

# Experiencias silenciadas: breves apuntes sobre la cocina afroamericana

Giobanna Buenahora\*

ISSN: 2007-6851

p. 74-p. 85

Fecha de recepción del artículo: febrero de 2017

Fecha de publicación: abril de 2018

Título del artículo en inglés: *Silenced experiences: brief notes on Afro-Mexican cuisine*

## Resumen

Este texto es una primera aproximación a la cocina afroamericana como campo de saber; se realizó a partir de la revisión bibliográfica de materiales académicos y de investigación, por lo que no es el resultado de un trabajo de campo. El objetivo es indagar sobre el papel de las mujeres afroamericanas en la conformación de la cocina mexicana, pensando en cómo se reconfiguran las políticas de la memoria para insertar en nuestro presente la herencia culinaria de los pueblos afrodescendientes, entendida la cocina como un lugar de memoria fundamental en las representaciones y resistencia de los pueblos afro.

**Palabras clave:** mujeres afroamericanas, patrimonio gastronómico, identidades.

## Abstract

*This text is a preliminary approach to Afro-Mexican cuisine as a field of knowledge; it was carried out based on a bibliographic review of academic and research materials, and is not the result of fieldwork. The objective is to investigate the role of Afro-Mexican women in shaping Mexican cuisine, thinking about how the politics of memory are reconfigured to insert the culinary heritage of peoples descended from Africans into our present, understood as a place of memory fundamental in the representations and resistance of African peoples.*

**Keywords:** Afro-Mexican women, gastronomic heritage, identities.

\* Maestra en Estudios Latinoamericanos (UNAM), integrante de la Red Mexicana de Ciencia, Tecnología y Género (Red Mexciteg) y Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales de Colombia, 2007, otorgado por el Ministerio de Cultura de Colombia (giobannabuenahora@gmail.com).

*Lo que no se conoce no se puede defender  
y mucho menos preservar.*

GERMÁN PATIÑO OSSA

La cocina de las mujeres afrodescendientes es un cúmulo de experiencias que en los últimos tiempos ha sido objeto de exotización,<sup>1</sup> lo cual expone una limitada gama de alimentos y uso de los mismos, una “representación del placer estético, del deseo culinario y del entretenimiento capitalista” (Meneses, 2016: 14). Por ello, abordar este tema desde un enfoque relacional contextualizado se torna importante, si pensamos la diáspora en función de una geopolítica gastronómica, porque resquebraja la suficiencia epistémica del espectáculo de la elaboración de alimentos agenciada por los centros de “saber culinario”. La cocina afromexicana son personas que desde el hacer vehiculan una producción de saberes en que lo doméstico resulta central; es lo que Arboleda llama *suficiencias íntimas*, entendidas como cúmulos de experiencias y valores siempre emancipatorios, reservorio de construcciones mentales operativas, producto de las relaciones sociales establecidas por un grupo a través de su historia, que se concretan en elaboraciones y formas de gestión efectivas, verbalizadas condensadamente en ocasiones, siendo orientaciones de su sociabilidad y su vida. Son suficiencias en la medida que no parten de las carencias, sino que insisten ante todo en un punto de partida positivo, vivificante para el individuo y su comunidad, no propiamente en una actitud permanentemente reactiva frente a los otros “de experiencias y valores emancipatorios en los cuales lo doméstico resulta central” (Arboleda, 2011: 19).

### La metáfora gastronómica

“Somos lo que comemos” es una frase que evidencia la estrecha relación entre ingerir un alimento para saciar el hambre y su impacto cognitivo, físico, espiritual y simbólico. Si somos lo que comemos, es lógico que, en el momento de decidir qué somos, el parámetro de elección se incline a favor de las prácticas alimentarias consideradas civilizadas, aquellas que nos conducen al progreso. Es bien sabido que indígenas y afrodescendientes no formaban parte del estatus civilizatorio colonizador, y si la moral de la gente dependía de su comida, era necesaria una cocina “bien hecha”, alejada de la “[...] provincia de negros y negras, lugar de humus y olores agrios, zonas de aguas calientes, receptáculo de desperdicios” (Ortiz, 1996).

