazlos en tamal, en comida, en todo. Y digo, uu,y luego vivos, y yo no sabía matarles, tenía yo arto horror, y pues la*

---

<sup>34</sup> Se le daba el término de aretes o aretillos a las branquias externas que presenta el ajolote, característica principal gracias a la neotenia.



*necesida, te digo que el Tavo se compuso con esos, y míralo”(Teresa López, 54 años, enero 2017).*

Después de que el ajolote dejaba de moverse era necesario abrir la panza para retirar las tripas que no eran utilizadas. Se lavaba bien con bastante agua y se preparaba para su uso final.

### **3.2.2. Funciones: económica, domestica, nutrimental y terapéutica.**

Las funciones comunes que el ajolote cumplía era la económica al recibir un pago por los ajolotes capturados; la de trabajo, que consistía en sacar un beneficio en las labores de la casa gracias al anfibio; la nutrimental, como parte de la dieta familiar; y la terapéutica, que se usaba con fines medicinales. Estas funciones se explican a continuación con más detalle.

#### **Función económica.**

La captura del ajolote servía para diferentes usos, entre ellos el comercio, se obtenía un beneficio económico que sería útil para cubrir alguna necesidad en el núcleo familiar. En cada pueblo de las orillas del lago de Texcoco había personas que eran conocidas y a las que se les hacía un “pedido”.

En la zona de Tocuila y la Magdalena Panoaya, el señor José Pérezera quien lo comercializaba. En Atenco el “hombre de fierro” era buscado en su casa; y el “oaxaco” quien salía por las tardes al pueblo de Atenco y al pueblo vecino de Acuexcomac llevando los productos del lago sobre un triciclo y su esposa los vendía durante el día fuera de su casa. En Nexquipayac buscaban al señor “el carabina” o al señor “el mosco”. En Ixtapan el señor Fernando Hernándezera quien conseguía capturar y vender el ajolote. En Santa Rosa había varias personas que se dedicaban a extraer sal de tierra y podían ofrecer los ajolotes, el más conocido era “el piter”.

Dedicarse a vender ajolote no era muy remunerado, pero si se vendía aparte otros productos como pato, romeritos, rana, hierbas, etc. ya podía verse como ingreso extra, las personas que se dedicaban a sacar estos productos para autoconsumo eran personas que se dedicaban a la agricultura o ganadería cerca

de la zona del lago. Salían de casa temprano para trabajar sus tierras o para sacar el ganado a pastar y en ratos podían realizar la captura, cuando tenían un excedente era cuando lo vendían.

*“Yo sinceramente, luego traiba yo hasta cubetadas... hace un año y hace dos todavía junte...; se lo entregaba yo a un señor que andaba vendiendo patos en su triciclo, de ahí de Atenco, uno que le decían el Oaxaco, que ya murió. Entonces se lo llevaba yo, me lo pagaba a \$200 pesos la cubeta y yo también me los hacía yo en tamalito... La cubeta llevaba como unos 200 o 150 ajolotes, es que había hartísimo. Si en una redada que le sacábamos así como un buche así largo, y en una redada le sacábamos por acá así del bote; nomas dábamos dos o tres vueltas y ya llenábamos así un bote, y luego otro bote; ¡había hartísimo!”* (José Pérez, 60 años, mayo 2016).

El ajolote se vendía por pieza con el precio de \$3 pesos de tamaño moderado, \$5 pesos cuando excedían de 30 centímetros de largo; o bien se vendía por bote a un precio de \$20.00 promedio (década de 1990's). El bote se llegó a vender hasta en \$200 y \$250 pesos (En el año 2000) que ya empezaba a ser más escasa la captura.

Las comunidades de la Magdalena Panoaya y Atenco eran las que más vendían el anfibio, puesto que los lugares de captura eran más próximos; las comunidades de Nexquipayac, Ixtapan y Santa Rosa antes de que la Sosa Texcoco contaminara las aguas cercanas podían capturar y vender el ajolote, después de eso, se tenían que trasladar hasta las zonas donde se podía encontrar eso les tomaba tiempo. O bien tenían que ir a ver a las personas de Atenco para que se los consiguieran y revenderlos.

### **Función doméstica.**

En algunas casas el ajolote formaba parte de las labores diarias, las personas que tenían un pozo de agua debían de ver cómo mantener esa agua libre de gusanos o insectos. Para esto era muy bueno, recomendado y usado el ajolote. Se echaban algunos ejemplares de anfibio dentro del pozo. Adentro, el ajolote no tenía otra fuente de alimentación más que lo que encontrara en el pozo, sirviendo de filtro, así cuando las personas sacaban el agua de sus pozos, esta salía limpia y fresca.

*“En aquel tiempo cuando yo tenía unos 15 años, que ahorita ya no tengo 15; se echaba a los pozos de agua, donde se sacaba el agua con riata, para tomar, el ajolote lo que hacía era comerse todos los animales que caían adentro el pozo y quedaba en agua limpiecita, limpiecita” (Víctor Valdez. 75 años. Febrero 2017).*

### **Función nutrimental.**

El ajolote era una fuente de proteína de origen animal así como lo fue el ahuahutle, pato, rana, tlacuache, entre otros animales silvestres, pero a diferencia de los demás el ajolote se usaba como alimento esencial cuando alguien dentro de la familia se encontraba enferma de las vías respiratorias principalmente.

La manera de comer el ajolote era variada, se podían hacer caldo al que se le llamaba *ajoloteada*, o bien en comida más elaborada como el tamal de ajolote, ajolote en salsa verde o en guajillo o frito, se acompañaba en cualquier caso con una canasta de tortillas de preferencia recién hechas y en algunos casos salsa al gusto de la familia (Ver anexo No.5).

El sabor del ajolote era más suave que del pescado, más fácil de consumir por que no tiene presencia de espinas (solo en la zona de la columna y son huesos pequeños y algunas veces blandos a los que se le podía quitar la carne o bien comérselos), la cabeza aunque era pequeña también era fácil de comer y en algunos casos de ajolote frito se comían también los huesos que llegaban a estar tan dorados que era posible masticarlos.

*“La cabeza si se alcanzan a sentir un poquito los huesitos, menos que el pescado, porque si te das cuenta, el ajolote va completo, como la viborita vez que va completa, y entonces también casi no tiene mucho hueso, y su carne es blanquita, es blanquita y no cambia de color, el pescado llega a cambiar, y el ajolote no te lo cambia casi es blanquita su carne, y sabe bien sabrosa... esa vez nomas así no más me dijo mi abuelita que los hiciera yo así, en guajillo y en salsa verde y en tamal, o frito, y en tamal si saben bien sabrosos porque con todo lo que lleva” (Teresa López, 54 años, enero 2017).*

Como el ajolote es suave no toma mucho tiempo su cocción, cuando está fresco tiene una textura blanquecina que no se pierde cuando se cocina. Si se preparaba entamal o frito; si se dejaba en el fogón por mucho tiempo solía secarse; o cuando se hervía mucho como para caldo, llegaba a deshacerse la carne.

### **Función terapéutica.**

Al ajolote se le atribuye la capacidad de regenerar tejidos como el respiratorio y el reproductor por lo que es muy buscado e indicado dentro de los remedios tradicionales para problemas respiratorios y para las mujeres después de parto, problema con los órganos reproductivos como la matriz o la menstruación.

Cuando los niños se enfermaban constantemente de tos, gripa o tenían problemas para respirar se les daba de comer ajolote por lo menos 4 veces a la semana o se conseguían cubetas grandes (de 20 litros) con ajolote y se consumían diariamente para ayudar a recuperar las defensas del cuerpo. Si se tenía refrigerador era fácil matarlos y guardarlos para el consumo posterior, pero si no se tenía era probable que se tuviera que conseguir con las personas que se dedicaban a vender productos del lago; visitar y solicitar un “pedido” de este remedio a las personas indicadas era común.

*“Le digo que el Tavo se compuso con eso... porque hasta plantas tenía yo adentro allá en San Andrés, de esas teléfono, de esas palmita, tenía yo, tenía yo y harto pato, harto pájaro, y el doctor me dijo: “quite sus plantas, tiene plantas...las quitaba yo pero seguía enfermo y enfermo, hasta que le di los ajolotes y gracias a Dios, con eso se me compuso” (Teresa López, 54 años, enero 2017).*

Cuando la mujer da a luz, se acostumbra a dar baños de “asiento” por lo menos 3 veces. Se usaba hierbas de romero, ruda, pirul, santa maría, manzanilla, alcanfor, jarilla y anteriormente se empleaba por lo menos un ajolote. Esta infusión se ponía en un bote, en el cual, la recién parida se sentaba lo más caliente que aguatará, se le ponían cobijas alrededor formando como una tienda de campaña para que el vapor del bote no se escapara. Con esto se quitaba todo el aire y frío que recoge la mujer por estar con las piernas abiertas al momento del parto y el ajolote ayuda a la recuperación de la matriz para que recuperara su tamaño, tejidos y que no hubiera complicaciones para poder procrear nuevamente.

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

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

Acompañado a estos baños de asiento tanto las mujeres que acababan de dar a luz, las que presentaban problemas de menstruación o los hombres con problemas de erección, el tratamiento se complementaba con algún guiso de ajolote o la ajoloteada que se considera un caldo “caliente y reparador”.

### **Conclusiones del capítulo.**

El aprovechamiento del ajolote se ha practicado desde tiempos inmemorables, las personas que actualmente viven en las poblaciones aledañas en el oriente del lago de Texcoco aún conservan los conocimientos que han heredado de varias generaciones atrás, domesticando su medio ambiente para que el aprovechamiento de este anfibio sea sustentable y constante durante todo el año.

Si bien esta relación se ha tornado en ver al ajolote como un recurso y realizar compra y venta de éste en las poblaciones, la función principal y el fin para el que la mayoría de las personas lo busca es el terapéutico, que aunque no hay estudios médicos que afirmen que realmente tiene efectos medicinales en las personas, la gente lo usa por creencias, mitos o por el hecho fisiológico de que el *Ambystoma mexicanum* permanece joven (o en estado larvario) por toda su vida y de poder regenerar sus tejidos; así, las personas tienen la creencia de que si se los comen todas esas cualidades “maravillosas” del ajolote serán apropiadas por el cuerpo y poco a poco se asemejaran más a las características del ajolote.

A raíz de estas creencias las personas han trabajado y ayudado para que el ajolote se conservara en lugares estratégicos y poder tener a la orden del día la captura y aprovechamiento del ajolote. Estos conocimientos entorno a su aprovechamiento han hecho que algunos elementos se valoren llegando a ser parte de la vida y cultura de los pueblos.

## CAPITULO 4

### VALORIZACIÓN DEL AJOLOTE

Por todos lados existen restos de épocas pasadas que pueden determinarse parte de la cultura, pero para apreciar el valor de ese “algo” y hacer que se diferencie del resto recuperando y conservando su significado, se recurre a la valorización.

