

La cocina afro-mestiza de Veracruz

La riqueza cultural gastronómica de México, está sustentada en las diferentes influencias generadas a partir de los diferentes grupos interraciales devenidos por la explotación del algodón, la caña de azúcar, el café, entre otros. Nuestra tercer raza, la negra.

Una poderosa oleada de grupos de color provenientes de África, específicamente de Mozambique, Congo, Cabo Verde, Mandinga, Yamba y Matamba, arribaron con más fuerza en la época posterior de la conquista y en el periodo del virreinato, traídos como esclavos. Las entradas principales de este segmento se localizaron en dos puntos estratégicos, uno fue a través del Golfo de México, por Veracruz, Tuxpan y Campeche; la otra, por el Océano Pacífico, entrando por Acapulco (Torres y Careaga, 1995), estos puertos de desembarque serían los primeros en tener contacto y mezcla con los diferentes grupos étnicos de la zona, intercambiando así: productos, utensilios y maneras de procesar los alimentos.

El proceso del mestizaje fue de manera paulatina, es decir, considerando la fractura de una sociedad indígena asentada desde tiempos remotos, y la gesta de la estratificación española en el periodo virreinal, aunado al nacimiento de los criollos, y mestizos resultado de la mezcla de españoles con indígenas, tenemos que:

“... Los embarques de negros traídos a nuestro continente se conformaban por tres por ciento de mujeres y 66 de hombres...” (Torres y Careaga, 1995:12)

Precisamente esta fue la clave para generar una mezcla más homogénea entre los indígenas, los españoles, y la población de color, propiciando la inserción de los mulatos (la mezcla de negros con españoles e indígenas) por lo que se dio una mezcla interracial cargada de herencia culinaria africana en los hogares criollos y novohispanos, aportando a la gastronomía nacional, el uso de ingredientes como el uso del coco, plátano macho, tubérculos como: la yuca, mandioca, boniato, etc.

Actualmente encontramos esta influencia no sólo en el aspecto culinario, los estados de la república con más población afroamericana son: Veracruz, Oaxaca, Guerrero, una fuerte presencia en sus platillos se muestra en las ollas veracruzanas, platanos machucados con frijoles, sino también en las diferentes manifestaciones culturales como la música a través de los sones y la algarabía de sus carnavales, la danza con los variados bailes que ofrece cada una de las regiones veracruzanas, y los aspectos raciales que contemplan esta antigua mezcla.

Torres R., y D. Careaga,(1995),*Recetario afromestizo de Veracruz*, vol. 13,
México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.