Son varios los momentos históricos en que la cultura alimentaria de afrodescendientes e indígenas ha sido menoscabada. Si bien la gente suele aferrarse a sus costumbres alimenticias, también es cierto que en algunas situaciones donde se juega la diferenciación social y se realiza un constante ejercicio de discriminación las comunidades generan un proceso de ocultamiento

1. La *exotización* hace referencia a convertir lo cotidiano de las comunidades en una rareza y así poder romantizar, que viene a ser, en algunos casos, un ejercicio de discriminación.

de lo que comen, para que el otro no vea sus limitaciones alimentarias. La comida refleja el estado social, y quizá esto llevó a que indígenas, negros y mestizos ocultaran los valores autóctonos para poder “parecer” y encajar en una sociedad excluyente.

Del maíz, *lo que sustenta la vida*, nació el *tamalli* (nombre náhuatl). En el universo indígena mexicano su preparación era reservada para ocasiones festivas, ofrenda para los dioses, alimento de caciques. El principal aporte español fue el uso de algunos ingredientes como las aceitunas, las alcaparras, las ciruelas, el arroz y los garbanzos. Por su parte, los afrodescendientes se jugaron la recursividad e incorporaron el plátano como masa para tamales con relleno de frutos del mar, adobados con leche de coco. El tamal, alimento central en las sociedades mesoamericanas, fue relegado al consumo de las clases populares después de la llegada de los españoles. La configuración del tamal como comida popular generó elementos de distinción entre las clases, y en algunos países los discursos civilizadores se centraron en la necesidad de cambiar los hábitos alimenticios, pues muchos de ellos —el tamal, por ejemplo— eran una muestra fehaciente de atraso cultural y del impedimento para el progreso.

El casabe, un pan de yuca con 3 000 años de existencia, fue desde los primeros tiempos un alimento apropiado para llevar en los viajes largos. Su cualidad de conservarse en buen estado durante largos periodos, su poco peso y la posibilidad de ser mezclado con agua para hacer papi-lla y de mejorar su sabor con la adición de condimentos le aseguraron un puesto de primer orden como suministro entre algunos pueblos originarios de nuestro continente, que después pasaron este saber a los esclavizados que fueron traídos a esta región. El casabe, elaborado con yuca brava, era el principal alimento de los pueblos originarios de América del Sur, pero fue un producto marginado por los españoles y viajeros extranjeros, a quienes no les gustaba su sabor insípido, les parecía duro y lo consideraban comida de gente pobre. En algunos lugares del Caribe pasó de ser comida de viaje a merienda de la tarde o pasabocas (botana) en fiestas, acompañado de mermelada, dulce de coco o crema de ajonjolí. Sin embargo, en muchas regiones de América Latina, influidas por el discurso colonizador español, se sigue repitiendo este refrán venezolano: “Indio no es gente, ni casabe es pan” (Lovera, 1991).

### Cocina nacional: la tensión entre el género y lo racial

Pensar cómo se construye la idea de una cocina nacional nos permite ver las tensiones de los proyectos nacionales y quiénes estaban llamados a integrarlos en la vida cotidiana, más allá de las políticas públicas y los reconocimientos constitucionales.<sup>2</sup> La elección de un “platillo nacional” —por ejemplo, el pozole y los chiles en nogada en México o la causa limeña en Perú, platillos asociados

2. Desde hace varias décadas las comunidades afrodescendientes en México vienen trabajando por el reconocimiento constitucional de las poblaciones afromexicanas. En la Costa Chica de Guerrero y Oaxaca se han realizado los mayores esfuerzos y logros en este sentido. Para ampliar este punto pueden verse las memorias de los encuentros de pueblos negros. También están los trabajos realizados por diferentes sectores académicos, impulsados en gran parte por el INAH.

con los periodos de independencia y surgimiento de las repúblicas en ambos países— nos ubica en el lugar de la unicidad y del mestizaje con los que se pretende establecer un sentido de comunidad, de pertenencia, pero que silencian a las minorías étnicas y a las clases populares por tener una cocina menor.