La valorización requiere que el grupo social aborde temas específicos sobre este bien cultural para determinar proceso de elaboración, aspectos técnicos, entre otros atributos que le dan relevancia cultural y natural a los vestigios, objetos, tradiciones o memorias que provienen del pasado.

La identificación de estos valores es determinada por los hábitos sociales en torno al objeto, delimitando su espacio con los criterios que deben seguirse y los mecanismos de protección del mismo. Comprender el valor de esta cultura conlleva a la recuperación, mantenimiento cultural gracias a la revalorización de sus costumbres y en muchos casos contribuye a la creación de condiciones de desarrollo.

Para poder explicar, identificar, catalogar y analizar la valorización del ajolote se consideran los valores culturales materiales, inmateriales, paisajísticos y ambientales, rememorativos y emotivos que están presentes en el territorio del lago de Texcoco y que algunos de estos elementos se pueden encontrar hasta estos días confirmando la importancia que tiene el ajolote ante la sociedad.

#### **4.1. Valores Rememorativos: el origen del bien cultural y su transición.**

El valor rememorativo es el denominado *memorial*, que asume la acepción primigenia y/o etimológica del bien cultural; desde su origen en el momento de su creación, hasta la transición que ha sufrido hacia los valores contemporáneos. El análisis de estos valores nos remite a encontrar una actualización constante de éstos, formando símbolos e identidad que las personas tienen presente en su vida.

El ajolote ha trascendido desde época prehispánica, Este anfibio era conocido por los aztecas, tepanecas, acolhuas y otros pueblos del valle quienes lo incluían como parte de su dieta lacustre gracias a que abundaba en las aguas de los lagos de la cuenca de México. Su nombre proviene del vocablo náhuatl

axolotl que su raíz es *atl* – agua y *xolotl* – monstruo y significa: “monstruo acuático” o “monstruo del agua” (Servín Zamora, 2011).

En la mitología náhuatl, el ajolote es la advocación acuática al dios Xólotl<sup>35</sup>, hermano mellizo de Quetzalcóatl y considerado monstruoso a causa del nacimiento gemelar. Es asociado a la idea del movimiento y de la vida a raíz de la leyenda del Quinto Sol.



Fuente: Códice Borgia. Página 10

Figura 19: Dios Xólotl

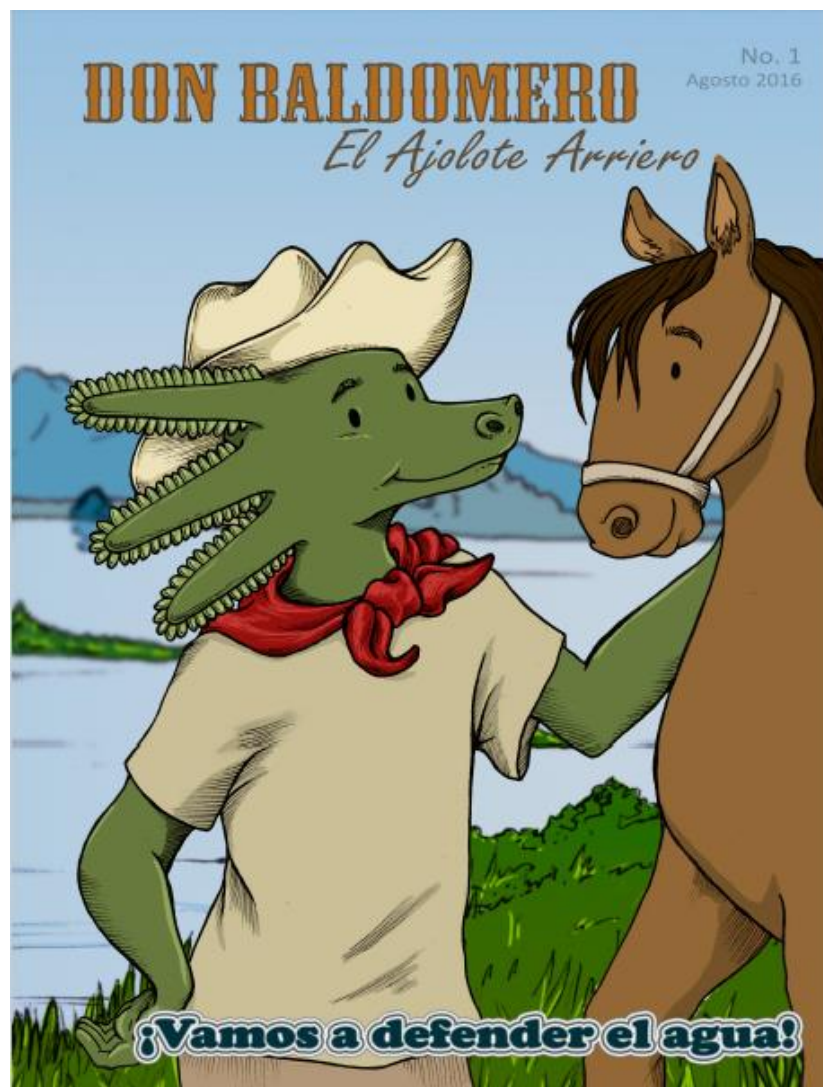
En la época de la colonización de la Nueva España, un misionero franciscano que describe y documenta el animal endémico de acuerdo a historias que le cuentan los nativos mexicas es Fray Bernardino de Sahagún que en su archivo histórico de la Historia General de las cosas de Nueva España dedica unas líneas para mencionar que eran parte de la dieta y narra la leyenda del ajolote:

---

<sup>35</sup> Xólotl puede interpretarse como perro, que viene del vocablo náhuatl *xolo* – perro y *tl* -sufijo absolutivo; haciendo referencia según el diccionario Clavijero a una fiera o criado que sirve de compañía. Esta representación de perro se encuentra simbolizado en el códice Xólotl (Tlachia. Universidad Nacional Autónoma de México, 2012) por un glifo ligado a un personaje que sería el señor Xólotl, fundador del señorío Acolhuacan.

*“El Dios Xólotl para evitar la muerte en el sacrificio de la hoguera e insuflarle vida al sol, se escondió entre las milpas convertido en planta de maíz de dos cañas; pero fue descubierto. De nuevo escapó y se convirtió en una penca doble de maguey. Fue descubierto una vez más, y huyó entonces dentro del agua, donde se transformó finalmente en un Ajolote. Sin embargo, el verdugo de los sacrificios lo encontró y le dio muerte.”(CONABIO, 2011: 4)*

Esta leyenda se ha mantenido como tradición y relato oral dentro de la población hasta nuestra actualidad, mostrando la capacidad del ajolote para el evitar el sacrificio, tornándose a ser escurridizo, aferrado a la vida y burlando a la muerte.



Fuente: Robles Rendon, Soto Martinez, Frente de Pueblos en Defensa de la tierra, Grajales Ventura, y Soriano, 2016

Figura 20: Portada de la revista: “Don Baldomero. El ajolote arriero”



A este relato se le han sumado representaciones del ajolote personificándolo como arriero en busca de defender el agua del lago, si bien “Don Baldomero, el Ajolote Arriero” es trabajo de la Universidad Autónoma Metropolitana, se realizó en colaboración con el Frente de Pueblos en Defensa de la Tierra, perteneciente al pueblo de Nexquipayac, y esta animación se ha dado a conocer dentro de los poblados cercanos desde el año pasado.

En las calles de Texcoco, también se puede apreciar simbolismos de este anfibio específicamente en la periferia del deportivo Silverio Pérez, se pueden observar murales que representan algo de lo importante que tiene Texcoco, entre ellos se ha representado al ajolote en diversas formas.



Fuente: Trabajo de campo, fotografías tomadas el 30 de Junio de 2017

Figura 21 y 22: Murales en deportivo Silverio Pérez

En el mural de la izquierda se puede ver la relación que tiene el ajolote con la cultura lacustre al ser pintado en el agua y acompañado de plantas acuáticas; también simboliza la diversidad de colores y tamaños que el ajolote presenta (aunque el mural es representado con colores muy llamativos). En el mural de la derecha es posible ver que el ajolote es asociado con la idea de guerrero, perro, deidad y por su puesto el anfibio dando singularidad, valor, historia y estética a los elementos que acompañan al ajolote.

## 4.2. Valores Culturales materiales: el carácter científico, artístico y técnico.

Se llaman de esta manera a los valores con carácter científico, artístico y técnico que se relacionan con el bien, estos valores manifiestan un recorrido a lo largo del tiempo que hace que se tome en cuenta la forma y composición del ajolote como algo excepcional.

Dentro de estos valores se encuentran las herramientas utilizadas desde tiempos ancestrales como son las redes de captura. Las personas hacían sus redes a mano, con materiales sencillos, eran de dos tipos: de forma cuadrangular y en forma de cuchara. Dependiendo de la zona donde capturaban al ajolote era la *rede* que utilizaban así como las técnicas a las que recurrían.<sup>36</sup>

Los escritos antiguos como la descripción presentada en el “Libro de Historia Natural de Nueva España, escrito por Francisco Hernández, quien describe al ajolote de una manera somera y hace referencia a que también es fuente de alimento de los naturales:

*“Es una especie de pez lacustre cubierto de piel blanda con cuatro patas como de lagartija, de un palmo de largo y de grueso del pulgar, aunque a veces tiene más de un codo de longitud. Tiene vulva muy parecida a la de la mujer, el vientre con manchas pardas, y desde la mitad del cuerpo hasta la cola, que es larga y muy delgada en su extremo, adelgaza gradualmente; tiene por lengua un cartílago corto y ancho; nada con las cuatro patas, que terminan en dedos muy parecidos a los de rana; la cabeza es deprimida, y grande en relación con el cuerpo; la boca entreabierta y el color negro. Se ha observado repetidas veces que tiene flujos menstruales como las mujeres, y que comido excita la actividad genésica, no de otra suerte que los estincos, que algunos llaman cocodrilos terrestres y son quizá de su misma especie. Suministra un alimento saludable y sabroso, semejante a la carne de anguilas. Se preparan de muchas maneras, fritos, asados o cocidos. Los españoles los aderezan generalmente con clavos de especia y pimientos de Indias; los mexicanos con el pimiento solo, molido o entero, condimento muy común de que gustan sobremanera. Tomó su nombre de la forma rara y divertida que tiene”* (Hernández, 1959: 107).

Francisco Hernández debía documentar las cosas nuevas, inusuales y extraordinarias que encontraba en la “Nueva España”, entre ellas el ajolote, mostrando cualidades físicas, anatómicas y de resultados cuando servían de alimento, así como la manera de prepararlos. Lo que muestra que el ajolote

---

<sup>36</sup> Al respecto de esto ver capítulo 3.

llamaba la atención de los visitantes por sus peculiaridades. Lo mismo se muestra en el Libro General de las cosas de Nueva España en donde Fray Bernardino de Sahagún, misionero de la zona redacta:

*“Otra manera de cazuelas comen de ranas con chile verde, otra manera de dicha hacen de aquellos peces que se llaman axolote con chile amarillo”* (Sahagún, 1829: 299).

