

Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 35, Número 65. Enero – Junio 2025
Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169

Artículo

Memorias del atole agrio elaborado por mujeres otomíes
de San Antonio Acahualco, Estado de México

Memories of the sour atole made by Otomi women
from San Antonio Acahualco, State of Mexico

DOI: <https://doi.org/10.24836/es.v35i65.1584>
e251584

Diana Castro-Ricalde*

<https://orcid.org/0000-0001-6441-7153>
dmcastror@uaemex.mx

Brenda Elena González Chigora*

<https://orcid.org/0009-0000-2076-4743>
brenda.chigora@gmail.com

Rebeca Osorio González*

<https://orcid.org/0000-0001-8901-8124>
rosoriog@uaemex.mx

Fecha de recepción: 26 de septiembre de 2024.

Fecha de aceptación: 21 de marzo de 2025

*Universidad Autónoma del Estado de México.

Autora para correspondencia: Diana Castro-Ricalde.

Centro de investigación y estudios en turismo y gastronomía.

Cerro de Coatepec, s/n, Ciudad Universitaria, Toluca, Estado de México. C. P. 50140.

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Hermosillo, Sonora, México.



Resumen

Objetivo: recopilar la memoria colectiva de las mujeres otomías que elaboran el atole agrio en la comunidad rural de San Antonio Acahualco, Estado de México, para contribuir a la preservación de este producto culinario. A manera de fundamentación se explica la Teoría de la Memoria Colectiva de Halbwachs quien postula que la reconstrucción individual del pasado asegura la identidad y el valor de un colectivo. **Metodología:** se eligió un enfoque cualitativo, método de trabajo etnográfico y técnicas de observación participante y entrevista aplicadas a las informantes clave: señoras de la tercera edad y cocineras tradicionales. **Resultados:** se reportan características de la bebida, proceso de elaboración, y recuerdos de mujeres otomías que ostentan el conocimiento tradicional. **Limitaciones:** se identifica la renuencia de las participantes en compartir sus saberes, los cuales transmiten únicamente a miembros de su familia; así como la dificultad en la elaboración de la bebida cuando no es época propicia para ello. **Conclusiones:** se resalta la necesidad de contar con la presencia de integrantes del núcleo familiar para propiciar un clima de confianza, así como con el interés por recabar recuerdos de las personas de la tercera edad antes de que se olviden o pierdan en el tiempo.

Palabras clave: alimentación contemporánea, memoria colectiva, mujeres otomías, atole agrio, herencia cultural, bebida tradicional.

Abstract

Objective: Is the compilation of the collective memory of the Otomi women who make sour atole in the San Antonio Acahualco, State of Mexico's rural community to contribute to preserving this culinary product. As a theoretical foundation, Halbwachs' Theory of Collective Memory is explained, which postulates that the reconstruction of the past ensures the identity and value of a group. **Methodology:** A qualitative approach was chosen, an ethnographic work method, as well as participant observation and interview techniques applied to key informants: elderly women and traditional cooks. **Results:** characteristics of the drink, preparation process, and memories of Otomi women are reported. **Limitations:** Identified are the participants' reluctance to share their knowledge, which they only transmit to members of their family, as well as the difficulty in preparing the drink when it is not a favorable time for it. **Conclusions:** The need to have the presence of members of the family nucleus is highlighted to foster a climate of trust, as well as the interest in collecting memories of the elderly before they are lost in time.

Key Words: contemporary food, collective memory, Otomi women, sour atole, cultural heritage, traditional drink.

Introducción

Cuando la receta de algún platillo o bebida no se difunde o se comparte, tiende a desaparecer; de ahí la importancia de transmitir los saberes culinarios tradicionales y, en específico, de documentarlos, ya que su diseminación oral resulta insuficiente para contribuir a su conocimiento y preservación. Es el caso de la receta de atole agrio que se elabora en la comunidad de San Antonio Acahualco en el Estado de México. Se trata de una bebida endémica elaborada con maíz morado (conocido también como maíz negro por la intensidad del color que se torna oscuro), que posee características especiales que la distinguen de otras similares. Quienes la elaboran, son mujeres de la tercera edad pertenecientes a la etnia otomí, y cocineras tradicionales igualmente adultas mayores quienes guardan en su memoria el origen, los ingredientes, técnicas y proceso de elaboración, a la par de sus tradiciones y costumbres en torno a esta bebida ancestral.

De aquí que se decidiera llevar a cabo una introspección en esa memoria colectiva para conocer y documentar lo relacionado con esta bebida, toda vez que se identificó como problemática la falta de estudios científicos en torno al atole agrio, lo que está provocando desinformación y desconocimiento por parte de los jóvenes pertenecientes a la etnia. Esto se traduce en la disminución del consumo de esta bebida, que paralelamente impacta en la mengua de su producción; dichas circunstancias podrían propiciar su desaparición a futuro, con los consiguientes impactos culturales que conlleva: pérdida de conocimientos culinarios, saberes patrimoniales e identitarios en torno a su cocina tradicional.

Algunos de los estudios revisados (Moreira, 2006; Castañeda, 2019; Trejo, 2021; Cartay, 2022) refieren la importancia del papel de las mujeres en la transmisión de los saberes culinarios. Los autores coinciden en que, a través de la remembranza del pasado dentro de

las cocinas mediante pláticas y recuerdos, así como de los aprendizajes empíricos que se transmiten de madres a hijas, se va definiendo el legado cultural, y se van heredando recetas, utensilios y tradiciones ligados a algún producto culinario, en este caso, el atole agrio.

Autores como Torres (2018), De la Luz (2019), Araque y Ruiz (2020), Sosa y Thomé (2022) concuerdan en la importancia del vínculo afectivo presente en los recuerdos de las personas involucradas en algún aspecto específico de la cultura; remembranzas que son traídas de vuelta mediante la nostalgia de recordar el pasado y evocar los aprendizajes y conocimientos guardados en la memoria de las personas mayores o ancianos. Para evitar su olvido, resulta indispensable que sean transmitidos de forma oral o escrita para propiciar la divulgación de esos saberes entre los círculos más cercanos como la familia. En términos de la preservación, en algunos artículos revisados como el de Gutiérrez y Leal (2021) y González (2019) se resalta la relevancia de la recopilación de información e investigación de los orígenes, ingredientes, mitos, celebraciones que conforman un producto culinario. Tales investigaciones postulan que la indagación en campo y la documentación de recetas favorece la preservación de platillos, bebidas y productos que identifican a un grupo social, facilitando su difusión.

