



XVIII. Ahuautle: reminiscencia prehispánica y patrimonio gastronómico del Lago de Texcoco

Edith Villaseñor Arreola
Marcelino Castillo Nechar
Centro Universitario Texcoco
Universidad Autónoma del Estado de México

Resumen

El ahuate es un elemento destacado del patrimonio gastronómico de México con raíces prehispánicas. Se trata de la hueva de una chinche lacustre llamada axayácatl, que se encuentra en el Lago de Texcoco. Era parte de la alimentación de personajes importantes como Moctezuma Ilhuicamina, quien lo consumía en tortitas para el desayuno, entre otros platillos de la región lacustre. El ahuate era utilizado en ceremonias importantes, como el Siglo Mexica, que se llevaba a cabo cada 52 años. En esta celebración, el ahuate se utilizaba en rituales de sacrificio en honor a la deidad Xiuhtecuhtli, el Dios del Fuego. Su historia y origen se remontan a los rituales ancestrales de los mexicas, lo que lo convierte en un elemento de gran valor histórico y cultural en la gastronomía mexicana.

109

Desarrollo

El patrimonio gastronómico de México es un tema por demás extenso, colorido y apasionante en el que -cada día- es posible encontrar un tema nuevo del que aprender, uno de ellos es el ahuate como reminiscencia prehispánica.

El ahuate es un recurso alimenticio que conserva no solo el nombre en náhuatl -desde su origen-, sino una producción y consumo que data de más de cinco siglos. Es recurso endémico del Lago de Texcoco, era consumido por grandes personajes como Moctezuma Ilhuicamina, el Huei tlatoani de Tenochtitlan (1440-1469), a quien se le servían tortitas de ahuate para el alimento de la mañana, entre otros 30 platillos que se le ofrecían de esta vasta zona lacustre.

Y es que, caminar por las orillas de las zonas lacustres del lago como en el Nabor Carrillo o la Ciénega de San Juan, es sentir la energía no solo de un entorno natural mágico, sino de las fuerzas que dieron sentido a una cultura prehispánica rica en manifestaciones, tradiciones y recursos. Uno de ellos, precisamente es el denominado ahuate.

Pero ¿qué es el ahuate? Es la hueva de una chinche lacustre denominada axayácatl, que desova preponderantemente en la temporada de lluvias en el altiplano central de México.



En la época mesoamericana, se incluía en la alimentación de los habitantes de aquella sociedad ya que, por sus nutrientes, era parte importante en su dieta. Esta era balanceada al preverse en ella los tres macronutrientes necesarios para la salud humana: proteínas, hidratos de carbono y lípidos o grasas. Para el caso de los aportes proteicos, los consumían principalmente de los insectos, entre ellos: el propio axayácatl y su hueva. Este alimento está registrado en el Códice Florentino en el que se dice que: “era dado como tributo a Moctezuma para su desayuno”.

En esta época prehispánica, el ahuate se empleaba en la celebración del siglo mexicana, la fiesta más importante de los nahuas que se llevaba a cabo cada 52 años, la ritualidad del Fuego Nuevo o cierre y apertura de siglo. En esa ceremonia el ahuate se vertía sobre el cuerpo del sacrificado en honor de la deidad principal que era Xiuhtecuhtli -el Dios del Fuego- a quien se le rendía culto y sacra ritualidad. El gran valor histórico y origen tan antiguo del ahuate, data de los rituales ancestrales de los mexicanos.

Pero no solo los prehispánicos consumían el ahuate, los mismos conquistadores se dieron cuenta de su gran valor nutricional y su fácil proceso de producción que lo agregaron a sus platillos de Semana Santa para prescindir las carnes rojas, es decir, empezaron a incluir las tortitas de ahuate los viernes de vigilia en sustitución de proteína animal. En la actual receta de “*Romeritos con camarón molido*”, que se acostumbra en México durante la Cuaresma, el ingrediente original era el ahuate, el cual se empezó a usar en la etapa de la Conquista.

Actualmente, pocos saben de la existencia de este recurso alimenticio llamado ahuate, pero hay depositarios y herederos de esa gran tradición gastronómica que aún mantienen vigente el recuerdo de ese alimento, tanto en su producción como en su consumo. Al ser generada en los lagos de la cuenca central de México y legarla como un patrimonio gastronómico a sus descendientes, la producción ha sobrevivido con un número reducido de familias que se dedican al cultivo de este mosquito y de su hueva en los mantos acuíferos del lago de Texcoco. La riqueza proteica y el sabor de este alimento le ha valido ser llamado: El caviar mexicano debido a sus propiedades nutritivas, pues aporta entre un 60 y 80% de proteína de alta calidad, dependiendo de la especie de la que se trate.