Como bien dice Goody, “la cocina está estrechamente relacionada con la producción por una parte y con la clase por la otra” (1995: 276). Y “las diferencias en la *cuisine* corren paralelas a las distinciones de clase” (1995: 189). En este sentido, una de las tareas al momento de construir una “cocina nacional” fue eliminar o minimizar la presencia de las cocinas populares; llevar a otro nivel —lo *gourmet* hoy— los antojitos, los fritos, la comida vendida en las calles y consumida por las clases baja y media baja, usualmente esferas sociales racializadas. Esto implicó que las élites consumieran las preparaciones indígenas y afro, pero desprovistas del sustento cultural que las generó. En este contexto, el consumo de esos alimentos por las elites silenciaba a las personas que los producían.

Entender la naturaleza histórica y social de un país pasa necesariamente por el estudio de las particularidades cotidianas. En este sentido, qué se come, cómo, cuándo, quiénes, cómo se prepara un mismo plato de acuerdo con las condiciones sociales, cuáles son las diferencias entre la cocina habitual y la festiva, qué se conserva y transforma son preguntas necesarias para adentrarnos en ese espacio cultural que se ha naturalizado como un componente de lo femenino y como eje central de sostenimiento de las tradiciones y costumbres.

Estudiar las cocinas nacionales, en este caso la mexicana, nos ofrece otras perspectivas sobre la participación de diferentes actores en la forja de las naciones, sus narrativas personales y las narrativas nacionales; nos obliga a dimensionar desde otros lugares la complejidad de lo nacional y lo regional. Así, las mujeres son las portadoras de una memoria culinaria que se transforma en una referencia de la nación, en tanto práctica de continuidad, pero también una práctica contestataria al reclamar el patrimonio culinario. En este punto es necesario hacer una distinción relacionada con las mujeres afrodescendientes, las cuales quedaron fuera de esta construcción del patrimonio gastronómico nacional y fueron relegadas y silenciadas en sus aportes a la cultura alimentaria, ya que se les considera repetidoras de lo que otras mujeres —usualmente blancas y mestizas de elite o burguesas— les indicaban.

Esta reflexión se inserta en los estudios sobre las prácticas culinarias y alimentarias consideradas dentro de una dimensión político-social y en relación con los cuerpos que cocinan y se alimentan, específicamente los cuerpos femeninos afrodescendientes, desde la ambigüedad que existe entre la relación de las mujeres, el alimento y la cocina. Me interesa problematizar el lugar epistémico a partir del cual han sido narradas y representadas las mujeres afrodescendientes en la conformación de las cocinas nacionales, en relación con los procesos de construcción del Estado-nación en México, y de qué manera esto ha impactado en la construcción del patrimonio gastronómico mexicano y su salvaguarda.

Si bien la cocina ha sido un lugar “esencialmente” femenino, no todas las mujeres caben en ella. En el siglo XIX la cocina era ilustrada; por lo tanto, era tarea de hombres enseñar al bello sexo —y ya sabemos que no todas las mujeres formaban parte del bello sexo— cómo se debía cocinar para alimentar correctamente a la familia. Esta especialización se relacionaba directamente con los discursos de higienización y de salud, vehiculados con la implementación de las clases de economía doméstica, y además con la idea de que un hombre mal alimentado era propenso a asistir a tabernas y burdeles. Desde entonces la alta cocina es oficio masculino, mientras que las fondas y la cocina cotidiana son tareas de mujeres populares.

Me parece necesario apuntar que la “opresión de la cocina” —expresión acuñada por Betty Friedan (2016) en la *Mística de la feminidad*— no nos ayuda mucho para interpretar la realidad y la discriminación de las mujeres racializadas y cuyos orígenes son provenientes de territorios colonizados. La liberación-emancipación femenina que sustenta a algunos feminismos tiene como eje central la salida de la casa y no realizar los oficios domésticos, pero no ayuda a descifrar situaciones particulares. Por ejemplo, no explica, como ya señaló Angela Davis (2005), en qué lugar quedan las mujeres afrodescendientes que siempre han desempeñado los oficios domésticos, actividades que han constituido una alternativa para su supervivencia.

