

# Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 33, Número 61. Enero – Junio 2023

Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169

---

## Artículo

Alimentación y poder estructural en afroamericanos  
de la Costa Chica y Veracruz. Hacienda, ranchos, ejido, pueblos

Food and structural power in Afro-Mexicans  
from the Costa Chica and Veracruz. Hacienda, ranches, ejido, towns

DOI: <https://doi.org/10.24836/es.v33i61.1286>  
e231286

Gabriel J. Saucedo-Arteaga\*  
<https://orcid.org/0000-0001-9208-4763>

Élida Paola Ruiz-Ríos\*\*  
<https://orcid.org/0000-0002-6482-6560>

Salvador Ortiz-Gutiérrez\*\*\*  
<https://orcid.org/0000-0002-4476-0699>

Alejandra Flores-Macías\*\*\*\*  
<https://orcid.org/0000-0002-3853-4943>

Carlos A. Aguilar-Salinas\*  
<https://orcid.org/0000-0003-1600-4797>

Fecha de recepción: 03 de octubre de 2022.

Periodo de evaluación: 18 de octubre – 07 de diciembre de 2022.

Fecha de aceptación: 10 de enero de 2023.

\*Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición, Salvador Zubirán México

\*\*Universidad Autónoma de Guerrero, México.

\*\*\*Hospital Juárez de México, Ciudad de México.

\*\*\*\*Profesional independiente, México.

Autor para correspondencia. Gabriel J Saucedo Arteaga. Departamento de Nutrición Aplicada y Educación Nutricional. Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición, Salvador Zubirán. Avenida Vasco de Quiroga 15. Colonia Belisario Domínguez Sección XVI. Tlalpan, Ciudad de México. Código Postal. 14080. México. Teléfono: 54870900. Extensión: 2819.  
Dirección electrónica: [saucedogabriel333@gmail.com](mailto:saucedogabriel333@gmail.com)

---

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.  
Hermosillo, Sonora, México.



## Resumen

Objetivo: analizar la alimentación habitual de los afroamericanos en el contexto de dos procesos históricos y el ejercicio regional de producción/poder. Metodología: entrevistas y observación participante en dos regiones con historia de producción hacienda/ejido; referencias socioeconómicas, dieta de recordatorio de 24 horas, lactancia y alimentación complementaria. Resultados: las listas de alimentos reflejan disponibilidad y biodiversidad, pero no acceso y consumo habitual. Quedaron identificados intersticios, espacios con mayor margen de libertad para la manifestación y desarrollo de una cultura alimentaria campesina. Limitaciones: la dieta de 24 horas fue de un día y el consumo fuera del hogar no fue considerado. Conclusiones: la condición sociohistórica de producción determina buena parte del sistema alimentario, con base en alimentos y técnicas reproducidos por la población indígena. Hay diferencias alimentarias regionales, sin embargo, en buena medida corresponde a la alimentación de las poblaciones campesinas. Los alimentos aportan suficiente energía/vitaminas y esta proviene principalmente del maíz, frijol, arroz y las verduras de color verde, blanca y roja.

Palabras clave: alimentación contemporánea, alimentación, hacienda, ejido, indígenas, afroamericanos.

## Abstract

Objective: To analyze the habitual food of Afro-Mexicans in the context of two historical processes and the regional exercise of production/power. Methodology: Interviews and participant observation in two regions with a history of hacienda/ejido production; socioeconomic references, 24-hour recall diet, breastfeeding, and complementary feeding. Results: The food lists reflect availability and biodiversity, but not access and habitual consumption. Interstices, spaces with a greater margin of freedom were identified for the manifestation and development of a peasant food culture. Limitations: The 24-hour diet was for one day and consumption outside home was not considered. Conclusions: The sociohistorical condition of production/power determines a major part of the food system, based on foods and techniques reproduced by the indigenous population. There are regional dietary differences, however, to a large extent it corresponds to the diet of rural populations. The food provides enough energy/vitamins, and this comes mainly from corn, beans, rice and green, white and red vegetables.

Keywords: contemporary food, food, hacienda, ejido, Indigenous, Afro-Mexican.

## Introducción

Actualmente, en México, pueden identificarse distintas poblaciones denominadas afromexicanas, que por sus demandas políticas, sociales y culturales son cada vez más visibles. Estas poblaciones viven, principalmente, en espacios rurales o urbano-periféricos, en donde los servicios son insuficientes y el riesgo de padecer marginación y rezago social es alto. Las principales actividades económicas de esta población se relacionan con la producción agrícola para la subsistencia y el cultivo a mayor escala de algunos productos; otras actividades son la pesca, la ganadería y servicios relacionadas con el turismo. Las comunidades se encuentran en una etapa de transición del consumo de alimentos tradicionales y locales hacia los alimentos industrializados y externos. Los condicionantes de la transición son el abandono de las actividades agrícolas tradicionales, la emigración y la penetración de las compañías distribuidoras de alimentos, pero, también hay condicionantes sociohistóricos, –estructurales el poder/control de la producción– que tienen un peso considerable.

