

Fecha 07.02.2026	Sección Estado de México	Página 9
----------------------------	------------------------------------	--------------------



BENJAMÍN RAMÍREZ

otaconmx@yahoo.com.mx

La cultura alimentaria

Emiliano sale al patio con una bolsa de plástico y unos cerillos; desde afuera Miguel, su hermano, ya lo espera con un par de ladrillos viejos que serán colocados para hacerle “casita” a unos trozos de carbón. Al cabo de unos minutos han logrado encender un fuego ligero; emocionados van separando la braza de la ceniza. Pasa el tiempo y es momento de realizar el experimento; de la bolsa sustraen un puño de maíz palomero, el cual es depositado nerviosamente sobre el montón de ceniza, una vez cubiertas las semillas colocan braza sobre esta. De un momento a otro salen disparadas rose-tas de maíz. En un tazón reúnen el botín, le quitan un poco de ceniza y se disponen a ver una película de acción. Sin pensarlo han recreado el posible origen de las palomitas de maíz, y llevan a su boca un alimento rico y saludable.

¿Cómo se clasifican los alimentos? A lo largo de los años, las civilizaciones que dieron paso al dominio del terreno fueron conociendo y categorizando los distintos alimentos que se encontraban a su paso. Todos pasaron por el tamiz del paladar para darles un valor, y del cual se desprenderían las costumbres alimentarias.

El antropólogo Paul Kirchhoff, en su obra Mesoamérica. Sus límites geográficos, composición étnica y características culturales, describe el desarrollo de los Agricultores superiores, quienes lograron aprender de las estaciones climato-lógicas y aprovecharon los recursos. Con la domesticación de plantas y animales se prosiguió a, de nueva cuenta, la selección y clasificación, que repercutiría en la dieta de pueblos tanto nómadas como sedentarios. No debemos pasar por alto que el ser humano, en toda su historia, trata

de entender el medio que lo rodea, en un inicio esta búsqueda lo condujo a crear mitos y leyendas, los cuales dieron paso a las religiones y las creencias espirituales.

Tal cual lo explica el antropólogo Alberto Peralta, en su libro Cultura gastronómica en la Mesoamérica prehispánica, los pueblos indígenas sustentaron su alimentación en el valor asignado a los alimentos mediante la explicación de su propia creación. De esta manera llevaron a la mesa alimentos sagrados, festivos, cotidianos, ocasionales y abominables. Mismo fenómeno pasaría en Europa o Asia, quienes, a través de sus creencias religiosas, conformaron una dieta según el momento, fecha o dogma.

Los años transcurrieron, la fusión alimentaria novohispana dispó algunas tradiciones, mientras que otras se arraigaron aún más. Por ejemplo, los productos de la milpa se consolidaron entre criollos y mestizos, mientras que el consumo de insectos quedó relegado por varios años. Así como, del mismo modo, las técnicas para la elaboración de palomitas quedaron sujetas a la aplicación de aceite o mantequilla para reventarlas, olvidando que con el simple calor se consigue el mismo efecto.