Me interesa retomar la experiencia de las teóricas y militantes de los feminismos negros, indígenas, populares y comunitarios, que nos han hecho ver los diversos mecanismos a través de los cuales opera el colonialismo; para este caso, una colonialidad del ser que pasa por la cocina ejerciendo un fuerte control de la subjetividad y de los cuerpos de las otras, esas que son incorporadas desde el discurso, pero sobre las cuales persiste la violencia estructural de la clase y de la racialidad.

### La geopolítica de la cultura alimentaria

Sabemos que el uso y la aplicación del poder intervienen en los hábitos de consumo de una población. Cómo se aplica el poder es un factor determinante para entender cuáles son los procesos por los que se silencia a toda una comunidad y sus prácticas alimentarias. La historia de la cocina está llena de acontecimientos similares. La persecución de la Inquisición contra sospechosos de judaísmo e islamismo en los territorios del imperio español condujo a la desaparición de ciertos productos alimentarios, como sucedió con el cilantro en las preparaciones españolas, que era el condimento árabe por excelencia.

Las mujeres y hombres afrodescendientes no pudieron traer sus instrumentos ni sus productos alimenticios, pero sí sus formas de cocinar. Estas *gateras*, como llamaba fray Juan de Santa Gertrudis a las mujeres negras que hacían y vendían comida, poblaron los diarios de viajeros y la literatura del periodo. Es cierto que en México, a diferencia de otros países latinoamericanos, pareciera que los elementos africanos no llegaron a conformar un sistema cultural diferenciado con

funciones autónomas. Sin embargo, la Encuesta Intercensal 2015, realizada por el INEGI, registró que en ese año había 1.4 millones de personas que se autoadscribieron como afromexicanas; por otra parte, si consideramos la dificultad de comprensión que encerraba la estructura de la pregunta, podemos asumir que en ese año había muchos más afrodescendientes que los que se contaron. Resulta difícil creer que estas personas no tengan hábitos alimentarios, tradiciones gastronómicas ni memoria histórica culinaria de sus ancestros.

Pensar sobre la cocina afro en México implica no pensar en lo que se comía, sino en cómo y cuándo se comía; además, sería necesario entenderla como una cocina de la diáspora, que surge desde y entre fronteras: “[...] cocinas fronterizas surgen no sólo a causa de intercambios de emigrantes entre el centro y la periferia, sino también por la forma en que los imperios desplazan a las poblaciones para cubrir las necesidades de la política y la economía imperiales” (Fernández-Armesto, 2004: 221).

Amin Maalouf (1991) afirma que las personas fronterizas son aquéllas atravesadas por fisuras étnicas, religiosas, políticas o de otro tipo. Hombres y mujeres a quienes se desarraiga, se les niega la pertinencia y se les atribuye una identidad esencial e inamovible. Las personas fronterizas —en este caso las mujeres esclavizadas que fueron traídas a la Nueva España— suelen serlo por circunstancias ajenas a su voluntad, aunque tienen vocación de ser enlaces, puentes, mediadoras entre diversas comunidades y culturas. Esto les permite socavar la idea de una sola identidad genérica e instaurar identidades compuestas.

En este sentido es necesario pensar la relación entre cocina y poder, entendiendo que el poder estructural y tácito regula el qué comer y delimita los marcos institucionales por los cuales se obtiene la comida. A partir de la relación entre cocina y poder se modifican o se mantienen los hábitos y se construyen nuevos significados sobre comer, las cocinas y los alimentos. Sidney Mintz advierte que los esclavizados

[...] tuvieron que reconstituir sus formas de vida bajo condiciones dantescas, entre nuevas y poco familiares relaciones sociales y en ausencia de las estructuras institucionales de sus sociedades de origen. Dada la importancia central de la alimentación en la vida de todos los pueblos, aquello que los esclavos tuvieron que comer, lo que tuvieron que producir o cazar para alimentarse y el proceso por el cual crearon una cocina propia constituyen los cimientos sobre los que se levantó la cultura de los esclavos [1996].