En el “Ensayo político sobre el reino de Nueva España” (Humboldt, 1822) y en “The Naturalist’s Micellany” (Shaw y Nodder, 1798); se presenta una descripción del ajolote e ilustraciones de estudios biológicos que realiza realizados por los autores.

La característica peculiar del ajolote de presentar neotenia por toda su vida es admirada y estudiada por algunos personajes que aunque no son originarios del oriente del lago de Texcoco, influyen sus estudios al mostrar la singularidad del anfibio. José María Velasco hace estudios biológicos, descripciones de hábitat y especies de *ambystoma* que encuentra en Puebla, Michoacán y Estado de México; realiza diversas pinturas describiendo física y biológicamente al ajolote; documentando que el anfibio en el valle de México ha tenido presencia y causa admiración por parte de estas personas desde tiempo atrás.

Después se hacen más estudios para reproducir en cautiverio a los ajolotes e intentar salvaguardarlos biológicamente; creando estudios que desarrollan las diferentes fases de desarrollo del ajolote como son crecimiento de crías, aparición de caracteres sexuales, cortejo, fecundación, desove y eclosión. Y llegando a ver en algunos escritos la forma y dieta para la alimentación dependiendo de la etapa de crecimiento, las condiciones óptimas para mantenerlos en cautiverio, y otras características técnicas. Si bien en nuestra área de estudio no hubo un documento, sí se encuentra el valor al realizar un criadero utilizando conocimientos empíricos que trascienden varias generaciones utilizando objetos materiales que son importantes para la comunidad.

### **4.3. Valores Culturales inmateriales: la historia y etnología.**

La transferencia de información de generación en generación permite avanzar en el conocimiento humano, el satisfacer una necesidad determinada permite que se generen saberes y usos de carácter técnico y artístico relacionados con un bien cultural. En el caso del ajolote es posible encontrar estos valores culturales inmateriales en el aprovechamiento del ajolote.

Las técnicas, temporadas y lugares de captura así como el modo de matanza hacen que estos conocimientos ancestrales tengan un valor singular al hablar del aprovechamiento del ajolote<sup>37</sup>; estos conocimientos provienen de generaciones pasadas y de un ir y venir de experimentos que gracias a que las personas desean cubrir una necesidad es que se logra adecuar el ecosistema para su beneficio.

En el Territorio lago de Texcoco se valoran tres lugares de captura del ajolote: el “charco del Roque”, “el charco de la termo” y “el hoyo”. Este último conocido por ser un lugar donde los pobladores aprendieron el ciclo de vida y reproducción de ajolote y pusieron en práctica medidas para protección y aprovechamiento durante todo el año.

Gracias a la preocupación por mantener el recurso disponible cuando ellos lo necesitaran, se obtuvo un calendario de de captura del ajolote de acuerdo a las condiciones ambientales y ciclo de vida del anfibio, a modo de aprovechamiento sostenible.

Para la captura se usaban redes rusticas elaboradas por las mismas personas. Las técnicas que se usaban para la captura del ajolote eran dos principalmente: arrastre y cuchareo. Para el arrastre se usaba una *red* rectangular que se colocaba a lo ancho del un rio o zanja y con ayuda de varios lazos, dos personas se situaban a la orilla (una en cada lado) se iba caminando lentamente arrastrando la *rede*; se depositaba lo atrapado en cubetas. Para el cuchareo se usaba una *rede* redonda en forma de cuchara con un mango de aproximadamente tres metros para sumergirla en lugares pequeños o con ramas en donde era más difícil la captura.

---

<sup>37</sup> Al respecto de esto, se describen con más detalle estos elementos en el capítulo 3.

Una vez que el ajolote estaba en el lugar donde fuera a ser consumido, habría que dar fin a su vida en caso de llegar vivo; la persona encargada de esta tarea era la mujer; para hacerlo se le hacia la cabeza para atrás, se le daban golpes en la cabeza, con un cuchillo se le cortaba la cabeza, o se le abría la panza para que se desangrara. En todas las formas de matanza era necesario agarrar firmemente al ajolote y su muerte debía ser rápida.

Estos conocimientos adquiridos desde generaciones pasadas muestran que el ajolote ha estado presente en la vida de los pobladores del territorio, manteniendo un constante acercamiento y preocupándose por la existencia del anfibio para cubrir una necesidad funcional importante para ellos.

#### **4.4. La dimensión funcional: valor principal de uso.**

Estos valores quedan condicionados al valor principal de uso justificando el reconocimiento patrimonial al concretar la relevancia patrimonial del bien, derivada de la continua necesidad funcional aún presente en la vida de la población y testimoniando el hacer lo posible para conseguirlo, usarlo y preservarlo.

En estos valores se encuentra la función económica que ayudaba a cubrir alguna necesidad del núcleo familiar de las personas que se dedicaban a los productos del lago; dedicarse a vender ajolote no era muy remunerado, pero si se vendía junto con otros productos como pato, romeritos, rana, hierbas, etc. ya podía verse como ingreso extra; las personas que se dedicaban a sacar estos productos para autoconsumo eran personas que se dedicaban a la agricultura o ganadería cerca de la zona del lago.

La función alimenticia en la que al igual que otros animales silvestres, el ajolote servía de fuente proteínica en la dieta de los pobladores y constituía parte de la cultura lacustre. Su sabor era suave, al no tener presencia de espinas era fácil de consumir, su manera de consumo era variada(Ver anexo No.4), desde caldos hasta guisos elaborados como el tamal de ajolote, ajolote en salsa verde, en guajillo, o frito que se preparaba a modo de que aunque su cabeza era pequeña también era fácil de comer.

La función medicinal servía para curar padecimientos de vías respiratorias, problemas de la matriz y disfunción eréctil por medio de infusiones preparadas con ajolote y acompañadas con algún platillo para fortalecer el tratamiento. La característica que tiene el ajolote de poder regenerar sus tejidos como patas, cola y algunos órganos es idealizada en esta función, tal vez sea la función principal por la cual el ajolote es buscado para consumo y es atribuida a curar casos de tos severa y hasta asma.

El ajolote también se utilizaba para fines de trabajo en las familias que contaban con pozo de agua, se recomendaba utilizar al anfibio vivo para limpiar y mantener el agua libre de impurezas. El ajolote se depositaba dentro del pozo y al no tener otra fuente de alimentación más que lo que encontrara dentro, servía de filtro, así el agua disponible estaría limpia y fresca.

Los usos que se le daban al ajolote se conjugan con los valores rememorativos que desde épocas prehispánicas han estado presentes, el uso más frecuente y por el que las personas buscan y conocen el ajolote es por el medicinal, que también se mezcla con la capacidad biológica de regeneración del ajolote mediante el cual las personas tienen la creencia de que al comerlo están haciendo suya esta capacidad que ayuda a su cuerpo a regenerar tejidos y sanar.

#### **4.5. Valores ambientales y paisajísticos: cualidades de percepción y disfrute.**

Son los valores que están relacionados con las cualidades que tiene el bien cultural para la percepción y disfrute del paisaje, son derivados por la interrelación de las dimensiones natural y cultural.

Entre estos valores encontramos que el territorio del lago de Texcoco era (hace tiempo) un lugar con belleza paisajística al ser un humedal de gran extensión antes de la conquista; albergando a diferentes poblaciones en sus riveras al paso del tiempo; este gran humedal se ha ido desecando sin perder la cultura de vida lacustre. Gracias a que el lago de Texcoco era el único lago de agua salada en el Valle de México el crecimiento demográfico fue paulatino y se logra conservar espacios con cuerpos de agua hasta la actualidad.



Fuente: Propia, trabajo de campo, 27 de noviembre de 2016,

Figura 23. Vista aérea de las charcas del lago zona de Nexquipayac (150 metros de altura)

El territorio del lago de Texcoco ha ido cambiando a la vez que los pobladores han transformando el ecosistema y aprovechando los recursos que hay en él<sup>38</sup>; modificando el paisaje al realizar obras hidráulicas que mejoran el bienestar ambiental que proporciona el agua, así como la creación de caminos que proporcionan armonía, disfrute y conocimiento de las poblaciones.

Actualmente algunas personas usan espacios para realizar días de campo familiares, hacer ejercicio, andar en bicicleta o simplemente dar una caminata contemplando los sonidos y paisajes que ofrece el lago.

El lago de Texcoco ofrece paisajes inimaginables rodeados de la zona conurbada de la Ciudad de México, que al adentrarse en este lugar es posible estar en convivencia con la naturaleza, sin ruidos ciudadanos que transportan a un lugar de calma.

---

<sup>38</sup> Al respecto de esto, se describen con más detalle estos elementos en el capítulo 1 y 2



Fuente: Trabajo de campo, noviembre 2016

Figura 24. Personas paseando en bicicleta en el Lago de Texcoco



Fuente: Trabajo de campo, noviembre 2016

Figura 25. Paisaje lacustre del Lago de Texcoco

Los lagos del valle de México albergaban una gran cantidad de animales y plantas de acuerdo con las características estacionales. Las aves fueron y son



importantes no sólo en la vida material del ser humano sino también del lago y de toda la multiformidad de la cultura.



Fuente: Trabajo de campo, noviembre 2016

Figura 26. Contemplación de aves en el Lago de Texcoco

Existen patos *atapalcatl* que anuncian lluvias, los *acachichictl* que anuncian la señal de los amaneceres, las gaviotas *pipitzin* que señalan la maduración del maíz, aves acuáticas y buceadoras, entre otras.

También una gran cantidad de serpientes de agua, peces, acosiles, ajolotes, gusanos de agua, entre otros que llamaban la atención de otros seres vivos e incitaban el acercarse a las aguas para servirse de estos.

Tanto animales acuáticos como terrestres y seres humanos se pueden ver en convivencia unos entre otros y junto con la naturaleza crean paisajes agradables que permiten disfrutarse al contemplarlos.

Los valores paisajísticos son importantes porque a demás de que el ajolote es considerado un animal mítico, sagrado, curativo y guerrero que convive con todo su alrededor; sumado a los animales terrestres, a otros acuáticos e incluso las actividades del ser humano se crean lugares ideales para disfrutar un rato agradable ya sea solos o en compañía de la familia como el caso de días de campo o caminatas que traen sentimientos por parte de la población.



Fuente: Trabajo de campo, diciembre 2016

Figura 27: Convivencia de ganado y aves en el Lago de Texcoco

#### **4.6. Valores emotivos: percepciones y sentimientos.**

Es la capacidad de los bienes culturales de transmitir emociones, depende del contexto cultural en el que nos situemos, la educación, sensibilización y circunstancias de percepción de los valores del bien y del conocimiento del mismo. Reclamar un saber para apreciar y valorar mediante la simple percepción sensorial, representa la conciencia individual y colectiva que reconoce antigüedad.