Las investigaciones analizadas coinciden en la relevancia de la recopilación escrita de la tradición oral, por ello se eligió como fundamentación teórica de esta investigación la Teoría de la Memoria Colectiva del filósofo y sociólogo francés Maurice Halbwachs (1950) ya que, para él, el concepto de memoria colectiva guarda su origen en el proceso de reconstrucción del pasado vivido y experimentado por un determinado grupo, comunidad o sociedad; es una dimensión constitutiva del ser humano y por ello posee también funciones personalísimas, subjetivas (López, 2022).

La teoría establece que para reconstruir el pasado se deben considerar los conceptos de memoria individual y memoria colectiva, toda vez que la primera (aquellos recuerdos que se guardan como propios) no trasciende por sí sola, sino que requiere apoyarse en la segunda (el recuerdo compartido de varias personas que lo vuelve más real y tangible). Porque así, la memoria conjunta define la trascendencia de las evocaciones a la hora de transmitir las mediante conversaciones y convivencia; por ello esta pesquisa recoge las remembranzas de las mujeres otomías, para garantizar su transmisión y, en consecuencia, su trascendencia. Para la recolección de información en campo, se aplicó un método de trabajo etnográfico llevado a cabo durante varios meses de 2023 y 2024 en la comunidad de San Antonio Acahualco, Estado de México; los sujetos de estudio se conformaron en dos grupos: mujeres de la tercera edad y cocineras tradicionales.

Para dar cuenta de los hallazgos en este texto se establecen los Antecedentes que muestran las características de la comunidad de estudio y la relevancia culinaria del maíz negro (o morado, como también le llaman) ingrediente principal del atole agrio. Se describe el objetivo general, así como la metodología. En el apartado de resultados, se presenta una síntesis de las respuestas de 16 mujeres entrevistadas que narran el origen de la bebida, ingredientes, utensilios, así como algunas recomendaciones para la preparación de la bebida.

En el apartado de discusión se reportan algunas de las líneas de investigación que se sugiere seguir para ampliar el conocimiento en torno a la temática, así como uno de los vacíos que deberían llenarse al respecto. Por último, en el apartado de conclusiones se hace una síntesis de los principales hallazgos y se reporta el cumplimiento de los objetivos planteados.

Antecedentes

El término Acahualco proviene del *Acahualli*, planta de la familia de las sinaterias, girasol o mirasol; y de la partícula *co*, que significa lugar; por tanto, San Antonio Acahualco, la comunidad de estudio refiere al “lugar de los acahuallis” y se ubica en el municipio de Zinacantepec, Estado de México (PueblosAmérica, s/f). La comunidad registra 17 mil 709 habitantes, es la segunda más poblada del municipio. constituye una de las 21 demarcaciones que conforman la población otomí que habita la entidad más poblada del país, el Estado de México. Su actividad agrícola principal es el cultivo de frijol, haba, trigo, avena y maíz (CEDIPIEM, 2023), este último de gran importancia por ser el ingrediente principal del atole agrio.

San Antonio Acahualco tiene un clima semifrío húmedo con una temperatura máxima promedio de 22° C y una temperatura mínima de 6° C (INEGI, 2020) lo que propicia un ambiente climatológico óptimo para la producción del maíz morado (Salinas, Soria y Espinosa, 2010). En este sentido, se destaca que la práctica de la agricultura ha favorecido la alimentación de la población local a través del consumo de variedades de maíz (*Zea mays sp.*) de diferentes colores de grano (blanco, amarillo, morado y rojo), así como del maíz cacahuazintle, de las habas (*Vicia sp.*), avena (*Avena sp.*), calabazas (*Cucúrbita sp.*), trigo (*Triticum sp.*), frijol (*Phaseolus vulgaris*) y papa (*Solanum tuberosum*) (Jasso-Arriaga, 2013).

En México, el maíz es uno de los principales productos alimenticios de los habitantes de las zonas rurales, como es este caso; se consume hervido, tostado o molido y suele emplearse para preparar diferentes bebidas fermentadas y no fermentadas (Sánchez, Verdugo, López y Vela, 2019). Las bebidas y alimentos fermentados han sido de gran significancia en la vida diaria y ceremonial de numerosos grupos indígenas de México desde la época

prehispánica hasta la actualidad; formaban parte de las ceremonias, ritos y funerales que eran efectuados durante todo el año (Mesa, 1957, en Sánchez, Verdugo, López y Vela, 2019). En el caso particular del atole, se trata de una bebida prehispánica mexicana tradicionalmente preparada con maíz; la palabra “atole” proviene del náhuatl *atolli* que significa “aguado”, de *at*, agua y *tol*, diminutivo despectivo. Es una bebida preparada por la cocción dulce de maíz en agua, que también es elaborada a partir de la fermentación de la masa de maíz (Aparicio, 2013). En varias regiones de México el atole es una bebida tradicional, principalmente el atole agrio de maíz morado, que también se denomina negro, que es preparado en agua a base de masa de maíz fermentada acompañado con habas o con cacahuete, dependiendo la región (Aparicio, 2013). Es el caso de los mazatecos de Oaxaca, que hacen una bebida salada y servida con cacahuates o chiles y con base en maíz tierno.

Por aportar otro ejemplo específico, en el municipio de Ixtenco, Tlaxcala, pueblo de origen otomí, el atole agrio de maíz morado es típico y forma parte de las tradiciones ancestrales del lugar. La palabra Ixtenco proviene del vocablo otomí *Ixt'eingo*: *Ix* (agrio), *t'ei* (atole), *ngo* (fiesta). Esta palabra en la lengua madre es *Ni ts'irlxt'ëNgm'egingo* que significa “se toma atole agrio en las fiestas”. La elaboración de este manjar se basa en el maíz pigmentado de color negro o morado, variedad de la que resulta un olote morado (Aparicio, 2013).

Otro caso es el de las Guardianas de la tierra del maíz, grupo de mujeres que buscan preservar las prácticas culinarias tradicionales de Tlaxcala. Ellas transforman las mazorcas en un atole morado que suelen servir con ayocotes previamente cocidos y pintura de maíz del mismo color. Para realizar esta bebida primero se remoja el maíz morado, después se lleva a moler al molino; de vuelta a casa se cuele y pone en la lumbre; se endulza, se añade canela y se espera hasta su cocimiento. El atole agrio morado de origen otomí ha

experimentado variaciones de acuerdo con la región en la que se prepara, así como la temporalidad y las tradiciones o celebraciones que giran en torno a su consumo, por lo cual existen distintos tipos. Algunos se consumen fríos o calientes, dulces o salados, pero todos se caracterizan porque que son elaborados con maíz pigmentado (azul, morado o negro) aplicando técnicas de preparación similares con el objetivo de conseguir esas dos características que lo identifican: el color y el sabor.

