



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA

UNIDAD IZTAPALAPA

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

POSGRADO EN CIENCIAS ANTROPOLÓGICAS

**“Presencia de origen africano en la
alimentación de la costa chica de Guerrero”**

Luis Alfonso Ramírez Vidal

Tesina de Maestría en Ciencias Antropológicas

Directora: Dra. María Eugenia Olavarría Patiño

Asesores: Dr. Carlos Garma Navarro

Dra. Celma Agüero Doná



México, D.F.

Julio, 2004

Agradecimiento.

Es tanto lo que tengo que agradecer que el sólo nombrar a las personas que han acompañado este proceso llevaría páginas enteras. Y no es para menos, pues las dificultades, en mi caso particular, tienden aumentar bajo el sino de la vorágine que produce la distancia. Van mis agradecimientos a la familia Ventura Navarrete: mama Irene, Mary, Bertha, Yola y Ruth; a la bellísima maestra Celma Agüero con todo el cariño; Beatriz Jaramillo Cristiani, Oscar Jiménez, Sara Fernández, Maria Esperanza Echeverry, Fabián López, Leslie Möller, María Esther Montanari. A mis maestros y amigos de la U.A.M Iztapalapa, especialmente a la Dra. María Eugenia Olavaria por la paciencia que ha tenido en dirigir esta tesis; al profesor Carlos Garma por haber aceptado sin condición alguna hacer de sinodal; a Andrés Oseguera por las conversadas a la salida de clase y por haberme *presentado* a Elías. A Darío Blanco y su queridísima familia: Paola Chavarro y Xochil; a David Molina, sobre todo cuando nos tocó *bailar con la más fea*: la parca pitanza. En Medellín a doña Alicia, como ha sido siempre, Edison, Diana y Freddy; Ramiro, Marce, Francis, Santiago Ortiz, Gloria, Eddy, Sol, Patricia y Liliana. Finalmente a mi queridísima familia: mama Margarita Vidal, Ángela mi hermana y Paulina.

A todos, Gracias totales.

INDICE

Presencia de origen africano en la alimentación de la Costa Chica de Guerrero.

Título	Página
1. Capítulo Primero	1
Construcciones teóricas: Sujetos y objetos de estudio.	
1.1. Antropología, alimentación y dinámica social.	1
1.1.1. Aspectos generales del término "alimentación"	3
1.1.2. Cocinar y comer	4
1.1.3. La mesa: crisol de pueblos	6
1.1.4. Cocina y género	7
1.2. Teoría antropología y alimentación.	9
1.2.1. Los pioneros	10
1.2.2. Comer y función	12
1.2.3. Comer y culturalismo	13
1.2.4. Comer y estructura	14
1.2.4. Comer y materialismo cultural.	16
Conclusiones.	16
2. Capítulo segundo.	22
Esclavitud y antropología.	
2.1. Comer, memoria y presencia africana en México.	18

2.2. Algunas consideraciones sobre la esclavitud.	19
2.3. Esclavitud africana	23
2.3.1. Antecedentes	24
2.3.1.1. Esclavitud africana en América	27
2.3.1.1.1. Descendientes de africanos en México	31
Conclusiones	33
2.4. Aproximaciones a la antropología de la presencia africana	34
2.4.1. El concepto negro	35
2.4.2. Libres, troncos, ramajes y renacientes	36
2.4.3. El enfoque y concepto afroamericanista	37
2.4.4. Tokumbos	38
2.4.5. Huellas de africanía	39
2.4.6. Conceptos de "costeño"	38
2.4.7. "Población de origen africano"	39
Conclusiones	39
2.5. El método de estudio	39
2.5.1 Oralidad y tradición	41
Conclusiones generales	43
BIBLIOGRAFÍA	45



Presencia de Origen Africano en la Alimentación de la Costa Chica de Guerrero.

Por: Luis Alfonso Ramírez Vidal.

Directora: Dra. María Eugenia Olavarría.

Universidad Autónoma Metropolitana.

Maestría-doctorado en Ciencias Antropológicas.

Sinodales:

Dr. Carlos Garma. Universidad Autónoma Metropolitana, Iztapalapa.

Maestra: Celma Agüero Doná. Colegio de México.

Universidad Autónoma Metropolitana.

2004.

El fenómeno cultural americano en toda su extensión
sería inmensamente diferente sin la poderosa presencia
del negro.

Arturo Uslar Prietri.

Primer Capítulo

1. Construcciones Teóricas: sujetos y objetos de estudio.

Introducción

¿Por qué son tan distintos los hábitos alimentarios de los seres humanos? ¿Pueden los antropólogos explicar por qué aparecen determinadas preferencias y

evitaciones alimentarias en unas culturas y no en otras?

M. Harris (1989: 12).

El presente trabajo pretende, primero, dar respuesta a la pregunta que hace Marvin Harris en el encabezado del capítulo, esto es, mostrar en síntesis las dinámicas culturales de variados grupos humanos y cómo ello ha permitido la creación de un marco analítico y de referencia en torno a la comida dentro de la disciplina antropológica. Un segundo punto que desarrollo es el rastreo de los sujetos de estudio, esto es, la presencia africana en América; y colateralmente trato asuntos relacionados con la esclavitud, y la trata. Este es un breve recorrido histórico, necesario además dentro de los estudios afro: las formas de representación discursiva requieren ser pasadas a revista como un ejercicio permanente en la reflexión social. Este ha sido uno de los mayores empeños a lo largo de esta primera aproximación al abordar dicha población en México. Se trata de abrir un debate más que pretender dar fórmulas acabadas sobre los orígenes étnicos de los esclavos llegados a América. Un tercero va dirigido a exponer algunos de los elementos conceptuales que habrán de servir para el estudio de la tradición, la oralidad y la oralitura de la impronta dejada por los esclavos traídos de África a América. En un último y cuarto apartado presento la metodología a seguir en la investigación.

1.1. Antropología, alimentación y dinámica social.

Mientras un pueblo no tiene una cocina propia y exquisita, puede decirse que no ha llegado a su madurez cultural, por grandes que sean sus adelantos técnicos.

G. Marañón (1991: 241).

Breve comentario

La idea básica de este apartado tiene que ver ciertamente con dar algunos elementos que permitan acercarnos al discurso que la antropología viene elaborando, y ha elaborado, en torno a la alimentación. Se trata, en suma, de ofrecer un breve repaso a las teorías que los antropólogos han ido construyendo sobre estos temas. En vista de ello es necesario hacer algunas aclaraciones.

La alimentación, el comer y el cocinar, han servido, entre otras cosas, como elementos para diferenciar a una sociedad de otra, por ejemplo, las que comen trigo y las que comen arroz; las que consumen carne y aquellas que comen vegetales. En América podríamos diferenciar, a *grosso modo*, entre aquellas culturas del maíz, las de Mesoamericana y las consumidoras de papa, esto es, las culturas Andinas o las del Amazonas, éstas, consumidoras de

mandioca. Norbert Elías en el *Proceso de Civilización* (1989) muestra con creces cómo la diferenciación social, empezó en Occidente, primeramente en la cocina y se encuentra asociado a las formas de preparación y consumo de los alimentos (1989: 57), a los modales que "finamente" se fueron cambiando durante algo más de dos siglos; por ejemplo, en las cortes de Francia y Alemania, quienes bajo la orquestación de hayas y preceptores, y al amparo de las grandes francachelas, comilonas y bacanales, fueron tornando tras desmanes y apuros de todo tipo, sus *maneras de mesa*, de modo tal que al correr de los años las diferencias en el comedor entre nobles y plebeyos se profundizaron. Este proceso, como bien puede observarse, tiene un movimiento que va de arriba hacia abajo, de adentro afuera, de una clase a otra, de ricos a pobres, de cultos a incultos, etc. La alimentación jugó un papel central en este contexto: matizar las diferencias a través de uno los actos más *primarios*: el de comer. La historia ha sido *sazonada* con las más variadas *especies* de la humanidad: bárbaros, civilizados, creyentes, ateos, negros, blancos, incultos e intelectuales, ¡todos!, sin distinción alguna, han de reverenciar, cada uno en su debido lugar y tiempo, el fondo de la olla.

1.1.1. Aspectos generales del término "alimentación".

Almuerza mucho, come más, cena poco y vivirás¹.

La alimentación está asociado a los sabores, a los olores, a las texturas; es un hecho que en lo fundamental remite a los orígenes, a la infancia, al terruño², a la *patria chica*. Es uno de los pilares fundamentales de la Cultura en tanto que por medio suyo se prolongan y se reafirman los afectos, se alivian o afincan las asperezas.

¹ Este y los demás refranes, al menos que se indique de otra manera, que se leerán a continuación son tomados de: *La comida en el refranero mexicano: un estudio contrastivo*, Herón Pérez Martínez, Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos, Janet Long (coord), Universidad Nacional Autónoma de México, México D.F. 196, pp. 505-528.

² "Probablemente sea en los gustos en materia de *comida* donde encontramos la huella más fuerte e indeleble del aprendizaje infantil, de las lecciones que más aguantan el alejamiento o el derrumbe del mundo nativo y que mantienen la nostalgia más perdurable por él. El mundo nativo es, más que nada, el mundo materno, el mundo de los sabores primordiales y los alimentos básicos, de la relación arquetípica con el arquetipo de bien cultural, en el cual dar placer es parte integral del placer y de la disposición selectiva frente a éste que se adquiere por medio del placer (Pierre Bourdieu [1984: 79] en S. W. Mintz, 31).

Por "alimento" se considerada todo aquello que *puede* ser digerido por el cuerpo humano y cuya finalidad es mantener y prolongar la vida misma. El alimento se presenta de este modo como algo *neutro*, algo *natural*, *crudo*. Ahora, es importante hacer las siguientes anotaciones: no necesariamente todo "alimento" tiene la finalidad de mantener vivos a los hombres y mujeres, algunos incluso le matan, así por ejemplo ciertos hongos, raíces y cortezas; es más, hay algunos que pudiendo ser digeridos no los son y otros que más que restaurar las energías del cuerpo lo que hacen es causarle daño. Sobre esto habrá que decir que la mera inmediatez ecológica no es garante de que algo pueda ser alimento, y menos aún su sabor. Mintz (1985) anota que uno de los primeros indicadores de que algo es comestible, o por lo menos no venenoso, es el sabor dulce. Tampoco puede definirse por alimento todo aquello que haga posible el buen funcionamiento del organismo, de hecho algunos "alimentos" como el *yagué*, entre las culturas del Bajo Sibundoy en el Putumayo colombiano y ecuatoriano, provocan serios daños al organismo al *prepararlo* para una *buena pinta*, esto es, hacia un *buen viaje*. El *conocimiento local* y el gusto de los distintos grupos humanos definirán a su manera qué es y qué no es alimento, qué es y no es consumible y bueno para comer y *bueno para pensar*. Por lo demás, vamos a encontrar en este campo que el comer y lo comestible no se ajusta a reglas determinadas, éstas varían de acuerdo a la historia particular, el medio geográfico, la accesibilidad y las creencias de cada grupo en particular. Aquí es importante resaltar además, que la alimentación es la resultante de encuentros variados, digamos, no sólo los de índole humano, sino también geográfico, por ejemplo: aquello que en un primer momento no se consideraba como "alimento", de la noche a la mañana se puede encontrar en las mesas más sofisticadas; de hecho, la *gastronomía* parece ser producto por un lado, de la imaginación de cada cocinero y cocinera y del otro, del refinamiento de la escasez.

1.1.2. Cocinar y comer.

Comer hasta reventar, beber hasta emborracharse, que lo demás es vicio.

Para los antropólogos, el cocinar ha permitido evaluar y rastrear grados de complejidad al interior de cada sociedad, pues este acto, racional por naturaleza, a hecho posible a lo largo de los siglos domesticar el *pensamiento salvaje*.

En efecto, el "cocinar" está directamente asociado con la transformación que recibe todo alimento, es el proceso por el cual éste se torna familiar, conocido, cercano. El cocinar permite

mejorar el sabor del alimento, bien para hacerlo digerible, como la yuca amarga o los nopales, por ejemplo. Esta transformación, tal como lo vemos los antropólogos, se da en el plano puramente cultural. Requiere de cierta pedagogía, de una técnica y un arte; además del conocimiento de los ciclos de reproducción de plantas y de animales.

El cocinar, y en algunos casos la agricultura, le ha permitido a los hombres conquistar y adaptarse a los distintos hábitat prácticamente en todos los continentes. De esta manera se podría conjeturar que una de las primeras cosas que hubo de hacer el hombre fue transformar los alimentos, *adaptarlos* para ser digeridos. Seguramente el potenciador de esta *revolución culinaria* debe haber sido un cambio abrupto en el medio, como parece deducirse de Marvin Harris (1987), la escasez de alimento hizo que se ensayaran tecnologías de transformación sobre productos no vistos antes como tales.

Ciertamente el cocinar es el hecho cultural por excelencia, un factor que marca la diferencia profunda entre lo natural y lo cultural. En esta transformación pueden intervenir elementos como el fuego, quizás uno de los más importantes, especias, formas de conservar, la mezcla con otros alimentos o rocas, por ejemplo la sal. Es importante señalar que la génesis del cocinar parece encontrarse en las crisis alimentarias (Marvin Harris, 1987; Massino Montanari 1993). Las "cocinas nacionales" deben ciertamente mucho a las crisis.

De esta manera se observa que el acto de cocinar, y de comer, es complejo. Entramos así a otro campo de análisis, pues comer es una acción relevante, no sólo por la razón simple y llana de que quien no come sencillamente deja de existir, por lo menos en el plano material, sino por la variedad de situaciones simbólicas con las que está relacionada. En este terreno la antropología ha hecho contribuciones significativas al ponderar que el hecho de comer, así como el de cocinar y de alimentarse, encierran en sí toda una carga de significados para comprender las sociedades. Jesús Contreras, escribe:

Quando descubrimos dónde y con quién son consumidos los alimentos, estamos en condiciones de deducir, al menos parcialmente, el conjunto de las relaciones sociales que prevalecen dentro de esa sociedad; porque en definitiva, los comportamientos alimentarios son parte

integral de la totalidad cultural (1995:
14)

Deviene el alimento, el cocinar y el comer como metáforas de la vida del ser humano, por ser este un rasgo típico de nuestra especie: los hombres comen, los animales engullen reza el dicho popular. Categóricamente habrá de afirmarse que la alimentación, y lo que a ella atañe, es Cultura, y de allí su importancia dentro del campo de la antropología social. A estas categorías relacionadas con la alimentación deben agregarse, por la importancia que ha tenido para las distintas culturas del occidente africano llegadas a América, el de *tradición* y el de la *oralidad*, fundamentales para la investigación en tanto vínculos por los cuales se incorporan a las culturas americanas los distintos conocimientos alimentarios-gastronómicos, musicales, dancísticos, religiosos, etc., llegados de África a través de los esclavos.

1.1.3. La mesa: crisol de pueblos.

La agricultura perfumaba el reino de las cocinas y extendía sobre los techos un manto de sol desgranado.

Neruda, Canto general.