La metáfora gastronómica está presente en cada acto de nuestra vida. Quizá por eso no reciba la importancia que merece en el ejercicio de reconstrucción de nuestras historias nacionales y sólo se tome como discurso exótico, pero la globalización de las cocinas criollas, los programas culinarios de televisión, los trastornos alimenticios, la vivencia del hambre, la necesidad de la soberanía alimentaria y la comercialización de los productos nos hablan de un proceso de deslocalización

de la cocina que no se resuelve satanizando los procesos de globalización ni idealizando el pasado culinario de las culturas regionales.

La cocina es real. Como dijo Foucault, “[...] tienen la curiosa propiedad de ponerse en relación con todas las demás ubicaciones, pero de un modo tal que suspenden, neutralizan o invierten el conjunto de relaciones que se hallan por su medio señaladas, reflejadas o manifestadas” (1997: 86). La cocina sería, entonces, una heterotopía de la utopía en “Nuestra América”,<sup>3</sup> ya que sin lo afrodescendiente no hay utopías ni descolocaciones de la biopolítica de los cuerpos y las geografías; sería el espacio donde el cuerpo, en especial el femenino, se hace *topía*, ya no cuerpo incomprendido ni *opaco*.

En este sentido es necesario reflexionar sobre el patrimonio alimentario, que a decir de Contreras está constituido por un “[...] conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación” (2002: 222), y que se pueden agrupar en cuatro tipos: aprovisionamiento, almacenaje, preparación y consumo. En otras palabras, el patrimonio alimentario implica las formas y los ritmos de aprovisionamiento alimentario de una determinada cultura o grupo, las técnicas y los espacios de almacenaje, las técnicas y los procesos de preparación culinaria y los hábitos de consumo y de sociabilidad alrededor de la comida, tal como las representaciones, creencias y conocimientos relativos a estos aspectos forman parte de la memoria colectiva y constituyen el patrimonio alimentario heredado y valorado o desvalorado por cada generación.

Desde esta perspectiva, el patrimonio alimentario afrodescendiente traduce, por un lado, una relación intrínseca con el territorio, y por otro con los diferentes sectores de la sociedad que se articulan con la alimentación; es decir, las relaciones que se han establecido con otros grupos étnicos y sociales, con los que se han realizado históricamente préstamos, alianzas y transmisión de saberes culinarios-alimentarios que generan un patrimonio alimentario transfronterizo, como en el caso mexicano. En su trabajo sobre los saberes culinarios de las mujeres de Mozambique, María Paula Meneses retoma la idea de “zonas de contacto”, expuesta por Mary Louise Pratt (2010), y claramente explica que son “[...] espacios de creatividad, de confrontación y de contacto, donde se articulan diferentes relaciones de poder entre formas de ser y de conocer” (Meneses, 2016: 19). Para estudiar la cocina afromexicana tendremos que dilucidar cuáles son —y han sido históricamente— esas zonas de contacto.

El patrimonio culinario afrodescendiente se ha ubicado en diversos espacios por las relaciones interculturales que se establecieron en los territorios. Por tal razón resulta interesante constatar de qué manera los afrodescendientes crearon diversas formas de preparar sus alimentos, pero nos falta profundizar en esas relaciones interculturales para entender las prácticas culinarias y los procesos de memoria y de constante recreación, así como de técnicas, ingredientes, usos y

3. *Nuestra América* es una definición de José Martí (2005) y es una forma de englobar al Caribe, porque no hace referencia al continente americano, ya que en esta definición geopolítica no se incluye a Estados Unidos de América ni a Canadá.

costumbres, formas de preparación y uso de los alimentos. La resistencia al reconocimiento del patrimonio culinario afroamericano se asienta en mecanismos de racialización y discriminación que desde hace algunas décadas se han empezado a visibilizar, en gran medida por el esfuerzo de los investigadores y las organizaciones comunitarias que han trabajado arduamente para el reconocimiento constitucional de los pueblos negros mexicanos.