En la época reciente, el primer rescate del ahuate y su difusión fue en la década de los noventa, en un restaurante de los alrededores de Texcoco. El menú tenía un desayuno llamado “Tortitas de ahuate en salsa verde”.

La investigación realizada, a principios de 2018, nos permitió observar que varios restaurantes y negocios, incluían en su menú el ahuate, por lo cual vimos la necesidad de hacer un estudio que analizara la importancia gastronómica, pero también de su producción, comercialización y consumo, de este recurso endémico, del lago de Texcoco. La intención era para revalorarlo, rescatarlo y generar estrategias y acciones que permitieran darlo a conocer, incluirlo en la alimentación cotidiana de los habitantes de la región y visualizar acciones para posicionarlo como un distintivo turístico de esa zona.

Al realizar los primeros acercamientos a la zona de estudio, entrevistando a los habitantes, visitantes y empleados de negocios, para pedir información sobre el platillo, la respuesta común era: “creo que son insectos, pero no sé bien, dicen que es comida prehispánica, alimentación antigua”.



Precisamente, el desconocimiento de las personas sobre la importancia del ahuate fue el motivo para emprender este estudio, así como las escasas investigaciones que sobre la alimentación prehispánica había, en particular del ahuate.

Tuvimos la fortuna de conversar con encargadas de cocinas económicas, empleados de restaurantes, con familias y mujeres de la comunidad -que manifestaban interés por la cocina tradicional- y nos dimos cuenta que era posible emprender acciones para el rescate del ahuate, ya que entre tales habitantes de la región, se reconoció que el ahuate era un importante recurso gastronómico de producción antigua en la región que enfrentaba serios problemas para su subsistencia y que debía ser analizado para encontrar alternativas viables a su producción, consumo y comercialización.

Cabe indicar que el ahuate se considera un patrimonio gastronómico, pues, entre otras características, sus técnicas de producción se conservan desde su registro en el siglo XVI hasta hoy, además de ser uno de los platillos originales de la época. Aunado a ello, existen valores culturales heredados a través de los siglos, que por la ritualidad que subyace en su gastronomía tradicional, le otorgan identidad y valor nutricional a este alimento. Hoy, el platillo ha subsistido y se le conoce como: las “Tortitas de ahuate en salsa verde”, el cual es típico en la región Texcoco y forma parte de las fiestas tradicionales del territorio que se realizan para iniciar las actividades agrícolas y de la siembra anualmente.

A través de los siglos se ha preservado la receta de ese platillo, el cual conserva su delicioso sabor y lo distingue de cualquier otro ahuate que se produzca en otras latitudes del país, por la salinidad que poseen los mantos acuíferos del Lago de Texcoco.

Además del platillo típico, existen otras presentaciones de este alimento, como el llamado: “Ahuate en tostadas de ajonjolí”, como se ve en la imagen 1.

Imagen 1: Ahuate en tostadas de ajonjolí.



Fuente: fotografía propia.



Las investigaciones realizadas sobre el ahuate han mostrado que, al denominado caviar mexicano, no se le ha otorgado la verdadera importancia que posee como recurso alimenticio histórico, gastronómico y nutritivo. Aunque se le considera un alimento con proteína de alta calidad; aunque han faltado acciones integrales para su recuperación.

Hoy, la escasez del recurso ha provocado que su empleo en la cocina tradicional mexicana vaya disminuyendo. Tanto el axayácatl como su hueva, son comestibles y se encuentran en zonas lacustres como las alcaldías Xochimilco y Tláhuac, y en la región Texcoco.

Como vestigio gastronómico, la producción del ahuate, en el actual municipio de Atenco, tiene una tradición que lo hace factible de convertirse en un patrimonio cultural de gran importancia por los procesos de cultivo, familias productoras, negocios que lo expenden y las expectativas de los visitantes por degustarlo.

Es muy fácil llegar a Atenco, ya que este municipio está ubicado en el oriente del Estado de México (véase mapa 1). Su localización geográfica y su historia lo han posicionado en un lugar relevante en el mundo mesoamericano, pues se han encontrado vestigios de grandes animales que caminaron esos territorios y lagunas, como el mítico mamut, del cual se tiene un museo en la región y que, junto a sus rituales prehispánicos, construcciones arquitectónicas y edificios coloniales, entre otras, le otorgan beneficios patrimoniales diversos, al ser poseedor de una herencia tanto natural como culturales notables. La misma palabra Atenco proviene de la antigua lengua náhuatl formada por dos raíces: “Atl” que significa agua y “entli” que significa orilla, incluyendo la sílaba “co” que alude un locativo, lo cual establece su gran significado: *En la orilla del agua*, por su ubicación en la orilla del lago de Texcoco.

