

Saira Genoveva
Galindo Castro

ANTROPOLOGÍA

“Pero una probadita nomás... porque están llenadoras”



Tortitas de *ahuahutle* en guisado (foto de la autora).

En los alrededores del lago de Texcoco se vive y convive de una forma peculiar: en esta área se asientan múltiples expresiones culturales y cerca de este ambiente natural encontramos el municipio de San Salvador Atenco, cuna de poblados de ensueño tan antiguos como Santa Isabel, donde el recuerdo y la memoria se ven expresadas en el uso y consumo del patrimonio cultural.

Para entender mejor los testimonios de los informantes, debemos considerar que el resguardo de ciertos saberes se encuentra depositado en la memoria individual y colectiva. La memoria del individuo permite retener el conocimiento acumulado a lo largo de la vida: cuando sabemos cómo hacer algo no es sólo porque lo hemos ex-

perimentado previamente, sino porque de alguna manera hubo alguien que nos enseñó a hacerlo, y ya sea por su valor simbólico o funcional decidimos almacenarlo para su posterior uso. Este proceso permite entender por qué los saberes tradicionales son una característica peculiar de los sujetos, pues en ellos se manifiesta la pertinencia de la continuidad de una cultura, sus tradiciones. La persistencia de estos elementos culturales dependerá de que sean conservados por las generaciones posteriores.

En Santa Isabel existen valores culturales heredados del pasado, estos elementos simbólicos son mantenidos por los abuelos, quienes encarnan la historia de su pasado colectivo. Ahora bien, ¿por qué algo como el *ahuahutle* puede ser tan valioso para un sujeto y un colectivo determinados? A lo largo de este trabajo se tratará de responder esta pregunta.

Breve reseña del lugar

El lago de Texcoco se localiza al suroeste del valle de México, sus modificaciones han sido varias y para distintos motivos. La historia que condujo a la desecación de buena parte de la masa de agua de este sistema se inicia con la época prehispánica. Por entonces los indígenas construyeron islas artificiales en los bajos de la laguna, con el propósito de ganar tierras para labores agrícolas o, en el caso de México-Tenochtitlan, para construir poblados. En el siglo XVII, cuando los españoles ya habían sometido los territorios que llamaron Nueva España, la capital del virreinato fue objeto de incontables inundaciones. Ello motivó la construcción de obras de drenaje continuadas por los sucesivos gobiernos en la época del México independiente, acciones que han llevado a la desaparición casi total de los cinco lagos que componían el sistema lacustre.

Actualmente la laguna se divide en dos partes: la parte oriente, que lamentablemente es utilizada como basurero, y la parte norte, protegida desde hace diez años por la Conagua y la Sagarpa. Se trata de una de las mejores zonas conservadas para el cultivo de varios productos, además de ser punto de destino en la migración del pato canadiense. Dicha área se encuentra en las inmediaciones del municipio de Atenco, pero tiene acceso restringido por tratarse de un área de reserva ecológica.

Recolección, venta y consumo del *abuahutle*

“Por los caminos vamos a la Laguna, desde temprano vamos, voy con mis hijos y a veces con los que viven cerca” (Sr. Villa, 2010).

Se conoce como *abuahutle* a la huevo de un insecto llamado *axayácatl*, un producto comestible recolectado en las márgenes de la laguna de Texcoco; sin embargo, existen pocas personas dedicadas a esta labor porque el trabajo en el lago “requiere del saber y esfuerzo necesario para su colecta”. Quienes realizan esta actividad, como en el caso del señor Villa y su familia, comentan



sus andanzas por esos caminos y reconocen la importancia que tienen los abuelos en el conocimiento de esa planta alimenticia.

El *abuahutle* se da principalmente en época de lluvias, entre los meses de julio y septiembre, cuando la laguna se encuentra llena y el pasto crece de forma tradicional para ayudar al *axayácatl* —también llamado “mosco para pájaros” aunque en realidad se trata de un tipo de chinche acuática— a depositar su huevo. Si bien anteriormente poco más de 300 personas realizaban esta labor, en nuestros días tan sólo unas veinte personas cuentan con el permiso oficial para recolectar los huevecillos de este insecto hemíptero del que se conocen seis especies —entre ellas *Corisella mercenaria*—, y en cuyo proceso de producción se conserva una serie de antiguas tradiciones. En principio, se dice que únicamente los hombres pueden llevar a cabo la recolección, y en un mito interesante, contado por los propios recolectores, se dice que “es mal visto que las mujeres vengán acá a la laguna, dicen que si una mujer cruza una de nuestras redes de pescar, nos irá muy mal en la recolecta” (entrevista, 2010). Este y otros mitos son contados por las personas adultas y abuelos de la zona lacustre.