La población africana ingresó a México durante la época colonial, desde entonces los afrodescendientes y negrodescendientes<sup>1</sup> han participado en diversos procesos económicos, sociales y políticos del país.<sup>2</sup> Los pueblos negros, después de más de veinte años de reuniones, discusiones y propuestas, en 2019, los ahora afromexicanos, obtuvieron el reconocimiento constitucional. En el Censo de Población y Vivienda 2020, 2.5 millones de personas (2% de la población) se autoadscribieron como afromexicanas.<sup>3</sup> La mayoría de ellas fueron identificadas en los estados de México,

---

<sup>1</sup> Usamos negrodescendiente para no imponer necesariamente una historia africana; además hay grupos que se denominan negros o pueblos negros. Hemos propuesto (Saucedo y Aguilar, 2015) que estas poblaciones puedan considerarse etnias nuevas, que están conformando/produciendo/articulando elementos territoriales, de parentesco, socioculturales; relaciones con otros grupos y el Estado. Una mejor justificación puede encontrarse en los temas de movimientos identitarios, invención de la tradición y principalmente en la descolonización (Amaro, 2020; Cruz, 2020).

<sup>2</sup> “El negro fue asimilado por la sociedad/economía colonial. El esclavismo fue integrativo y destructivo de la personalidad y cultura. . . . Los cimarrones, negros huidos, pretendieron rehacer sus formas originales, pero fueron destruidos por los colonizadores” (Aguirre, 2005, p. 364).

<sup>3</sup> La autoadscripción como afromexicano incluye: afrodescendiente, afromestizo, mulato, negro, mascogos... y otros.

Guerrero, Oaxaca y Veracruz (Cruz, 2020). Por lo anterior, nos parece necesario analizar sus condiciones materiales de vida, los recursos a los que tienen acceso, así como al consumo habitual de alimentos, prácticas y costumbres alimentarias. Ello es debido a que pueden ser condicionantes importantes para la salud y desarrollo de los individuos y sus familias, en las diferentes etapas de la vida. El análisis de su dieta puede mostrar problemas de acceso/distribución (las consecuencias de la dieta las analizamos en otro trabajo), pero también podría señalar problemas campesinos, ejidales de una historia social.<sup>4</sup> El marco teórico del análisis, está basado en la experiencia (Thompson, 1981) vivida o compartida, en el uso de los recursos locales que hacen los individuos, las familias y el grupo. Esta historia es de relaciones horizontales, con otros grupos y relaciones verticales, con las estructuras de poder.

### **Material y métodos**

Estudio cuali-cuantitativo trasversal realizado en comunidades rurales de los estados de Guerrero, Oaxaca y Veracruz, México. La fase cualitativa incluyó el análisis de la historia social, la memoria y experiencia de las comunidades relacionadas con los procesos de producción y consumo de alimentos, a partir de entrevistas semiestructuradas, recopilación de recetas tradicionales locales y observación participante. La fase cuantitativa incluyó la recolección de datos socioeconómicos, lactancia, alimentación complementaria y recordatorio de dieta de 24 hrs. en adultos. Así fue determinada, la alimentación inicial, los aportes de energía (kcal) y macronutrientes,<sup>5</sup> distribución de la dieta por tiempos de comida, las preparaciones empleadas y los alimentos mayormente

---

<sup>4</sup> “...la historia posrevolucionaria, ejidal campesina, ...de tierras al cultivo, de experiencia acumulada en procesos de trabajo colectivo... una historia actual, que refresque el discurso y la acción, ... resultado de la experiencia de generaciones... Construir un pasado y futuro vivo implica romper con la linealidad del tiempo” (Ziga, 2018, p. 26).

<sup>5</sup> El análisis cuantitativo de la dieta fue realizado estimando las porciones, en un formato *ex profeso*: determinación del consumo de kilocalorías totales y porciento de macronutrientes -hidratos de carbono, proteínas y lípidos -análisis en una hoja de cálculo para minimizar el error del método manual. Cálculos: aporte nutrimental promedio por grupos de alimentos -de acuerdo con el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes. Aporte calórico, factores de *Atwater*, con una relación de 4 kcal por gramo de hidratos de carbono y proteínas y 9 kcal por gramo de lípidos.

consumidos (ver tabla 1). Análisis estadístico: los datos fueron resumidos como frecuencias, porcentajes y medias; para estudiar las diferencias fueron utilizados los estadísticos  $\chi^2$  y t de student, comparando ambas regiones. El manejo de los datos fue realizado con el programa estadístico SPSS (versión 21.0, IBM corp; Armonk, NY).