Un elemento importante dentro del discurso de la antropología de la alimentación tiene que ver con las maneras cómo las sociedades van asumiendo desde estos comportamientos pautas identitarias a fin de ir estructurando formas de dominio justificadas en el modo de beber, cocinar y comer los alimentos. Y no hay en este postulado una alusión directa a nadie en particular, bien que todos los pueblos, etnias y naciones, se consideran centros donde todo lo demás se ubica por debajo y en la periferia de ella. La comida ha ayudado significativamente a *calentar los ánimos* cuando de segregar se trata: la valoración de la propia cultura se asume desde la creencia que el *nosotros* cocina y come mejor que el *otro*. Ciertamente, la comida ha servido para matizar y exacerbar las diferencias, para justificar invasiones, para esclavizar y someter al otro, para estigmatizarle, para matarle incluso. Basta recordar algunas de las ideas que motivaron a Colón a lanzarse al mar, la relación que existe entre azúcar y esclavitud (Mintz, 1985) y el primer encuentro entre los hombres de Hernán Cortés y los de Moctezuma (Pitcher, 2001; Domingo, 1984). En medio de ello podemos observar de un modo y otro, puntos referentes a la alimentación y al cocinar: la mesa ha sido, y es, un campo de batalla, allí donde

el gusto del que *manda* se impone³. Ahora, el comer y el cocinar poseen también el elemento positivo: lugar de la puesta en común, de la identificación de la parentela, del terruño, de lo cercano, etc. El comer se encuentra directamente asociado a la vida, de hecho en las religiones reveladas: judaísmo, cristianismo e Islam, abundan las metáforas alusivas a esta relación: (San Marcos, 6: 30-44). Los judíos argumentan que existen dos formas de consagrar el tiempo: haciendo la hoguera y comiendo. Estos elementos también se encuentran en las celebraciones del ciclo vital del cristianismo romano.

1.1.4. Cocina y género.

Es más fácil cuidar una cocina sin puerta que a una mujer.

Refrán del eje cafetero colombiano.

El cocinar implica el espacio de la cocina, la gran hazaña de la cultura como diría George Simmel (1934), lugar vital asociado a la mujer, a lo *fundado*, al calor, al adentro. En efecto, ésta ha sido vinculada *ipso facto*, a lo doméstico, y por añadidura al cocinar. De hecho, el vientre de la mujer se juzga como la olla donde lo humano se cose (Domingo, 1984). Ahora, y como lo anota Pierre Bourdieu (2000), basta que el hombre realice actividades que sean consideradas para ellas y esto cambie de status, para que se tenga otra valoración de éstas tareas. Con todo, la cocina y el acto de cocinar, se han convertido en el sino del ser mujer. Esto es: "la esfera doméstica sigue siendo dominio femenino" (Zimbalist Rosaldo, 1979: 177) De esta manera parece igualmente haber una asociación directa en la división social del trabajo si partimos, como lo hemos estado haciendo, desde el espacio de la cocina: allí donde los hombres salían a la caza y las mujeres hacían la recolección y el cuidado de los infantes:

Mientras los machos estaban fuera cazando, desarrollando todas sus habilidades, aprendiendo a cooperar, inventando el lenguaje, inventando el arte, creando instrumentos y armas, las pobres mujeres dependientes se quedaban sentadas en el

³ Creo que es importante destacar que no siempre el que "manda se impone". Por ejemplo la doctora María Elisa Velázquez: "las negras, son miradas a través de estos cuadros [de castas] como mujeres retadoras, desobedientes y atrevidas" (2001: 37). La cocina se ofrece como un campo de resistencia desde el cual las mujeres de ascendencia africana hacían defensa de sus derechos.

hogar base pariendo un hijo tras otro (y muchas de ellas muriendo en el proceso), y esperando que los machos trajeran a casa la comida (Linton, 1979: 39-40)

El cocinar, como se acaba de decir, se relaciona directamente con las mujeres, cuando un hombre expresa el deseo de que le gusta *fregar* con sartenes y mantecas el imaginario no da tregua con la crítica: el sentido común se inclina con facilidad a pensar que nos encontramos frente a un hecho y una constante universal, esto es, que el cocinar es algo que compete única y exclusivamente a ellas. Nuestra sociedad, pese a su complejidad y aparente avance en la concepción de los géneros, se resiste, en materia culinaria, a dar marcha adelante en la relación cocina-género.

El cocinar se presenta como una metáfora de lo domesticado, de aquello que está adentro, de lo privado, de lo de "atrás". Todo ello relacionado con las mujeres, contrario a las tareas de los hombres que se consideran del afuera, público y adelante. La mujer en este esquema es lo domesticado en tanto su esfera de acción:

Pienso que la oposición entre orientación doméstica y pública es una estructura necesaria para examinar los roles masculinos y femeninos de una sociedad (Zimbalist Rosaldo, 1971: 161)

¿Podemos los antropólogos localizar el origen de la asociación cocina y género?

Parece haber una explicación dentro del *orden natural* que ayudó a significar los roles entre mujeres y hombres: la maternidad, y colateralmente la crianza de los hijos, labores casi siempre hechas por la mujer. Otro argumento se puede deducir de la lectura de Mauricie Godelier (1997): la pérdida de estro hizo que los hombres continuaran ejerciendo sus labores fuera del ámbito de lo doméstico, la caza por ejemplo, y las mujeres se dedicaran a las diligencias domésticas⁴. Una conclusión de lo anterior salta a la vista: en el espacio de la cocina se recrea el género.

⁴ Creo ver aquí una contradicción. Tenemos la oposición cultura-naturaleza. La naturaleza ha sido asociada a la mujer y la cultura al hombre dentro de la propuesta estructuralista de Lévi Strauss. Al hombre también se ha asociado a lo no domesticado, al afuera, a lo público; la mujer a lo doméstico, al adentro, a lo privado. Por simple lógica no puede haber un elemento que goce al mismo tiempo de dos propiedades distintas. Así, si el afuera (en este caso el hombre) opera en el terreno de lo público y si lo privado (mujer) es a su vez el terreno de lo

El cocinar se ha tomado como un catalizador que indica el momento en que las mujeres, no en todas las culturas por supuesto, son casaderas. Por ejemplo, entre los municipios del Cercano Oriente en el departamento de Antioquia, Colombia, es normal que el joven pregunte solapadamente a sus suegros si la novia está para casar. Los padres de ella, a veces para desanimar al candidato y así dé marcha atrás en sus pretensiones o quizás más aún para agudizar el momento y entablar una plática mucho más bochornosa y medir las capacidades argumentativas del novio, apelan a esta fórmula: pues no, porque hasta el agua se le quema.

En México, el metate sirvió como elemento mediante el cual se fue disciplinando el carácter de la mujer:

La elaboración de tortillas era tan esencial [en Tepoztlán, Morelos] en la vida doméstica que ninguna mujer del pueblo se consideraba casadera si no demostraba su habilidad para ello. Los hombres halagaban a las mujeres elogiando las tortillas que hacían, y algunos llegaban a decir que podían identificar el sabor y la textura de las tortillas molidas y preparadas por su esposa. (Pilcher, 2001: 162-163)

Pilcher dice además que algunos hombres del pueblo se rehusaron totalmente a la llegada de la máquina de hacer tortillas al pueblo, pues pensaban que sin la disciplina del metate éstas se volverían perezosas y promiscuas (2001: 163-164). Algo similar encontramos en el municipio de Tzintzuntzan, en el estado de Michoacán. M. Foster comenta que: "Nada ha liberado más a la mujer campesina mexicana que el molino de nixtamal [...] Muchos maridos objetan esta prensa (la máquina de moler) alegando que las tortillas hechas en prensa saben menos bien" (1972: 59).

1.2 Teoría antropológica y alimentación.

domesticado, entonces lo civilizado no puede encontrarse afuera. De hecho, la casa como espacio, es lo cultural por excelencia en oposición al bosque donde se realizan, normalmente, las actividades de los hombres, casi siempre asociado a la caza. Me parece que a veces los elementos analíticos de los que nos provee el estructuralismo, sin proponérselo quizás, le hacen el fuego al machismo en aras de no sacrificar nada de su teoría.

La antropología estudia por qué la gente conserva empecinadamente prácticas del pasado, aún bajo fuertes presiones negativas, pero repudia sin problema otras conductas para actuar de forma diferente, estos materiales arrojan luz sobre las circunstancias históricas desde una perspectiva algo distinta a la del historiador.

Mintz (1985: 4)

Trataré de resumir muy brevemente los aportes de algunas de las teorías de la antropología, introduciéndome algo en las discusiones que al interior de la disciplina se ha venido teniendo a lo largo de los años. He elegido para ello al evolucionismo, el funcionalismo, el estructuralismo y el materialismo cultural. Veamos.

1.2. 1. Los pioneros

El que con vino se acuesta con agua se desayuna.

Adentrémonos ahora en el trato que ha merecido la alimentación, el cocinar, el beber y el comer para los antropólogos *evolucionistas*.

El comer del *Otro* siempre ha sido un acto sobre el cual es mejor reservarse toda opinión, pues más fácil cae un hablador que un cojo reza el proverbio; y en temas de gastronomía, apetito y gula es mejor callar. La alimentación es un referente clave para comprender una sociedad, y no sólo las *modernas*, sino que ello es un factor que ha permitido descubrir y descifrar a las sociedades a las que el antropólogo se acerca.

¿Cómo fue esta primera mirada antropológica hacia el comer, cocinar, asar, freír, amasar, beber, sazonar, salpresar, conservar, cocer, marinar, macerar, condimentar, etc. del otro lejano? Digamos primeramente que no fue una mirada despreocupada, ni del antropólogo ni del *gentil*, y que el mérito de aquellos "pioneros" fue el de haber puesto los cimientos de lo que más tarde algunos llamarían "antropología de la alimentación" (Contreras, 1992; Delgado, 1996, entre otros). Un acercamiento poco pretencioso a *La Rama Dorada* de Sir James Frazer (1944) asocia *grosso modo* la alimentación con el bárbaro, de donde se recalca un vínculo lingüístico evidente entre lo *crudo* y lo *cruel* asociado directamente a él. El comer tenía, y tiene, simple y llanamente por finalidad no darle tregua a la parca. De esta manera, las orientaciones conceptuales y teóricas hechas en el campo de la antropología de la alimentación tenían un derrotero

claramente marcado por una visión que podría llamarse de funcionalismo-nutricionismo, hecho que selló por largo tiempo los estudios sobre alimentación y que muy recientemente parece estar siendo reevaluado al descubrirse que:

"... el aspecto puramente biológico del "alimento" es sólo una determinante de su significado "real". El contenido de este significado es mucho más rico (Cruz Cruz, 1991: 14)

En efecto, los primeros antropólogos se mostraron interesados por las distintas maneras cómo los pueblos más alejados de sus centros de análisis comían y compartían lo que cultivaban o cazaban. Se observa, en *La Rama Dorada* (Frazer, 1944: 45, 54, 96, 240, 545) por ejemplo, un exagerado etnocentrismo y en cierta manera una "ceguera intelectual" que no permitía ver la alimentación en todas sus dimensiones. Aún así, es posible observar en este trabajo la idea básica de que la alimentación es parte fundamental de la conducta de los grupos humanos, que es un *hecho que no pasa desapercibido* y que merece ser analizado, en tanto que hace parte integral de la vida de los individuos y de las sociedades.

Desde este punto de vista, la alimentación, el comer, el beber y en grado sumo la comensalidad, se ubica como un acto propiciatorio, un punto de referencia entre dos mundos: lo espiritual y lo material, lo sagrado y lo profano. Pero la *verdad* sea dicha, la alimentación, y todo lo que a ella atañe, siempre va a estar marcada por estas dimensiones.

Vamos al texto de Frazer para ir concluyendo:

Entre los tabúes guardados por los salvajes, ningunos son más numerosos e importantes que las prohibiciones de comer ciertos alimentos, y se puede demostrar que muchas de estas prohibiciones derivan de la ley de semejanza y son, por consiguiente, ejemplos de magia negativa (1944: 45).

Tabú, magia, brujería, hechicería, prohibición y otros términos son algunos de los epítetos que acompañan los análisis evolucionistas del acto de comer y de alimentarse del Otro. Me interesa esto porque pronto se va ir observando el cambio, de cómo la antropología ha ido depurando sus propios argumentos, cómo va

construyendo, cual filigrana, todo un campo conceptual frente a algo que en principio pareciera ser tan baladí:

La comida es una categoría integrada al sistema social, económico, político y religioso de quienes participan en él. La comida es una manifestación relevante de la cosmovisión de una sociedad, en ella se lee la identidad tanto a través de los sabores, como de su articulación a la vida fisiológica y simbólica (Delgado, 1996: 17)

Lo anterior, un trabajo que el autor hace en Bachile, Guinea Bissau, podría ilustrar, y consensar hasta cierto punto, los avances hechos en la antropología de la alimentación, y que son el resultado de una mirada en profundo de las condiciones sociales, económicas y simbólicas, justo, elementos que aquellos pioneros apenas si percibían. Pero el asunto no termina aquí, pues ahora es preciso acercarse al funcionalismo, a las preguntas y respuestas que esta teoría, nacida en Inglaterra a principios del siglo XX, se hace sobre nuestro tema.

1.2.2. Comer y función.

El amor es como los pasteles, que recalentados no sirven.

Asociado directamente al nombre de Bronislaw Malinowski, al que he tomado como único referente, relaciona la conducta alimentaria a la interacción entre el medio geográfico y los procesos adaptativos que desarrollan los seres humanos para vivir. En el funcionalismo se hacen evidentes las fuerzas instintivas para la conservación de la existencia. Al análisis *material* le sigue el simbólico:

Una de las limitaciones de este análisis reside en el énfasis puesto en los aspectos 'simbólicos' del alimento, en parte porque descuida otros niveles de significación y en parte por la incertidumbre acerca del estatus de la relación simbólica (Goody, 1995: 27)

Además, continúa el autor, "Malinowski mismo estaba más preocupado por los procesos simbólicos que por los aspectos de la producción del alimento" (1995: 29).

Como necesidad básica, el alimentarse se ubica por encima, según Malinowski, del sexo⁵. Audrey I. Richards, una de las discípulas, más importantes del destacado antropólogo polaco, afirmará: "Nutrition as a biological process is more fundamental than sex" (1948: 1)⁶.

1.2.3 Comer y Culturalismo.

Ésta, la guerra, es probablemente el instrumento individual de cambio alimentario más poderoso para la experiencia humana.

Sydney W. Mintz (2003: 48).

El concepto fundamental, y que sirve de ente articulador del método culturalista, es el de *adaptación*, de tal suerte que la alimentación, en aras del análisis de esta corriente, sería la resultante del proceso por el cual los hombres logran *equilibrar* las fuerzas de la naturaleza y del medio, para su bien. Veamos.

George M. Foster hace el siguiente comentario:

"Hoy en día en Tzintzuntzan los alimentos, las bebidas, las hierbas, las medicinas, los animales y los seres humanos, se caracterizan por la cualidad de 'calientes' o de 'frío' " (1972: 184).

⁵ En el libro *Una Teoría Científica de la Cultura*, Malinowski (1948: 109) presenta La tabla de las Necesidades Básicas: 1) metabolismos, 2) reproducción, 3) bienestar corporal, 4) seguridad, 5) movimiento, 6) crecimiento, 7) salud. De estas manera se recalca la importancia que la alimentación tendrá al interior de la teoría funcionalista.

⁶ En el prefacio al libro *Hunger and Work in a Savage Tribe*, del cual se extrae la cita, el propio Malinowski dirá que se trata de la "primera recopilación de datos sobre comida y alimentación (1948: x). Ello resulta tanto más cierto en cuanto que en él, y al amparo de las nuevas propuestas metodológicas del propio antropólogo, la alimentación se convierte en el eje fundamental del análisis.