¿Dónde y cómo se vende el *abuahutle*?

Al saber de tantas historias en relación con la antigüedad de este alimento, empecé a experimentar gran curiosidad por conocerlo y, claro, probarlo. Lo primero que me preguntaba era si estos huevecillos eran realmente un producto tan solicitado como me habían dicho; después pensé que una buena forma para acercarme a él sería mediante la búsqueda en sus espacios comerciales de origen, entre ellos el mercado de Texcoco. Ubicado a unos cuantos kilómetros de San Salvador Atenco, representando uno de los espacios comerciales más importantes en la zona, debido a que ahí se concentra la mayoría de vendedores de los poblados cercanos.

Al llegar mercado de Texcoco me di cuenta de que era un espacio amplio, con secciones definidas: verdu-



ras, fruta, carne o granos, entre otros; sin embargo, mi interés radicaba en buscar *ahuahutle*. Al iniciar mi recorrido por los pasillos, pensando en que a simple vista podría encontrar algún anuncio de la venta de los huevecillos, escuché de viva voz anunciar la venta de gusanos, *ahuahutle* y codorniz. Fue una sorpresa inesperada pero afortunada, ya que por medio de este comerciante logré hacer contacto con otros vendedores. La siguiente vez, cuando me decidí a comprar un poco de hueva de *axayácatl*, encontré con que sólo había tres personas mayores que la vendían. ¿Sólo vendían *ahuahutle*? ¿Cómo lo hacían? ¿En qué espacio del mercado tenía lugar la venta? Estas personas venden sus productos en las esquinas del mercado; los puestos son pequeños, algunos sólo están de pie ofertando y lo venden en bolsas, al igual que otros productos como truchas, chapulines, gusano blanco, gusano rojo o colorado. El *ahuahutle* lo traían en bolsas de 5 kg de color grisáceo. Para convencerme de que comprara me decían: agarre “un poco, está fresco”; luego, pregunté el precio y me dijeron que estaba el cuartillo en 200 pesos.

El elevado costo realmente me sorprendió, y pensé que podría resultar más barato en los mismos sitios de la recolecta. Así que continué el recorrido para dirigirme hacia Atenco. Ahí pregunté a varias personas por la hueva y ninguna de ellas se refirió a otro lugar que no fuera Santa Isabel. Entonces me pregunté si habría otros lugares cercanos al lago de Texcoco donde también pudiera recolectarse el *ahuahutle*, pues ¿por qué habría de ser Santa Isabel un lugar más reconocido que otros?

Los primeros intentos para tener acceso a esa comunidad lacustre se debieron a la intervención de un profesor de la Universidad Autónoma de Chapingo que investiga las propiedades botánicas de los productos del lago, quien conocía a varias personas dedicadas a la recolección. Fue entonces cuando tuve mi primer acercamiento con los huevecillos, pues al estar conversando con uno de los recolectores nos comentó: “Pero si tanto preguntan del producto ya han de saber a qué sabe el *ahuahutle*”, a lo que el profesor y yo contestamos: “¡No, no hemos tenido la oportunidad de probarlo!” En ese momento sacó su celular, marcó a su casa, y como se encontraba cerca

de nosotros alcanzamos a escuchar que le pedía a su mujer *ahuahutle* para la hora de la comida, colgó y nos dijo: “¡Hoy probarán el ahuahutle!” Seguimos platicando y por la tarde llegó su hijo con dos *tupers*, uno mediano con frijoles y otro grande con *ahuahutle*, además de una botella de plástico llena con agua de limón con chia, una pequeña semilla nutriente que enriquece el agua. Luego de colocar las tortillas en una cubeta volteada boca abajo —para que sirviera como mesa—, se acercó a nosotros y nos dijo: “¡Pues ya está el *ahuahutle*, les recomiendo nomás una probadita porque esta llenador!” En ese momento destapó el recipiente más grande, me lo dio para servirme primero, y aunque el guisado estaba caliente pude ver que era el *ahuahutle* en tortitas, con nopalitos en salsa guajillo. Las tortitas eran de color negruzco, pero de un tono claro por estar capeadas en huevo; al probarlo me pareció algo salado y su sabor me recordó al del camarón, sólo que tenía una textura blanda y al cortarlo se veían los pequeños huevecillos; por fin reconocí y valoré su sabor; para mí su aroma no podría ser otro que el referente que tenía, el de los camarones.