El atole agrio otomí es comúnmente consumido en la celebración católica de Semana Santa, pues su color y sabor recuerdan a la sangre de Cristo, equivalente al vino dentro del ritual de la Eucaristía o al color morado de la temporada (Sánchez, 2019), el cual simboliza el luto de cristianos y católicos ante el recuerdo de la muerte de su representante en la Tierra.

En el Estado de México se han identificado otras comunidades que elaboran el atole agrio; un ejemplo de ello es la comunidad mazahua de Ixtlahuaca; esta le agrega ingredientes como: chile guajillo, chile verde y azúcar. Inclusive dicha comunidad y la de San Antonio Acahualco comparten ciertas características como el color y algunos ingredientes. Pero el atole agrio de este último poblado exhibe como rasgo distintivo que se consume frío y sin azúcar, por lo que se conoce como una bebida refrescante de temporalidad concreta; se consume más en Semana Santa, por lo que también implica un sentido espiritual, simbólico, de carácter religioso. Por otro lado, se resalta el hecho de que las recetas de bebidas tradicionales y ancestrales de México están basadas en saberes únicos de personas que los han ido heredando de generación en generación mediante prácticas y aprendizajes de forma oral, pero que a lo largo de la historia se han ido perdiendo por el fallecimiento de quienes lo vienen elaborando, o porque los jóvenes comienzan a desconocer dichas tradiciones y las dejan de poner en práctica, de aquí la relevancia de documentar todo lo relacionado con esta bebida tradicional.

Fundamentación teórica

La teoría elegida para fundamentar este estudio es la “Memoria Colectiva” de Maurice Halbwachs, filósofo y sociólogo francés. En su obra *The Collective Memory* (Halbwachs, 1950) desarrolla tres conceptos acerca de la memoria que permiten comprender el pasado de un grupo social y aquello que lo constituye como tal. Los conceptos son: memoria individual, memoria histórica y memoria colectiva. El autor explica que la memoria de los miembros de un grupo permite reconstruir el pasado a partir de sus intereses y marcos de referencia propios. Tal memoria permite asegurar la identidad y el valor de un colectivo a través de normas y de “lecciones” que se transmiten a los demás miembros (Halbwachs, 1950, cit. en Aguilar, 2002). En esta memoria social, se entretajan aspectos biográficos y familiares de una comunidad (Hedrer-Manara, Mazzuchelli y Iñiguez-Rueda, 2022).

Memoria individual

La memoria individual se conforma por aquellos recuerdos y experiencias que se guardan en la mente a lo largo del tiempo como propios; están relacionados y contruidos por más personas del entorno, ya que, como seres sociales, la convivencia en grupos forma parte de la vida cotidiana y sin duda, éstas influyen en la formación de estos recuerdos. Halbwachs establece que la historia es informativa y la memoria es comunicativa, por lo que los datos no interesan, sino las experiencias individuales verídicas por medio de las cuales se rescata el pasado cuando se considera necesario. De aquí la necesidad de contrastar tales recuerdos con los de la colectividad; aun cuando se trate de hechos que nos han ocurrido solo a nosotros y de objetos que únicamente nosotros hemos visto, llevamos un cierto número de objetos y

personas inconfundibles porque en realidad, nunca estamos solos (Halbwachs, 1950, cit. en Aguilar, 2002).

Memoria colectiva

Halbwachs también establece que, para obtener un recuerdo hace falta la reconstrucción del pasado a partir de datos o de nociones comunes que se encuentran en nuestro espíritu lo mismo que en el de otros. Tales nociones pasan de una persona a aquellos recíprocamente, lo que es posible solo si han formado parte y continúan formando parte de una misma sociedad. De la memoria colectiva de un grupo se desprenden los recuerdos de hechos y experiencias que conciernen a la mayor parte de sus miembros ya sea de su vida propia o de relaciones con los grupos más próximos con los que se guarda un mayor contacto. Por lo que toca a aquellos recuerdos que conciernen a un número restringido de los miembros del grupo, aun cuando están ubicados en su memoria, pasan a un segundo plano general.

Entonces, se considera que los recuerdos más presentes son aquellos que se comparten, por así decirlo, con un mayor número de personas; es decir, quedan marcados en la mente aquellos que incluyen la convivencia, la comunicación y que impactan de una manera significativa toda vez que son marcadas por hechos importantes y personas cercanas de una manera más constante (Halbwachs, 1950, cit. en Aguilar, 2002).

Memoria histórica

Por otro lado, los recuerdos se organizan en dos formas: agrupándose alrededor de una persona definida, que es quien los determina de una manera precisa; o bien, distribuyéndose al interior de un grupo, sea grande o pequeño, dando lugar a memorias individuales y memorias colectivas, de tal forma que un individuo participa en ambos tipos de memorias.

Por su parte, la memoria histórica es aquella que presenta el pasado bajo una forma resumida y esquemática y, por lo mismo, posee una extensión más amplia, porque abarca distintas épocas, hechos, lugares. En este tipo de memoria, los marcos colectivos o puntos de referencia no se reducen a fechas, a nombres y a fórmulas, ya que representan corrientes de pensamiento y experiencias en las que solo se encuentra el pasado que ya ha ocurrido. Pero hay que considerar que la historia no es todo el pasado, pero tampoco es todo lo que queda del pasado. De hecho, las manifestaciones culturales, se conservan gracias a la memoria que puede histórica puede ser transmitida a través de artefactos y lugares que conserva cada sociedad en su contexto (Cardona, 2023).

La memoria colectiva se diferencia de la histórica porque en el desarrollo continuo de la primera, no existen líneas de separación claramente trazadas, como en la histórica, sino límites irregulares e inciertos. Así, la memoria de una sociedad se extiende hasta donde alcanza la memoria de los grupos que la componen; por ello puede llegar a durar tanto como se transmita, sin importar una delimitación temporal o de espacio. Para efectos de la investigación, se consideran los tres tipos de memoria del grupo estudiado; por ello el análisis se centra primero en las remembranzas individuales de las mujeres para luego identificar las coincidencias del colectivo en torno a los saberes tradicionales relacionados con la bebida que se consume desde su niñez y que, por ende, han marcado también su historia adulta.