Más adelante Foster agrega: "En la alimentación la idea de equilibrio es fundamental (contrato diádico) (1972: 209)⁷.

Otro ejemplo de adaptación nos lo da Sydney W. Mintz (2003), ello gracias a los conocimientos que ha ido acumulando como hijo de un cocinero neoyorquino y como antropólogo especializado en la diáspora africana en América y el Caribe: "Los esclavos, dice Mintz, habían arribado a un mundo que tuvieron que rehacer a su propia medida" (2003: 65). de modo que éstos crearon una *cuisine* al otro lado del Atlántico. Por ejemplo, uno de los platos típicos de Colombia⁸, por cierto algo parecido al *pozole* mexicano, es el *mondongo*, su sólo nombre me hace pensar en una receta congoleña nombre *mojongo*. Decía que el *mondongo* es un preparado sumamente regenerativo, justo para preparar al organismo a jornadas de ardua labor.

Lo que parece señalar Mintz es que esta *cuisine*, si bien es producto del *encuentro*, ha sido también, y sobre todo, el medio por el cual los esclavos de origen africano recrearon en la alimentación sus creencias y lograron *adaptarse* a vivir en condiciones extremas de explotación y abuso.

1.2.4. Comer y estructura.

Lo cocido, bien cocido, y lo asado, mal asado.

Con el estructuralismo, especialmente con la obra de Lévi-Strauss, y de ella las *Mitológicas*, el tema de la alimentación humana toma otros rumbos por los planteamientos que el autor hace. En efecto, viene el triángulo culinario, que se lee en el Breve Tratado de Etnología Culinaria (1976: 476), para explicar el hecho.

En el triángulo culinario encontramos las categorías de lo *crudo*, lo *cocido* y lo *podrido*. Lo crudo y lo podrido se acercan a la naturaleza, mientras que lo cocido está del lado de la cultura. Igualmente encontramos los términos de lo *asado*, lo *hervido* y lo *frito*, que en modo alguno están relacionados con formas cada vez más complejas, según el autor, de cocción y de intervención del hombre. La naturaleza en cada uno de estos procesos, podría decirse, empieza a transformarse paulatinamente, ya que en lo

⁷ M. Foster da los nombres de los alimentos, bebidas y hierbas que ilustran esta dicotomía en las páginas 184 y 185 de dicha obra. Ver bibliografía.

⁸ El arroz con coco que se hace en Cartagena de Indias podría ser otro ejemplo. Este preparado es prácticamente igual al que se cocina en Nigeria.

asado, por ejemplo, intervienen elementos mínimos en su preparación y que se acerca en grado sumo a su primer estado, el natural; mientras que lo frito requiere la interacción del elemento aceite y de paso otra tecnología, es decir, otro tipo de conocimiento.

Hagamos algunas objeciones a la propuesta de Lévi-Strauss. En efecto, donde interviene el agua, en el caso de lo hervido, no es menos "civilizado" o más "primitivo" o más "natural" que lo frito, donde interviene el aceite. Desde estas categorías no se puede conjeturar sistemas de complejidad unidos a los procesos de elaboración de los alimentos, ya que cada forma de preparación encierra en ella misma una especificidad que desborda, en algunos casos, el imaginario del investigador. Además, esto obedece más a procesos tecnológicos que a elementos o herramientas de análisis para comprender el propio hecho. De otro lado la "estructura culinaria" habrá de ser analizada justamente desde conceptos y categorías propias del grupo que les emplea:

Tenemos que ser especialmente cautelosos con el riesgo que implica definir las unidades sobre la base de nuestra propia experiencia cultural como actores, como hablantes de la lengua en la que estamos realizando la investigación (Goody, 1995: 42).

Por otro lado el triángulo culinario ofrece un esquema de clasificación, pero no una explicación (Jack Goody en Cruz, 1991: 227). En este mismo sentido, A. Lehrer dirige sus investigaciones en diferentes lenguas sin confirmar la teoría del triángulo culinario (Cruz, 1991: 227).

Jack Goody propone para el estudio de la alimentación los siguientes niveles de análisis:

Mi propio análisis de la cocina se desarrolla no tanto en términos de las estructuras dicotómicas de los gustemas, lexemas o aun tecnemas (Goody se refiere a Lévi-Strauss) sino en términos de las estructuras del hogar y la clase, de por sí más diversificadas. El alimento y el sexo (se refiere a Malinowski) deben relacionarse con el proceso humano central de la producción y la reproducción (...). Más específicamente, el estudio de los procesos de obtención y transformación del alimento, asignación, cocción y comida, que representan las fases de producción,

distribución, preparación y consumos (...) A los que debe agregarse una quinta fase, a menudo olvidada: limpieza (1995: 55).

La metodología de Goody se presenta en extremo dedicada a cosas del orden *mecánico*, pero a un nivel distinto al de Lévi-Strauss, y pese a las críticas que hace a otros autores, me parece, cae también en el descuido. El aporte de Goody tiene relevancia, en mi caso particular, siempre y cuando se introduzcan otros elementos en el análisis que se ajusten a la memoria de la presencia africana en América.

1.2.5 Comer y materialismo cultural.

Todos los duelos con pan son buenos.

Marvin Harris en *Caníbales y Reyes* (1987) se preocupa especialmente por la dieta del hombre prehistórico, sobre todo en cómo se da el paso del cazador-recolector al agricultor. El antropólogo, concluye palabras más palabras menos, que los *hombres* de la prehistoria, pese a algunas limitaciones y a una que otra incomodidad típicas de la época, vivían mucho mejor que nosotros: una dieta rica en proteína animal, tiempo para la ociosidad y condiciones de salubridad que ya quisiera la modernidad. Los méritos de las contribuciones de Harris se ubican a otro nivel y a otros propósitos distintos al mío, pero resulta interesante cuando plantea que la obtención de la alimentación ha jugado un papel preponderante en la formación de las sociedades, de hecho, los mismos conceptos de "cazador", "recolector" y "agricultor" se vinculan directamente con la alimentación, el hambre y la escasez. Acontecimientos que han motivado el cambio.

1.3. Conclusiones

Bien predica de ayunar, quien acaba de almorzar.

No he querido ser exhaustivo con cada una de las teorías antropológicas, de hecho, apenas si se atisban los rasgos fundamentales de las nuevas propuestas, allí donde lo simbólico ha entrado a primar y a discutir con los *viejos* postulados. Lo importante en todo esto es resaltar que se ha dejado de ver el hecho de alimentarse, comer y cocinar como algo puramente biológico y nutricional. Los estudios antropológicos, los sociales en general, han abierto nuevos campos de investigación impensados desde el sólo conocimiento médico-positivista. Las sociedades modernas, y no modernas, requieren ser teorizadas por

la antropología de la alimentación bajo otras perspectivas y otros métodos.

En el análisis de la alimentación deben intervenir múltiples factores y miradas. Por ello no considero sano ni adecuado apegarse en exclusividad a una de las teorías que acaban de ser presentadas. Los planteamientos de Lévi-Strauss, pese a las duras críticas de Goody, serán elementos de análisis a tener en consideración, pues el sistema de clasificación de éste autor me parece adecuado para el estudio sobre población de origen africano en la Costa Chica de Guerrero. Ahora, el método que acaba de esbozar Jack Goody⁹ no es desdeñable y habrá de ser llevado, y de ser posible, modificado, en terreno porque me permitirá desde distintos terrenos, observar, analizar y medir los grados de africanía en la Costa Chica.

Segundo Capítulo:

Esclavitud y Antropología.

(...) no se esmeró mas la naturaleza en la forja del príncipe que en la del plebeyo, ni se vistió de mas galas para vestir al caballero que al villano: no dio mas ojos, ni más pies y brazos al noble que al pechero.

Alonso de Sandoval.

Introducción.

El presente capítulo tiene por finalidad dar a conocer el estado de la cuestión sobre un tema que a todas luces es vital para el conjunto de la investigación: el *encuentro* de los disímiles grupos humanos que se vieron involucrados en la forja de la identidad americana, identidad que aquí tiene como punto de referencia la alimentación, el cocinar y el comer. No hay que olvidar, por ejemplo, que el comedor se convirtió en uno de los campos de batalla cotidiano a medida que el pan de trigo, *verbi gracia*, de los panaderos españoles se *enfrentaba* a los tamales de maíz de las mujeres nativas (Pilcher, 2001). Una historia de la alimentación es una historia marcada, en este caso particular, natural y necesariamente, por una lucha que se libra en el terreno de las

⁹ Encontré relación entre Godoy y Sydney W. Mintz, si bien no me parece que éste último proponga directamente un método de trabajo, si da otras pautas para acercarse al conjunto de las relaciones que se dan desde la alimentación, el cocinar y la comensalidad: 1) el origen de los alimentos; 2) la producción de los alimentos; 3) el procesamiento de los alimentos; 4) la distribución de los alimentos, y 5) la aparición de la *cuisine* (2003: 63).

ideologías, de los escrúpulos, el racismo, la xenofobia y la discriminación¹⁰, por ejemplo, Xavier Domingo nos dice:

Qviedo destaca que pronto hubo productos reservados a la cocina de los cristianos y otros que eran "buenos para indios" y otros, aún más desdeñables, "para negros y esclavos" (1984: 25)

Esta historia sobre alimentación introduce el factor negro africano dentro de la dinámica social de América. Importante saber entonces de los distintos elementos humanos que intervienen en la construcción de la saga.

2.1. Comer, memoria y presencia africana en México.

Cada persona tiene su historia, tiene sus raíces y se reconoce con ellas. Estamos descubriendo estas cosas de manera muy extraña, porque esto le da miedo a los historiadores (...) Llegamos ahora a los sacrosantos ídolos de los historiadores: las fuentes escritas.

Yoro Fall.

En un libro de reciente traducción y publicación sobre identidad mexicana y comida (Pilcher, 2001) se deja por fuera, de nueva cuenta, la contribución de las culturas africanas a la construcción de la identidad nacional mexicana. Sólo en dos páginas, 72 y 128, se menciona la población de ascendencia africana bajo el término de *esclavos*, además de uno y otro chisme donde se dice que sor Juana de la Cruz tenía una negra que hubo de vender por estar embarazada. Menos tinta hubo de haber para mencionar el papel que jugaron las descendientes africanas como cocineras, amas de llaves, criadas y otros menesteres. Los africanos en general no participaron en la construcción, según parece deducirse de la lectura de Pilcher, de la identidad culinaria en México. El libro deja al lector que divague, entre otras cosas, sobre qué relación hay, por ejemplo, entre el mole negro y los Estados de Guerrero y Oaxaca, como se sabe, lugares con una población de origen afro importante. Puede ser pura casualidad, pero no mencionarlo deja bastante mal parado un texto que pretende hacer justicia a la diversidad étnica y culinaria de la nación. Lo mismo se puede decir para otros libros dedicados al estudio de la cocina. Por ejemplo, el Instituto Veracruzano de Cultura publicó en 1999 *Recetario afromestizo de Veracruz* de las antropólogas Raquel Torres Cerdán y Dora Elena Careaga Gutiérrez. Pese al título, y a varias recetas que aluden directamente a la

¹⁰La relación trigo- maíz es tratada por este mismo autor y Pilcher. Ver bibliografía al final del capítulo.

presencia negra en algunos de los nombres de los platos, el libro no dice gran cosa sobre la historia y el contexto de cada receta.

En general estas publicaciones tienden a hacer caso omiso de información que suele ser de suma importancia para el antropólogo¹¹. El grueso de la información esta centrada en dar recetas sin amago en ubicar datos concretos, acaso el autor o la autora dice sobre los tiempos para la cocción, las porciones y por casualidad el evento en el que deben ser servidos los alimentos.

Lo que deseo indicar con estos comentarios es que cada vez que se dice *memoria* y *herencia* se piensa en términos de lo indígena y lo europeo para la comida mexicana. El estudio de este binomio continúa llamando poderosamente la atención cuando se quiere profundizar sobre identidad en el país, pero no sucede igual con lo africano.

2.2. Algunas consideraciones sobre la esclavitud.

No existe una sola definición que comprenda las formas históricas de esclavitud.

Lourdes Mondragón Barrios¹².

Rastrear los orígenes de la esclavitud¹³ es una empresa ardua y difícil. Ha habido, y hay, una cantidad insigne de investigadores que se han dado a la tarea de profundizar sobre un asunto que se torna esencial para comprender el devenir de la historia de la humanidad, a saber, por qué algunos hombres han desposeído a otros de la decisión de determinar qué hacer con su vida privándoles de la libertad.

La esclavitud ha sido conocida de una manera u otra por casi todas las sociedades complejas (Mellafe, 1973; Vila Vilar, 1986; Finley, 1982; Vidal-Naquet 1980; Anderson, 1979; Aguirre Beltrán,

¹¹ Otras publicaciones más o menos de igual contenido son: *Comidas para Orishas* (1996); *Las flores en la cocina mexicana* de Raquel Torres Cerdán (1996); *La cocina Tuxteca* de Fernando Bustamante Rábago (1996); *Cocina veracruzana de cuaresma* de Esther Hernández Palacios (1995). Ver bibliografía.

¹² *Esclavos africanos en la ciudad de México*. 1999. Páginas mesoamericanas-CONACULTA-INAH, México, pp. 15.

¹³ La esclavitud es una condición social que se relaciona con una forma de trabajo y con la apropiación del mismo sin participación en las ganancias (Mondragón, 1999: 15).

1958; Palerm, 341; Mondragón, 1999)) El grueso de los investigadores sobre el hecho observan, para la antigüedad, la relación existente entre el surgir de un *imperio* y el devenir de la esclavitud como manera de sustentar una forma de producción. Indudable, y lógicamente, las razones para ello son múltiples y varían de acuerdo con cada sociedad y el tiempo, así, la esclavitud griega difiere sustancialmente de la romana y ésta de la que se practicó en el sur de los Estados Unidos¹⁴.

Los enfoques para comprender el fenómeno de la esclavitud varían -aquí no profundizaré en ello- y se justifican según la época. Para empezar digamos que al indagar en la cuestión se encuentra que la perspectiva ético-espiritual (Finley, 1982: 13) fue la que acaparó la atención de teólogos y filósofos hasta finales del siglo XIX, éstos han sido por regla general quienes se ocuparon de comprender el fenómeno. Eurípides consideraba la esclavitud como algo positivo, mientras que Séneca no comprendía bajo qué argumentos se podía poseer la libertad de otro, pues decía que esto generaba en el amo arrogancia, lujuria y gula (Mondragón, 1999 :13).

Moreno Toscano dice:

Nacida de Aristóteles, sostenida por Orígenes y apoyada por San Agustín, la teoría de la servidumbre natural se sustenta en la afirmación de que existían diferencias entre hombres, en cuanto a su uso de razón (1981: 327).

La clasificación dada por Aristóteles al esclavo va a permanecer prácticamente intacta en América: "costal de huesos", es decir, cosa sin voluntad propia. La jurisprudencia de finales del medioevo europeo hará cumplir a cabalidad la sentencia aristotélica, que además recomendaba:

¹⁴ Ver para este caso particular a Moses I. Finley, *Esclavitud antigua e ideología moderna*, 1982, Editorial Crítica, Barcelona. Para el caso de la esclavitud romana y la moderna, ver a William D. Phillips, JR., *La esclavitud desde la época romana hasta los inicios del comercio trasatlántico*, Siglo XXI, 1989, Madrid.