Un bien tiene la capacidad de transmitir emociones dependiendo de la percepción y conocimiento que las personas tengan del mismo. La percepción sensorial que se tiene ya sea a nivel personal o colectivo se reconoce y valora a través de esas emociones.

La percepción que tienen las personas hacia el ajolote es en algunos casos el horror o terror, ya que es “feo” atribuyendo la fealdad al dios Xolotl, hermano mellizo de Quetzalcóatl (leyenda del quinto sol, al ser monstruoso a causa del nacimiento gemelar), también se dice que es feo por que la mayoría de los ejemplares se encontraban de color negro y se hace referencia a ser un animal obscuro que vive en las profundidades de las aguas.

Otra percepción es que es un animal guerrero y escurridizo, que ha podido sobrevivir por muchos años a pesar de la desecación del lago y las condiciones del agua; también gracias a que si la persona no sabe dónde y cómo capturarlo, es difícil sacarlo de su hábitat. Además de tener la cualidad de todos los anfibios de ser acuático y a la vez terrestre, el ajolote en época de sequía era posible encontrarlo enterrado, con lo que la percepción es de poder aguantar mucho tiempo.

El ser un animal que se resiste a la muerte se encuentra presente al tener la piel gruesa (que no cualquier cuchillo puede desgarrar) y de soltar una especie de baba o aceite que vuelve resbaladiza la piel al momento de sacarlo del agua, confirmando que se rehúsa a ser atrapado luchando por su vida.

Las familias que contaban con pozo de agua tienen un sentimiento de gratitud por la ayuda de los ajolotes para poder consumir agua limpia en su momento. El sentimiento de gratitud por ser un animal que a varias personas les sirvió como alimento o recurso económico para poder sacar adelante a la familia también se encuentra presente.

Asimismo se tiene la gratitud en muchas personas que se han servido de la capacidad de regeneración del ajolote usada en tratamientos para los niños, conjuntados con el sentimiento de desesperación por la enfermedad y la espera para que el tratamiento curara a sus seres queridos.

La emoción que predomina es la de horror, puesto que la apariencia física del anfibio crea esa percepción de un ser horrible, oscuro y mítico; pero con muchas cualidades por las cuales la población sigue buscándolo, conservándolo y haciendo uso de él al servirse de esa fuerza de vida que el ajolote tiene.

### **Conclusiones del capítulo.**

La valorización que las personas muestran hacia el ajolote en el territorio oriente del lago de Texcoco forma parte sin duda de su vida, proyectando relevancia cultural, natural y relevancia del ajolote, reconociendo sus características especiales desde el momento de su origen mítico que se remonta a tiempos prehispánicos.

Aunque existe gran variedad de valores simbólicos dentro del país, en la región también se puede ver que la población reconoce y valora al anfibio no solo de manera individual sino también de manera colectiva traspasando las fronteras políticas de las comunidades.

El valor cultural de la relación ser humano – ajolote debe ser promovido ya que se determina mediante testimonios que registran la relevancia del bien que se ha conservado hasta el presente y que está en peligro de extinción tanto el hábitat como el anfibio y por consiguiente esta relación y los conocimientos acerca de estas actividades. Por lo que es necesario que estos valores sirvan de inventario que ayuden a la prevaencia y conservación de este significado cultural.

Un animal como lo es el ajolote, visto como objeto viviente o producto lacustre dentro del paisaje del lago es sin duda base para posibles proyectos patrimoniales que ayuden al desarrollo territorial; recuperando, conservando y gestionando su uso para el disfrute de las generaciones futuras. A la vez permitiéndonos obtener elementos que forman parte de la identidad de las personas del territorio.

## CAPITULO 5

### AJOLOTE, UN PRODUCTO EMBLEMÁTICO CON IDENTIDAD TERRITORIAL

El ser humano ha creado una serie de conceptos y símbolos durante la evolución de las sociedades, que le permiten entender su realidad y momentos que han estado presentes en el territorio.

Por medio de recordar objetos, historias y acontecimientos enclavados en la memoria se puede redimensionar y reforzar la identidad, dando como resultado la distinción de símbolos, valores y normas que adopta un actor individual o colectivo. Los procesos de interacción y comunicación social mantienen y manifiestan lo que le da vida al ser humano: sus tradiciones, creencias, costumbres, fiestas, conocimientos y moral; estos son los rasgos distintivos de la identidad de un grupo social. Como lo señala Josep Ballart y Jordi Treserras (2001), es a través de la herencia recibida en forma de objetos patrimoniales como esa memoria puede armar un sistema que nos permita recordar dicho pasado.

Los elementos identitarios son *“todos aquellos elementos – tangibles e intangibles y en éstos los jurídicos o reguladores de las relaciones, los culturales, la historia, la lengua- que, de alguna manera, pueden recordar a dicho territorio porque son inherentes a él”*(Fernández Manjón, 2010: 47) algunas veces estos elementos pasan desapercibidos en la generalidad de las personas porque se vuelve un modo de vida y a veces no se le da importancia.

La construcción de los cimientos de la identidad de las personas es un proceso de muchos años; son los elementos con los que continuamos identificándonos (los lugares, actividades, personajes, etc.), que fijan una forma de vida a la cual se le incorpora el trabajo, la familia, la adopción de roles sociales entre otros factores que interactúan y ayudan en el proceso de la construcción identitaria.

A través de la valorización del ajolote (que se manifiestan en su aprovechamiento), no sólo se observa que el anfibio es visto como producto silvestre para consumo familiar, sino que hay diversas funciones que cubría y se llegó a tener orgullo por mantener viva la especie; lo que logró mantener elementos que son distintivos de este grupo social en la actualidad.

Gracias a los datos obtenidos en la valorización, se puede determinar que la población del oriente del territorio lago de Texcoco se caracteriza por elementos históricos y físicos del Ajolote; por los orígenes del acolhuacan las tradiciones gastronómicas provenientes de una cultura lacustre; las creencias medicinales enmarcadas por una cualidad del anfibio; el simbolismo de fuerza y apego a la vida de algunas personas del territorio.

### **5.1. Los descendientes de Xólotl.**

El significado de ajolote refiere a dos significados: “monstruo del agua” y “perro”, este último representado en el Códice Xólotl, y asignado al caudillo del mismo nombre que fundó los orígenes del Acolhuacan como gran señor de 1172 a 1232.

Si bien los descendientes de este gran personaje fueron los señores del territorio, entre ellos Netzahualcóyotl, que es reconocido por sus grandes obras hidráulicas y el desarrollo heredado a la región. Personas del territorio oriente lago de Texcoco se dicen ser “hijos o descendientes de Xólotl” atribuyendo sus raíces y defendiendo su patrimonio y legado que les fue heredado desde antes de la conquista.

Gracias a este elemento identitario la población ha generado vínculos que los mantiene hermanados, consolidándose como pueblo; tanto es que han hecho valer su fuerza de unidad demostrando que son dueños de sus tierras, orgullosos de ser quiénes son y guerreros como sus descendientes y sintiéndose capaces de realizar cualquier cosa que sus ancestros pudieran haber realizado.

Coincidencia o no que al ser descendientes del caudillo Xólotl, que la historia nos hable de un dios Xólotl que en la leyenda del Quinto Sol es asociado a la idea de movimiento y vida, en donde se representa la dualidad del anfibio que se manifiesta en transformaciones que realiza para evitar el sacrificio, convirtiéndose en un ser escurridizo, aferrado a la vida y burlando a la muerte al que llamarían *Axolotl* o *Ajolote*; y que el ajolote viviera dentro de su territorio. Es por lo que se hace conocido el anfibio.

Estas interpretaciones se traducen a tener presente el sentido de la pertenencia del territorio, integrándose y reconociendo sus raíces al considerarse

descendientes de Xólotl y protectores del ajolote; tal vez por la historia o las leyendas o porque se apropian de esos elementos que consideran: fuerza, valentía y ganas de vivir; al sentir que las llevan en la sangre como herencia de sus antepasados al igual que sucede con los conocimientos en medicina tradicional que se han pasado de generación en generación.

## **5.2. Remedios y curas ancestrales.**

Dentro del conocimiento terapéutico de la cultura lacustre se valora el ajolote gracias a las propiedades de regeneración que presenta. Se cree que el ajolote ayuda a curar problemas respiratorios fuertes, entre ellos el asma; problemas de matriz ayudando a la regeneración de tejidos y la pronta recuperación de las mujeres al parir un hijo; así como problemas de disfunción eréctil en los hombres.

Todos los tratamientos se realizaban mediante infusiones con otras hierbas de campo que se podían obtener en la periferia del lago y puestas en forma de baño de vapor en el cuerpo de la persona a curar, también parte del tratamiento erogastronómico, ya que era más fácil cocinar el ajolote como platillo de diario, que hacer el jarabe que tenía un sabor fuerte y los niños a veces no lo tomaban<sup>39</sup>. El ajolote cocinado toma un sabor parecido a la anguila y aparte de ser curativo, se cree que es un manjar exquisito desde el México prehispánico.

El identificarse con las abuelitas o las madres era primordial cuando en la cuarentena después de dar a luz se preocupan por dar el “baño de ajolote”, se aprendía el ritual y se ponía en práctica. Convirtiéndose en tradición, de la cual se tiene orgullo y se valoriza tanto al no dejar perder el conocimiento y formando parte del repertorio cultural actual.

Este elemento identitario se nos permite analizar que desde la mitología azteca se ha reconocido al ajolote en su característica de poder regenerar las partes blandas de su cuerpo y que hasta nuestros días aún se sigue valorando este elementos formando parte importante dentro de la vida e identidad de las personas al conseguir el ajolote cuando se tenía una persona en condiciones de

---

<sup>39</sup> El jarabe se utilizó como reconstituyente, hasta que se sustituyó por el jarabe de hígado de bacalao, y desapareció el conocimiento para hacer este remedio.

recibir tratamiento ya sea en baño de vapor o en alguna receta culinaria, como fue el caso del tamal de ajolote que fue el platillo más consumido en el territorio y es el centro de nuestro siguiente elemento.

### **5.3. La tipicidad del tamal de ajolote.**

Dentro de la gama de recetas lacustres del territorio, resalta una en la que está inmerso el ajolote, gracias a ser una fuente de proteína de las personas y por ser una receta “rica y fácil”. A los niños que no les gustaba la apariencia del ajolote, se les decía que era pescado y el tamal era consumido por toda la familia. Partiendo de los conocimientos relativos a la elaboración y consumo del producto en las prácticas sociales, se tiene un platillo ancestral con tipicidad<sup>40</sup>.