Metodología

Para el logro del objetivo planteado se eligió un enfoque cualitativo que considera esencial la observación y comprensión de las manifestaciones, conductas, hechos históricos y dimensiones internas del ser humano, que conduzcan al conocimiento de la realidad particular de aquello que se estudia (Osorio-González y Castro-Ricalde, 2021). Dicho

enfoque no es objetivo ni completamente subjetivo, sino que es interpretativo y se basa en un análisis de la información en su ámbito natural: en este caso, San Antonio Acahualco. En cuanto al método de trabajo, se escogió el etnográfico ya que etimológicamente significa: *Grapho* (escritura, descripción del estilo de vida) y *Ethnos* (pueblo, gente; grupo de personas habituadas a vivir juntas) (Restrepo, 2018). Lo que permite ingresar de manera natural a una comunidad y observarla paulatinamente para saber cómo esa cultura opera en su propia realidad social; cuáles son sus usos y costumbres y qué tipo de cosmovisión los sustenta.

En relación con los sujetos de estudio, se eligió al grupo etario de las mujeres mayores porque, a lo largo de la historia han jugado un rol de género que se manifiesta en su participación continua y permanente en la cocina del hogar y son ellas las conocedoras, productoras y transmisoras de información en torno a los platillos tradicionales. En específico, las mujeres ancianas o de la tercera edad, quienes mantienen un contacto más cercano con los productos, técnicas e ingredientes antiguos, especialmente las cocineras tradicionales. “Las mujeres producen entre el 60 y el 80 % de los alimentos de los países en desarrollo y la mitad de los de todo el mundo...” (Gobierno de México, 2023, párr. 1). Se resalta que “...todos pudieran ser informantes, pero se elige aquellos más respetados, conocedores del tema a profundidad” (Alejo y Osorio, 2016, p. 76). En términos de cantidad: “La selección de los informantes se da cuando el investigador conoce a algunos y logra que ellos mismos presenten a otros. O también averiguando con los amigos, parientes y contactos personales...” (Alejo y Osorio, 2016, p. 78). De aquí que fueran seleccionadas 16 mujeres, 8 de la tercera edad y 8 cocineras, a quienes se les aplicaron entrevistas y un proceso de observación participante -como parte de las técnicas del enfoque cualitativo y del método etnográfico-. Los criterios considerados para la elección de las informantes clave fueron:

Mujeres de más de 65 años (para la recopilación de la memoria tanto individual como histórica).

Que supieran preparar el atole agrio y que continuaran haciéndolo (para identificar la memoria individual, histórica, y luego contrastarla con la colectiva).

Originarias de la comunidad otomí (para la memoria colectiva).

A todas se les solicitó su consentimiento informado y autorización para ser incluidas en este estudio, así como para el uso de sus nombres, edades e imágenes, tanto de sus rostros como de los procesos de elaboración del atole agrio que aquí se documentan. Todas las informantes clave consintieron de forma oral manifestando que, de forma voluntaria accedían a que sus “dichos y hechos” fueran registrados por escrito y por medio de fotografías, como una forma de preservar de manera tangible sus conocimientos, experiencias y, en general, su memoria tanto individual como colectiva. Se resalta el hecho de que se eligió la forma consensuada oral, toda vez que las participantes son de la tercera edad, a quienes se les dificulta escribir, y algunas de ellas, según también lo reportaron, están perdiendo la vista; por ello solicitaban la lectura y repetición de partes de la información relacionada con el estudio, así como de algunas instrucciones. Dicho proceso de autorización se solicitó en varios momentos: al inicio del estudio, en las primeras apariciones y presentaciones de las investigadoras en la comunidad; durante las entrevistas, así como en las diferentes etapas de elaboración de la bebida tradicional. Cabe destacar que la observación participante se realizó durante parte del año 2023 y de los primeros meses de 2024, a través de visitas sucesivas a la comunidad; y que las entrevistas fueron aplicadas durante los meses de marzo a abril del año 2024, durante el periodo de Semana Santa. Cada entrevista tuvo una duración

aproximada de una hora y treinta minutos hasta dos horas, y en ellas se abordaron de manera general los siguientes temas:

Origen del atole agrio. Se interrogó las informantes clave acerca de la definición del atole agrio, los recuerdos en torno a la primera vez que lo probaron y cocinaron, además de aquellas historias y remembranzas relacionadas con su niñez y con la bebida.

Usos y costumbres. Se indagó acerca de la temporalidad de preparación y consumo del atole agrio, las festividades que lo rodean, así como la forma de consumo.

Características organolépticas de la bebida. Se profundizó en los ingredientes del atole agrio, además del sabor del producto final, la consistencia de la bebida, el aroma y retrogusto, así como el color característico que debe tener.

Método de preparación del atole agrio. Se interrogó acerca de los utensilios y proceso para la preparación del atole agrio, además del lugar y condiciones adecuadas para ello, así como las condiciones climáticas y su forma correcta de conservación.

Situación actual del atole agrio. Se conversó con las informantes clave sobre su opinión acerca de la situación actual de la bebida, los cambios que se perciben en su consumo, así como el aporte personal o recomendaciones para sus descendientes.

Se resalta que durante las entrevistas se utilizó un teléfono celular para recopilar y almacenar fotografías y videos de los sujetos de investigación, así como todos los procesos de preparación del atole agrio; además, se empleó un cuaderno de campo en el que se tomaron notas de los datos más importantes.

Resultados

Tal y como se ha señalado en el apartado metodológico, se realizaron 16 entrevistas, ocho a mujeres de la tercera edad que guardan alguna relación cercana con el atole agrio y ocho más a cocineras tradicionales que se distinguen por algún aspecto relativo a la elaboración, venta o consumo de esta bebida tradicional. A todas se les formularon diez preguntas con base en un guion previamente elaborado cuyas respuestas principales o más representativas, se presentan a continuación.

¿Cuándo comenzó a tomar atole agrio, y qué es lo que más recuerda de esta bebida? De todas las señoras entrevistadas, la mitad reportó que lo empezaron a consumir desde niñas, en un rango de edad de cinco a ocho años, la otra mitad respondió que a partir de que se casaron y estaban en un rango de edad de 17 a 19 años; todas coincidieron en el recuerdo de que les gustaba por ser una bebida refrescante y diferente por su sabor agrio.

Otra pregunta: *¿Por qué el atole acostumbra a consumirse frío en esta comunidad?, ¿siempre se ha consumido así?* Las entrevistadas coincidieron en que siempre se ha consumido frío y se toma así por la temporada de calor que inicia en la primavera; al ser tan refrescante, la gente agradece su temperatura al tomarla. Por ello la bebida únicamente debe prepararse y consumirse entre los meses de marzo a mayo, cuando es la temporada de calor más fuerte, y hasta antes de las primeras lluvias de mayo, esto a razón de que la temperatura del clima favorece a la fermentación de sus ingredientes. De acuerdo con una de las entrevistadas:

Mi mamá nos hacía el atole para llevarnos cuando íbamos a sembrar; como ya terminábamos de poner la semilla como a medio día, el sol ya pegaba fuerte, el atolito te refrescaba más que el agua. Ella hacía una olla como de 40 litros para todos mis

hermanos y mi papá, esa olla duraba dos días y lo hacía como tres veces a la semana. También lo hacía para la Semana Santa por el calor y como no se debía cocinar ni jueves ni Viernes Santo, mi mamá lo preparaba desde el miércoles y ya duraba hasta el Sábado de Gloria (Teófila Chigora, 81 años).