Las comunidades fueron visitadas durante dos años (2013-14).<sup>6</sup> La población afromexicana por autoadscripción corresponde a dos regiones. La muestra -familias- y submuestra -hombres o mujeres adultos- fueron elegidas por conveniencia. El análisis de las entrevistas fue complementario para ambas regiones. Capacitación y estandarización de los instrumentos -estudio piloto<sup>7</sup>-. Limitaciones: el registro de la dieta 24 horas es solo de un día de consumo en el hogar.

Tabla 1.  
*Recursos de la Investigación*

Regiones	Municipios	Comunidades	Informantes clave	Familias	Lactantes	Dieta 24 h	Semanas en campo
Golfo Veracruz	1	10	5	204	300	50	10
Pacífico Guerrero Oaxaca	3	10	10	255	250	50	8

Fuente: elaboración propia.

## Antecedentes

El consumo habitual de alimentos tiene condicionantes económicos, ecológicos, históricos y socioculturales. En el caso de la población afrodescendiente y afromexicana resulta particularmente importante saber: ¿Cómo llegaron a conocer los alimentos y cómo son ahora parte de la vida cotidiana? ¿Cómo ocurrió el proceso agrícola en relación con la alimentación? (Mintz, 2003, p35). Si bien hay una diversidad de sistemas alimentarios es posible identificar algunas características

<sup>6</sup> Este trabajo es parte del proyecto: “Condicionantes socioculturales del riesgo cardiovascular en comunidades afromexicanas de los estados de Veracruz, Oaxaca y Guerrero” (2011-2014).

<sup>7</sup> El estudio piloto (2011) mostró la dificultad y limitación para aplicar un Cuestionario estructurado de Dieta de Riesgo Cardiovascular. Fue substituido por el Cuestionario de Recordatorio de 24 hrs., para identificar alimentos locales, por tiempos de comida, técnicas e ingredientes.

universales. La dieta humana, por ejemplo, es omnívora, requiere de tiempo para la preparación y modificación de alimentos; utiliza el fuego y otras técnicas de preparación, agrega aromatizantes y modifica el sabor; crea sistemas complejos para distribuir, compartir e intercambiar. Genera ideologías complejas de significado, crea preferencias, prohibiciones, estructuras simbólicas en la regulación de intercambios sociales (Pelto, Goodman y Dufour, 2000). Además, todos los sistemas alimentarios son dinámicos y frágiles, pueden desestructurarse/reestructurarse (Pelto y Pelto, 2000; Saucedo y Ortiz, 2015), ya que se encuentran bajo la presión constante, por ejemplo de la escasez o migración. Por ello, la población humana busca, descubre, adapta y lleva alimentos de un lugar a otro en los procesos de migración, guerras y conquistas (Long, 2011; Mintz 2012). Paradójicamente, cada vez más los estudios sobre la alimentación se refieren a las personas que “no consumen lo que producen y no producen lo que consumen”(Mintz, 2003, p. 31).

Mintz, experto en la alimentación y en los afrodescendientes del Caribe, señala que en el análisis de la alimentación hay cinco temas centrales que deben atenderse: 1) origen de los alimentos: cultivos nativos, 2) producción, 3) procesamiento, 4) distribución y 5) aparición de cocinas locales (2003). Sin embargo, este autor considera que la propuesta teórica de Eric Wolf pudiera ser apropiada para analizar el caso de la alimentación de los afrodescendientes. Identifica al poder estructural táctico, que organiza y coordina los flujos de energía. El ejercicio del poder influye en el consumo de alimentos y las condiciones en que este ocurre (Wolf, citado por Mintz, 2003). Es decir que el poder estructural determina cómo la gente consigue sus alimentos, los hábitos, sus significados y el sistema alimentario general.<sup>8</sup> Considerando lo anterior daremos el contexto de la población afrodescendiente y afroamericana, así como algunas respuestas sobre cómo se llega a conocer los alimentos y cómo se convierten en parte de la vida cotidiana. A manera de hipótesis

---

<sup>8</sup> Destacados estudios han tomado estas propuestas para el análisis de la alimentación (Good y Corona, 2011).

consideramos que, la alimentación de las actuales comunidades afroamericanas es resultado de manera directa del ejercicio del poder que estructuró la economía de las haciendas/plantaciones.<sup>9</sup> La experiencia histórica de la alimentación en las comunidades afro/negrodescendientes y afroamericanas nos remite, de una manera u otra, al ejercicio del poder, a la producción y al capital en las regiones estudiadas. Por lo tanto, el objetivo del trabajo es analizar la alimentación de los afroamericanos, en el contexto de dos procesos históricos distintos del ejercicio regional de poder/producción.