Identificar un producto que sus factores que le den tipicidad e identidad a un lugar no es fácil, ya que la tipicidad resulta de la influencia de factores históricos, medioambientales y humanos locales, que enmarcan los conocimientos empíricos de hechos culturales desde la cocina familiar hasta las comidas regionales, y que forman parte de los individuos y sociedades. “Comer identifica al individuo y su pertenencia a una comunidad” (Champredonde, 2012).

Con lo anterior, el tamal de ajolote es un producto consumido en el territorio desde hace varias generaciones, conservando la receta e ingredientes, que algunas personas dicen no haber visto ni probado un *“tamal como el que antes se hacía seguido”*, hecho de ajolote picado envuelto de hojas de maíz y cocinado al comal.<sup>41</sup>

El tamal es un producto que se realiza con la materia prima proveniente del mismo lugar, transformado por las mujeres que han seguido la receta. Este producto es conocido y consumido en todo el territorio. En algunas regiones fue comercializado por personas identificadas por la misma sociedad que las ofrecía para el disfrute de vecinos o conocidos que gustan de comer este manjar.

Como es un producto producido, transformado, comercializado y consumido dentro del mismo territorio se puede considerar que está anclado,

---

<sup>40</sup> La tipicidad es una característica intrínseca de un producto o un objeto que da una peculiaridad, una característica o haciéndolo representativo; situándolo en un espacio y en un tiempo dado

<sup>41</sup> La receta completa se puede ver en el Anexo No. 4



aunado a tener esa singularidad y originalidad de no haber probado tamales como los preparados en el territorio.

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

Las personas recuerdan diferentes platillos hechos con ajolote consumidos desde hace muchos años, pero se identifican más con el tamal, porque era una receta que cuando se conseguía ajolote, era fácil, económica y rápida de preparar. Otro rasgo de identidad que se encuentra presente en el modo de vida de la población es el comportamiento del ajolote.

#### **5.4. Ajolote, pequeño guerrero con gran fuerza territorial**

La identidad vivida es el reflejo de la vida cotidiana y del modo de vida de la población combinando elementos históricos, proyectivos y patrimoniales. Con los rasgos que transfieren las ideas de: duplicidad, servidumbre, anormalidad, deformidad, transformación y movimiento. Desde hace tiempo el ajolote ha sido considerado un animal raro, formando parte de las costumbres lacustres del Valle de México; y no ha dejado de ser foco de aspecto comestible.

En este sentido, el ajolote se refleja en el modo de vida de las personas del territorio, al estar presentes desde el momento que se menciona al ajolote, se ha transferido el conocimiento de sus características físicas y el saber diferenciarlo de las salamandras. El que tengan sus branquias por fuera, a las que se le llaman “aretillos”, el saber en qué tipo de agua o lodo se puede encontrar y sobrevivir sin problema o cuando tienen necesidad de curar con el anfibio, al servirse de él cuando necesitaran alimento, o estar presentes en su historia siendo parte del linaje real con el que se identifican.

El ajolote es un anfibio que llega a medir 30 cm, de características feas, por lo que la mayoría de las personas le tienen horror, aunque relativamente se considera un animal pequeño, las personas se identifican con esa gran fuerza de vivir, de pelear por su territorio (por ser carnívoro y comer lo que esté disponible a su paso); la defensa de su vida al relacionar una especie de baba al momento de sustraer los ajolotes del agua, y esa baba produce un ligero picor que es molesto para las personas que lo tocan y trasladan a otro lugar para su consumo o comercialización.

Estas características siguen presentes al ser conocidas por las personas y atribuyendo esa fuerza divina que a pesar de que su hábitat se encuentra por ser destruido, los pobladores aún tienen la esperanza de que en algún tiempo futuro resurja el ajolote de entre el fango y vuelva a estar presente en el territorio.

### **Conclusiones del capítulo.**

Las personas del territorio oriente del lago de Texcoco son personas con identidad histórica, patrimonial y emblemática que parte del ajolote en su carácter mítico. Esta identidad ha desarrollado un orgullo de pertenencia y un fuerte apego a los modos de vida lacustres reforzando su resistencia ante la desecación del lago y pérdida de tierras.

La cultura es definida por normas, valores, finalidades y la organización de producción y consumo de los recursos disponibles dentro de un territorio, aunado a los fundamentos ideológicos, filosóficos y religiosos que orientan y controlan las actividades o sucesos que se llevan a cabo. Pero la cultura es operada por actores sociales que portan ese cúmulo de elementos que hacen un comportamiento colectivo.

La identidad de las personas muestra elementos de lo socialmente compartido, y de lo individualmente único. Estos elementos se conjuntan para construir la identidad única a partir del aprovechamiento del ajolote que se traduce en un acercamiento constante en donde el ser humano identifica algunas características propias del ajolote y las pone en práctica en su vida diaria.

No se debería perder de vista este reconocimiento y valorización de esta riqueza aun existente en la memoria de la sociedad que ha sido la base para la construcción identitaria y que fundamenta una especificidad en la sociedad.

#### **IV. CONCLUSIONES**

A lo largo del documento podemos ver que el territorio lago de Texcoco ha sufrido cambios a lo largo de su historia, la mayoría por parte del ser humano en el intento por domesticar el ecosistema para su beneficio, como se revisó en el capítulo uno, esta domesticación ha tenido dos ecosistemas que han servido de base para el análisis del aprovechamiento de recursos tanto en la tierra como el agua.

En alguna época el lago fue un inmenso cuerpo de agua, con la característica de ser salobre y aunque este tipo de aguas se considera de baja productividad, las personas encontraron una vinculación llegando a ser un modo de vida que se traduce en cultura.

La desecación del lago trae consigo la recuperación de tierras, que al principio tienen presencia de una gran cantidad de sales, después se van a ser tierras productivas para agricultura principalmente, pero sin dejar de obtener productos propios de estas tierras como las hierbas (que tienen un sabor característico dado por esa salinidad) o la propia sal.

A lo largo de esta historia del territorio se puede ver que existe una continuidad de cómo el ser humano aprovecha los recursos del lago y cómo la gente va tomando control al realizar una domesticación del agua y sus atributos para cubrir diferentes necesidades que da como resultado una cultura lacustre, poniendo al lago como centro importante de este modo de vida.

Dentro de las poblaciones del oriente del lago de Texcoco, aun se encuentra una gran cultura lacustre con conocimientos acerca del manejo del lago, manejo de la tierra, diversos productos de caza, pesca, recolección y captura. Que crean un modo de vida propio que actualmente está en peligro gracias al cambio de uso de lo que queda del lago, la creciente expansión demográfica que ha ocurrido en el territorio y la necesidad de las personas por cambiar de actividades agrícolas por oficios o trabajos en la ciudad.

A pesar de eso, el aprovechamiento del ajolote se ha realizado desde mucho tiempo antes y actualmente algunas personas que viven en las poblaciones aledañas en el oriente del lago de Texcoco aun conservan los conocimientos que

han heredado de varias generaciones buscando que la captura de este anfibio sea sustentable y constante durante todo el año.

La valorización que las personas muestran hacia el ajolote forma parte sin duda de su vida, proyectando relevancia cultural, natural y relevancia del ajolote, reconociendo sus características especiales desde el momento de su origen mítico que se remonta a tiempos prehispánicos.

Las personas del territorio lago de Texcoco son personas con identidad histórica, patrimonial y emblemática que parte del ajolote. Esta identidad ha desarrollado un orgullo de pertenencia y un fuerte apego a los modos de vida lacustres reforzando su resistencia ante la desecación del lago y pérdida de tierras.

La identidad de las personas muestra elementos de lo socialmente compartido, y de lo individualmente único. Estos elementos se conjuntan para construir la identidad única a partir del aprovechamiento del ajolote que se traduce en un acercamiento constante en donde el ser humano identifica algunas características propias del ajolote y las pone en práctica en su vida diaria.

Un animal como lo es el ajolote, visto como objeto viviente o producto lacustre dentro del paisaje del lago es sin duda base para posibles proyectos patrimoniales que ayuden al desarrollo territorial; recuperando, conservando y gestionando su uso para el disfrute de las generaciones futuras. A la vez permitiéndonos obtener elementos que forman parte de la identidad de las personas del territorio.

No se debería perder de vista este reconocimiento y valorización de esta riqueza aun existente en la memoria de la sociedad que ha sido la base para la construcción identitaria y que fundamenta una especificidad en la sociedad.

## V. BIBLIOGRAFÍA

- Agudo Torrico, J. (1999). Patrimonio Etnológico e inventarios. Inventarios para conocer, inventarios para intervenir. In J. de A. Conserjería de Cultura (Ed.), *Patrimonio Etnológico. Nuevas Perspectivas de estudio* (pp. 52–69). España: Editorial Comares.
- Aguilar, Y. (2011). El ajolote, una metáfora de lo mexicano. *El Universal, Sabado 08*, 6–7.
- Aguirre Botello, M. (2001). Entorno lacustre de la gran Tenochtitlan en 1519. Retrieved July 23, 2017, from <http://www.mexicomaxico.org>
- Altamirano-Piolle, M. E. (1997). José María Velasco. *Ciencias. Instituto de Investigaciones Estéticas, UNAM, Enero Marz*(No. 45), 32–35.
- Ángeles Querol, M. (2010). *Manual de Gestión del Patrimonio Cultural*. Madrid España: Ediciones Akal S.A.
- Arizpe, L. (2011). Cultura e Identidad, Mexicanos en la era global. *Revista de La Universidad de Mexico, Octubre*(numero 92), 70–81.
- Arreola, J. J. (n.d.). *Bestiario*.
- Ballart Hernández, J., y Juan i Tresserras, J. (2001). *Gestion del patrimonio cultural*. España: Editorial Ariel S.A.
- Bonfil Batalla, G. (2000). Nuestro patrimonio cultural: Un laberinto de significados. *Revista Mexicana de Estudios Antropológicos, XLV–XLVI*(Sociedad Mexicana de Antropología, Mexico), 16–39.
- Bustos Cara, R. (2004). Patrimonialización de valores territoriales. *Aportes Y Transferencias, 2*(Centro de investigaciones turísticas. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. Universidad de Mar del Plata), 11–24.
- Cano-Barraza, G. (2015, May). El valor histórico del cerro del Tepetzinco. *El Salinero de Nexquipayac*, p. 6. San Cristobal Nexquipayac, Atenco.
- Casas, G., Cruz, R., y Aguilar, X. (2004). Un regalo poco conocido de México al mundo: el ajolote o axolotl (*Ambystoma: Caudata: Amphibia*). Con algunas notas sobre la crítica situación de sus poblaciones. *Ciencia Ergo Sum, 10*(August), 304–308.
- Castillo Ruiz, J. (2014). Cultivando el agua. Valoración y protección de los sistemas hidricos de riego: El caso de la Vega de Granada. In M. del M. Lozano Bartolozzi y V. Méndez Hernán (Eds.), *Patrimonio Cultural vinculado con el agua. Paisaje, urbanismo, arte, ingeniería y turismo*. (p. 404). Cáceres, España: Editora Regional de Extremadura.
- Champredonde, M. (2012). La valorización de la tipicidad cultural y territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina. In R. UNIJUI, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí (Ed.), *Desenvolvimento Territorial, Producción, Edentidade e Consumo*, (pp. 1–29). Brasil.
- Champredonde, M. (2014). Metodológica para el rescate y la valorización de productos locales contribuyendo al Desarrollo Territorial (p. 23). Santa Fe: XVII Jornadas Nacionales de Extención Rural y Mercosur.
- Champredonde, M., y Silva Borba, M. F. (2015). *Diferenciar productos locales, contribuyendo al desarrollo territorial*. (I. I. de cooperación para la Agricultura, Ed.). Uruguay. Retrieved from [http://procisur.org.uy/images/M\\_images/Libro](http://procisur.org.uy/images/M_images/Libro)

