



ANALIZAN LA CONSTRUCCIÓN DE LA MEMORIA CULINARIA DE LOS NAHUAS DE SAN MATEO ALMOMOLOA

- El antropólogo Daniel de Jesús Contreras realizó una etnografía en esta comunidad de Temascaltepec, en el Estado de México
- Su participación se enmarcó en el Seminario Internacional de Cocinas 2026

San Mateo Almomoloa, ubicado en el municipio de Temascaltepec, Estado de México, es un pueblo donde 51.73 por ciento de su población tiene ascendencia indígena, pero solo 25.88 por ciento es hablante del náhuatl. Localizado en el descenso de las cordilleras del Nevado de Toluca, en una zona boscosa, produce maíz, frijol, haba y trigo como parte de su agricultura tradicional, aunque también se observa un modelo comercial orientado hacia el maíz elotero, chícharo y col de Bruselas.

Una conferencia sobre la cocina y memoria de esa localidad fue impartida por el académico de la Universidad Autónoma del Estado de México, Daniel de Jesús Contreras, en la reciente [sesión](#) del Seminario Internacional de Cocinas, coordinado por las investigadoras del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), instancia de la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, adscritas a la Coordinación Nacional de Antropología.

Resultado del trabajo etnográfico, el antropólogo expresó que, en la comunidad, la memoria culinaria constituye una representación colectiva de la gastronomía que se articula con la identidad, emociones, conocimientos y prácticas culturales.

La cocina nahua, dijo, no es únicamente un espacio para elaborar alimentos, sino que funciona como un lugar de transmisión de la memoria colectiva, donde los sabores, aromas, utensilios y técnicas tradicionales preservan el vínculo con el territorio, la historia familiar y los orígenes comunitarios. Además, de conectarse con el traspatio, la milpa y el monte, de donde se obtienen muchos de los alimentos.

En su análisis, Contreras señaló que la memoria culinaria en San Mateo Almomoloa se expresa en cinco ejes: nostalgia y pasado, memoria encarnada, dimensión emocional, sensorialidad y materialización de la memoria. En el primero, existe una añoranza por alimentos tradicionales que han sido desplazados por la modernidad, entre ellos los hongos, quelites, combas (una variedad de frijol) y chilacayotes.

El segundo significa que el conocimiento culinario reside en el cuerpo de las personas que preparan los alimentos, quienes, valiéndose del tacto y la vista, determinan el punto exacto de una masa o un atole, sin depender de medidas escritas.



En cuanto a la dimensión emocional, la comida tiene significados distintos, al evocar tanto felicidad como dolor. Los platillos pueden recordar celebraciones familiares y convivencias comunitarias, pero también pérdidas, duelos y épocas de escasez. Así, en contextos como la fiesta de san Isidro Labrador, se experimenta la abundancia, algarabía o felicidad por el ciclo agrícola en marcha; pero, ante la ausencia de algún ser querido, se presentan la desdicha y el luto permanente.

La sensorialidad refiere a que los olores, colores, sabores y sonidos durante la preparación de alimentos activan recuerdos profundos, conectando con la infancia o con episodios de bienestar. Finalmente, la materialización de la memoria establece una relación afectiva con espacios como la milpa o el monte, y con objetos heredados, como tortilleras, cazuelas o el fogón, trascendiendo su utilidad práctica.

El investigador también abordó algunos de los símbolos de identidad cultural de los nahuas de San Mateo Almomoloa, como el uso del tequesquite en la preparación de quelites o atole negro de maíz azul, y la cocina de humo. Si bien la modernidad ha introducido las estufas de gas, el fogón sigue usándose por su eficiencia para guisar grandes cantidades de alimentos y, sobre todo, porque aporta un sabor que la comunidad reconoce como propio. “Para los nahuas, representa el centro del universo, es lo que permite su reproducción biológica y cultural. Ahí se procesan los alimentos, se cuentan historias y también se configura la memoria”, expresó.

Por su parte, la antropóloga Hernández Albarrán dijo que este trabajo permite recordar que la alimentación no tiene sentido si no se vincula con el territorio y la memoria, porque están íntimamente relacionados. “Tiene qué ver con cómo las comunidades se han desarrollado en cierto entorno, y cómo generan memoria e identidad con base en él y en el conocimiento para aprovechar los recursos”.

Finalmente, la investigadora Peña Sánchez señaló que el modelo trabajado por el autor es específico respecto a la relación con las narrativas que las personas integran en torno a sus espacios, relatos y paisajes. “Esos recuerdos se van a retomar para significarlos, representarlos y, en su momento, recrearlos y generar innovaciones dentro de la tradición y los soportes materiales que sostienen la memoria biocultural y emocional, que se materializa en el cuerpo-persona-comunidad”.

La próxima sesión del Seminario Internacional de Cocinas será el 1 de septiembre de 2026, a las 11:00 horas. Participará el antropólogo Charles-Édouard de Suremain, del Museo Nacional de Historia Natural de París, Francia, con la ponencia *¿Una comida perturbadora? El contraejemplo patrimonial del apthapi en Bolivia*, que será transmitida por el canal de YouTube de la Coordinación Nacional de Antropología.

---oo0oo---



Cultura
Secretaría de Cultura



2026
año de
**Margarita
Maza**