Sobre las causas de la esclavitud Angel Palerm argumenta: "que donde quiera que no se encuentra un verdadero incentivo económico, tampoco se encuentra la esclavitud" (1967: 342)

1958; Palerm, 341; Mondragón, 1999)) El grueso de los investigadores sobre el hecho observan, para la antigüedad, la relación existente entre el surgir de un *imperio* y el devenir de la esclavitud como manera de sustentar una forma de producción. Indudable, y lógicamente, las razones para ello son múltiples y varían de acuerdo con cada sociedad y el tiempo, así, la esclavitud griega difiere sustancialmente de la romana y ésta de la que se practicó en el sur de los Estados Unidos¹⁴.

Los enfoques para comprender el fenómeno de la esclavitud varían -aquí no profundizaré en ello- y se justifican según la época. Para empezar digamos que al indagar en la cuestión se encuentra que la perspectiva ético-espiritual (Finley, 1982: 13) fue la que acaparó la atención de teólogos y filósofos hasta finales del siglo XIX, éstos han sido por regla general quienes se ocuparon de comprender el fenómeno. Eurípides consideraba la esclavitud como algo positivo, mientras que Séneca no comprendía bajo qué argumentos se podía poseer la libertad de otro, pues decía que esto generaba en el amo arrogancia, lujuria y gula (Mondragón, 1999 :13).

Moreno Toscano dice:

Nacida de Aristóteles, sostenida por Orígenes y apoyada por San Agustín, la teoría de la servidumbre natural se sustenta en la afirmación de que existían diferencias entre hombres, en cuanto a su uso de razón (1981: 327).

La clasificación dada por Aristóteles al esclavo va a permanecer prácticamente intacta en América: "costal de huesos", es decir, cosa sin voluntad propia. La jurisprudencia de finales del medioevo europeo hará cumplir a cabalidad la sentencia aristotélica, que además recomendaba:

¹⁴ Ver para este caso particular a Moses I. Finley, *Esclavitud antigua e ideología moderna*, 1982, Editorial Crítica, Barcelona. Para el caso de la esclavitud romana y la moderna, ver a William D. Phillips, JR., *La esclavitud desde la época romana hasta los inicios del comercio trasatlántico*, Siglo XXI, 1989, Madrid.

Sobre las causas de la esclavitud Angel Palerm argumenta: "que donde quiera que no se encuentra un verdadero incentivo económico, tampoco se encuentra la esclavitud" (1967: 342)

En cuanto a los que deben cultivar la tierra, si cabe elegir, deben preferirse los esclavos, y tener cuidado de que no sean de la misma nación, y principalmente de que no sean belicosos. Con estas dos recomendaciones serán excelentes para el trabajo y no pensarán en rebelarse (en Anderson, 1979: 16)

Perry Anderson comenta para el caso del esclavo agrícola en la Roma Antigua:

La teoría romana definía al esclavo como *instrumentum vocale*, herramienta que habla, y lo situaba un grado por encima del ganado, que constituía un *instrumentum semivocale*, y dos por encima de los aperos, que eran el *instrumentum mutum* (1979: 17).

Las leyes romanas condenaron a perpetuidad al esclavo a la sujeción de alguien. Además de haber sido éstos quienes establecieron las bases para el desarrollo de la esclavitud en el Mediterráneo (Mondragón, 1999: 12).

La Edad Media europea, por lo menos teóricamente, no habrá de poseer esclavos, pero sí siervos. Las diferencias entre unos y otros son evidentes. Lo fundamental es que el siervo es dueño de su vida, mientras que en ciertos momentos de la *trata*¹⁵ de los esclavos africanos en América, éstos no podrán disponer ni siquiera de su existencia.

Vendrían luego economistas y juristas a lanzar hipótesis de trabajo para tratar de comprender el fenómeno. Por ejemplo Carlos Marx, quien asignó un papel marginal, a mi modo de ver a la esclavitud, plantea la aparición de éste modo de producción como la resultante de fuerzas antagónicas, allí donde unos poseen la tierra y obligan a otros a trabajarla. Éstos últimos son simple y llanamente al interior de dicho sistema cosas en el sentido total de la palabra. Así en este tipo de relaciones de producción:

¹⁵ Es importante hacer la siguiente anotación. *Trata* hace referencia a los mecanismos en términos operativos por los cuales Europa hizo posible el traslado a gran escala de mano de obra africana hacia América.

"...una parte de la sociedad es tratada por la otra precisamente como mera condición *inorgánica* y *natural* de la reproducción de esta otra parte. El esclavo no está en ninguna relación con las condiciones objetivas de su trabajo, sino que el *trabajo* mismo, tanto en la forma del esclavo como en la del siervo, es colocado como *condición inorgánica* de la producción dentro de la serie de otros seres naturales, junto al ganado o como accesorios de la tierra" (1971: 86).

Estas anotaciones me parecen válidas, pese a estar referidas al Imperio Romano, toda vez que Marx señala algo que puede observarse claramente en el caso de la esclavitud africana: el papel fundamental que tiene el excedente de tierra y la conquista para la aparición, reproducción y sostenimiento del sistema esclavista.

Ahora bien, en el libro *las Formaciones Económicas Precapitalistas*, Marx (1971: 94) presenta tanto la práctica esclavista a la par de la *servidumbre*, de hecho, parece que en realidad no se trata de una asociación a secas, sino de una confusión:

Según Meillassoux:

La faiblesse du raisonnement provient, de Marx et, de la confusion répétée qu'ils font entre esclavage et servage, confusion qui affecte aussi l'argumentation sur le problème de la valeur et sur le rapport de l'esclavage à la parenté (1986: 19-20).

Pero el propio Marx no logra desarrollar un sistema teórico para comprender la *esclavitud* al interior de cada uno de los modos de producción que anuncia (1971: 71 y siguientes) y en general tampoco los posteriores *marxistas* se ocupan de ello a cabalidad.

Cuando los europeos inician la trata en el continente africano ya tenían una base teórica y un marco jurídico y conceptual de vieja data para el manejo de la situación que tenían

enfrente. Poseían, además, conocimientos técnicos que les había llevado a hacer los primeros mapas del globo terráqueo¹⁶.

Dejando a un lado cualquier pretensión de teorizar sobre el asunto, y si se pudiera resumir en una palabra la característica esencial de la esclavitud en cualquier época, no se erraría al decir que la particularidad fundamental de esta es la violencia, no sólo física, sino también psicológica, que se ejerció sobre el esclavo.

2.3. Esclavitud africana.¹⁷

Sólo quien se inclina humildemente ante la particularidad más menuda tiene abierto el camino de lo universal.

Louis Dumont.

Introducción

En los países donde se llevó a cabo la práctica de la esclavitud de las poblaciones africanas, la dominación de portugueses, ingleses, belgas, holandeses, franceses, árabes¹⁸, italianos, españoles, y en menor medida de alemanes y norteamericanos, bloqueó el proceso histórico del desarrollo de los pueblos sometidos, incluso del propio; cuando no, procedió a la eliminación paulatina o radical de las culturas autóctonas e

¹⁶ La "carrera por el mar" la inician los portugueses y españoles. Éstos se habían replegado a la Costa Occidental africana y desde principios del siglo XV: Gil Eannes dobló el Cabo en 1434, las Islas del Cabo Verde fueron descubiertas por genoveses al servicio del Infante don Enrique entre 1456 y 1459, Diogo Cao descubre en 1484 la desembocadura del río Congo, Bartolomé Díaz logra doblar el Cabo de Buena Esperanza en 1487, Vasco de Gama llega a la India en 1498. Estos viajes prepararon en principio el "descubrimiento" de América y fueron un antecedente directo del comercio esclavista.

¹⁷ Es importante señalar que casi siempre cuando se dice *esclavitud*, se piensa, de facto, en esclavitud africana. Olvidando que los africanos no han sido los únicos esclavos ni que le es algo consustancial, pues como se ha dicho, ésta se ha practicado y se ha conocido en distintas sociedades.

¹⁸ Los árabes habían dominado el tráfico de esclavos durante las primeras décadas del siglo XV, y conocido mucho antes. El declive de este monopolio en manos de los árabes deviene cuando los navíos portugueses, en el fondo la primera ponencia ultramarina y esclavista, poco a poco avanzan por las costas atlánticas de África y se van haciendo dueños del mercado. Tal vez esta es una las causas por la cual los primeros esclavos llegados a América eran del norte de África, seguramente muchos de ellos islamizados.

impuso nuevos tipos de relaciones en el seno de ellas, haciendo de su estructura social algo mucho más complejo y suscitó, fomentó, exasperó o resolvió contradicciones y conflictos sociales entre las distintas etnias del continente africano.

Ahora, si la intervención europea, primero como traficantes de mano de obra esclava y luego como aparato colonizador, atrasó o no al continente africano y americano, y si ello es la culpable del grado de pobreza y violencia que hoy se vive en estos continentes, es algo que esta lejos de ser resuelto. El punto es que una vez transportados al continente americano alrededor de 15 a 20 millones¹⁹ de africanos, la historia de las partes involucradas cambiaría total y radicalmente. Por lo pronto, América se vio enriquecida con los aportes culturales, culinarios para este caso particular, llegados del otro lado del Atlántico tanto de Europa como de África, y forjó su propia identidad a partir de estas presencias. Me parece, y seguro muchos no estarán de acuerdo en esto, este ha sido el lado positivo de uno de los traslados forzados más grandes de la historia: la pluralidad cultural de América.

2.3.1. Antecedentes.

Morena América mía litoral
El viento peina tu pelo de cristal,
Tu pecho de tierra oscura mineral
Modula en el canto de oro del trigal.
Patricio Manns.

Los africanos constituyen el tercer elemento étnico en América. Bajo la institución de la trata llegaron, en aproximadamente cuatro siglos de comercio humano, alrededor de 15 a 20 millones de esclavos.

El descubrimiento de América, y anterior a ello, el conocimiento de la Costa Occidental africana, tiene sus precedentes en el crecimiento demográfico que experimentó España y Portugal entre los siglos XII y XIV y que trajo como consecuencia el incremento en la tasa de desempleo en toda la península

¹⁹ Es difícil calcular realmente el número de esclavos llegados a América en los tres siglos y medio que duro la trata debido al contrabando, por entre 1640 y 1750 se desconoce cuántos pudo haber introducido Holanda. Para este caso particular he tomado como referente a Phillip Curtin. Ver página 42.

ibérica²⁰. Para el año de 1415, a casi 80 del descubrimiento de América, los portugueses toman Ceuta, este mismo año expulsan a los musulmanes y logran su unidad nacional; en 1439, los portugueses descubren las Azores, allí llevan el primer cargamento de esclavos para trabajar el cultivo de la caña de azúcar. Así queda allanado el camino hacia el futuro negocio que habrían de desempeñar los lusitanos como primera potencia en el comercio esclavo. El desierto del Sahara entre tanto se había convertido para los europeos en una frontera natural casi que imposible de doblegar para cualquier tipo de incursión por tierra, por esto, los primeros esclavos que se *incorporan* culturalmente son llegados de la costa occidental: yorubas y bantús especialmente.

Sobre el tema, la historiografía africana había permanecido reacia a reconocer y asumir la participación en la esclavitud de sus coterráneos:

Hasta los setenta, la trata es el acontecimiento de la vergüenza y del fracaso; es la memoria de un África débil y desestructurada. Desde Costa de Marfil, el historiador Memel-Fote calificó esta herencia de "memoria deshonrosa" (Alingué, 2003: 36).

Esta fue una práctica conocida en África, y varió de un pueblo a otra; y se diferenció sustancialmente de aquella que llevaron los europeos, en especial los portugueses, al continente africano. Así por ejemplo, los bantú²¹, grupo étnico que tiene un interés especial para América, hacían esclavos a los prisioneros de guerra nobles, niños, mujeres, sacerdotes, etc. De esta manera los pueblos se proveían de esclavos *domésticos* para ayudar en labores pastoriles y agrícolas. Hubo príncipes que entregaron a sus hijos al entrar en contacto con los europeos para que éstos los educaran y a la vez éstos contaran a sus padres los secretos del *invasor*. A veces también se daban las esposas más bellas y la más amada; pero los portugueses, y en general los europeos, no entendieron y pensaron simple y llanamente que se les daba como

²⁰ Existía en la Península una larga tradición esclavista, resultante quizás del contacto con los árabes, especialmente en Andalucía, como se sabe, el epicentro de esta presencia, "... con el descubrimiento del Nuevo Mundo se abre un mercado de perspectivas insospechadas" (Villa Vilar, 1986).

²¹ Bantú es una noción lingüística. Es el plural de muntú, hombre; bantú, hombres. El término fue dado por los europeos a los pueblos ubicados en la costa occidental africana entre el ecuador y los ríos de Senegal.

esclavas, lo que por supuesto no era cierto, pues los africanos tienen una valoración excepcional por sus mujeres (Ngou-Mve, 1994).

Como se puede inferir, fueron los portugueses quienes introdujeron el concepto de esclavo - mercancía en su contacto con los africanos; ello resultó absolutamente nefasto para la estabilidad política, económica y cultural de la zona: al *cotizar* esta *mercancía*, las guerras intertribales se intensificaron, pues cada bando comprendió las ventajas que ofrecía el intercambio con los portugueses: obtención de pólvora, telas, ron, etc.; insumos que habían empezado a ganar cierto *status* entre los *nativos*, pero sobre todo, resultó ser la manera más eficaz de librarse de los enemigos: obtener ganancias por algo que es molesto.

¿Cuál es la "novedad" de esta forma de esclavitud, de sometimiento?, ¿Y por qué a expensas de un sólo continente y de un sólo grupo humano?. Friedemann y Arocha traen, con relación a este aspecto, el concepto de "holocausto trasatlántico" (1993: 158) para explicar uno de los mayores crímenes cometidos contra los africanos.

Son varias las causas que justificaron, para finales del siglo XV hasta mediados del XIX, el comercio de esclavos a tierra americana. Como se ha mencionado, la población indígena disminuyó drásticamente no muy entrada la empresa de conquista, así que los africanos fueron transportados para sustituir a los aborígenes como refuerzo y para contrarrestar -al menos en parte- la crisis demográfica producto del *encuentro*.

Otra de las causas que hicieron posible la esclavitud fue el desarrollo del naciente sistema económico: el capitalismo que empieza a formarse en Europa. Además, se descubren las grandes extensiones de tierras y los ricos yacimientos de minerales en América continental. Esto último alentó a las autoridades coloniales a solicitar a la Casa de Contratación de Sevilla (fundada en 1503) mano de obra africana para el trabajo en las minas. Mientras tanto, el azúcar había superado la *etapa antillana* y se cultivaba con éxito en los valles mesoamericanos e interandinos cambiando drásticamente el paisaje.

A Bartolomé de Las Casas se le ha acusado el haber promovido de manera directa la trata de esclavos africanos: "Las Casas rogó a su majestad que se importasen más negros, doce por cada colono" (Manis & Cowley, 1970: 16), bien que antes de su muerte, en 1566,

quedó convencido de que era "tan injusto esclavizar a los negros como a los indios" (Mannix & Cowley, 1970: 19)²².