DiferenciarProductosLocales.pdf

- Champredonde, y Cosiorovski, G. (2013). *¿ Agregado de Valor o Valorización integral ? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina*. Buenos Aires.
- CONABIO. (2011). Fichas de especies prioritarias. Ajolote Mexicano (*Ambystoma mexicanum*). *Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas Y Comisión Nacional Para El Conocimiento Y Uso de La Biodiversidad*, 6.
- Conagua. (2012). Parque Ecológico Lago de Texcoco : rescate del último reducto lacustre. *Las Vertientes de La Conagua, Año 18 num*(Octubre), 4–5.
- Coronel Sánchez, G. (2017). Pipiltecutzitzin in Acolhuacan Tetzco. Pequeños Señores del Acolhuacan Tetzco.
- Cruces Carvajal, R. (2013). Herencia del Pasado. *El Salinero de Nexquipayac, Año0, num2*(Mexico), 16.
- De la Torre Villalpando, G. (2010). Las calles de agua de la ciudad de México en los siglos. *Boletín de Monumentos Históricas*, 18(Enero-Abril), 58–71.
- Díaz, J. (2016). Ciencia Biotecnología. Del laboratorio a las terapias regenerativas, (4), 6–8.
- Díaz, M., y Pinilla, M. (1998). *Vías de Navegación y Puertos históricos en América. Tomo 3*. España: Instituto de la ingeniería en España.
- Díaz Sanchez, S. (2013). Nuevo/antiguo centro ceremonial nahuatl en Nexquipayac: el ritual de corazones en parvada. *El Salinero de Nexquipayac, Año0,num2*(Mexico), 6, 10, 11.
- Elizondo, S. (2006). *Ambystoma Trigrinum*. *Revista de La Universidad de Mexico*, 66–70.
- Fernández Manjón, D. (2010). *La identidad humana y los territorios, el caso de Castilla y Leon*. (Instituto Municipal de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Burgos, Ed.). Burgos: Editorial Visión Libros.
- Frente de Pueblos en Defensa de la Tierra. Pueblo de Nexquipayac. Atenco. (2013). El Frente de Pueblos en Defensa de la Tierra continua sembrando tierra que CONAGUA compó de forma ilegal para construir el aeropuerto. *El Salinero de Nexquipayac, Año 0, Num*(Mexico), 2,6,7,13,.
- Frente de Pueblos en Defensa de la Tierra. Pueblo de Nexquipayac. Atenco. (2014, March). El relanzamiento del aeropuerto en Atenco: una amenaza para los pueblos de la región. *El Salinero de Nexquipayac*, p. 4,6,8,12. San Cristobal Nexquipayac, Atenco.
- Funesto Mondragon, E. (2016). Atenco: En la orilla del agua, en el centro de la historia.
- García Cuetos, M. P. (2012). *El patrimonio Cultural. Conceptos Basicos*. Zaragoza, España: Prensas Universitaria de Zaragoza.
- Gimenez, G. (1999). Territorio, Cultura e identidades. La regio socio-cultural. *Estudios Sobre Las Culturas Contemporaneas, Vol V Num9*, 25–57.
- Giménez, G. (n.d.). La cultura como identidad y la identidad como cultura. Mexico: Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM.
- González-Varas, I. (2015). *Patrimonio Cultural. Conceptos, debates y problemas*. España: Ediciones Catedra.
- Gonzalez Alcantud, J. A., y Calatrava Escobar, J. (2012). *Memoria y patrimonio. Concepto y reflexión desde el Mediterraneo*. España: Editorial Universidad de

- Granada.
- Gonzalez Rodrigo, J. (1992). De la conquista a la reforma agraria: tenencia de la tierra y manejo de recursos. In *Congreso Internacional Etnobotánica 92* (pp. 443–454). España: Congreso Internacional Etnobotánica.
- Halliday, T., y Adler, K. (2011). *Enciclopedia completa de los reptiles y anfibios*. Madrid España: Equipo Editorial LIBSA.
- Hecke, A. Van. (2009). Hibridez y metamorfosis en Juan Villoro: el universo mágico-mitológico del ajolote. *Iberoamericana*, 34(2009), 43–56. Retrieved from [http://www.jstor.org/stable/41676839?seq=1#page\\_scan\\_tab\\_contents](http://www.jstor.org/stable/41676839?seq=1#page_scan_tab_contents)
- Hernández, F. (1959). *Obras completas. Tomo III. Historia Natural de nueva España. Volumen II*. (UNAM, Ed.). Mexico.
- Hernandez Lopez, A. (2014, March). Entre la posesión y la propiedad. Las tierras de Atenco. *El Salinero de Nexquipayac*, p. 10. San Cristobal Nexquipayac, Atenco.
- Hernandez Sampieri, R., Fernandez Collado, C., y Baptista Lucio, P. (2010). *Metodología de la Investigación*. (M. G. Hill, Ed.) (Quinta Edi). Mexico.
- Hicks, F. (1978). Los calpixque de Nezahualcoyotl. *Estudios de Cultura Nahuatl*, 13, 129–152.
- Holistic, T. A., Of, V., y Species, W. (2014). Diagnosing Wild Species Harvest : The DWiSH Procedure. <http://doi.org/10.1016/B978-0-12-397204-0.00020-6>
- Humboldt, A. de. (1822). *Ensayo político Sobre el reino de la Nueva España* (Vol. Tomo Segun). Paris. <http://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Imaz, M. (2017). revista de cultura científica. *Revista de Mexico*, 3–9.
- Inglis, J. T. (1993). *Traditional Ecological Knowledge : Concepts and cases*.(International Development Reseach Centre, Ed.). Ottawa Canada.
- Integrantes del frente de pueblos en defensa de la tierra. (2013). El proyecto CONAGUA: parque ecologico para aterrizar aviones. *El Salinero de Nexquipayac, Año 1 num1*(Mexico), 1–4.
- Korsbaek, L. (2004). Tylor en México : una excursión a Texcoco. *Cuicuilco Nueva Epoca*, 11, num 30(Mexico).
- Lehmann, H. (1986). *Las culturas Precolombinas* (Decimosexto). Argentina: Editorial Universitaria de Buenos Aires.
- León Portilla, M. (2005). *Aztecas-Mexicas. Desarrollo de una civilización originaria*. Madrid: Ediciones Algaba.
- Medina, C. (n.d.). De Tenochtitlan a Uppsala – La historia del Mapa de México, 1–9.
- Moreno, R. (1969). El Axolotl. *Estudios de Cultura Nahuatl*, 8(UNAM), 157–173.
- Ortega-Cambranis, A. J. (2000). El ajolote. *Elementos: Ciencia Y Cultura*, 6(Noviembre-enero. num 036), 55–57.
- Ortiz Solorio, C. (2012). Cartografía de tierras campesinas. *CONABIO*, 105, 1–5.
- Osbahr, K., y Morales, N. (2012). Conocimiento local y usos de la fauna silvestre en el municipio de San Antonio del Tequendama (Cundinamarca, Colombia). *Revista U.D.C.A. Actualidad Y Divulgacion Cientifica*, 15(1), 187–197.
- Palerm, A. (1973). *Obras Hidraulicas prehispanicas en el sistema lacustre del valle de mexico*. Mexico: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Paz, O. (1962). *POETAS 5. Octavio Paz ( VI )*.
- Pereyra, C. (1958). *Breve historia de America*. Mexico: Editorial Aguilar.



- Rivera Blanco, J. (2010). Paisaje y patrimonio. In J. Maderuelo (Ed.), *Paisaje y patrimonio* (pp. 11–29). Madrid España: Abada Editores.
- Robles, M. (2013, May). Sal de tierra: legado de nuestros ancestros. *El Salinero de Nexquipayac*, p. 5,9. San Cristobal Nexquipayac, Atenco.
- Robles Rendon, M., Soto Martinez, A., Frente de Pueblos en Defensa de la tierra, Grajales Ventura, S., y Soriano, L. (2016). Don Baldomero. El ajolote arriero. Mexico: UAM Xochimilco.
- Rojas Rabiela, T. (2017). Agricultura colonial indígena. *Academia*, 8–9.
- Rosas, L. (2016). La vida lacustre: memoria, tradicion y riqueza cultural de los habitantes de la cuenca del antiguo Lago de Texcoco. *El Salinero de Nexquipayac*, pp. 6–7.
- Sahagún, F. bernardino de. (1829). *Historia General de las cosas de Nueva España. Tomo segundo. Statewide Agricultural Land Use Baseline 2015* (Vol. 1). <http://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Servín Zamora, E. (2011). *Manual de mantenimiento en cautiverio y medicina veterinaria aplicada al ajolote de Xochimilco (Ambystoma mexicanum) en el zoológico de Chapultepec*. (UNAM, Ed.). Mexico: UNAM.
- Shaw, G., y Nodder, F. (1798). The Naturalist's Micellany. *Statewide Agricultural Land Use Baseline 2015*, 9. <http://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Smith, H. M. C. D. (1989). *A survey of officially rejected nominal herpetological taxa and their allocations*. (U. of Colorado, Ed.). Colorado USA.
- Sorroche Cuerva, M. Á., Castorena Davis, L., Cariño Olvera, M. M., Espinosa Spínola, G., León Velazco, L. del C., Montes González, F., y Ortega Santos, A. (2011). *El Patrimonio cultural en las misiones de Baja california*. (M. A. Sorroche Cuerva, Ed.). Granada, España: Editorial Atrio.
- Soustelle, J. (1980). *La vida cotidiana de los Aztecas* (Cuarta rei). Mexico: Fondo de Cultura Economica.
- Soustelle, J. (1982). *El universo de los Aztecas*. Mexico: Fondo de Cultura Economica.
- Stuart, S., Hoffmann, M., Chanson, J., Cox, N., Berridge, R., Ramani, P., y Young, B. (2008). *Threatened Amphibians of the world*. (IUCN, Gland, Switaerland, y and Conservation International, Eds.). Barcelona España: Lynx Edicions.
- Tlachia. Universidad Nacional Autónoma de México. (2012). Codice Xolotl. Retrieved from <http://tlachia.iib.unam.mx>
- Tortolero, A. (1999). El embrujo del lago. El sistema lacustre de la cuenca de méxico en la cosmovisión mexica , Gabriel Espinosa Pineda, UNAM. 1996. *Juridicas*, 1(junio), 212–215.
- UNESCO. (2016). Patrimonio Inmaterial | Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Retrieved March 7, 2016, from <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>
- UNESCO World Heritage Centre. (1972). Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural (p. 16). Paris: UNESCO. Retrieved from <http://whc.unesco.org/en/conventiontext/#Article11.4>
- Weymuller, F. (1985). *Historia de Mexico*. España: Oikos-tav S.A.

