

LA INFLUENCIA DE LOS AFROMESTIZOS EN LA GASTRONOMIA DE VERACRUZ

A Veracruz se le considera un estado con mestizaje fuerte de 3 diferentes culturas: la española, la indígena nativa y la afromestiza. Gracias a esto, se ha podido tener una diversidad cultural enorme en la música, costumbres, color de piel y, por supuesto, la gastronomía.

Desde antes de la llegada de europeos o cualquier otra raza a las costas de Veracruz, la región ya era candidata para la creación de diversos platillos. En los registros antiguos de exploradores y misioneros, se relata la variedad copiosa de preparaciones que se ofrecían a Moctezuma. En la actualidad, por la pérdida de recursos y falta de práctica no se practican tantas antiguas preparaciones, pero con el mestizaje se han logrado incluso delicias gastronómicas icónicas del estado de Veracruz. Muchas de ellas fueron traídas por los afromestizos -nuestra "tercera raíz"- que llegaron junto con los españoles tales como el mogo mogo, los plátanos verdes machacados, o las tortitas de yuca. Se creía que las razas originarias de África tenían facilidad de adaptarse a climas tropicales, por lo que se utilizaron en el área de agricultura y pesca en diversas áreas de la Nueva España. Aunque Veracruz no haya sido el único puerto donde dejaron grupos de esclavos africanos, fue el primero.

La cultura afromestiza tuvo acceso rápido a la gastronomía por los servicios en los que se empleaban, tales como cocinera o cuidadora. Era para ellos una manera importante de transmitir amor y conocimiento a través de la comida. De una manera u otra, lograron incluir varios elementos de su propia cocina en la veracruzana, creando así una gastronomía única y representativa de varias zonas del estado.

Una aportación importante también son los ingredientes que se trajeron de África. No solamente los agregaron a la cocina veracruzana, sino que también se cultiva en la actualidad el coco, la yuca, el plátano y la mandioca por su papel importante en la gastronomía de la zona.

La ignorancia y actitud despectiva previene darse cuenta de que también en México se compone de esta tercera raza que aportó muchísimo no solo a Veracruz sino a la cultura mexicana; ¿qué sería del país sin el jarocho, sin el plátano y los mulatos? Aunque poco vista desde un punto de vista histórico, es un bloque base dentro de la cultura alimentaria de México, por lo que sí es importante voltear a ver a aquella raza con respeto e incluso agradecimiento por haber sido un tropezón hacia el camino por una diversidad mayor en cultura humana.