A *grosso modo*, estos fueron los factores que justificaron la esclavitud en las tierras encontradas por Colón, a lo que habría que sumar el papel fundamental que en esto jugó la Iglesia, pues desde el punto de vista moral y ético, la esclavitud era en todo sentido reprochable, algo menos que imposible de aceptar. Aún así,

Tanto los críticos como los defensores del comercio de esclavos coincidían en un punto: la esclavitud de los africanos podía justificarse sólo por la propagación simultánea de la religión católica²³.

A esto se sumaron además argumentos bíblicos que colocaron a los africanos como descendientes de Cam, hijo menor de Noé, quien según dice el Génesis, vio a su padre desnudo y éste le impuso que sería esclavo de sus hermanos (Génesis, 9: 24-25). Tal vez por esta razón España, y con mayor ahínco Portugal, no escatimaron esfuerzo alguno en la empresa esclavista. Es de esta manera como se va integrar África en la historia americana.

La creciente demanda de esclavos se hizo de inmediato un catalizador del genocidio indígena. Pronto el elemento negro se hace vital para el sostenimiento económico de la época, a la vez que se integró a ésta población, junto con la indígena, en la pirámide social que se mantendrá desde entonces en buena parte de todo el continente americano durante la colonia.

2.3.1.1. Esclavitud africana en América.

Se adjudicaron haciendas, látigos, esclavos, catecismos, comisarías, cepos, conventillos, burdeles, y a todo esto denominaron santa cultura occidental.

Neruda, Canto general.

²² Reiteradas referencias sobre la defensa de Las Casas a los indígenas se puede encontrar en Historia de América Latina, 2. América Latina colonial: Europa y América en los siglos XVI, XVII y XVIII, Cambridge University Press, Crítica, Leslie Bethell (Edt.), Barcelona, 1990.

²³ Los africanos en la sociedad de la América española, Historia de América Latina. Vol. 1V. Población, sociedad y cultura, Leslie Bethell, de Cambridge University Press, Barcelona, 1990, pp 140.

El mar tiene en este relato un significado especial, es el lugar de encuentros, de luchas, de tristezas, sufrimientos y desespero. No hay tiempo para la despedida. Este viaje es el comienzo del desarraigo, pero sobre todo es punto liminal: lugar de la tragedia en tanto que el africano, mientras viaja, no es esclavo, porque jurídicamente no lo puede ser, ni es libre, es simple y llanamente, un ser capturado, mercancía viva.

Ahora, para los afros decir Mar es decir, sobre todo y ante todo, mar Caribe; éste es la puerta de entrada, no sólo de la trata, sino también del mestizaje y el coloniaje. No olvidemos que los primeros puertos negreros se ubicaron justamente en sus playas: La Habana, Veracruz y Cartagena de Indias.

En efecto, el mar Caribe, o en él, se empezó a tejer la filigrana de la historia de los descendientes de esclavos africanos en América. Como lugar de arribo, posibilitó restaurar energías, incorporarse y observar, en algunos casos parcialmente, el nuevo hogar.

El mar Caribe es, además, creación de la curiosidad europea, sin ellos, éste no podría nominalmente existir. Descubierta por casualidad, fue el balcón desde el cual se divisó la joven América, la patria y crisol de la moderna diversidad. Descubierta para transportar especias de las Indias Orientales, se hizo testigo de uno de los desplazamientos forzosos más atroces de la humanidad y una de las mayores tragedias para África y América. La historiografía convencional nada dice, al tratar los principios de la modernidad, que para Europa se inicia con la imprenta y otra cantidad de "bienaventuranzas", para éstos continentes la modernidad significó el casi exterminio de los aborígenes americanos, al inicio de la guerra de conquista más sangrienta y prologada de la historia moderna y la exportación de aproximadamente nueve millones y medio de personas en plena capacidad física y mental²⁴.

Ahora, sobre el trayecto que hicieron los esclavos se sabe que éstos pasaron, en un principio, períodos de tiempo considerables en la península Ibérica (ladinos) y las Canarias. A veces se les catequizaba, incluso se les enseñaba a leer o aprendían algún oficio, lo que llegó a que estos esclavos tuvieran una cotización más alta en el mercado. Luego pasaban a servir en América. Podría ocurrir también que se quedaran en España o Portugal. Pero la mano de obra indígena empezó a escasear en

²⁴ CURTIN, Phillip. *The Atlantic slave trade: a census*, Madison, University of Wisconsin Press. 1966.

América muy temprano, así que no hubo tiempo para que los esclavos tomaran instrucción en conocimientos básicos de cristianismo o en otros menesteres como al principio, de este modo empezaron a llegar directamente de sus lugares de origen al Caribe o a América continental (bozales).

Pocos relatos poseemos de la época que narren la llegada de los esclavos a puerto seguro. Uno de estos, felizmente conservados, lo debemos al jesuita Alonso de Sandoval quien después de pasar menos de una década en Perú, donde fue ordenado como sacerdote, escribió *De Instauranda Aethiopia* (Un tratado sobre la esclavitud) en la Cartagena de Indias del siglo XVII, de hecho, el *siglo de oro de la esclavitud*. El jesuita nos narra:

Que vienen a morir desto el tercio en la navegación, que dura más de dos meses; tan apretados, tan asquerosos y tan maltratados, que me certifican los mismos que los traen que vienen de seis en seis con argollas por los cuellos en las corrientes, y estos mismos de dos en dos con grillos en los pies, de modo que de pies a cabeza vienen aprisionados; debaxo de cubierta, cerrados por de fuera, do ven sol ni luna, que no ay Español que se atreva a poner la cabeza al escotillon sin almadiarse, ni a perseverar dentro una ora sin riesgo de grave enfermedad (...) Sacanlos luego en tierra en carnes vivas, ponenlos en un gran patio o corral; acuden luego a el innumerables gentes, unos llevados por su cudicia, otros de curiosidad y otros de compassion, y entre ellos los de la compania de jesus (1987: 152).

Oficialmente se considera que fue en 1518 cuando se inicia la trata, esto es, llega a las Indias Occidentales el primer cargamento de esclavos directamente desde África (Mannix & M. Cowley, 1970: 7). Los puertos negreros más importantes en América son Veracruz en México, La Habana en Cuba y Cartagena de Indias en Colombia. Este último reviste una importancia vital, pues desde allí son repartidos al resto de la América española. Aparecerán luego otros lugares de desembarque: Buenos Aires en Argentina (Goldberg, 1995: 529) y el Callao en Perú (Montiel, 1995: 217).

Los esclavos eran transportados en forma inhumana, tal como lo relata Sandoval. El hacinamiento en las embarcaciones era total, y las condiciones higiénicas y alimenticias eran

deplorables. Esto ocasionó la muerte de un gran número de esclavos a causa de las enfermedades que poco a poco se iban apoderando de la cargazón. En el mejor de los casos eran los propios esclavos quienes se daban muerte y así evadir sin más su suerte.

Históricamente desde la llegada de los esclavos a América, los suicidios fueron un factor más o menos frecuente durante el siglo XVI; los barcos negreros fueron el primer escenario de suicidios de esclavos (Friedemann y Arocha, 1986: 150) (ibid). Antes de llegar a tierra firme, ante la separación brutal que habían sufrido los esclavos de sus comunidades originales, y ante las condiciones en que iban en los barcos, muchos esclavos preferían lanzarse al mar, para que fueran devorados por los tiburones, o se tragaban la lengua, asfixiándose. En tierra firme, el hecho de que los partos de las esclavas fueran vigilados por los esclavistas, es testimonio de su temor frente a las posibilidades de que las esclavas prefirieran matar a sus hijos para librarlos de la condición de esclavos. (Romero, 1991: 147)

En su mayoría se trataba de población joven, sana y de buen aspecto para un trabajo, y un trayecto, que exigía la mayor resistencia física. Esta exigencia - la de ser joven- dejaba un vacío generacional en el lugar del cual eran originarios. Moreno Fraginals dice:

Los africanos traídos a América eran sumamente jóvenes: 15 a 20 años de edad hasta principios del siglo XIX. A partir de la década de 1830, se inicia una importación masiva de niños de 9 a 12 años (1977: 17).

Además:

Cabe mencionar que América no fue el único continente que sufrió la disminución de la población, pues en el siglo XVI desaparecieron 26 grupos africanos como resultado de este comercio. (Mondragón, 1999: 70).

Mientras los hombres trabajaban en las minas y cañaverales, las mujeres eran destinadas a labores domésticas²⁵: limpieza de la casa o la hacienda, amas de llaves, compañeras, lavanderas, etc. Pero fue en la cocina donde más podemos notar su presencia, y no sólo eso, sino también en la crianza de los hijos de sus amos, por ejemplo, Simón Bolívar que había quedado huérfano a los tres años de madre y a los nueve de padre, escribe a su hermana María Antonia desde Cuzco en plena guerra de independencia:

Ayer recibí carta de mi madre Hipólita, [la esclava que lo crió], dale lo que te pida, porque yo no he conocido otra madre distinta a ella (Uslar Pietri, 1992: 175).

Los esclavos eran parte de la riqueza de quien los compraba; la suerte del amo es la suerte del esclavo, y a su vez, el mandato del amo definía el del esclavo. Pero éste era un lujo que muy pocos podían darse, no cualesquiera les tenía a su servicio. Se sabe que en México los descendientes de los reyes aztecas poseían esclavos: "Hubo indígenas nobles que emplearon esclavos africanos en el servicio doméstico" (Chávez 1994; Baudot, 1993 en Mondragón, 1999: 70).

2.3.1.1.1. Descendientes de africanos en México.

Todo pueblo añade a su comida su propio sabor y sólo acepta cambios si puede ocultárselos, cubriendo cualquier novedad con su aroma.

T. Zeldin.

México fue desde el período temprano de la trata, principios del siglo XVI, uno de los mayores mercados en el Nuevo Mundo de mano de obra esclava (Mannix & Crowley, 1968; Vega, 1984; Kleim, 1986; Mellafe, 1981; Herrera Casasús, 1989). Este flujo duró tres siglos, de 1520 a 1810 año en que Miguel Hidalgo prohibiera la trata.

La *mercancía humana* llegaba al país por el puerto de Veracruz, desde aquí no solo se abastecía México, sino también Centroamérica. Según Aguirre Beltrán, éstos esclavos africanos venían del área cultural sudanesa en los años del siglo XVI; del

²⁵ A veces sus amos las prostituían e incluso las tomaban para formar hogares paralelos al establecido por la Iglesia. Sucede también que esta fue la estrategia por la cual las africanas ascendían socialmente y aseguraban la libertad del futuro vástago.

área cultural bantú, congo y angola, durante el siglo XVII; del este africano y de las factorías europeas del Golfo de Guinea a principios del siglo XVIII (1994: 27). Después de un breve tiempo en el puerto eran conducidos a las ciudades, a los campos de cultivo a los obrajes o a las minas. Es importante señalar que los esclavos de Guinea trajeran a América tubérculos del tipo ñame y algunos tipos de gallinas, gallos africanos (Mellafe, 1981: 38) y bananas verdes más pequeñas de lo normal que en el Caribe reciben el nombre de "guineos". Con éstos se hacían durante el trayecto una especie de sopa rica en calorías que sólo comían los esclavos. Este es un dato excepcional, como pocos realmente, si lo comparamos con el grueso de las cosas que los esclavos pudieron traer de África²⁶.

La presencia de población africana en México se desplazó allí donde los españoles la requería, de modo tal que fueron pocas las poblaciones económicamente rentables durante la Colonia que no contaran con esclavos de origen africano. Así, En La Huasteca, y para el año de 1522, llega Juan Cortés con las huestes de Hernán Cortés. (Herrera Casasús, 1989: 15). En Orizaba, por su cercanía a Veracruz, hubo un importante núcleo de origen africano que laboraba en los ingenios azucareros. Para Chiapas y Soconusco, esta presencia se remonta al año de 1570. La importancia del puerto de Acapulco, gracias al comercio con Manila y a los mercaderes holandeses y portugueses, provocó una alta demanda de esclavos africanos en toda la zona para trabajar en los ingenios azucareros.

Guerrero, la Costa Chica en especial, ha sido un lugar pionero y privilegiado por los estudiosos interesados en el aporte africano a la Nación²⁷. El estudio que se pretende realizar no es

²⁶ Un trabajo de reciente aparición y traducción (Sindney W. Mintz, 2003) hace una interesante y oportuna ampliación de esta idea. Una idea es fundamental: los alimentos que comían los esclavos procedían de todo el mundo. Algunos, como la yuca o mandioca (*Manihot esculenta*), el maíz (*Zea mays*), y los cacahuates o maníes (*Arachis hypogaea*), eran cultígenos nativos del Nuevo Mundo, que llegaron a difundirse en África y se volvieron parte de algunas cocinas africanas, con lo cual, ya africanizados, volvieron a América [...] La okra o quigombó (*Hibiscus esculenta*), que vino de África, era de origen asiático; todos los nombres que recibe en América son africanos" (2003: 63 y siguientes).

²⁷ APARICIO, Fca., Cristina DÍAZ PÉREZ y Adela GARCÍA. 1993. *Cállate burrita prieta, Poética afromestiza, EL "Garabato"*, Chilpancingo; Guerrero, DGCP-CNCA, URGRO, Cuaderno de trabajo, núm. 3; BARTOLOMÉ, Miguel y Alicia BARABAS. 1987. "Los negros de Oaxaca", *México indígena*, México, nueva época, Núm. 2, noviembre, pp. 25-26; BASAURI, Carlos. 1940. "Grupos negros en la Costa Chica", *La población indígena de México*, Tomo

más que otro dentro de la extensa investigación afromexicanista. La novedad de la misma se encuentra, quizás, en su propia especificidad.

Conclusiones.

Ha sido mi interés presentar algunos de los elementos básicos, y en cierta medida, necesarios, para comprender la dinámica social de América Latina a partir de la presencia africana en nuestras sociedades. Este *mestizaje*, primeramente, parece haberse dado en el plano cultural dadas las restricciones, prohibiciones y castigos que fueron dictados para evitar el mestizaje biológico. Por ejemplo en la Real Provisión del 11 de mayo de 1527 se lee:

Que se procure que los negros casen con negras, y los esclavos no sean libres por haberse casado.

Procúrese en lo posible que habiendo de casarse los negros, sea el matrimonio con negras. Y declaramos que éstos y los demás que fueran esclavos, no queden libres por haberse casado, aunque intervenga para eso la voluntad de sus amos. (en Díaz Pérez, 28: 2003)

III, México, SEP, pp. 670-691; CAMAVITTO, D. 1973. "Premiers résultats d'une recherche anthropologique sur les zambos de la Costa Chica, Guerrero (México)", I Congreso d'Eugenique, París; CARROLL, Patrick y Aurelio de los REYES. 1973. "Amapa, Oaxaca: pueblo de cimarrones", BINAH, México, segunda época, núm. 4, enero-marzo, pp. 43-50; CERVANTES DELGADO, Roberto. 1984. "La Costa Chica. Indios, negros y mestizos", en Estratificación étnica y relaciones interétnicas, Margarita Nolasco (coord), México, INAH, Científica, Núm. 135, pp. 37-50; CHAGE, John 1978. "Razas y clases de la Oaxaca colonial", México, INI, Antropología social, Núm. 64; GUIERREZ ÁVILA, Miguel Ángel. 1985. "San Nicolás de Tolentino: Un caso de encuentro entre negros e indígenas de México", Segundo Congreso Nacional, México, COLMEX, Centro de estudios de Asia y África, ALADAA, pp. 99-109; MARTÍNEZ GRACIDA, Manuel. 1907. "Estudio de la raza negra o africana en Oaxaca", Reseña histórica del antiguo reino de Tututepec, inédito; NEFF, Françoise. 1985. "Identidad y tradición oral en la cultura de los pueblos afromestizos de la Costa Chica de Guerrero y Oaxaca", Segundo Congreso Nacional, México, COLMEX; Centro de Estudios de Asia y África, ALADAA, pp. 110-116; PARDO, Ramón. 1928. "Poesía de los negros oaxaqueños", Mexican folkways. Vol IV, pp. 28-20; VILLELA LARRALDE, Othón. 1969. "Costa Chica: origen africano de los habitantes de la región", Diario de la Tarde, México, 23 de enero, año XII, núm. 3460, pp. 1-2.