Luego de conversar en diversas ocasiones con las esposas de varios recolectores de Santa Isabel, comencé a encontrar respuesta tentativa a mi incertidumbre sobre el reconocimiento del lugar por la preparación del *ahuahutle*, pues las mujeres lo preparan de diferentes maneras; saben cómo elaborarlo de forma tradicional, además de contar con otras recetas.

Una característica a destacar de esta hueva es que resulta similar al huevo de gallina con el que preparamos un omelet, pues una de sus propiedades es la de adhesión, y por ello se sugiere prepararla sola, sin necesidad de capearla con huevo.

Entre las formas de preparación tradicional las mujeres ancianas del poblado señalan principalmente dos: tomar medio puñito de hueva, agregarle unas gotitas de agua y freírlas con manteca para que se presenten en la mesa como tortitas, sin ningún caldillo. La segunda preparación es integrarla en las tortillas de maíz, para lo cual se elabora la tortilla a mano, se toma un tanto de *ahuahutle* y se agrega a la tortilla antes de ponerla a cocer en el comal, para presentarla como tortilla de *ahuahutle*.

Sobre preparaciones más recientes del *ahuahutle*, las esposas jóvenes de la comunidad comentan que por tener un sabor tan salado y concentrado ellas prefieren cocinar los huevecillos de otra forma, pues con las recetas anteriores dicen que “pica de tan salada y no sabe bien”. Por tanto, prefieren hacer guisos con caldillo, ya sea de tomate, jitomate, chile ancho, chile guajillo, chile de árbol u otros; luego se agrega el *ahuahutle* previamente capeado con huevo y se presenta en la mesa como guisado principal. Otra forma consiste en acompañarlo con huauzontle, acelgas, espinacas o flor de calabaza, por mencionar algunas variantes.



Sin embargo, entre las mujeres mayores y las jóvenes amas de casa existe una transferencia de los saberes tradicionales sobre la elaboración del *ahuahutle* como alimento, lo cual se torna evidente a la hora de ver las maneras de prepararlo; sin embargo, las actuales formas de cocinar esta huevo han ido fragmentando el conocimiento, ya que las mujeres de estos tiempos, suelen hacer guisos más rápidos y por eso ya no se comparte el mismo interés a la hora de preparar los alimentos en casa.

La importancia de tomar mi experiencia de campo en relación con el *ahuahutle* y presentar los testimonios orales de las personas entrevistadas radica en la posibilidad de hacer explícito el hecho de que en la vida cotidiana hasta lo más insignificante para algunos cobra tanta relevancia para otros.

Socializar la comida: compartir y ofrecer, cuestiones simbólicas

Según comentarios de algunas personas mayores de la comunidad de Santa Isabel, el *ahuahutle* era una de los platillos preferidos de Moctezuma y Nezahualcóyotl, *tlatoani* de México-Tenochtitlan y de Texcoco, respectivamente. Al parecer las leyendas relacionadas con este apreciado alimento perfilan una concepción previa, y que a mi juicio constituye una senda de investigación interesante para conocer su profundidad histórica, pues con este tipo de relatos se evidencia la memoria de

un pasado glorioso. Cuando tuve oportunidad de probar por primera vez los huevecillos, me pareció que más allá del hecho de ofrecer este alimento como objeto de consumo, su degustación permitía acercarnos más a ellos como comunidad, y al aceptar la invitación para *echarnos un taco* sentí que de alguna manera eso les daba confianza para hablar con nosotros.¹

Recuerdo que en una de las pláticas que tuve con el ayudante del padre de la iglesia principal de Santa Isabel, me comentó que en 2009, en el día de la santa patrona, en la comunidad se preparó y compartió el *ahuahutle* en su presentación de tortitas. En ese sentido, uno de los integrantes de esa comunidad me dijo: “quisimos recuperar una tradición compartiendo con los demás, pero el alimento es muy caro, al parecer no pensamos volver hacerlo porque no nos alcanza para invitar a todos”. ¿De dónde y por qué tomaron la decisión de hacerlo de esta manera y en esa fecha? Según el ayudante del padre de la iglesia de la localidad, posiblemente se debió a que hace mucho tiempo este alimento se presentaba en las ofrendas, pero quedan pocas muestras de ello porque actualmente los jóvenes no lo aprecian de la misma manera; es decir, únicamente los abuelos, los mayores —quienes mediante su memoria resguardan historias y hechos del pasado— están en posición de valorarlo.