## XII. ANEXOS

### ANEXO NO.1

COLEGIO DE POSTGRADUADOS - CAMPUS MONTECILLO  
POSTGRADO EN ECONOMÍA, ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA  
DESARROLLO RURAL

#### GUIA DE ENTREVISTA HISTORIA DE VIDA

Fecha: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Nombre del Entrevistado:

\_\_\_\_\_

Lugar de entrevista:

\_\_\_\_\_

Preguntas:

¿Si pudiera elegir un momento feliz entorno al lago, durante su infancia, cual sería?

¿Había trabajos importantes para su familia que se realizaran en el lago?

¿De pequeño cada cuanto visitaba el lago de Texcoco? ¿Cómo eran esas visitas?

¿Había alguna tradición familiar?

¿Acostumbraba a comer productos del lago?

¿Había algún juego o pasatiempo entorno a la vida lacustre?

¿Tenía alguna ilusión o esperanza enfocada al lago?

¿Habría alguna enfermedad constante que aquejara a su familia?

Cuando se enfermaban de tos severa ¿Había algún remedio casero?

¿Recuerda algún cuento o leyenda que le contaran sobre la vida del lago?

¿Qué significado tenía /tiene el lago para usted?

¿En qué manera le ha afectado la pérdida del lago?

¿En qué medida cree que los niños y jóvenes de ahora se interesen en la vida lacustre que algún día usted pudo vivir?

MAPA UPPSALA



## PRINCIPALES USOS DE LOS PRODUCTOS LACUSTRES

| TIPO DE PRODUCTO                 | USO  |
|----------------------------------|--|
| <b>PRODUCTOS DE CAZA:</b>        |  |
| Pato                             | Alimento. Cocinado en pipián, en caldo con xoconoxtle o en mole de olla  |
| Garza                            | Alimento. En pipián o algún tipo de mole   |
| Coquita                          | Alimento. En caldo o frito   |
| Chichicuilote                    | Alimento. En salsa verde, con habas o frito  |
| Tordo                            | Alimento. En caldo o frito   |
| <b>PRODUCTOS DE PESCA:</b>       |  |
| Pescado amarillo                 | Alimento. Desmenuzado en sopa con perejil, o completo en salsa verde o frito   |
| Carpa                            | Alimento. En caldo o frito   |
| Acociles                         | Alimento. Dorados al comal con sal y limón   |
| Charal                           | Alimento. En guisado con nopales en salsa verde, fritos, navegantes (con queso), en el molcajete o en tamal                                |
| Gusanito de Agua                 | Alimento. En tamal o dorados al comal  |
| Sapo                             | Alimento. Frito o en caldo   |
| <b>PRODUCTOS DE RECOLECCION:</b> |  |
| Caracol                          | Alimento. Desflemados y dorados con limón y sal  |
| Chapulines                       | Alimento. Tostados con limón y sal, en tacos con salsa   |
| Mosco                            | Alimento para pájaros  |
| Ahuahutle                        | Alimento. En tortitas ya sea solas o en salsa verde  |
| Romeritos                        | Alimento. En mole con papas nopales y camarón; fritos con cebolla; o hervidos y revolcados con salsa en molcajete.                         |
| Verdolaga                        | Alimento. Fritas o en salsa verde con carne de puerco o pollo  |
| Chalala                          | Alimento. En ensalada  |
| Lengua de Vaca                   | Alimento. En caldo con habas, nopales y xoconoxtle; quesadillas; en salsa verde<br>Medicinal. La flor se hacía en té para curar de empacho |
| Lentejilla                       | Medicinal. Curaba dolor de estómago  |

Continuación...

| <b>TIPO DE PRODUCTO</b>      | <b>USO</b>  |
|------------------------------|---|
| Quintoniles                  | Alimento. En salsa verde con carne de puerco o fritos   |
| Hongos                       | Alimento. En quesadillas o en salsa verde con carne de puerco, pollo o longaniza  |
| Quelite verde y cenizo       | Alimento. Revolicados en el molcajete con ajo y cebolla o fritos  |
| Tequesquite                  | Alimento. Se le ponían a los elotes y frijoles<br>Medicinal. Empleo en la curación de empacho<br>Otro uso: Elaboración de jabón |
| Alga espirulina              | Producción de la sosa Texcoco   |
| Jarilla                      | Elaboración de canastas o chiquihuites  |
| Carrizo                      | Artesanía de forro de garrafón o botella  |
| <b>PRODUCTOS DE CAPTURA:</b> |   |
| Ajolote                      | Ver capítulo de Aprovechamiento del ajolote   |
| Tuza                         | Alimento. En caldo<br>Medicinal. Remedio para los pulmones  |
| Ardilla                      | Alimento. Guisado en salsa verde, pipián, guajillo, pasilla o enchilado   |
| Rata de campo                | Alimento. Guisado en salsa verde, pipián, guajillo, pasilla o enchilado   |
| Tlacuache                    | Alimento. En caldo<br>Medicinal. La sangre como remedio para el cáncer  |
| Zorrillo                     | Medicinal. Se secaba la carne y se comía en seco. Remedio para el cáncer  |
| Víbora                       | Medicinal. Se secaba y molía, el polvo se echaba a la comida. Remedio para el cáncer  |
| Conejo                       | Alimento. Enchilado en guajillo o pasilla; o en pipián  |

## PRINCIPALES RECETAS DE LOS PRODUCTOS LACUSTRES

| <b>TORTITAS DE AHUAUTLE</b>   |  |
|---|--|
| <b>Ingredientes:</b><br><br>Ahuautle<br>Huevo<br>Queso al gusto<br>Cilantro al gusto<br>Gerondilla o perejil al gusto<br>Aceite<br>Sal al gusto | <b>Procedimiento:</b><br><br>Se calienta un sartén con aceite. El ahuahutle se muele en seco y se hidrata con un poco de agua, se agrega la gerondilla picada finamente (si no se encuentra se usa el perejil), se mezclan bien todos los ingredientes. Se le agrega huevo y sal al gusto y se vuelve a mezclar hasta crear una pasta. Se agrega el queso y se vuelve a mover la mezcla.<br>Con ayuda de una cuchara se pone un poco de la mezcla en el aceite y se deja hasta que la tortita este firme, se le da la vuelta. Una vez bien frito se retira del fuego y se deja reposar.<br>Se puede hacer chile verde, chile mora, chile pasilla y se salsean las tortitas o bien se les deja sumergirse antes de servir. Se acompaña con tortillas calientes. |

| <b>CARACOLES</b>   |   |
|--|---|
| <b>Ingredientes:</b><br><br>Caracoles<br>1 Cebolla<br>1 diente de ajo<br>1 ramita de cilantro<br>Sal y pimienta al gusto | <b>Procedimiento:</b><br><br>Se ponen a desflemar los caracoles con un poco de agua y tortilla por 2 o 3 días. Se enjuagan bien y se ponen a hervir con un pedazo de cebolla y un diente de ajo. Para remedio se deja enfriar y se toma el agüita.<br>Se quita el caparazón de los caracoles y se enjuagan, se pica cebolla, ajo, cilantro. Se calienta un sartén y de acitrona la cebolla, se agrega el ajo y el cilantro y por último los caracoles, se sazonan con sal y pimienta al gusto, se fríen por 5 minutos y se reserva. |

| <b>CALDO DE PATO</b>  |  |
|---|--|
| <b>Ingredientes:</b><br><br>Pato de laguna<br>Xoconoxtle al gusto<br>1 Cebolla grande<br>3 dientes de ajo<br>Sal al gusto | <b>Procedimiento:</b><br><br>Se limpia y lava el pato, si se quiere se corta en piezas para que sea más fácil servir. Se limpia el xoconoxtle sacando el centro.<br>Se ponen todos los ingredientes a hervir en una olla grande, se deja hervir por aproximadamente 2 horas o dependiendo si el pato era joven o si era viejo era probable que se tuviera que dejar por hasta 8 horas hasta que la carne este suave. Se sirve y se acompaña con tortillas. |

### ROMERITOS REVOLCADOS

|   |   |
|---|---|
| <b>Ingredientes:</b><br><br>Romeritos<br>Cebolla al gusto<br>Ajo al gusto<br>Sal al gusto | <b>Procedimiento:</b><br><br>Se limpian y lavan bien los romeritos para quitarles la tierra que pudieran traer, se ponen en una olla y se dejan hervir, solo por unos cuantos minutos, se cuele y se exprimen.<br>En un molcajete se pone la cebolla y el ajo y se muele, se añaden los romeritos y se revuelcan en la pasta de cebolla con ajo, se sazona con sal y se sirven.<br>Se acostumbraba a comerlo directo del molcajete sirviéndose en forma de tacos con tortillas recién hechas. |
|---|---|