¿Con qué otros alimentos se consumen o consumía el atole agrio?, las entrevistadas coincidieron que sabe mejor con alimentos salados, como acompañamiento en el almuerzo o comida. De igual forma todas mencionaron que antiguamente, en Semana Santa, el atole se consumía junto con los platillos típicos de la temporada como el “Revoltijo” o los “Romeritos” (platillos con base en mole rojo, camarón seco, mezclado con nopales y papas hervidas, romero fresco) y que actualmente se acompaña con “Pescado capeado en salsa de jitomate” (tilapia seca y salada, previamente hidratada y capeada con huevo en salsa).

También se consume con otros alimentos ya fueran dulces o salados: *“Pues como éramos 9 hermanos, mi mamá nos servía nuestro atolito con una tortilla, no había pan”* (Elodia Sabino, 74 años). *“Yo empecé a hacer unas gorditas azules con la coladura del atole, nada más les echaba el azúcar y las ponía en el comal, ya después venían las señoras y me pedían que les vendiera”* (Juana Ramírez, 80 años).

¿Qué recuerdos tiene del atole agrio?

Mi abuelito decía que, para sembrar, se tenía que remojar la semilla para que con la tierra caliente se diera más rápido la planta; yo pienso que se les olvidó la semilla de la siembra y como antes no se desperdiciaba nada, quisieron hacer el maíz como el pinole, y se les agrió el atole y así surgió (Elodia Sabino, 74 años).

Yo me acuerdo de que, en la Semana Santa, el Viacrucis se hacía aquí en el cerro, y ya cuando bajaban pues todas mis tías se pasaban a tomar su cazuelita de atole; mi mamá se preparaba con su olla de 30 litros y sacábamos las sillas al patio, ahí todos los tíos y los primos tomando el atole y ya después a comer el Revoltijo que era una cazuela, pero de las grandes para que alcanzara (Josefina Ventolero, 62 años).

Otra de las interrogantes: *¿Quiénes de sus conocidos producen, venden o consumen el atole? ¿Son muchas personas o son pocas? ¿Por qué cree que sea así?* En esta pregunta la mayoría de las entrevistadas dijeron que ya no son muchas quienes preparan la bebida, sobre todo porque ya están grandes y no pueden estar cerca del fogón, o porque ya fallecieron. Todas estas informantes clave comentaron que quienes en la actualidad lo venden, no lo saben hacer bien, o no lo preparan de la forma tradicional. Además, se trata de personas que ellas, quienes llevan viviendo toda su vida en la población, no las conocen personalmente y también coinciden que los jóvenes no consumen el atole porque ya no acostumbran o no les gusta.

¿Cómo considera usted que ha cambiado el atole agrio en términos de preparación y/o consumo? Más de la mitad de las informantes coincidieron en que la forma de preparación no ha cambiado, porque si no se hace en fogón, y con los utensilios correctos, simplemente el atole “no queda”. *“Ahora la gente le hecha azúcar para que los niños se lo tomen, pero no es la forma correcta, el atole tiene que ser siempre natural y frío”* (Agustina, 84 años).

Usted, ¿les ha enseñado a sus hijos (as) o nietos (as) a preparar el atole agrio?, las entrevistadas respondieron que sí le han enseñado a sus hijas y nueras a preparar el atole agrio, pero a sus nietos no porque los más jóvenes ya no se interesan. En relación con tal interrogante, también se les cuestionó: *¿Considera que ha disminuido la producción y*

consumo del atole agrio en la comunidad actualmente? ¿Por qué? Las entrevistadas respondieron que sí ha disminuido la producción y consumo, porque antes era costumbre que todas las mamás o abuelas lo prepararan en la temporada, pero ya son muy pocas personas que lo hacen; y a los jóvenes ya no les gusta esta bebida y, en consecuencia, no la compran.

Con base en la síntesis de las entrevistas realizadas, se puede observar mejor la problemática planteada al inicio de esta investigación: estas mujeres, quienes son el eje de los conocimientos en torno al atole agrio, debido a su edad y condiciones físicas ya no continúan con la tradición de preparar dicha bebida, o lo hacen cada vez con menos frecuencia y/o cantidad; y la riqueza cultural que podría encontrarse en sus cocinas, va desapareciendo porque a las nuevas generaciones no les interesa.

Por otro lado, durante el estudio se pudo identificar que la mayoría de estas mujeres viven solas y por ello expresan gran nostalgia en torno a los alimentos del pasado; todas recordaron que, cuando vivían con sus maridos o cuando sus hijos estaban con ellas antes de migrar, les cocinaban y preparaban ciertos platillos, y era cuando solían consumir más el atole agrio, porque lo elaboraban para toda la familia. Otro hallazgo relevante es que las mujeres de la etnia otomí son celosas de sus conocimientos, durante varios meses se negaron a compartir sus saberes tradicionales, ya que éstos suelen heredarse o transmitirse únicamente a familiares.

De aquí que, una de las investigadoras que suscribe tuviera que acudir a tías y abuelas para ir recopilando la receta de parte en parte, pero fue complicado conseguirla. A continuación, a manera de preservación de la memoria colectiva, se incluye la receta del *Xinachтли* (pre-fermento) que se debe preparar primero, y luego ya la del atole agrio otomí, resaltando que ambas recetas se fueron “armando” con base en la memoria individual de las entrevistadas y luego, contrastando sus saberes con la memoria colectiva.

Xinachtli o Pre-fermento

Rinde: 2 litros

Tiempo de preparación: 3 días

Ingredientes:

- 200 gramos de maíz negro o morado
- 400 mililitros de agua purificada para remojo
- 200 mililitros de agua purificada para moler
- 1.5 litros de agua purificada para disolver
- 100 gramos de platanillo o “trébol amarillo” de jardín¹
- 9 piezas de limón verde

Procedimiento:

1. Remojar el maíz negro en 400 ml de agua.
2. Escurrir el maíz y moler en el metate con 200 ml de agua hasta formar una masa quebrada.
3. Disolver la masa en 1.5 litros de agua y colarla con un cedazo en una olla de barro.
4. Llevarla al fogón a fuego y mezclar, sin dejar de mover, hasta alcanzar una temperatura de 40-45°C.
5. Retirar del fuego y agregar el jugo de 3 limones y el platanillo quebrado.
6. Cubrir con un plato de barro y una servilleta de tela.
7. Dejar la olla bajo el sol durante 24 horas.
8. Al día siguiente, agregar el jugo de otros 3 limones y mezclar.
9. Cubrir de nuevo y dejar reposar bajo el sol otras 24 horas.
10. Al día siguiente, agregar el jugo de otros 3 limones, mezclar y colar con un cedazo para retirar impurezas.
11. Colocar en un recipiente de plástico y dejar reposar otras 24 horas y listo.