Una posibilidad para acercarnos a este patrimonio se da a través de las muestras gastronómicas que se realizan en los encuentros de los pueblos negros y afroamericanos en Guerrero, Oaxaca, Chiapas y Veracruz. En estas muestras se ofrece una variedad de platillos, como las manzanitas de coco, los tamales de tichinda, el bofe con salsa, el caldo de bagre o cuatete, el mondongo, el plátano macho asado, el caldo de jaiba con arroz, diversas frituras, las tortas de plátano, los ahumados, el caldo de olla, los cacahuates, los frijoles y semillas para espesar, entre otros (Careaga y Torres, 2003). Los saberes alimentarios y culinarios empíricos representan una parte importante del patrimonio alimentario local. Estos saberes se asientan y se transmiten a través de la memoria individual y colectiva, configurada por el sentido que le confiere cada individuo, generación o grupo a partir del presente. El sentido dado a ese patrimonio es que constituye un elemento fundamental en la construcción permanente de la identidad local y cultural.

Para el caso mexicano, los trabajos de investigación se han centrado en las fiestas, el baile, la música y, en menor medida, la cultura alimentaria. En esta última la mayoría de las investigaciones se centra en la compilación de recetarios y algunos estudios sobre el pueblo afroamericano, en los que se reseña la experiencia culinaria de manera tangencial, aunque hay trabajos que la han abordado como tema central de investigación o le han dado un peso específico. Es el caso de *Mujeres de origen africano en la capital novohispana, siglos XVII y XVIII* (2006), investigación de María Elisa Velázquez que arroja luces sobre los oficios que desempeñaban las mujeres afrodescendientes, entre ellos su papel como cocineras. También está el trabajo de Dora Elena Careaga Gutiérrez y Raquel Torres Serdán, que dio como resultado el *Recetario afroamericano de Veracruz*, que es, en palabras de sus compiladoras, una recopilación de recetas resultado de la investigación etnográfica con cocineras afroamericanas veracruzanas; desde su voz, las cocineras explican cada platillo y reivindican sus saberes y a la cultura afro en Veracruz y México (Careaga y Torres, 2003). Hay otros libros, como el *Recetario masco de Coahuila*, de Alicia Siller V. (2004), que presenta una compilación de recetas realizada por Paulina del Moral; el *Recetario tradicional isleño del Caribe mexicano*, de Mauricio Antonio Ávila Serratos (2016), y *La sazón de la cocina afroamericana de Guerrero*, de Francisca Aparicio Prudente (2007). Todos forman parte de la colección *Cocina Indígena y Popular* del Conaculta.

La participación de las personas esclavizadas y de los pueblos afrodescendientes en la construcción del Estado-nación mexicano se ha visto marcada por una cortina de humo que ha negado y silenciado su existencia. Este proceso tiene su origen en el siglo XIX, cuando se eliminó de los discursos oficiales, de la política, de la literatura, del arte y de la vida cotidiana todo rastro de las huellas africanas en el territorio nacional y el discurso oficial se ancló en el mestizaje como ideología nacional.



En el ámbito de la vida cotidiana, a finales del siglo XIX se empezó a dar forma a la cocina nacional mexicana arraigada en el legado mesoamericano y el mundo novohispano. En la integración de este binomio culinario se omitió el aporte de las mujeres esclavizadas y de las afrodescendientes que participaron de manera activa en la elaboración, creación, transformación y preservación de la memoria gastronómica mexicana.

Esto nos lleva a cuestionar la supuesta esencia de lo originario en México, ya que el discurso oficial y las percepciones sociales sobre este tema son una de las principales trabas para el reconocimiento de las poblaciones afrodescendientes y sus costumbres. A pesar de habitar el territorio nacional y aportar a nuestra cultura desde hace más de cuatro siglos, los afroamericanos aún requieren de comités de autenticidad que avalen la originalidad de sus costumbres, entre ellas la comida, porque socialmente se asume que borrarón todos los vestigios de la memoria culinaria ancestral africana, en una pretendida aculturación que la sociedad nacional impone a los pueblos afroamericanos.