Ahora, bajo diferentes estrategias, los descendientes de esclavos africanos lograron preservar y recrear parte de su cultura en América. La comida se ofrece aquí como un pretexto que me permitirá indagar y rastrear esta presencia en aras de comprender, por lo menos en parte, la dinámica socio-cultural de la Costa Chica en el Estado de Guerrero:

No hubo ningún país Latinoamericano exento de presencia de población de origen africano, por ínfima que ésta haya sido. (Parker, 1993 :258).

2.4. Aproximaciones a la antropología de la presencia africana

Sólo lo silenciado convierte lo dicho en palabra que puede alcanzarnos (...) Los conceptos en los que se formula el pensamiento emergen de un muro de oscuridades.

Gadamer.

Introducción.

La antropología de la presencia africana en el país, no se ha permitido hacer una revisión de los distintos referentes epistémicos en torno a ello, cuando más, éstos referentes han sido prestados o tomados simple y llanamente de los estudios llevado a cabo con población indígena. Desde que el Dr. Gonzalo Aguirre Beltrán escribiera *La Población Negra en México* (1946), y con la cual se inauguraran los estudios afros, a la fecha, no ha habido un intento por pensar en los referentes conceptuales con que se ha investigado dicha población. El asunto de las formas de teorizar sobre los esclavos africanos se encuentra lejos de empezar a ser tema de trabajo en la agenda de los expertos, así, en la literatura especializada, los legos dicen indiscriminadamente afro, negro, mestizo, pardo, bozal, ladino, mulato; todo clasificado de acuerdo más o menos a motivos diferentes, a veces arbitrarios, según el notario, el amo, el párroco, el ofendido y en caso extremo, el investigador: "Entre las distintas maneras de abordar el caso de los africanos en el nuevo mundo, encontré las siguientes: como una categoría legal-jurídica, o una clase social, o el grupo racial negro. La diversidad de criterios que han manejado los investigadores para delimitar su objeto de estudio subraya otro problema metodológico: la falta de consenso sobre sus definiciones. Sigue habiendo un considerable debate en las ciencias sociales acerca de cómo caracterizar una clase social, un grupo étnico o una raza determinada. El problema se complica aún

más ya que los datos empíricos revelan que las categorías analíticas no son mutuamente excluyentes" (Good Eshelman, 1998: 111). La confusión puede llegar a tal grado que es difícil saber en realidad a qué hace referencia el término *mulato*, por ejemplo²⁸. La razón de ello parece ubicarse al interior de la propia sociedad colonial, y continuada en la práctica cotidiana, bien que una vez consolidado el proceso de Independencia, y la posterior abolición de la esclavitud, ello dejó de ser una práctica cotidiana, pues se prohibió registrar en todos los documentos oficiales el grupo racial al que se pertenecía.

Así que me referiré en este apartado a aquellos conceptos que hacen relación directa con los sujetos de estudio, esto es, a la población de origen africano. El objetivo es mostrar algunos de los términos que habrán de ser utilizados en el desarrollo de la investigación y dar las razones por las cuales otros son descartados. En general este punto no suele generar ningún tipo de polémica al interior de la comunidad académica mexicana, de hecho, en parte de los trabajos existentes apenas si se plantea y se deja espacio para ello, por ejemplo Díaz Pérez dice:

Los términos [para designar las comunidades de estudio] son los siguientes: negros, morenos, costeños, afroestizos y población de origen africano, empleados aquí como sinónimos. (2003: 38).

2.4.1. El concepto negro

El término *negro* es uno de los que más genera controversia y provoca indignidad en algunos estudiosos del tema. Por ejemplo, el médico y antropólogo Rafael Pereachalá, argumenta que se trata de un constructo homogeneizante y perverso (2003: 6).

Hay razones de manera sobrada para comprender estas actitudes, pero una vez analizado el concepto, y los avatares por los que ha pasado, es necesario, y sano, tomar partido en ello. Si bien el término se emplea a veces porque ayuda a rescatar los matices peyorativos que ha adquirido (Wade, 1997: 20), aquí no será utilizado, pues el término encubre, y arrastra tras de sí,

²⁸ Fernando Winfield Capitaine dice al respecto: "Hay un famoso cuadro de las castas en México colonial que se exhibe en el Museo de Historia de México. Ha sido el principal responsable de la confusión que ha primado en torno a los nombres que recibían los descendientes de la mezcla de distintos grupos raciales. Quizá fue producto más de la imaginación desbordada del artista que de la realidad cotidiana". (1993: 8).

una serie de generalizaciones y equívocos que no me interesa continuar prolongando.

Veamos.

En la década de los 60's una corriente de pensadores norteamericanos consideró que cambiándose la connotación despectiva del término *negro* se podía resemantizar el vocablo. Así, se lideró una campaña masiva en contra del vocablo. De este modo podía leerse en algunas de las ciudades de la Unión Americana pósters que decían "black is beautiful". La respuesta de los académicos y políticos, entre quienes se encontraba Malcolm X, fue, como era de esperarse, un vigoroso debate cuestionando el término, pues argumentaban que: 1°) Dicha palabra es creada contra los negros, por sus enemigos. 2°) Los cosifica. 3°) Les quita la condición de humanos. 4°) Los desconecta del territorio ancestral. 5°) Oculta la historia remota y tapa la felonía reciente del etnocidio y secuestro de millones de seres humanos. 6°) El vocablo los desprecia. 7°) Es producto de la supremacía europea. 8°) No consulta a los negros. 9°) Los homogeniza. 10°) Los estereotipa. 11°) Además, de que es fundamental que el nombre de los hijos de negros, de la familia y del mismo negro, debe dar una clara intención de orientar y atar la parentela a la historia ancestral. 12) Por último, todo nombre debe llevar una condición dignificante y "negro" no lo es²⁹.

2.4.2. Libres, troncos, ramajes y renacientes.

En la época colonial, en parte de los países septentrionales de América del sur, los que alcanzaban la libertad se autoproclamaban "africanos" y quienes obtenían la libertad por manumisión se llamaron "libres" para diferenciarse de los que seguían en cautiverio. Un eco tardío de ello se escucha hoy día en el sector rural en los departamentos³⁰ del Chocó y Nariño en Colombia y del Estado del Carchi en el Ecuador, en frases como: "Yo no soy de esta nación" o "esta tierra no es mía".

Con el correr del tiempo, el lenguaje forestal de las comunidades afrodecendientes de las selvas y esteros colombo-ecuatorianas y de la costa Pacífica panameña, introdujeron en las disciplinas sociales las denominaciones "troncos" y "ramajes", para aludir a la familia extensa y sus derechos sobre el territorio. A los hijos de personajes, fundadores de pueblos,

²⁹ Op. Cit. Pag. 7.

³⁰ Equivalente al Estado en la división política mexicana.

dirigentes políticos, cívicos, comunitarios, etc., se los llamó "renacientes". (Pereachalá, 2003; Restrepo, 1996).

2.4.3. El enfoque y concepto afroamericanista³¹

La antropología latinoamericana, bajo la influencia de Melville Herskovitz, formador de dos de los africanistas más importantes en Latinoamérica: Gonzalo Aguirre Beltrán y Rogelio Velázquez propuso este enfoque, dando origen a términos con el prefijo *afro*, así se formaron palabras como afroamericano, afroamericano y afrocolombiano.

El concepto *afrodescendiente* ha sido propuesto por Jaime Arocha en *Obligados de Ananse* (1999: 195)³². El término resulta igualmente ambiguo y problemático según el Lic. Pereachalá (2003: 6) por cuento: "Según la paleoantropología y la Genética, el *Homo Sapiens sapiens* es originario de Tanzania, de las inmediaciones de la garganta de Olduvay, África del sur. 2º) Ese nombre no brota del seno de nuestra comunidad. Por tanto, es un exónimo. 3º). Es producto de la autoridad académica convertida en autoritarismo de ciertos académicos, que en una posición colonialista deciden nominar, a su parecer, e inconsultamente a nuestra comunidad³³". Basta decir, para este caso en particular, que si todos somos afrodescendientes en tanto nuestras raíces filogenéticas, y tal y como lo entiende el Lic. Pereachalá, se encuentran en Tanzania, entonces, el concepto como tal pierde validez, no hay caso todos lo somos y el debate queda cerrado. Ahora, es importante considerar el contexto bajo el cual emerge el término: la lucha por el autorreconocimiento. En el caso particular de esta

³¹ Eduardo Restrepo en un artículo de reciente aparición hace las siguientes anotaciones en torno al enfoque afroamericanista: "... como espero sustentar, este enfoque que actualmente inspira el trabajo de algunos académicos en Colombia amerita ser criticado al menos en tres planos: 1) en su modelo conceptual y explicativo, 2) en su encuadre metodológico, y 3) en sus estrategias narrativas" (2003: 88). Esta es una directa, clara y contundente respuesta, y para mí un trabajo excepcional desde las propuestas de Foucault a partir de la *genealogía del racismo*, al libro de Jaime Arocha *Obligados de Ananse* (1999), y en general a la obra de Nina. S. De Friedemann y Adriana Amaya, los académicos más importantes de este enfoque.

³² El término fue propuesto por Sueli Carneiro en el Taller sobre Etnicidad e identidad en el mundo de habla portuguesa dentro del 4º Congreso Luso-Afro-Brasileño, celebrado entre el 1º y el 5 de septiembre en la Universidad Federal de Rio de Janeiro en 1996.

³³ Op. Cit. Pag. 9.

investigación, el concepto será utilizado para designar la memoria y la presencia de África en América, pues lleva implícito la lucha por este reconocimiento, recién abolida la esclavitud en el continente.

2.4.4. Tokumbos

Hoy día los yorubas han puesto a circular el etnónimo de *Tokumbos* para designar a los descendientes de África nacidos en la *diáspora* bajo el yugo de la esclavitud en América. El concepto traduce justamente "africano nacido fuera de su continente". Esta categoría ha sido recibida con beneplácito, de hecho, la han adoptado algunas de las organizaciones afrocolombianas, pero no será utilizado en el transcurso de la presente investigación dada la realidad histórica de los afrodescendientes en México³⁴.

2.4.5. Huellas de africanía

En Colombia, el tema de la memoria de los descendientes de los esclavos africanos ha sido impulsada por Nina. S. de Friedemann (1985, 1987a, 1987b, 1987-1988, 1988a, 1988b, 1988c, 1988d 1989) y Jaime Arocha Rodríguez (1985, 1999) y Friedemann y Arocha (1995, 1996). El punto central, la propuesta metodológica, ha sido en explorar a fondo el puente África-América en la construcción de la "identidad afrocolombiana" haciendo énfasis en los procesos de "creación" cultural adelantados en los nuevos contextos. Este enfoque se alimenta de los planteamientos conceptuales del materialismo cultural, al igual que de las ideas de Gregory Bateson (1976). El resultado de años de pesquisas se puede resumir en dos palabras: *Huellas de africanía*, entendiéndose como:

El bagaje cultural sumergido en el subconsciente iconográfico de los esclavos y transformado creativamente a lo largo de los siglos" (Friedemann y Espinosa, 1993: 100-101).

Huellas de africanía no entrara en la escena discursiva de la presencia y memoria africana en México, pues fuera de la realidad específica que le vio surgir, no aporta a la investigación en curso.

2.4.6. El concepto "costeño"

He leído y escuchado con cierta frecuencia el término "costeño" para designar en algunos casos a los afrodescendientes en México. Pienso que ello no tiene ningún asidero, ni viene al caso discutir sobre el asunto, basta decir que *costeño* remite a quien habita la

³⁴ Op. Cit. Pag. 9.

costa fungiendo en este caso como gentilicio. Nada más lejano de la realidad: no sólo los afrodescendientes habitaron las costas, de hecho los esclavos, fueron casi siempre y en su mayoría, destinados a trabajos en las ciudades.

2.4.7. "Población de origen africano"

En el transcurso de la presente investigación he decidido, después de considerarlo varias veces, que lo más pertinente, por el momento, es llamar a los sujetos de estudio Población de Origen Africano porque sintetiza la presencia de los descendientes de los esclavos llegados de África como esclavos a América.

Conclusiones

Pese a que el período de la esclavitud es algo que tiene suma importancia para la historia de la humanidad, y en especial para los continentes que se vieron implicados, casi todos los investigadores concluyen que los estudios sobre "el negro", el africanismo o la "esclavitud negra" no han sido sistemáticos, si bien es cierto que en los últimos años ha surgido un gran interés por el tema y se han adelantado trabajos con un mayor rigor científico y con nuevos enfoques metodológicos.

En América, las manifestaciones de orden simbólico serán reinterpretadas al amparo del *encuentro*. Las prácticas simbólicas de los *sometidos* tendrán una connotación de "ilegal", "diabólicas" o propiciatorias del mal del europeo. De aquellos calificativos la comida no ha escapado; por el contrario, es en el *universo de la alimentación* (Delgado, 1996) donde más vivamente se ha mantenido y recordado la segregación material y espiritual a la que fueron sometidos los pueblos del continente americano y africano.

América pronto se convirtió en el crisol de un sinnúmero de prácticas religiosas y simbólicas, donde el aporte europeo fue sin duda de peso, por lo menos en apariencia, pero donde además, han sobrevivido, permanecido y mantenido, siempre bajo el testaferrato de la fe cristiana e "ideología blanca", prácticas visiblemente africanas.

2.5. Método de estudio.

Introducción.

La esclavitud, como un proceso de *larga duración* Norbert Elias (1989: 9) precisa de un trabajo que posibilite presentar las múltiples causas y consecuencias del *encuentro* dando una idea de su totalidad. En un primer momento, como lo recomendaría el propio

Dr. Aguirre Beltrán³⁵, el trabajo de archivo será importante, y fundamental hasta cierto punto, pero ello no permitirá avanzar sustancialmente en la teorización antropológica en los procesos de identidad moderna del afromexicano, porque se ha tomado por hecho todo aquello que los otros, el académico en particular, dice en torno a los que pretende desvelar. Por ello la necesidad de repensar desde la investigación el discurso en torno a la *episteme* (Foucault, 1992) de la presencia africana en México.

Sobre lo anterior habría que decir que el problema más apremiante de quienes deciden hacer investigación con población de origen africano, es, sin duda, el pesimismo y el reduccionismo de aquellos que equiparan presencia africana con *negro* como una cuestión de pigmentación. La negación de la presencia africana no deja duda a que allí donde esta es puesta en entredicho, existe un racismo y una discriminación producto del más absoluto desconocimiento. Es por esto que el presente trabajo, además, desea ahondar en los procesos que dieron origen a las formas culturales que hoy día existen en América Latina, en México concretamente, y que tienen una clara influencia africana.

