

Boletín N° 409
7 de noviembre de 2018

Revaloran aportes de la afrodescendencia en la culinaria mexicana

*** Se efectuó el 4to. Encuentro y Seminario Permanente Cocinas en México, que tuvo como eje temático la influencia de la cocina afro en la cultura alimentaria nacional

*** En época novohispana, la cocina era un lugar de creación de saberes, intercambio de conocimientos, pero también de resistencia cultural: María Elisa Velázquez

Pensado como un espacio de diálogo entre académicos, productores y cocineras, para conocer los sistemas, saberes y patrimonios alimentarios de nuestro país, el 4to. Encuentro y Seminario Permanente Cocinas en México, organizado por el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), estuvo dedicado a la influencia de la afrodescendencia en la culinaria mexicana.

Efectuado en la Coordinación Nacional de Antropología (CNAN), el encuentro permitió evidenciar la influencia e importancia de la cocina afro, históricamente negada, con el fin de retomarla y asumirla como parte de las tradiciones e identidades de México.

Al presidir el acto inaugural, la doctora María Elisa Velázquez, coordinadora nacional de Antropología del INAH, señaló que las cocinas han sido fundamentales en los procesos sociales y culturales del país. Ejemplo de ello, citó, se dio en la época virreinal, cuando en las cocinas se reunían mulatas, indígenas y españolas para intercambiar conocimientos y saberes, pero también era el espacio donde por medio de los platillos había una resistencia cultural.

“Las mujeres afro eran las cocineras en la época novohispana, entre sus tareas estaban, por ejemplo, preparar y servir el chocolate. Vale la pena referir que no siempre podemos encontrar orígenes y raíces africanas en la comida mexicana, pero es posible reconocer procesos complejos de reproducción cultural en donde hay una recreación con nuevos saberes, tecnologías y conocimientos, que inicia en el siglo XVI, continúa en el XIX y sigue vigente hasta nuestros días”.

La antropóloga añadió que los afrodescendientes fueron y son hasta hoy, un grupo heterogéneo, “muchos que arribaron como esclavizados a la entonces Nueva España se hicieron libres, por tanto, no es lo mismo la cocina afrodescendiente de Veracruz, que la de la Costa Chica de Oaxaca o la de los mascogos de Coahuila, las variantes que presentan tienen que ver con las culturas con las que convivieron los afro y eso enriquece nuestro patrimonio cultural”.

En tanto, la coordinadora del Proyecto y Seminario Cocinas en México de la CNAN, Edith Yesenia Peña, expresó que una de las poblaciones que recientemente ha entrado al estudio antropológico desde los derechos humanos son los afrodescendientes, “es importante entender y reflexionar sobre la manera en la que estas comunidades han creado cultura alimentaria a partir de condiciones como la esclavitud —aunque también hubo población libre—, marginación, discriminación, deslocalización del origen y fuertes mestizajes”.

El encuentro académico comenzó con la mesa-debate “De orígenes y reconfiguraciones de la cultura alimentaria”, donde el chef Mauricio Ávila Serratos, coordinador del programa de Cocina Tradicional de México de la Dirección General de Culturas Populares, habló sobre los productos traídos por los africanos a México y aquellos que fueron sustituidos en la culinaria afrodescendiente.

Entre los de origen africano refirió al ajonjolí, lenteja, caña de azúcar, plátano, melón, café y jamaica, mientras que aquellos incorporados fueron la res, arroz, pepita, cacahuete, coco, calabaza y camote.

En la mesa moderada por Lilia Hernández Albarrán, co-coordinadora del Seminario Permanente Cocinas en México, el doctor Steffan Igor Ayora, de la Universidad Autónoma de Yucatán, dictó la conferencia magistral *Tecnologías culinarias e innovaciones en la cocina contemporánea*, en la que argumentó que para entender la cultura alimentaria es necesario revisar los recursos tecnológicos empleados en la elaboración de la comida y su expansión.

“Todas las cocinas, sean étnicas, regionales o nacionales, experimentan procesos de cambio y reafirmaciones, las cocineras domésticas y profesionales sugieren transformaciones que van desde las recetas hasta modificaciones radicales en los platillos”, puntualizó.

Enseguida, la doctora Peña dictó una conferencia sobre la cocina mascoga, en la que expuso la labor etnográfica hecha en la Comunidad del Nacimiento, en Múzquiz, Coahuila, donde reside el grupo autodenominado “tribu de los negros mascogos”, y que dio origen a la exposición fotográfica colectiva *Entre el mortero y el acero. La cocina mascoga*, que se exhibe por primera vez.

Hizo hincapié sobre cómo esta cocina se ha conservado en la intimidad de la comunidad y poco a poco se empieza a abrir para darse a conocer. Algunos residentes brindan servicio gastronómico en torno a platillos que consideran suyos, como el atole de maíz (*soske*) y el pan de camote (*tetapún*).

Posteriormente, en el conversatorio “Rastreado la afrodescendencia en las cocinas mexicanas”, Raquel Torres, directora de “Acuyo”, taller de cocina veracruzana, enunció platillos típicos de la cocina afrodescendiente de Veracruz, como las empanadas de yuca, machuca de plátano, casamiento o moros y cristianos, sopa de calabaza y agua ardiente con concentrado de fruta.

En su intervención, Yolanda Camacho, representante de la Asociación Civil Colectiva Costa de Oaxaca Ña’atunda, expuso sobre la cocina afrodescendiente de la Costa Chica oaxaqueña, región en la que prevalece el consumo de productos del mar, pero también chile, piloncillo y tepache. “El recetario de Veracruz es diferente al nuestro y al mascogó, pero los pueblos de Costa Chica de Oaxaca y Guerrero, sí manejan la misma línea en cuestión al uso de productos”, acotó.

El evento cerró con una muestra artesanal y degustación de platillos de origen afrodescendiente como la empanada de calabaza de los mascogos de Coahuila; el platillo veracruzano “casamiento o moros y cristianos”, hecho a base de chuleta ahumada, tortilla, frijoles y arroz, elementos envueltos en hoja de plátano; y el caldo de res con machuco de plátano, de la Costa Chica, Oaxaca.

Asimismo, se inauguró la muestra *Entre el mortero y el acero. La cocina mascoga*, integrada por 119 imágenes tomadas en la Comunidad del Nacimiento, en Múzquiz, Coahuila. Los retratos dan cuenta de cocinas, utensilios, personas de la comunidad y 20 platillos salados y dulces, entre los que destacan el asado de puerco, los frijoles a la charra, tamales norteños, el menudo, la fritada, capirozada, puré de papa, los chicales, las gordas de elote con chile y aguas frescas de fruta.

La exposición permanecerá hasta el 20 de noviembre próximo, en el vestíbulo de la Coordinación Nacional de Antropología (avenida San Jerónimo N° 880, col. San Jerónimo Lídice, Ciudad de México).