Atole agrio de maíz negro o morado

Rinde: 40 litros.

Tiempo de preparación: 2 días.

¹ El platanillo o “trébol amarillo” es una planta silvestre, variante del trébol; presenta una flor de color amarillo que nace en los jardines de la región con una temporalidad de inicios de marzo a finales de abril. Afecta el color de la masa de maíz negro que pasa a un color rosado y aporta un tenue sabor ácido al atole agrio.

Ingredientes:

- 1 litro de *Xinachtli* o Pre-fermento
- 4 cuartillos o 6 kilogramos de maíz negro o morado
- 12 litros de agua purificada para remojar
- 6 litros de agua purificada para moler maíz
- 30 litros de agua purificada para disolver
- 30 piezas de limón verde

Procedimiento:

1. Remojar el maíz en 12 litros de agua durante 3 horas.
2. Escurrir el maíz y moler en el metate con 6 litros de agua hasta formar una masa quebrada.
3. Disolver la masa en 20 litros de agua y colarla con un cedazo en una olla de barro grande de aproximadamente 40 litros de capacidad.
4. Llevar al fogón a fuego medio y mezclar con un palo de madera sin dejar de mover hasta alcanzar una temperatura de 50° C. Retirar del fogón.
6. Agregar el *Xinachtli* o prefermento a la olla.
7. Agregar el jugo de 30 limones a la olla.
8. Cubrir con una servilleta de tela.
9. Dejar reposar sobre las brasas del carbón durante 16 horas.

Importante: al día siguiente, únicamente si el atole “cayó”, es decir, si se nota un líquido rosado en la parte superior de la olla y la masa queda asentada en el fondo de la olla, se puede proceder a la cocción, si no, ello se puede deber a que tal vez hubo un exceso o déficit de temperatura y en este caso se tiene que repetir todo el proceso. Para evitar preparar el *Xinachtli* desde el inicio, se puede recolectar un litro del líquido rosado y guardarlo para la siguiente preparación:

10. Llevar a cocción en el fogón a fuego alto y mezclar sin dejar de mover hasta que alcance el punto de ebullición (100° C).
11. Después del primer hervor, agregar 10 litros más de agua y seguir moviendo hasta que alcance de nuevo el punto de ebullición.

12. Probar sabor y consistencia y retirar del fuego.

13. Verter en recipientes de barro para que se enfríe y listo.

Importante: no dejar que se enfríe en la olla de cocción porque el calor que conserva la olla puede provocar sobrecoCCIÓN o cambios en el sabor y color del producto final.



Imagen 1. Molienda del maíz. Fuente: elaboración propia con base en investigación de campo (marzo-abril 2024).



Imagen 2. Masa de maíz. Fuente: elaboración propia con base en investigación de campo (marzo-abril 2024).



Imagen 3. Disolución de masa. Fuente: elaboración propia con base en investigación de campo (marzo-abril 2024).



Imagen 4. Colación de la masa de maíz. Fuente: elaboración propia con base en investigación de campo (marzo-abril 2024).



Imagen 5. Adición del platanillo a la masa. Fuente: elaboración propia con base en investigación de campo (marzo-abril 2024).



Imagen 6. Reposo del prefermento o Xinachtli. Fuente: elaboración propia con base en investigación de campo (marzo-abril 2024).



Imagen 7. Producto final (Atole agrio) en el fogón de leña. Fuente: elaboración propia con base en investigación de campo (marzo-abril 2024).

Se reportan algunas de las recomendaciones proporcionadas por las informantes clave, para garantizar el “éxito” en la preparación de la bebida tradicional; en ellas se evidencia el uso de ciertos utensilios, así como de algunos usos y costumbres:

1. Utilizar una olla de barro que sea de uso exclusivo para el atole agrio.
2. Cuidar las temperaturas para que el atole no quede “pálido”; o sea, evitar que le falte cocción, o que no quede “negro”, es decir, con un exceso de cocción. El atole tiene que ser de un rosa intenso, catalogado como “rosa mexicano”
3. Cuidar que el lugar de preparación y cocción no esté contaminado de grasa, lo cual conllevaría a que el atole “se corte” y “no quede”.
4. Utilizar siempre los instrumentos correctos: olla de barro, palo de madera, cedazo; metate y fogón de leña para tener un buen resultado. *Mi mamá me decía que cuando cocinara atole, me cambiara el mandil y no me pusiera crema en las manos, porque con cualquier gotita de grasa, el atole se corta* (Petra González, 58 años).

Discusión

Las bebidas tradicionales mexicanas constituyen un factor fundamental de identidad tanto a nivel cultural como culinario. Cada región del país posee una riqueza culinaria ancestral que la distingue, y es el caso de San Antonio Acahualco, comunidad otomí ubicada en el Estado de México. De aquí que el conocimiento y preservación del atole agrio que se elabora en esta localidad se visualice como un hecho de gran importancia porque se trata de una preparación que resalta por su historia, utensilios tradicionales y formas de preparación ancestrales, así como por sus características organolépticas distintas a otras preparaciones similares.

De acuerdo con algunos autores (Moreira, 2006; Castañeda, 2019; Trejo, 2021; Cartay, 2022) en las comunidades rurales son las mujeres quienes, a través de sus conversaciones y remembranzas transmiten a sus hijas sus saberes culinarios, como parte de su legado cultural. Y esto se ha comprobado empíricamente en la comunidad estudiada, ya que las abuelas son quienes les han ido enseñando a sus hijas (madres de familia) y estas a su vez a su descendencia femenina sus saberes culinarios: ingredientes, formas de preparación, “secretos” de cocina.

La figura masculina es la responsable del sustento en el exterior; son los hombres quienes salen a cazar, a sembrar, a trabajar en el pueblo; y son las mujeres las que se encargan de las labores domésticas y, por ende, de preparar las comidas y bebidas que se consumen de manera cotidiana. Sin embargo, es un hecho que las mujeres mayores se están muriendo, parte de su ciclo natural de vida, y se están llevando con ellas los saberes tradicionales. Porque aun cuando se los transmiten a sus hijas, las generaciones jóvenes van perdiendo el interés y el aprendizaje.

