

Boletín N° 405
5 de noviembre de 2018

La cocina de negros mascogos es revalorada por antropólogos del INAH

*** El IV Encuentro y Seminario Cocinas en México está dedicado a la comida tradicional de nuestra tercera raíz, que incluye a la autodenominada tribu de los negros mascogos de Coahuila

*** Con la exposición *Entre el mortero y el acero. La cocina mascoga* se busca sensibilizar sobre la presencia en el noreste de México de poblaciones afrodescendientes

El Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) está de manteles largos este 6 de noviembre con el sabor de la cocina afrodescendiente en la mesa del IV Encuentro y Seminario Cocinas en México, que pretende hacer evidente la influencia e importancia de esta cocina en la cultura alimentaria, urgente de conocer, retomar y asumir como parte de nuestras tradiciones e identidad.

Bajo esa premisa es que dos esquemas de investigación nacional, inscritos en la Coordinación Nacional de Antropología del INAH: Cocinas en México, coordinado por la antropóloga Edith Yesenia Peña Sánchez, y Afrodescendientes y Diversidad Cultural, dirigido por la antropóloga María Elisa Velázquez Gutiérrez, prepararon de manera conjunta el programa del IV Encuentro y Seminario Cocinas en México, con conferencias, una mesa de debate, conversatorio con cocineras tradicionales afrodescendientes, muestra gastronómica y venta de productos comestibles y artesanales.

Asimismo, se montó la exhibición *Entre el mortero y el acero. La cocina mascoga*, con la cual las antropólogas pretenden sensibilizar sobre la presencia de poblaciones afrodescendientes en el noreste de México con expresiones culturales propias, de las que destaca su cultura alimentaria. La muestra permanecerá abierta al público del 6 al 20 de noviembre, en el vestíbulo de la Coordinación Nacional de Antropología del INAH (avenida San Jerónimo N° 880, colonia San Jerónimo Lídice, cerca del asta bandera).

Los negros mascogos, búsqueda de libertad

Si bien la historia de las personas africanas en México se remonta al siglo XVI, cuando junto con los españoles comenzaron a llegar a nuestro país provenientes de África para trabajar en las enormes plantaciones, ranchos o zonas mineras del virreinato como esclavos, la presencia de los negros mascogos ocurrió más tarde y se relaciona con el Sendero de Lágrimas que vivieron “indios americanos”, su búsqueda de libertad en la colonia española, las Guerras Seminolas y las relaciones en el proceso de emancipación en Estados Unidos, así como transfronterizas que separan Coahuila y Texas, entre muchos otros procesos históricos.

La antropóloga Yesenia Peña Sánchez abunda que a finales del siglo XVII y principios de XVIII, ante las condiciones de explotación en que vivían los esclavos negros en plantaciones, principalmente de algodón, en Carolina del Sur, Georgia y Alabama, huyeron hacia el sur. En su camino comenzaron a convivir con indios americanos, conocidos como seminolas (cimarrones en alusión a su estado silvestre o fugados) con quienes participaron en guerras y desplazamientos.

Una vez que La Florida dejó de ser colonia española y se anexó a Estados Unidos, aquellos grupos de negros participaron en subsecuentes conflictos conocidos como las Guerras Seminolas, por su oposición al operativo que tenía por objeto la reubicación de las tribus de Florida al *Indian Territory* propuesto.

En 1850, los mascogos entraron a territorio mexicano, donde ya había sido abolida la esclavitud, para solicitar amnistía, junto con tribus de seminolas y kikapúes, los primeros, con el fin de evitar el yugo de la esclavitud, y los segundos, su reducción. En años posteriores se les concedió, pero antes tuvieron que luchar contra los llamados “indios bárbaros”. La tribu de negros mascogos vive desde mediados del siglo XIX en la colonia El Nacimiento, municipio de Múzquiz, dentro de la región Carbonífera de Coahuila.

En 2012, la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas les otorgó la cédula de identificación como afrodescendientes, y en 2017, el gobernador en turno, Rubén Moreira, decretó su reconocimiento como grupo étnico de Coahuila, con lo que se reconoce su unidad, idioma, derechos históricos y de autodeterminación, libertad de convivencia, organización social, economía y política con sus propios sistemas normativos, con libertad de preservar y de enriquecer sus expresiones culturales y territorio.