¹ Jean Fajans, “Ensayo de revisión: el valor de transformación de los alimentos y la alimentación”, en *Foodways*, vol. 3, núm. 1-2, 1998, pp. 143-166.



En el curso de las múltiples visitas que he hecho a casa de algunos de los recolectores, he podido ver, sobre todo entre los abuelos, un vínculo afectivo con el *ahuahutle*, pues cuando hablamos del tema resulta casi obligado para ellos referirse al lago de Texcoco como un lugar en el que se vivía y compartía la existencia con la gente oriunda del lugar; la nostalgia y los recuerdos conllevan a pensar en historias de antaño, y permite vislumbrar el grado de importancia que tiene para ellos este alimento, así sea —como dice Turner— a modo de un símbolo secundario, como objeto instrumental que permite entender el simbolismo que resguarda el lago.² Pero ya sea de segundo o de primer nivel, su posicionamiento no importa tanto como entender que los símbolos se encuentran entrelazados, y que se fortalecen en una cadena cuyos eslabones construyen redes simbólicas que permiten mirar esos mundos en función de sus cualidades distintivas.

Protección y conservación del *ahuahutle*: el patrimonio biocultural

El *ahuahutle* es una simple hueva de insecto, dirían muchos, pero ¿qué otro objeto de consumo igual de simple tiende a apreciarse y preservarse por otros así como lo hacen los lugareños? Este alimento es uno de tantos que evidencia la enorme dificultad que existe

² Victor Turner, *La selva de los símbolos*, Madrid, Siglo XXI, 1985.

para reconocer elementos mínimos, pero trascendentales en la vida, cultura, historia y memoria colectiva de los otros.

Los trabajos sobre patrimonio cultural inmaterial muestran una clara dificultad para preparar al personal interdisciplinario capacitado para comprender la relevancia cultural, histórica y sociológica que convergen en esa cultura —sin embargo, la actual denominación de la comida mexicana como patrimonio intangible de la humanidad deja una brecha importante de análisis y reflexión al respecto—. Los testimonios antes expuestos pueden comprenderse dentro de un amplio marco de

análisis a la manera de Geertz;³ es decir, mediante significaciones entrelazadas que construyen los actores para interpretar lo que está ocurriendo en el contexto de los otros. Se trata del mismo planteamiento expresado por Bonfil Batalla⁴ para referirse al reconocimiento de la diversidad cultural como uno de los elementos distintivos de la humanidad, el cual se ha menospreciado por mucho tiempo.

Considero que los valores de tolerancia y respeto de una nación construida desde arriba⁵ deben entenderse e interiorizarse dentro de la formulación y aplicación de las políticas públicas sobre el tema del patrimonio cultural, pues tener el poder político y económico total de un pueblo no garantiza ni otorga la capacidad de elegir de forma arbitraria sobre lo que es o no valioso para una comunidad. Por tanto, la decisión no radica únicamente en la valoración unánime de un grupo político determinado, sino que su papel consiste en crear reglamentaciones competentes para dialogar con los actores implicados, sobre todo organismos encargados de la cultura. En nuestro caso me refiero específicamente al Instituto Nacional de Antropología e

³ Clifford Geertz, *La interpretación de las culturas*, Barcelona, Gedisa, 1995.

⁴ Guillermo Bonfil Batalla, “Nuestro patrimonio cultural: un laberinto de significados”, en Jaime Cama Villafranca y Rodrigo Witker Barra (coords.), *Memoria del Simposio Patrimonio Cultural para el Siglo XXI*, México, INAH, 1998.

⁵ Para más referencias véase Enrique Florescano, “La creación del Museo Nacional de Antropología”, en *Patrimonio nacional de México*, México, FCE/CNCA, t. II, 1997.