La manera como he querido introducir y reunir los múltiples actores sociales del *relato* ha sido en forma de *viaje*. He considerado vital reconstruir el *sujeto* para armar la historia en conjunto.

En efecto, África Occidental, área bantú especialmente, aparece aquí como un primer referente indispensable y necesario para ubicar el sujeto base de la trama: los esclavos traídos en forma de mercancía en los barcos europeos³⁶. El segundo referente, pensado como he dicho en términos de viaje, y formando un conjunto, se ubica las Antillas como lugar de paso entre África y América. Como se acaba de leer en el apartado anterior, este territorio jugó un papel fundamental en la travesía, pues fue el territorio donde los esclavos recibían *cuidados* especiales después del penoso recorrido. La tesis doctoral habrá de mirar necesaria y obligadamente a Europa, España en especial, como un referente que no puede ser marginal en el conjunto del trabajo. El punto de llegada, lógicamente, lo integra América Latina. Para este caso particular, como para los anteriores, he tratado de dar algunos

³⁵ La población negra en México, 1946.

³⁶ En este aspecto debo mucho a las lecturas del profesor Nicolás Ngou de la Universidad Omar Bongo, Gabón, a la Mtra. Celma Agüero del Colegio de México y al Seminario de Poblaciones y Culturas con Herencia Africana en México que organizan conjuntamente la Dra. María Elisa Velázquez y la Lic. Ethel Correa Duro del Instituto Nacional de Antropología e Historia.

elementos de historia básicos a fin de rastrear desde el discurso de la *antropología de la alimentación* los rasgos fundamentales que en este sentido se dieron en el *encuentro*. Resumiendo, tres territorios a nivel macro confluyen aquí: África, Europa y México, territorios pensados en términos de *gustos*, comidas, gastronómicas, memorias y presencias. Ahora, los conceptos donde esto se articula son oralidad y tradición. La búsqueda en estos temas se ha visto alentada por la lectura de Yoro Fall, Jack Goody, Jan Vansina, Tzvetan Todorov y A. Hampaté Ba. A ellos les une un interés particular.

2.5.1. Oralidad y tradición³⁷.

La razón para trazar la bitácora de viaje partiendo de la oralidad³⁸ es sencilla. Como se ha dado por hecho, los africanos reducidos a la esclavitud no pudieron traer gran cosa de la cultura material que siempre habían tenido en sus lugares de origen. Todo cuanto poseían llegó a través de su tradición oral y fueron transmitidas justamente por este medio en forma de tradiciones, canciones, dichos, refranes, oraciones, recetas de cocina que se expresan y articulaban en aspectos como el religioso, giros lingüísticos, etc. La tradición oral permitió a los esclavos modificar sustancialmente, y hasta cierto grado, el paisaje, las creencias, y resignificar de esta manera la existencia misma bajo el estado de sometimiento. La alimentación, la oralidad, y para nuestro interés particular la alimentación, fue, y es, el medio por el cual podemos, por lo menos en parte, dar cuenta de la memoria dejada por los esclavos africanos en América Latina.

Ahora, el concepto de oralidad ha sido uno de los paradigmas *occidentales* para suplir el vacío aparente de escritura entre los africanos:

Las civilizaciones africanas al sur de Sáhara y al sur del desierto eran en gran parte civilizaciones de la palabra, aun cuando la escritura era conocida, como en África

³⁷ Se define la tradición como un testimonio transmitido verbalmente de una generación a otra.

Tradicón oral es definida como un testimonio transmitido oralmente de una generación a otra de los que siguen (J. Vansina, 1982: 161-162).

³⁸ No estoy de acuerdo con Mannix & Cowley, cuando afirman que los negros *jamás* lograron crear un lenguaje escrito (1970: 25). Es distinto decir que no crearon alfabetos. Ahora bien, sí hubo lenguajes escritos en África como el de Egipto, por ejemplo.

occidental desde el siglo XVI, porque saber escribir era patrimonio de muy pocas personas y porque la misión de los escritos era frecuentemente marginal con relación a las preocupaciones esenciales de la sociedad (Vansina, 1982: 161)

Esta herencia cruzó, con los esclavos, el Atlántico. A través de la oralidad, y éstos han reconstruido el grueso de sus conocimientos relacionados con la religión, la economía, la comensalidad, la economía africana, las creencias, las genealogías, etc. en América.

El término tradición ha servido a veces para descalificar a otras sociedades, de hecho, y en algunos casos, se ha querido referenciar con ello a sociedad campesinas. Pero la tradición, suponiendo que con ello se quiera decir *rural*, no sólo y exclusivamente se circunscribe a éstos ámbitos. La importancia que tiene para la presente investigación reside en que:

Se puede, dice J. Vansina, en teoría reconstruir un arquetipo inicial [a partir de la tradición] exactamente como se puede hacer respecto de las fuentes escritas. (1982: 163).

Es importante señalar además, como puede leerse en éstos autores, que las sociedades traídas de África tienen en la tradición oral una de sus características fundamentales, de hecho, sus sistemas culturales, sociales, religiosos, etc. se transmiten por esta vía:

Quien dice tradición en historia africana dice tradición oral, y ningún intento de penetrar la historia y el alma de los pueblos africanos podría ser válido si aquélla no se apoya en esa herencia de conocimientos de todo orden, pacientemente transmitidos de boca a oído y de maestro a discípulo a través de los tiempos (Hampaté Ba, 1982: 185)

El término oralitura³⁹ viene a completar el cuadro de los conceptos considerados claves para dar cuenta de la presencia

³⁹ La palabra "oralitura" -"orature"- es evidentemente un neologismo africano y, al mismo tiempo, un calco de la palabra literatura (Fall, 1992: 21) Historiografía, sociedades y conciencia histórica en África, en

africana en América. Con todo, éste concepto, así como el de memoria habrán de ampliar sus significados a fin de hacer de los olores, la proxemia y los sabores parte del *texto*, pues el cocinar y el comer introducen otras categorías que necesitan ser depuradas en el ámbito del análisis de la permanencia africana en América a través de sus descendientes.

2.6. Conclusiones generales

El erotismo es el arte de cocinar bien el amor.
(Teodoro Zeldin, 1996: 108)

Cada disciplina ha creado un *corpus* en torno al tema de la alimentación y la antropología ha hecho contribuciones vitales para entender el hecho, sin embargo muchas veces los diálogos al respecto no han sido cordiales, pues la alimentación ha entrado en las esferas de la ideología, de la política, de la economía. Sus vínculos con los discursos racistas es obvio: la asociación que se hace del pan con Europa, del maíz con México y el arroz con el lejano oriente (Pilcher: 2001). Como resultado de ello, la alimentación, el cocinar, etc; ha jugado un papel preponderante en la construcción de las identidades. Por ejemplo, términos como *seguridad alimentaria*, utilizados por los gobernantes de los países *desarrollados*, han de someterse al escrutinio, no sólo de los conocimientos médicos, sino también por los legos sociales a fin de identificar si realmente estos alimentos son *seguros*. Habrá que recordar, para dar cuenta de la ideologización por las que pasa la alimentación, que la leche en polvo fue creada para sacar a las mujeres, en países como Estados Unidos, de las casas cuando sus hombres marchaban a la guerra y ellas a las maquilas; luego éstos llegaron reclamando los derechos que la vieja tradición patriarcal les había reservado, pero las mujeres no quisieron volver a casa.

Parece haber por parte de nuestra sociedad un desdén hacia las sociedades llamadas orales por considerarlas atrasadas y sus conocimientos de poca monta, pese a que: "entre todos los pueblos del mundo, se ha comprobado que los que no escribían poseían la memoria más desarrollada" (Hampaté Ba, 1982: 219).

El escepticismo que provocan éstos términos, oralidad y tradición, se cimientan en que la información obtenida por estos

Celma Agüero Doná (coord.), *África inventando el futuro*, El Colegio de México. Doy el mismo significado a oralidad que a oralitura.

medios se pierden, aparentemente, en el tiempo con suma facilidad, y en la fragilidad de nuestra propia memoria para recordar:

Todo el problema, dice Hampaté Ba, es saber si se puede otorgar a la oralidad la misma confianza que a lo escrito para testimoniar cosas del pasado. A nuestro parecer, el problema está así mal planteado. El testimonio, escrito u oral, no es más que un testimonio humano y vale lo que vale el hombre (1982: 185).

Habría que decir que la escritura es una invención relativamente nueva, quizás no más del 8000 a. de C., y que gracias al conocimiento arqueológico podemos dar cuenta de sociedades extintas. Ha sido tal la importancia que se le ha dado a la escritura en Occidente que hemos clasificado en dos grandes rubros nuestros propios acontecimientos: prehistoria e historia.

Tradicición, oralidad y oralitura, son criterios que pueden permitir, que pondré a prueba por lo menos, afirmar la singularidad fundamental de la cultura africana en México. Con todo, debemos ser realistas, ninguno de los conceptos antes señalados se presentan como la panacea de la investigación afromexicanista. En terreno habrán de entrar en escena otros elementos que identifiquen la presencia africana: disposición de los distintos aparejos en la cocina, el ciclo vital, el manejo del territorio, formas de tejer, de vestir, las creencias, parentesco, estilos artísticos, habilidades técnicas, conocimientos científicos, sistemas de pensamiento, formas de relaciones interpersonales y de relación con la naturaleza, con la vida y la muerte, conocimiento del cuerpo, de la expresividad y la comunicación gestual, etc. articuladas al acto de la alimentación, y el arte culinario en la Costa Chica de Guerrero.

Bibliografía

ABAD FACIOLINCE, Héctor.

1997. Tratado de culinaria para mujeres tristes, Alfaguara, Bogotá.

ABAD MÁRQUEZ, Luis V.

1995. La mirada distante sobre Lévi- Strauss, Siglo XXI, Madrid.

Africa and the Disciplines. The contributions of research in Africa to the social sciences and humanities. 1993 Robert H. Bates et al. (edit.) The University of Chicago Press, Chicago.

African Worlds.

1954. Studies in the cosmological ideas and social values of african peoples, Editado por Daryll Forde. Oxford University Press, Londres.

AGÜERO DONÁ, Celma (coord.)

1992. África inventando el futuro, El Colegio de México.

AGUIRRE BELTRÁN, Gonzalo.

1994. El negro esclavo en Nueva España: la formación colonial, la medicina popular y otros ensayos, F.C.E

1946. La población negra de México, F.C.E.

1958. Cuijla, F.C.E.

ALINGUÉ, Madeleine.

2003. La relación África-América. Reflexiones libres, 150 años de la abolición de la esclavitud en Colombia, VI Cátedra anual de historia Ernesto Restrepo Tirado, Ministerio de Cultura de la República de Colombia, Aguilar, Santa Fé de Bogotá, pp. 34-39.

ALLENDE, Isabel.

1998. Afrodita, Plaza y Janés, Barcelona.

ALVAREZ, Víctor.

1992. !Qué empresa más compleja!. La conquista española, una empresa, Crónicas del Nuevo Mundo, El Colombiano, Mayo 28. No 9, Medellín.

AMIN, Samir.

1989. El eurocentrismo, Crítica a una ideología, Siglo XXI, México.

ANDERSON, Perry.

1979. Transiciones de la Antigüedad al feudalismo, Siglo XXI, México.

AROCHA, Jaime.

1999. Ombligados de Ananse, Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia, Colección CES.

1985. Concheras, manglares y organización familiar en Tumaco, Identidad y transformación de las Américas, 45 congreso internacional de americanistas. Santa Fé de Bogotá, 1988. Págs. 57-71.

ARCINIEGAS, Germán.

2000. Biografía del Caribe, Porrúa, México.

1969. El caballero de El Dorado, Revista de Occidente, Madrid.

BARNET, Miguel.

1967. Cimarrón, Siruela/Bolsillo.

BARTHES, Roland.

1983. Mitológicas, Edt. Siglo XXI, México.

BASTIDE, Roger.

1967. Américas Negras, Alianza, Madrid.

1970. El próximo y el Extraño, El encuentro de civilizaciones, Amorrortu Editores, Buenos Aires.

BETHELL, Leslie (ed)

1990. Historia de América Latina II, siglos XVI, XVII, XVIII. Cambridge, University Press.

BOURDIEU, Pierre.

2000. La Dominación Masculina, Anagrama, Barcelona.

BRAUDEL, Fernando.

1992. La comida y la historia, La Jornada, No. 167, México, pp. 33-36.

BUENROSTRO, Marco y Cristina Barros.

2001. La cocina prehispánica y colonial, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.

BUSTAMANTE RÁBAGO, Fernando.

1996. La cocina tuxteca, I.V.C, Xalapa, Veracruz.

CANGABO KAGABO, Massimango.

1996. Colonización y descolonización en África, Asia y África en la historia, J. Daniel Toledo (coord.) UAM I, México, pps. 201, 218.

CARDONA, Giorgio Raimondo.

1994. La antropología de la escritura, Gedisa, Barcelona.

CASTAÑEDA REYES, José Carlos.

1996. Colonización y descolonización en Asia y África: una visión general (siglos XVI al XX), Asia y África en la historia, J. Daniel Toledo (coord.) UAM I, México, Págs. 177, 200.

CHÁVEZ-HITA, Adriana N. (coord.)

2001. Pardos, mulatos y libertos, sexto encuentro de afro-mexicanistas, Biblioteca Universidad Veracruzana, Veracruz.
- CHEGE, John.**
1999. Lexical variation in discourse: social-racial terms and identity in an afro-mexican community, Chicago University Press.
- Cocina africana paso a paso.**
2000. Editores independientes, Buenos Aires.
- Cocina veracruzana de cuaresma.**
1995. Esther Hernández Palacios et al, Cuadernos de Cultura Popular, I. V. C., Veracruz.
- Comida para Orishas (quince recetas afrocubanas).**
1996. I.V.C, Xalapa, Veracruz.
- CONTRERAS, Jesús.**
1992. Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología, Revista chilena de antropología, No. 11, pp. 95-111, Chile.
1995. Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y Costumbres. Universidad de Barcelona.
- CORCUERA de MANCERA, Sonia.**
1996. Entre la gula y la templanza. F.C.E. México.
- CORTES LÓPEZ, José Luis.**
1989. La esclavitud negra en la España peninsular del siglo XVI, Salamanca, Ediciones de la Universidad de Salamanca.
- CRUZ CRUZ, Juan.**
1991. Alimentación y Cultura, Antropología de la Conducta Alimentaria, Universidad de Navarra.
- CURTIN, Philip.**
1966. The Atlantic slave trade A census, Madison, University of Wisconsin Press.
- Da MATTA, Roberto.**
1988. Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil, América Indígena (I.I.I), Vol. XLXIII, No. 3, julio-septiembre, México, pp. 35- 50.
- DELGADO SALAZAR, Ramiro.**
1996. Una aproximación a la comida en Bichile (Guinea Bissau), El Colegio de México, CEAA, México.
Cotidianidad y fiesta en el municipio de Talaigua. 1987.
Boletín cultural y bibliográfico, Banco de la República, Santa Fe de Bogotá. Págs 29-49.
- DÍAZ PÉREZ, María Cristina.**
2003. Queridato, matrifocalidad y crianza entre los afro-mestizos de la Costa Chica, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Unidad Regional Guerrero de Culturas

- Populares, Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias, México.
- DOMINGO, Xavier.**
1984. De la olla al mole, ed. Cultura hispánica, Instituto de cooperación Iberoamericana, Madrid.
- DUCHET, Michelé.**
1975. Antropología e historia en el siglo de las luces, F.C.E., México.
- DUNN, Richard S.**
1972. Sugar and slaves. The rise of the planter class in the english west indies, 1624-1713, The University of North Caroline Press, Chape Hill.
- DUSSEL, Enrique.**
1992. 1492. El descubrimiento del otro. (Hacia el origen del "mito de la modernidad"), Ed. Antropos, Santa fe de Bogotá.
- ELÍAS, Norbert.**
1989. El proceso de civilización, F.C.E., México.
- ESTRADA OCHOA, Julián.**
1989. Mantel de cuadros, Colección de autores antioqueños. No 94.
- FALL, Yoro.**
1992. historiografía, sociedad y conciencia histórica en África, África inventando el futuro, Celma Agüero (comp.), El Colegio de México.
- FANNON, Frantz.**
1961. Los condenados de la tierra. F.C.E. México.
- FEYERABEND, Paul.**
1999. Tratado contra el método, Altaya, Buenos Aires.
- FINLEY, Moses.**
1982. Esclavitud antigua e ideología moderna, Ed., Península, Barcelona.
- FOSTER, George M.**
1972. Tzintzuntzan, F. C. E., México.
- FOUCAULT, M.**
1992. Genealogía del racismo, ediciones de la piqueta, Madrid.
- FRAZER, James George.**
1986. La Rama Dorada. Magia y religión, F. C. E, Santa Fe de Bogotá.
- FRIEDEMANN, Nina. S de.**
1985. Presencia e invisibilidad del negro en América, Identidad y transformación de las Américas, 45 congreso de americanistas, Bogotá, Págs. 115-117.
1988. Cabildos negros: Huellas de africanía en Colombia, Caracas, Revista Montalbán, No. 20, pp. 41-52.