Autores como Torres (2018), De la Luz (2019), Araque y Ruiz (2020), Sosa y Thomé (2022) postulan la importancia del vínculo afectivo presente en los recuerdos de las mujeres que habitan en la comunidad. Esto también se comprobó en relación con las mujeres de la etnia otomí de San Antonio Acahualco: algunas se negaron, al inicio de la investigación, a compartir sus conocimientos y experiencias en torno al atole agrio. A medida que las investigadoras fueron estableciendo relaciones de afecto con ellas a través de visitas sucesivas, del interés manifiesto en sus saberes, del involucramiento con otros miembros de la comunidad, las indígenas reacias al inicio fueron abriéndose paulatinamente y compartiendo cada vez más su memoria, primero individual, y luego de manera colectiva. Esto permite reafirmar la noción que se requiere primero establecer lazos por lo menos de

compañerismo, así como puentes de comunicación con los informantes clave, antes de que éstos se sientan en la confianza de compartir sus saberes.

Otro aspecto a considerar para acceder más “fácilmente” a los conocimientos ancestrales es establecer vínculos previos con pobladores de la comunidad, ya que sin duda estos ayudan a allanar el camino de la investigación; constituyen el nexo necesario entre los observadores externos y los demás habitantes; entre ellos existen sus afectos, pero estos se extienden a los conocidos. Especialmente si los “observadores” demuestran un interés genuino por su patrimonio culinario, el que requiere ser identificado, documentado, preservado.

Por tal motivo se visualizan algunas líneas de investigación que habría que seguir para estudios futuros, con el fin de contribuir a tal preservación: registrar por escrito todo lo relativo al origen, evolución, costumbres y tradiciones alrededor de esta bebida, no sólo para que los datos recopilados pudieran servir como fuente de consulta para la sociedad en general, sino sobre todo, para las generaciones actuales de jóvenes. Igualmente podría estudiarse cómo desde el ámbito gubernamental, las autoridades tanto estatales como comunitarias pueden contribuir a la promoción de esta bebida en conjunto con las cocineras tradicionales. Porque en la medida en que los organismos oficiales se involucren y tomen medidas para la difusión de un producto cultural, y de identidad como lo es éste, en esa medida se irá implicando la población en general.

Otro posible estudio pudiera relacionarse con los saberes culinarios de las mujeres de edad avanzada, en torno a otras recetas que forman parte de la riqueza cultural de su grupo étnico; y a un mismo tiempo, realizar un estudio comparativo del acervo culinario de la etnia otomí, procedente primero, del Estado de México, y luego de las entidades aledañas, con el propósito de conocer los rasgos que se han ido reconfigurando con el paso del tiempo.

Por otro lado, se resalta que uno de los vacíos en la investigación fue la falta de documentación científica y académica en torno al origen de las bebidas tradicionales de San Antonio Acahualco e, inclusive, de otros platillos preparados en la comunidad, ya que las entrevistadas, tal vez por desconocimiento o por edad, no pudieron reportar con mayor precisión su historia y evolución. Lo que se considera sería necesario para complementar los datos aquí vertidos y así configurar la memoria colectiva de esta comunidad otomí.

Limitaciones

Se identifica la renuencia de las participantes en compartir sus saberes, los cuales transmiten únicamente a miembros de su familia; así como la dificultad en la elaboración de la bebida cuando no es época propicia para ello.

Conclusiones

El atole agrio de San Antonio Acahualco es una bebida endémica de orígenes prehispánicos que, en los últimos diez años se ha visto afectada por la disminución del consumo por parte de sus pobladores y visitantes; con base en la información recopilada, esto se debe a la falta de transmisión del conocimiento, y a la escasa información documental que existe en torno a ella. Con el paso de los años, la receta se ha ido olvidando y se considera que esto podría provocar la desaparición paulatina de la bebida. Una forma de contribuir con la transmisión de este conocimiento ancestral es la recopilación de la memoria individual de mujeres de edad avanzada y de las cocineras tradicionales que aún habitan en la localidad: sus saberes empíricos heredados por generaciones son esenciales para reconstruir su memoria colectiva.

A través de los testimonios de las mujeres otomíes se pudo documentar que el posible origen del atole agrio fue a partir de un “accidente”, en una preparación de atole normal de maíz. La semilla de maíz negro remojada que era utilizada para la siembra, tal vez se olvidó, y a causa de las temperaturas altas del inicio de primavera, se agrió y provocó un proceso de fermentación que dio paso al atole agrio. A partir de este suceso comenzó a consumirse de forma frecuente, especialmente en los meses de calor, debido a sus características organolépticas; se trata de una bebida refrescante, ácida o agria que suele consumirse fría, y que calma la sed sobre todo después de realizar actividades agrícolas.

Y aun cuando su forma de preparación ha experimentado cambios en ciertos instrumentos, antes se usaba más el metate, y ahora se emplea más el molino de maíz eléctrico, la esencia de su proceso sigue siendo auténtica y tradicional como en sus inicios. En este sentido, se resalta el uso del fogón de leña, la olla de barro, el palo de madera y el cedazo; y, entre sus ingredientes, el maíz negro o morado, el platanillo o trébol amarillo y el limón verde, los cuales no han tenido cambios significativos que alteren la preparación original.

Por otro lado, se documenta que se prefiere consumirlo entre los meses de marzo a mayo, en los días más cálidos de primavera; su calidad refrescante la hace inapropiada para consumo en épocas otoñales o invernales, porque puede provocar enfermedades respiratorias por ser tan fría. En términos rituales, la bebida se asocia a la temporada de Semana Santa, ya que coincide con los meses en los que se realizan las celebraciones católicas. La memoria colectiva relaciona el atole agrio con la infancia de las mujeres, quienes recuerdan su consumo con nostalgia, especialmente por su corta temporalidad.

Asimismo, se pudo comprobar que el proceso de transmisión de los saberes relacionados con esta bebida se ha dado de manera empírica, mediante la observación e

imitación ya que la mayoría de las cocineras aprendieron a prepararla mediante las recetas de su madre o de la suegra, por lo que se afirma que es un proceso propio de mujeres, y que la “estafeta” se entrega de madre a hija en un entorno cien por ciento familiar.

También se pudo registrar cierto celo en torno a la receta, ya que la mayoría de las cocineras tradicionales no quiso, ni quiere normalmente, compartir su saber tradicional con cualquier persona; de aquí que solo proporcionararan algunos ingredientes, o ciertos pasos de elaboración, o bien, algunas recomendaciones para su preparación, pero ninguna externó la receta completa, la cual está reservada a miembros de su núcleo familiar. Así, la memoria tanto individual como colectiva e histórica a partir de ahora puede ser consultada y utilizada para referencias futuras de las generaciones jóvenes, a quienes se espera transmitir esta importante herencia culinaria.