María Elisa Velázquez, quien realizó el informe sobre México en la *Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de los afrodescendientes en América Latina*, señala:

Gran parte del patrimonio cultural afrodescendiente mexicano podría estar en riesgo al no ser identificado, registrado e investigado como tal. Es decir, varias expresiones de patrimonio han sido estudiadas, pero, al no existir un sistema de reconocimiento y registro, corren el riesgo de pasar inadvertidas o por lo menos de no ser identificadas como con influencia africana [Velázquez, 2013: 164].

Un ejemplo de esta invisibilización es la sambumbia registrada en el siglo XVIII por Antonio de Pineda en su recetario de bebidas de la Nueva España, que fue recuperada por Moreno de Arcos en 1975. Aldo Iván Bernáldez Camiruaga, joven chef mexicano que participó en el Diplomado de Cocina y Cultura Alimentaria en México, investigó sobre esta bebida del Estado de México y Morelos y en su trabajo final explica que su consumo es tradicional de las mayordomías que se realizan en la zona durante las fiestas de santos (Quintero *et al.*, 2012). Lo interesante de esto es que, al ahondar en la investigación, descubrió que sambumbia es un vocablo que se deriva “[...] del lenguaje propio de la región de Calabar, en Nigeria” (Quintero *et al.*, 2012: 126). Además, es probable que el término sambumbia se desprenda de la raíz *mbi* (mal sabor), de la lengua bantú, y comparte su origen africano con bebidas como la aloja o agualoja (del bantú *loha* o *iwaha*, vino de caña).

La sambumbia existe en Colombia, Cuba, Ecuador, Venezuela y México, y generalmente es preparada por las mujeres, quienes mezclan arroz o cebada con cáscara de piña, canela, clavo, hoja de maíz y pulque —en el caso mexicano—, y dejan fermentar el preparado durante un día. La forma de preparar esta bebida es similar a la utilizada en la chicha de arroz y el guandolo del Caribe que, obviamente, no contienen pulque ni requieren de la hoja de maíz.

El legado africano y afrodescendiente pervive en México, pero está silenciado y es necesario hacerlo visible, respetando los procesos de los pueblos negros y afromexicanos. Los especialistas y la gente común debemos comprender de qué manera la academia y la patrimonialización contribuyen a —y en muchas ocasiones ejercen— la colonialidad del ser, del saber, imponiendo silencios y exclusiones. Para reflexionar sobre la cocina afromexicana, tenemos que abandonar el proceso de “fabricación social de lo negro”, de la mujer afrodescendiente como simple reproductora y ofertadora de servicios. Las mujeres construyen conocimiento desde la cocina, generan *poiesis*, sostienen emocional y económicamente a sus familias, hacen libertad en cada plato que ponen en la mesa. En la cocina las mujeres afromexicanas posibilitan que la teoría y la práctica dialoguen culturalmente.