Mapa 1: Ubicación municipio Atenco



Fuente: Google Maps

La investigación que hicimos se ha vuelto parte de un camino que pretende seguir sumando fuerzas y energías para hacer de este recurso, un distintivo de la región. Al acercarnos al entorno natural del ahuate, con entrevistas hechas a productores, funcionarios públicos, habitantes de la región y visitantes, detectamos un interés por sumar esfuerzos para su recuperación.



Una de las grandes experiencias vividas fue la que tuvimos con el sr. Rafael Villanueva García y su familia, quienes nos proporcionaron información no solo muy valiosa, sino haciéndonos partícipes - paso a paso- del proceso de cultivo, producción y consumo del ahuate. Introducirse en las zonas lacustres donde se cultiva el ahuate, insertar las ramas de material orgánico al agua para que las chinches desoven, extraer los huevecillos de las ramas y limpiarlas hasta cernir la hueva, secarla y prepararla para cocinarla, fue una experiencia que nos trasladó a tiempos inmemoriales.

Esto que se lee rápido, en realidad lleva su tiempo de preparación, al menos dos semanas, en el que se disponen de los materiales, las ramas, la manera de insertarlas, retirarlas y ponerlas al sol a secar y después llevar a cabo el refregado, entre otras cuestiones. A todo ello se sumó el convivir con la familia de productores quienes nos compartieron experiencias y conocimientos que rememoran saberes heredados, técnicas, recetas y, sobre todo, los retos para mantener vivas estas tradiciones.

Por otro lado, cabe mencionar que la técnica empleada para la producción es la misma usada hace cinco siglos por los habitantes de la región; una característica más por lo que se denomina patrimonio cultural, incluyendo que el cultivo del producto es parte del equilibrio medioambiental de los mantos acuíferos del espacio.

La problemática encontrada, además de los conflictos político-sociales que forman parte del territorio *per se*, incluye varios aspectos, entre ellos, la gradual desecación de los lagos y la desmedida introducción de alimentos industrializados de consumo inmediato a las localidades más apartadas de la región; la gente que preparaba ahuate hace más de tres décadas, ya no lo encuentra, porque ya cambiaron sus hábitos alimenticios o ya no están.

Aunque ese tipo de problemas impacta en el ahuate y atentan a su preservación, no le resta importancia como alimento valioso que requiere no solo investigaciones profundas -en cuanto a su producción lacustre y preparación- sino a acciones que lo difundan y rescaten con los actuales depositarios de este recurso.

A propósito, los resultados obtenidos de la investigación en cuestión han permitido implementar estrategias y acciones tanto para concientizar, como para desarrollar acciones conjuntas con los diversos actores sociales vinculados a la producción y consumo del ahuate. Entre ellas, se llevaron a cabo talleres, cursos, pláticas, difusión del recurso -especialmente apoyado por el Centro Cultural Atenco- y participaron Chefs, periodistas, productores, funcionarios y habitantes, donde destacaron las cualidades y beneficios de este producto endémico del lago. Tal fue el impacto que, para estos cursos, los funcionarios respondieron con su apoyo para difundir y continuar con la capacitación a los interesados en la producción del ahuate.

El ahuate, como patrimonio gastronómico cultural, a pesar de que se encuentra en peligro de extinción, tiene la posibilidad de ser recuperado mediante una acción conjunta e integrada que no solo registre sus recetas, platillos e ingredientes, sino sus técnicas tradicionales de producción, sus implementos de pesca, las tradiciones y rituales gastronómicos e incontables características que lo vuelven un patrimonio cultural con identidad ancestral para el territorio de Atenco y la zona lacustre de Texcoco.



Durante la investigación, pudimos observar que pese a las cualidades nutritivas, históricas y rituales que posee, está cerca de la extinción, por lo que es necesario el apoyo de todos quienes concurren a este territorio donde el ahuatele es un vestigio gastronómico que puede aportar a la identidad cultural de la región.

¿Te gustaría probarlo? Pues no esperes más. Ven a Texcoco, a sus recorridos gastronómicos, en el que no solo vivirás la experiencia de una degustación ancestral del ahuatele, sino que podrás convivir con los herederos de este patrimonio y sentir la magia de una zona lacustre que hoy se niega a morir para seguir prodigando de recursos a la región y a sus visitantes.