Referencias bibliográficas

- Aguilar, M. A. (2002). Fragmentos de la memoria Colectiva, Maurice Halbwachs. Athenea Digital, núm. 2. Publicado originalmente en *Revista de Cultura Psicológica*, 1 (1). Recuperado de <https://ddd.uab.cat/pub/athdig/15788946n2/15788946n2a5.pdf>
- Alejo, M. y Osorio, B. (2016). El informante como persona clave en la investigación cualitativa. *Gaceta de Pedagogía* 35, 2016, 74-85. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/337428362_El_informante_como_persona_clave_en_la_investigacion_cualitativa
- Aparicio, M. C. (2013). *Evaluación de variedades pigmentadas de maíz para la producción de atole*. (Tesis para la obtención del grado de Maestría Tecnológica en Agroindustria). Colegio de Posgraduados. Recuperado de http://colposdigital.colpos.mx:8080/jspui/bitstream/handle/10521/2003/Aparicio_Martinez_C_MT_Agroindustria_2013.pdf;jsessionid=98E87AD229CB8749A0BA80C92EDB36D4?sequence=1
- Araque, G. y Ruiz, M. (2020). *Memoria y gastronomía. De las historias de vida a la receta estándar*. Plataforma Abierta De Libros y Memorias Académicas. Palma, 11-27. Recuperado de <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/libros/article/view/247>
- Cardona, F. A. (2023). Transmisión participativa de la memoria colectiva de paisajes culturales. *Centro de Estudios en Diseño y Comunicación*, Cuaderno 184, 205-2018. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8923961>
- Cartay, R. (2022). Breves reflexiones sobre la cocina nacional, la cocina regional y la memoria gastronómica. *Revista de Gastronomía y cocina*, 1 (1). Recuperado de <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view-8>
- Castañeda, C. (2019). *Memoria culinaria de las mayores en fondas del centro histórico de Puebla: entrevista etnográfica y cartografía social*. (Tesina). Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Recuperado de <https://repositorioinstitucional.buap.mx/server/api/core/bitstreams/95407e61-8443-45b5-a149-a357ae19a4e3/content>
- Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas (CEDIPIEM, 2023). *Pueblos indígenas. Otomí*. Recuperado de <https://cedipiem.edomex.gob.mx/otomi>

- Gobierno de México (2023). Las mujeres son agentes clave para la seguridad alimentaria. *Blog*. Recuperado de <https://www.gob.mx/inmujeres/es/articulos/las-mujeres-son-agente-clave-para-la-seguridad-alimentaria?idiom=es>
- González, B. (2019). *La preservación de los alimentos tradicionales como elemento formador de la identidad gastronómica de la comunidad otomí de San Pablo Autopan*. (Tesis de Licenciatura). Universidad Autónoma de Estado de México. Recuperado de <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/105227>
- Gutiérrez, D. y Leal, L. (2021). *Bebidas ancestrales y tradicionales del altiplano cundiboyacense zhuke, guarapo, masato y sabajón como elemento representativo de la gastronomía colombiana*. (Trabajo de maestría). Fundación Universitaria San Mateo. Recuperado de <http://localhost:80/jspui/handle/123456789/215>
- Halbwachs, M. (1950). *La memoria colectiva*. Recuperado de https://www.academia.edu/17123309/141999311_Halbwachs_Maurice_La_Memoria_Colectiva_pdf?email_work_card=view-paper
- Hedrerá-Manara, L., Mazzuchelli, N. y Íñiguez-Rueda, L. (2022). Una revisión sistemática de literatura: memoria colectiva, infancia y migración. *Sociedad e Infancias*, 6(2), 179-192. Recuperado de <https://acortar.link/yOna9C>
- Jasso-Arriaga, X. (2013). Escenarios y modelo de usos-suelo dentro de un área natural protegida: Ejido de San Antonio Acahualco. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 10(3), 265-282. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=360533096001>
- López, D. (2022). Desfragmentación de la memoria colectiva: condición de posibilidad para la formación ciudadana. *Revista Boletín REDIPE* 11(2), 55-73. Recuperado de <https://revista.redipe.org/index.php/1/article/view/1668/1578>
- Moreira, R. (2006). Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos. ALTER III Congreso Internacional de la Red SIAL Alimentación y Territorios. Recuperado de <https://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/3560/1/2006.03.001.pdf>
- Osorio-González, R. y Castro-Ricalde, D. (2021). Aproximaciones a una metodología mixta. *Novarua* 13(22), 65-84. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/353084328_Aproximaciones_a_una_metodologia_mixta
- PueblosAmérica (s/f). *San Antonio Acahualco (México) Zinacantepec*. Recuperado de <https://mexico.pueblosamerica.com/i/san-antonio-acahualco/>
- Restrepo, E. (2018). *Etnografía. Alcances, técnicas y éticas*. Fondo Editorial de la Universidad Mayor Nacional de San Marcos. Recuperado de <https://www.aacademica.org/eduardo.restrepo/3.pdf>
- Salinas, Y., Soria, J. y Espinosa, E. (2010). *Aprovechamiento y distribución de maíz azul en el Estado de México*. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. Recuperado de <https://www.compucampo.com/tecnicos/maizazul-edomex.pdf>
- Sánchez, M. S., Verdugo, A. G., López Z., E. J. y Vela, G. G. (2019). El atole agrio. Su presencia y modo de preparación en la cultura alimentaria de Chiapas. En L. Álvarez y G. Palacios (Coords.). *El maíz. Conocimiento de su patrimonio gastronómico y cultural*. Colección Montebello. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. Recuperado de <https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/1363?show=full>
- Sosa, M. y Thomé, H. (2022). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 31(58), doi: <https://doi.org/10.24836/es.v31i58.1098>
- Torres, D. (2018). *Recuperación de la memoria alimentaria y saberes ancestrales de los adultos mayores vinculados a la ULATA, veredas la requilina y el uval en Usme*. (Trabajo de maestría). Pontificia Universidad Javeriana. Recuperado de <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/34841/1.%20Trabajo%20de%20Grado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Trejo, P. (2021). *La memoria alimentaria, un ritual de los ancestros en la cultura tradicional*. *Gourmet De México, Vive El Placer De La Gastronomía*. Recuperado de <https://gourmetdemexico.com.mx/sin-categoria/la-memoria-alimentaria-un-ritual-de-los-ancestros-en-la-cultura-tradicional>