## Bibliografía

- Álvarez, Marcelo, y Medina, Xavier (2008). "Introducción. Las cocinas y los nuevos usos del patrimonio: aproximaciones desde Europa y América". En Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América* (pp. 13-24). Barcelona: Icaria.
- Arboleda Quiñonez, Santiago (2011). *Le han florecido nuevas estrellas al cielo. Suficiencias íntimas y clandestinización del pensamiento afrocolombiano* (tesis de doctorado en Estudios Culturales Latinoamericanos). Universidad Andina Simón Bolívar, Quito.
- Careaga, Dora, y Torres, Raquel (2003). *Recetario afromestizo de Veracruz* (13). México: Conaculta-Dirección General de Publicaciones/DGCP/Instituto Veracruzano de Cultura [Cocina Indígena y Popular].
- Contreras, Jesús (2002). "Los aspectos culturales en el consumo de la carne". En Mabel García Arnáiz (coord.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España* (pp. 221-248). Barcelona: Ariel.
- Davis, Angela (2005). *Mujeres, raza y clase*. Madrid: Akal.
- Fernández-Armesto, Felipe (2004). *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets [Los Cinco Sentidos].
- Foucault, Michel (1997). "Los espacios de otros" (Luis Gayo Pérez Bueno, trad.). *Astragalo*, 7, pp. 83-91. Recuperado de: <<https://issuu.com/caeau/docs/astragalo-07>>.
- Friedan, Betty (2016). *La mística de la feminidad*. Madrid: Cátedra.
- Goody, Jack (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa [Hombre y Sociedad].
- Juárez, José Luis (2008). *Nacionalismo culinario: la cocina mexicana del siglo XX*. México: Conaculta-Dirección General de Publicaciones/DGCP.
- \_\_\_\_\_ (2012). *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*. México: Conaculta/DGCP.
- Lévi-Strauss, Claude (1970). *Mitológicas III. El origen de las maneras de la mesa*. México: Siglo XXI.
- Lovera, José R. (1991). *Gastronomía caribeña: historia, recetas y bibliografía*. Caracas: Cega.
- \_\_\_\_\_ (10-10-1998). "Sustento de nuestra nacionalidad". *El Universal* [cuerpo 3], p. 10.
- Maalouf, Amin (1991). *Las identidades asesinas*. Madrid: Alianza.
- Martí, José (2005). *Nuestra América* [3ª ed., con correcciones y adiciones de nuevos textos]. Venezuela: Fundación Biblioteca Ayacucho [Clásica, 15].
- Meneses, María P. (2016). "Ampliando las epistemologías del sur a partir de sabores: diálogos desde los saberes de las mujeres de Mozambique". *Revista Andaluza de Antropología*, 10, pp. 10-28. Recuperado de: <[http://ces.uc.pt/myces/UserFiles/livros/1097\\_meneses.andalucia.pdf](http://ces.uc.pt/myces/UserFiles/livros/1097_meneses.andalucia.pdf)>.
- Mintz, Sidney (1996). *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.
- \_\_\_\_\_ (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CIESAS/Conaculta.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2013a). *Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de los afrodescendientes en América Latina* [1]. México: UNESCO/Crespial/Conaculta. Recuperado de: <<https://issuu.com/crespial/docs/salvaguardia-pci-afro-al-vol-1>>.

- \_\_\_\_\_ (2013b). *Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de los afrodescendientes en América Latina* [2]. México: UNESCO/Crespial/Conaculta. Recuperado de: <<https://issuu.com/crespial/docs/salvaguardia-pci-afro-al-vol-2>>.
- Ortiz Cuadra, C. M. (1996). "La cocina en la historia, el texto culinario como testimonio cultural". En Antonio Gaztambide y Silvia Álvarez Curbelo (eds.). *Historias vivas: historiografía puertorriqueña contemporánea*. San Juan: Posdata/Asociación Puertorriqueña de Historiadores.
- \_\_\_\_\_ (2006). "Memorias alimentarias en los laberintos de los archivos". En Yadira Tirado y Julio Quirós (eds.). *Custodios de memorias: un acercamiento a la archivística puertorriqueña* (pp. 215-230). San Juan: Red de Archivos de Puerto Rico/EMS.
- Patiño, Germán (2007). *Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá: Convenio Andrés Bello.
- Pratt, Mary Louise (2010). *Ojos imperiales. Literatura de viajes y transculturación*. México: FCE.
- Pilcher, Jeffrey M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: CIESAS/Ediciones de la Reina Roja/Conaculta.
- Quintero Salazar, Baciliza et al. (2012). "Consumo y conocimiento actual de una bebida fermentada tradicional en Ixtapan del Oro, México: la sambumbia". *Alteridades*, 22 (44), pp. 115-129.
- Velázquez, María Elisa (2006). *Mujeres de origen africano en la capital novohispana, siglos XVII y XVIII*. México: INAH/PUEG-UNAM.
- \_\_\_\_\_ (2011). "Comida, chocolate y otros brebajes: africanas y afrodescendientes en el México vi-reinal". En Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña (coords.). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 207-224) México: Conacyt/ENAH-INAH-Conaculta.
- \_\_\_\_\_ (2013). "Informe sobre la situación del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) afrodescendiente en México". En *Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de los afrodescendientes en América Latina* [2] (pp. 128-177). México: UNESCO/Crespial/Conaculta.