- y Jaime Arocha Rodríguez.
1986. De sol a sol. Génesis transformación y presencia de los negros en Colombia. Ed. Planeta, Santa fe de Bogotá.
- y Jaime Arocha Rodríguez.
1993. Marco de referencia histórico-cultural para la ley sobre derechos étnicos de las comunidades negras en Colombia, América negra, No 5. Santa fe de Bogotá, Colombia.
- y Espinosa, Mónica.
1993a. Colombia: la mujer negra en la familia y en su conceptualización, Contribución africana a la cultura de las Américas, Astrid Ulloa (comp.), Bogotá, Plan Biopacífico.
- GODELIER**, Maurice.
1997. Simbología del cuerpo, orden social y lógica del poder, entrevista a Maurice Godelier por Marie-Odile Marion, SimboLócas, México, ENAH-CONACyT-PyV, pp. 17-37.
- GOLDBERG**, Marta B.
1995. Los negros en Buenos Aires, Presencia africana en Sudamérica, Luz María Martínez Montiel (coord.), Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, pp. 529-607.
- GOOD ESHELMAN**, Catherine.
1998. Reflexiones sobre las razas y el racismo; el problema de los negros, los indios, el nacionalismo y la modernidad, Dimensión antropológica, año 5, Vol. 14, septiembre/diciembre, México, Págs. 109-131.
- GOODY**, Jack (comp)
1996. Cultura escrita en sociedades tradicionales, Gedisa, Madrid.

1995. Cocina, cuisine y clase, Gedisa, Barcelona.

1990. La lógica de la escritura y la organización de la sociedad, Alianza Universidad, Madrid.
- HAMPATÉ BA**, A.
1982. "La tradición viviente", Historia general de África, J. Ki-Zerbo, director Volumen I, Tecnos-UNESCO, Madrid, pp. 185-222.
- HARRIS**, Marvin.
1989. Bueno para comer. Enigmas de Alimentación y cultura, Alianza, Madrid.

1988. Introducción a la antropología general, Alianza Editorial. Madrid.
1987. Caníbales y reyes. Los orígenes de las culturas, Alianza, Madrid.
- HEGEL**, Georg W. F.

1974. Lecciones sobre la filosofía de la historia universal, Revista de Occidente, Madrid.
- HERRERA CASASÚS**, María Luisa.
1989. Presencia y esclavitud del negro en La Huasteca, Porrúa, México.
- HERSKOVITS**, J. Melville.
1952. El hombre y sus obras. F.C.E. México.
- HOPKINS**, Keith.
1978. Conquistadores y esclavos. Ed. Península.
- KLEIN**, S. Herbert.
1986. La esclavitud africana en América Latina, Alianza América, Madrid.
- LAËNNEC**, Hurbon.
1993. El bárbaro imaginario, F.C.E. México.
- LEVI-STRAUSS**, Claude.
1970. El origen de las maneras de mesa, Siglo XXI, México.

1968. Lo crudo y lo cocido, F.C.E., México.

1964. El pensamiento salvaje, F.C.E. México.
- LINTON**, Sally.
1979. "La mujer recolectora", Antropología y feminismo, Harris y Young (comp) Antropología y feminismo. Anagrama, Barcelona, pp. 36-40.
- LIRA**, Andrés y Luis Muro.
1981. El siglo de la integración, Historia general de México, tomo I, El Colegio de México, pps. 373, 469.
- LONDOÑO**, BLAIR, Alicia.
1995. El territorio: memoria e identidad. En: Revista de la facultad de arquitectura de la Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín. Junio. Vol 1. Págs. 35 a 40.
- LONG**, Janet (coord.)
1996. Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos, UNAM, México.
- MAGUIDÓVICH**, I. P.
Sin fecha de publicación.
Historia del descubrimiento y explotación de Latinoamérica, Editorial Progreso, Moscú.
- MALINOWSKI**, Bronislaw.
1948. Una teoría científica de la cultura, Ed. Sudamericana, Buenos Aires.
- MANNIX**, P. Daniel & M. Crowley.
1970. Historia de la trata de negros, Alianza, Madrid.
- MARTÍNEZ MONTIEL**, Luz Marina (coord.).
1995. Presencia africana en el Caribe, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.
- Marx**, Carlos.

1971. Formaciones económicas precapitalistas, Siglo XXI, México.
- MAYA RESTREPO**, Adriana.
1998. "Afrocolombianos se lleva la misma sangre", Colombia país de regiones, Tomo IV. Vol VII. Cenep-Colciencias, Santa Fe de Bogotá, Págs. 13-41.
- MEILLASSOUX**, Claude.
1975. Anthropologie de l'esclavage. Universitaires de France Presses [Antropología de la esclavitud, Siglo XXI, México, 1990].
- MELLAFFE**, Rolando.
1981. Breve historia de la esclavitud negra en América Latina, Sepsetentas, México.
- MESSER**, Ellen.
1995. Aproximaciones a la dieta en la historia de la antropología, antropología y cultura, Jesús Contreras (comp.), Biblioteca de la Universidad de Barcelona.
- MINTZ**, Sydney.
1985. Dulzura y poder, Siglo XXI, México.

2003. Sabor a comida, sabor a libertad [IncurSIONES en la comida, la cultura y el pasado], CIESAS-Ediciones de la Reina Roja-CONACULTA, México.
- MONTANARI**, Massino.
1993. El hambre y la abundancia, Historia y cultura de la alimentación en Europa, Colección: La construcción de Europa, Crítica, Barcelona.
- MONTIEL**, Edgar.
1995. Negros en el Perú. De la conquista a la identidad nacional, Presencia africana en Sudamérica, Luz María Martínez Montiel (coord.), Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, pp, 213- 275.
- MORENO FRAGINALS**, Manuel.
1977. África en América Latina, Siglo XXI-UNESCO, México.

1983. La historia como arma y otros estudios sobre esclavos, ingenios y plantaciones, Crítica, Barcelona.
- MORENO TOSCANO**, Alejandra.
1981. El siglo de la conquista, Historia general de México, tomo I, El Colegio de México, pps. 291,369.
- MUDIMBE**, Y.V.
1992. Paciencia de la filosofía, África inventando el futuro, Celma Agüero (coord.), El Colegio de México.
- NGOU MVE**, Nicolás.
1980. La traite et l'escalvege des noirs au Mexique de 1580 a 1640, Mimeografiado, El Colegio de México.

1994. El África Bantú en la colonización de México (1595-1640). Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Agencia Española de Cooperación Internacional Madrid, España.
- ORTIZ, Fernando.**
1993. Etnia y sociedad, Editorial Ciencia Sociales, La Habana,.
1975. Los negros africanos, Ciencia sociales, La Habana.
- PALACIOS PRECIADO, Jorge.**
1984. "La esclavitud y la sociedad esclavista", Manual de historia de Colombia. Tomo I, cap IV. Tercer mundo editores. Santa fe de Bogotá.
- PALERM, Ángel.**
1967. Introducción a la teoría etnológica, Universidad Iberoamericana, México, D.F.
- PARKER, Cristian.**
1993. Otra lógica en América Latina. Religión popular y modernización capitalista. F.C.E. Santiago de Chile.
- PARRY, J.H.**
1991. El descubrimiento del mar, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, GRIJALBO, México.
- PAZ, Octavio.**
1994. El laberinto de la soledad, F.C.E. México, D.F.
- PEREACHALÁ, Rafael.**
2003. La cuestión de los etnónimos, ponencia presentada en el X Congreso de Antropología en Colombia, Manizales, Colombia.
- PHILLIPS, JR. William D.**
1989. La esclavitud desde la época romana hasta los inicios del comercio transatlántico, Siglo XXI, Madrid.
- PILCHER, Jeffrey M.**
2001. ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana, CIESAS- Ediciones de la Reina Roja-CONACULTA, México.
- Racismo y sociedad.**
1972. Bajo dirección de Patrice de Comarmond y Claude Duchet, Ediciones de la Flor, Buenos Aires.
- RESTREPO, Eduardo.**
2003. Entre arácnidos deidades y leones africanos: Contribuciones al debate de un enfoque afroamericanista en Colombia, Tabula rasa, Universidad colegio mayor de Cundinamarca, N° 1, enero-diciembre, Bogotá, Págs. 87-123.
2000. Afrogénesis y huellas de africanía en Colombia. ICAN, Bogotá, pp. 1-14.

1998. Identidad y etnicidad de "comunidad negra": Construcción moderna de la alteridad, Ponencia presentada en la Semana de las Identidades. 15 de octubre. Secretaría de Educación. Medellín.
1997. Afrocolombianos, antropología y proyecto de modernidad en Colombia, Antropología en la modernidad, María Victoria Uribe y Eduardo Restrepo. Editores. ICAN-Colcultura, Santa Fe de Bogotá.
- 1996-1997. Invenções antropológicas del negro, Revista colombiana de antropología, Santa Fe de Bogotá, Vol. XXXVIII págs. 234-269.
1996. Los tuqueros negros del Pacífico sur colombiano, Renacientes del guandál: grupos negros de los ríos Satínaga y Sanguangá, Ignacio y Eduardo Restrepo (eds), Biopacífico-Universidad Nacional, Medellín, pp. 243-348.
- RICHARDS, Audrey I.**
1948. Hunger and Work in a Savage Tribe, [A functional study of nutrition among the southern Bantu], The Free Press Glencoe, Illinois, Estados Unidos de Norte América.
- SAAVEDRA CASCO, Arturo.**
1996. África anterior a la colonización europea, Asia y África en la historia, J. Daniel Toledo (coord.) UAM I. México, págs. 99, 130.
- SANDOVAL, Alonso de.**
1987. Un tratado sobre la esclavitud, Alianza, Madrid.
- SIMMEL, George.**
1934. Cultura femenina y otros ensayos. Revista de Occidente, Madrid.
- STOLLER, Paul.**
1989. The Taste of Ethnographic Things. The Senses in anthropology, University of Pennsylvania Press, Philadelphia.
- Tercer encuentro de afroamericanistas.**
1993. Gobierno del estado de Colima, Culturas populares, CONACULTA, Nuestra tercera raíz, México.
- TODOROV, Tzvetan.**
2000a. Los abusos de la memoria, Paidós, Barcelona.
- 2000b. Race and racism, Theories of race and racism, Editado por Les Back y John Solomos, Routledge, Nueva York.
1987. La conquista de América. El problema del otro, Ed. TOLEDO BELTRAN, J. Daniel. Siglo XXI. México.

1996. Asia y África en la historia: enfoque, imágenes y estereotipos, Asia y África en la historia, J. Daniel Toledo (coord.) UAM I. México, Págs. 25, 48.
- TORRES CERDÁN**, Raquel y Dora Elena Careaga G.
1995. Recetario afro mestizo, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Veracruz.
- URIBE**, Victoria y RESTREPO, Eduardo. (Edi)
1997. Antropología en la modernidad, ICAN, Editorial Guadalupe, Santa Fe de Bogotá.
- USLAR PIETRI**, Arturo.
1992. La creación del Nuevo Mundo, F.C.E, México.
- VAN DEN BERGHE**, Pierre.
1978. Problemas raciales, F.C.E. México.
- VANSINA**, Jan.
1982. "La tradición oral y su metodología", Historia general de África, J. Ki-Zerbo Director del Volumen I, Tecnos-UNESCO, pp. 161-183, Madrid.
- VARGAR MARTÍNEZ**, Gustavo.
1996. América, Asia y África en el reparto del mundo, Asia y África en la historia, J. Daniel Toledo (coord) UAM I. México, Págs. 151, 176.
- VAZQUÉZ**, Francisco.
1982. El Dorado, Alianza, Madrid.
- VELÁZQUEZ GUTIÉRREZ**, María Elisa.
2001. "Orgullo y despejo". Iconografía de las mujeres de origen africano en los cuadros de castas del México Virreinal, Pardos, mulatos y libertos: sexto encuentro de afroamericanistas, Adriana Naveda Chávez-Hita (coord.), Universidad Veracruzana, Xalapa, México.
- VELÁSQUEZ**, Rogerio.
1958. La medicina popular en la costa colombiana del Pacífico, Revista colombiana de antropología, Vol. VI. Santa fe de Bogotá, ICAN-Colcultura. Santa fe de Bogotá.
- VILA VILAR**, Enriqueta.
1986. La postura de la Iglesia frente a la esclavitud, siglos XVI y XVII, Esclavitud y derechos humanos, Consejo superior de investigaciones científicas, Centro de estudios histórico, departamento de historia de América, Madrid, pps. 25, 31.

1995. Presencia y fuerza del esclavo africano en América: trata, mano de obra y cimarronaje, Estudios sobre la abolición de la esclavitud, Francisco de Solano (coord.), Madrid.
- WADE**, Peter.
1997. Gente negra nación mestiza. Dinámicas de las identidades raciales en Colombia, Santa fe de Bogotá.

1993a. La construcción de "negro" en América, La construcción de las Américas. Uniandes. Bogotá. Págs. 141-158.

1993b. El movimiento negro en Colombia, América negra. No 5, Santa Fe de Bogotá, Colombia.

WINFIELD CAPITAINE, Fernando.

1993. Retrospectiva histórica de los negros en Veracruz, Del Caribe, México-Cuba, pp. 5-13.

ZELDIN, Theodore.

1996. Historia íntima de la humanidad, Alianza, Madrid.

ZIMBALIST, ROSALDO.

1979. Mujer, cultura y sociedad: una visión teórica, Harris y Young (comp.) Antropología y feminismo, Anagrama, Barcelona, pp.