### PATO EN PIPIAN

|  |  |
|--|--|
| <b>Ingredientes:</b><br><br>Pato de laguna<br>Pipián molido<br>(cada familia tiene su propia receta)<br>Chilacayote al gusto | <b>Procedimiento:</b><br><br>Se limpia y lava el pato, si se quiere se corta en piezas para que sea más fácil servir. Se ponía a cocer con agua, cebolla y ajo hasta que la carne estuviera suave (aproximadamente 2 horas si era pato joven y hasta 8 horas si era viejo)<br>Se hacia el pipián con el caldo de donde se hirvió el pato, realizando la receta de cada familia en la elaboración del pipián, la mayoría lleva pepita de chiles, cacahuete, ajonjolí, clavo y almendras que se tuesta todo y se lleva al molino para hacer la mezcla en polvo. Cuando se desea solo se agrega caldo y se sazona dejando hervir por aproximadamente 45 minutos o hasta que espese, moviendo la cazuela de vez en cuando.<br>Se sirve una pieza de pato y se salsea con el pipián tratando de poner chilacayote para acompañar. |
|--|--|

| <b>SOPA DE PESCADO</b>   |  |
|--|--|
| <b>Ingredientes:</b><br><br>1 paquete de Spa de pasta al gusto<br>5 Jitomates<br>1 cebolla pequeña<br>1 diente de ajo<br>Pescado de la laguna<br>1 rama de Perejil<br>Sal al gusto | <b>Procedimiento:</b><br><br>El pescado se lava bien, se corta en pedazos y se pone a hervir con un poco de cebolla y ajo. Una vez cocido se desmenuza el pescado y se desechan los huesos y espinas. Se reserva la carne y el caldo.<br>Se muele el jitomate con la cebolla y ajo y se reserva, se pone una olla con un poco de aceite a freír la pasta y se añade el jitomate. Una vez cocido el jitomate se le añade la rama de perejil y el caldo de pescado y se deja que se cueza la pasta, posteriormente se añade el pescado desmenuzado y se sirve. |

| <b>GUSANO DE AGUA</b>   |   |
|---|---|
| <b>Ingredientes:</b><br><br>Gusano de agua<br>Xoxonoxtle<br>Cebolla<br>Tomate<br>Epazote<br>Cilantro<br>Ajo<br>Hojas de tamal | <b>Procedimiento:</b><br><br>Se lavaba bien el gusanito vivo, se molía en el metate hasta hacer una pastita. Se picaba finamente la cebolla, xoxonoxtle, tomate, epazote, cilantro y ajo, se revolvía todo junto con el gusano molido y se envolvía en hojas para tamal. Se ponía en un comal a cocinar y se comía en tacos con una buena salsa picosita. |

| <b>CHARALITOS NAVEGANTES</b>   |  |
|--|--|
| <b>Ingredientes:</b><br><br>Charalitos<br>Chile guajillo<br>Sal al gusto | <b>Procedimiento:</b><br><br>Se lavan los charalitos, algunas personas les quitaban la cabeza ya que se dice que es donde guardan mucho lodo difícil de remover.<br>Se hierven los chiles guajillos sin venas y limpios en un poco de agua con cebolla y ajo, se deja reposar y después se muele. Se fríe la salsa resultante, ya cuando esta hirviendo se le echan los charalitos, se sazona con sal y se deja hervir por 5 o 10 minutos. |



## RECETAS CON AJOLOTE

| <b>TAMAL DE AJOLOTE</b>   |   |
|---|---|
| <b>Ingredientes:</b><br><br>1 Ajolote<br>1 Xoconostle pequeño<br>1 Cebolla pequeña<br>Tomate al gusto<br>Cilantro al gusto<br>Epazote al gusto<br>Chile de árbol al gusto<br>Pizca de sal<br>Hojas para tamal | <b>Procedimiento:</b><br><br>Se pica la cebolla, xoconostle, tomate, epazote y chile y se revuelve. El ajolote se limpia y se quitan las tripas, se rellena la pancita con la mezcla que ya se realizó y se acomoda en las hojas de tamal poniendo el sobrante de la mezcla, se envuelve con las hojas de tamal a modo que quede como caparazón.<br>Se cocina en comal, dando vueltas continuamente para que no se quemara solo por un lado, se retira del fuego hasta que deje de salir jugo de entre las hojas y las hojas de encima se queman.<br>Se sirve con tortillas de maíz, para hacerse tacos de tamal. |

| <b>AJOLOTIADA</b>   |  |
|---|--|
| <b>Ingredientes:</b><br><br>Ajolotes<br>1 Cebolla pequeña<br>3 dientes de ajo<br>1 ramita de perejil<br>1 ramita de epazote<br>Zanahoria al gusto<br>Sal al Gusto | <b>Procedimiento:</b><br><br>Se corta la zanahoria en pedazos pequeños, se pone todo en una olla con agua cuando suelte el hervor se baja la flama y se deja cocinando por 20 minutos, se agregan los ajolotes enteros y se deja hervir por otros 15 minutos más con la olla tapada. Se reserva y se deja reposar con la olla tapada, se sirve con limón, cilantro y cebolla picada. |

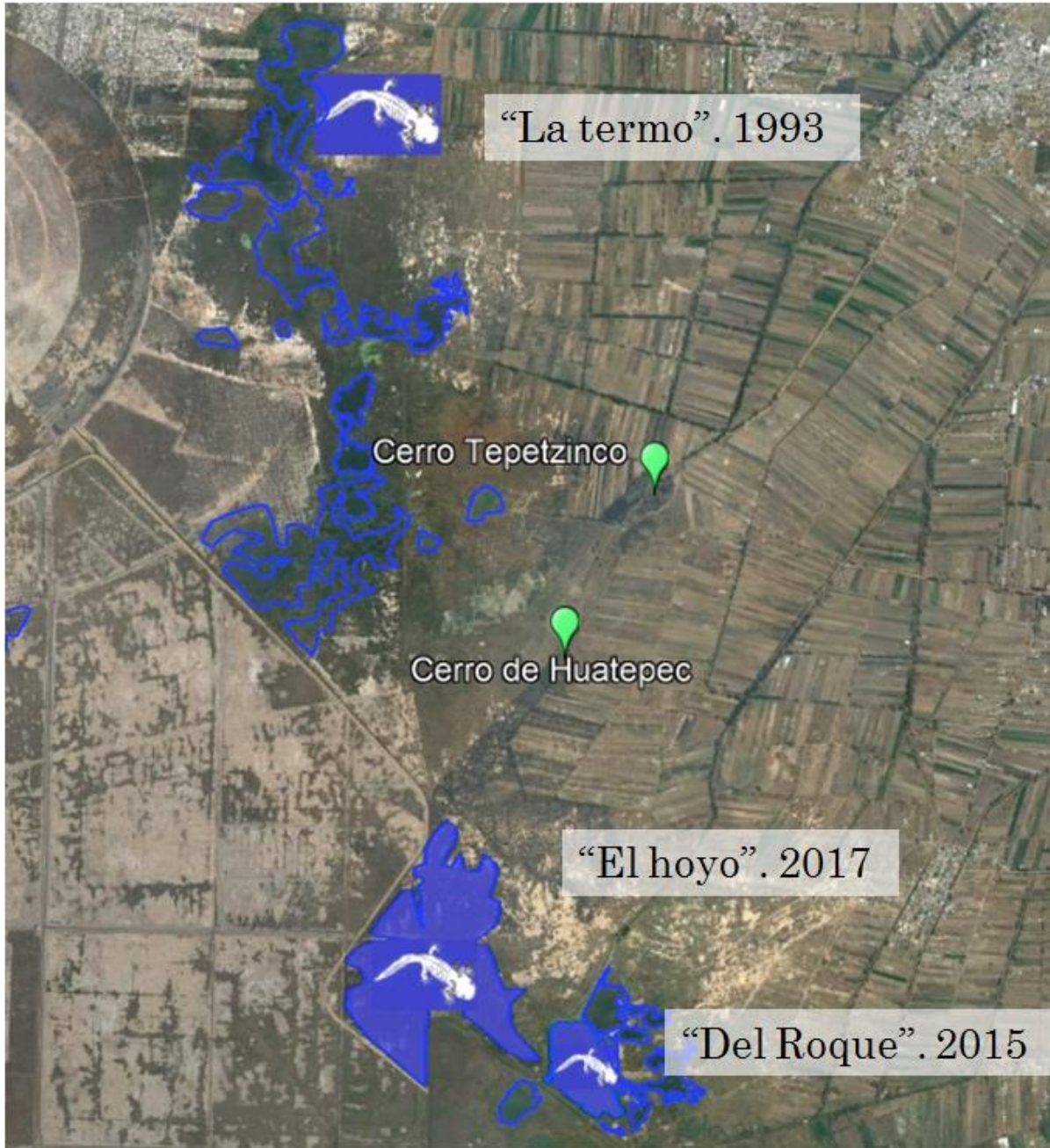
| <b>AJOLOTE FRITO</b>   |  |
|--|--|
| <b>Ingredientes:</b><br><br>1 Ajolote<br>Ajo al gusto<br>1 cebolla pequeña<br>1 clavo<br>1 pimienta<br>Jugo de 1 limón | <b>Procedimiento:</b><br><br>Se muele el ajo, la cebolla, clavo y pimienta con el jugo de limón. Se limpia y sacan las tripas del ajolote y se pone a marinar con la mezcla. Se calienta un sartén con aceite, ya que esta marinado por lo menos 20 min el ajolote, se saca y se fríe aproximadamente 5 minutos por cada lado.<br>Se sirve en un plato y se acompaña con ensalada y tortillas. |

| <b>AJOLOTE EN SALSA VERDE</b>  |   |
|--|---|
| <b>Ingredientes:</b><br><br>Ajolote<br>Salsa verde al gusto<br>1 rama de Epazote | <b>Procedimiento:</b><br><br>Se fríe la salsa verde, usualmente se hacía con tomate, cebolla, ajo, chiles verdes, sal y pimienta al gusto, ya cuando esta hirviendo se le echa el epazote y se sazona bien, después se le echa los ajolotes, ya sea en trozo o enteros y se deja cocinar por unos 10 minutos. Algunas veces se cocinaba también con papa o nopales.<br>Se sirve el guisado con su salsita espesa y acompañado de tortillas. |

| <b>AJOLOTE EN GUAJILLO</b>   |   |
|--|---|
| <b>Ingredientes:</b><br><br>Ajolote<br>Chile guajillo sin venas<br>1 rama de Epazote | <b>Procedimiento:</b><br><br>Se hierven los chiles guajillos sin venas y limpios en un poco de agua con cebolla y ajo, se deja reposar y después se muele. Se fríe la salsa resultante, ya cuando esta hirviendo se le echa el epazote y se sazona bien, después se le agregan los ajolotes, ya sea en trozo o enteros y se deja cocinar por unos 10 minutos.<br>Se sirve el guisado con su salsita espesa y acompañado de tortillas. |

| <b>CALDO DE AJOLOTE</b>   |  |
|---|--|
| <b>Ingredientes:</b><br><br>Ajolotes<br>1 Cebolla pequeña<br>3 dientes de ajo<br>1 ramita de perejil<br>1 ramita de epazote<br>Jitomate al gusto<br>Zanahoria al gusto<br>Verduras al gusto<br>Sal al Gusto | <b>Procedimiento:</b><br><br>El jitomate se hierve con un pedazo de cebolla y el ajo, se deja enfriar y se muele.<br>Se calienta una olla y se pone un poco de aceite o manteca, se fríe la mezcla y se sazona. Se corta la zanahoria y demás verduras que pueden ser calabazas, papa, chayote, etc. en pedazos pequeños. Se añade todos los ingredientes restantes junto con lo picado a la olla con el jitomate sazonado, se agrega agua. Cuando suelte el hervor se baja la flama y se deja cocinando por 30 minutos. Se agregan los ajolotes en trozo o enteros y se cocina hasta que estén cocidos. Se reserva y se deja reposar con la olla tapada, se sirve con limón y tortillas al gusto. |

LUGARES DE CAPTURA DEL AJOLOTE AL ORIENTE DEL LAGO DE  
TEXCOCO Y AÑO EN QUE SE PERDIÓ LA CAPTURA



Fuente: Elaboración a partir del trabajo de campo