Yesenia Peña explica que los mascogos han presentado constantes procesos de mestizaje, aculturación, hibridaciones y reconfiguraciones culturales en su trayectoria histórica, que hacen que sus integrantes contemporáneos mencionen que ya sólo queda una negra pura; hoy existe una nostalgia de las personas mayores y una fuerza de reivindicación de jóvenes que pretenden innovar las tradiciones con respecto a los capitales políticos, económicos y sociales contemporáneos.

Cocina mascoga, apropiación e hibridación de la cultura alimentaria del noreste

La cocina junto con el canto *a cappella* (cantos a capela de corte espiritual que se considera evocan el estadio de esclavitud y la búsqueda de libertad) son de las expresiones culturales de relevancia, detalla la antropóloga. Aunque la cocina mascoga es la misma que se comparte con el noreste de México y sur de Texas, destacan como suyos dos platillos principales que podrían proceder de la lengua afroseminol:

El *tetapún* (pan de camote) y un atole de maíz quebrado en el mortero, cocido con agua de ceniza al que se le agrega azúcar, conocido como *soske*. También se encuentra el *domplet*, un caldo de pollo en el que su preparación requiere elaborar de manera artesanal la pasta en tiras planas que se agrega al puchero.

Pero el asado de puerco, el arroz rojo, blanco o amarillo; el caldo de espinazo de cerdo, los tamales norteños, el menudo, la fritiada, el puré de papa, las gordas de elote con chile, la capirotada y las aguas frescas de fruta, propios de la cocina mexicana del noreste, adquieren características singulares al paladar de la tribu, en las que integran recursos, tecnologías y recetas para su elaboración.

Como ejemplo, Yesenia Peña menciona el manejo del mortero de tronco de árbol con pilón largo que se sigue utilizando para moler semillas y quebrar el maíz, considerado tanto de origen africano como indio. Es relevante también el uso de “los aceros”, explica, utensilios de cocina elaborados de hierro fundido con los que se puede cocinar al aire libre sobre leña, brasas o estufa, de uso extensivo en el norte de México y Texas en los siglos XIX y XX, detalla la antropóloga.

Para dar cuenta de la riqueza culinaria de los mascogos, como parte de las actividades del IV Encuentro y Seminario Cocinas en México se montó la exposición *Entre el mortero y el acero. La cocina mascoga*, que incluye 119 fotografías representativas de la comunidad y de la cultura alimentaria, en formato digital a color, impresas en *foamboard* de diferentes dimensiones.

Distribuida en 13 conjuntos fotográficos e imágenes de gran formato, la muestra da cuenta de 20 platillos salados y dulces, tipos de cocinas y utensilios que materializan una memoria ancestral y estrategias adaptativas y de movilidad, hechas recetas. La exhibición incluye también utensilios de cocina y molienda empleados por la tribu de negros mascogos: aceros norteños y un mortero.

Las imágenes son una muestra del registro etnográfico realizado en la comunidad del Nacimiento, por los antropólogos Lilia Hernández Albarrán, Paola Zúñiga Escobar, Diana Laura Balderas, Esmeralda Paredes Almaraz, Edith Yesenia Peña Sánchez y Fausto Dzilam Méndez Villagrán. Cabe destacar que el Programa Nacional Cocinas en México actualmente desarrolla una investigación sobre la cultura alimentaria de la población mascoga.

En nuestro país comienza a ser visible la situación de las poblaciones afrodescendientes con base en la organización de las comunidades que buscan que su presencia sea reconocida en el contexto de los derechos humanos, dice Yesenia Peña; uno de los elementos cruciales es la cultura alimentaria, reflejada en la memoria,

territorio y patrimonio vivo de los mascogos: cocina que manifiesta la interacción con el entorno, actividades ganaderas y agrícolas, el autoconsumo y con platillos considerados de la vieja cocina mascoga, además de una fuerte apropiación e hibridación de la cultura alimentaria del noreste de México y sur de Estados Unidos, finaliza la antropóloga, no sin antes invitar a conocer la cultura alimentaria de esta tribu.