Historia, pues en el arduo trabajo de construir una nación desde hace mucho tiempo fortaleció un discurso nacionalista,⁶ que no corresponde al de la nación multicultural⁷ que realmente somos, pues dejan de lado muchos saberes socialmente útiles de diversas comunidades.⁸

Únicamente hasta finales del siglo XX empezaron a surgir trabajos de autores como Lourdes Arizpe,⁹ en los que se ha hecho un esfuerzo por ampliar horizontes que permitan dar cuenta de aspectos simbólicos tangibles y no tangibles del patrimonio cultural. Asimismo, Cottom¹⁰ plantea que las decisiones pueden radicar desde ámbitos políticos internacionales, como la ONU y la UNESCO, entre otros. Me queda la duda ante reglas macro que señalan la trascendencia de un patrimonio humano, no sé si sólo se definen a partir de un criterio lucrativo o con verdaderos propósitos de conservación. Sin embargo, aquí cabría una pregunta ¿si todos los humanos somos diferentes —no fenotípica, sino culturalmente—, la debida responsabilidad no recae en los gobiernos y en sus políticas públicas sobre el patrimonio de un país?

En el caso de alimentos elaborados de forma tradicional la situación podría complicarse aún más. México se ha caracterizado por alimentarse de forma autosuficiente y de manera “orgánica”, pues la mayoría de alimentos son cosechados y consumidos en el país, no obstante que la actual crisis agrícola-ecológica esté

⁶ En este sentido es pertinente comprender a los forjadores desde el ámbito no sólo político, sino artístico; véase Octavio Paz, “El arte de México: materia y sentido”, en *Materia y sentido. El arte mexicano en la mirada de Octavio Paz*, México, Banamex/Conaculta-INAH- INBA-MNA- LANDUCI/AXA.

⁷ Una nación multicultural es una entidad sociopolítica que reconoce la suma de diversidades culturales y no sólo porque existan sino porque sus usos y costumbres le son respetados y permitidos; propuesta de José Vidal, en el diplomado México, nación multicultural impartido en el ENAH.

⁸ Un saber socialmente útil remite a un conocimiento sobre algo que sirve bajo sus propios términos a una comunidad, no tiene que ver con una perspectiva productiva en términos capitalistas.

⁹ Lourdes Arizpe, *El patrimonio cultural inmaterial de México*, México, Miguel Angel Porrúa/ UNAM/Conaculta, 1992.

¹⁰ Boly Cottom; “Balance de los problemas más importantes en torno del patrimonio cultural de interés nacional”, en *Diario de Campo*, suplemento núm. 27, noviembre, 2003.

afectando los patrones culturales alimenticios de la “nación mexicana”, ya sea por su ineficiencia política para abastecer a la población como para proteger el entorno en que se cultivan los productos. La actual situación manifiesta una crisis biocultural que no depende solamente de una esfera social, sino también de un aspecto ambiental. Por supuesto, y al igual que cualquier patrimonio, un alimento como el *ahuahutle* está siendo sujeto a crisis recurrentes; en ese sentido se percibe una pérdida progresiva de su ecosistema natural y, por ende, el producto dejará de percibirse en el mediano o largo plazo. Por otra parte, los saberes del alimento no están siendo registrados ni considerados, por lo cual se corre el riesgo de que en pocos años se pierda por completo, pues quienes lo resguardan de una manera ostensible son personas mayores de 80 años.

A manera de conclusión

Lo que tenemos en este caso son preguntas a debate, y algunos elementos para repensar el patrimonio cultural y biocultural, como en el caso del *ahuahutle*. ¿Quién debe decidir lo que se valora o no en una comunidad? ¿Las decisiones deben ser tomadas por unos cuantos, ya sea de forma vertical u horizontal? ¿Deben de sugerirse propuestas en conjunto que dialoguen entre organismos del INAH y los sujetos implicados? ¿Qué deberá repensarse dentro de las propuestas de patrimonio en la actual situación de crisis ecológica y cultural que vive México? ¿Tienen que escucharse propuestas de organismos internacionales por decidir sobre los bienes patrimoniales de México? ¿El patrimonio biocultural corresponde al ejercicio interdisciplinar que proponga soluciones para su conservación y preservación?

Podrían plantearse otros cuestionamientos. Pero creo que es necesario reconocer el diálogo entre saberes, pues las valoraciones simbólicas que cada sociedad otorga a sus testimonios, objetos y sucesos son igual de importantes, y al mismo tiempo que estos elementos los expresan como sujetos culturales, nos caracterizan a todos como “nación”, como sujetos creadores y reproductores de expresiones de la diversidad.