### *Posibles efectos del colonialismo*

El sistema de la hacienda/plantación desestructuró los sistemas alimentarios de las sociedades tradicionales africanas o indígenas para satisfacer las necesidades de la población europea. La agricultura tradicional diversificada “atrasada y primitiva” para el autoconsumo no producía riqueza comparada con los monocultivos. La agricultura, alimentación y nutrición fueron desarticulados por la exigencia del comercio; los productos fueron cultivados por el valor económico, no por sus contenidos nutricionales (Moore y Collins, 1982).

El análisis del proceso colonial subraya que fue estratégico llevar a grupos de diversas culturas a trabajar en territorios distantes. La división del trabajo y las diferencias físicas crearon contradicciones entre los colonizados, que con el tiempo crearon conflictos sociales y dificultaron la cooperación; y así se conformaron las bases para el rencor, rivalidades y desigualdades sociales entre las personas de culturas diversas. Los gobiernos locales tradicionales fueron debilitados,

---

<sup>9</sup> Forma de organización económica, latifundio de producción; modelo de organización agropecuaria y social utilizado en América XVII-XVIII, para producir: granos europeos, trigo, caña de azúcar, productos tropicales y reproducir ganado. (Florescano, 2002).

Finca agrícola, unidad de producción, extensión de tierra; con núcleo de viviendas para jornaleros. Casa grande o casco, donde habita el administrador, jornaleros, instrumentos y animales de trabajo. En relación con ranchos productores de alimentos, pueblos originarios y personas que viven dentro o fuera de la propiedad.

corrompidos y transformados. El impuesto y tributo obligó a la población libre a vender sus recursos y fuerza de trabajo. (Moore y Collins, 1982).

Además, la hacienda limitó la autosuficiencia alimentaria: acaparó la mejor tierra, reemplazó la producción de alimentos tradicionales por comerciales; generó la dependencia a productos importados; e impidió que los cultivos tradicionales compitieran con sus productos (Moore y Collins, 1982). Este sistema económico dejó una huella profunda en todas las sociedades. La experiencia agrícola en las haciendas alejó a los agricultores de otras habilidades y experiencias agrícolas básicas; obstaculizó la producción y el comercio local. Las comunicaciones se desarrollaron poco. La Colonia limitó el desarrollo de la agricultura indígena y el cultivo de alimentos de subsistencia, quedó asociado a la miseria y marginación (Moore y Collins, 1982). ¿En qué medida estos efectos ocurrieron en los casos que nos ocupan?

### **Afrodescendientes, haciendas y ranchos**

Durante la colonia, en México, ocurrió un encuentro entre los pueblos indígenas originarios, las minorías europeas y africanas en el contexto de una diversidad de ecosistemas. La imposición y control europeo desestructuró parte de la cultura alimentaria mesoamericana, esta fue restructurándose por el acceso a los recursos naturales, tecnologías y las prácticas culturales locales de las poblaciones originales. Esto de ninguna manera coarta la creatividad de los nuevos conjuntos mestizos poblacionales, para generar una identidad y cultura alimentaria, regional (Mintz, 1996); pero tampoco fue ajena a la influencia del modo de producción y al ejercicio del poder, de los sistemas económicos de haciendas /plantaciones, en esas regiones, particularmente.

Los referentes bibliográficos de la alimentación de los afrodescendientes en el contexto de las haciendas, plantaciones y ranchos durante la colonia y hasta principios del siglo XX ofrecen una lista general de productos del sistema y sus extensos cultivos comerciales de exportación o



para el mercado nacional: granos básicos, trigo y maíz, principalmente, caña de azúcar o tabaco. Cruz (1989) hace un acercamiento a la alimentación (durante los siglos XVII-XIX), al señalar la importante coexistencia en Veracruz de haciendas y los ranchos, estos últimos productores de una variedad de frutos, ganado, granos y hortalizas con los cuales las abastecían para alimentar a los trabajadores.

Las necesidades de las haciendas regulaban la producción de los ranchos por lo que también ejercía el control político local. Los investigadores subrayan, que si bien los dueños de los ranchos podían ser españoles, pardos o mestizos, eran los indígenas quienes realizaban las labores agrícolas (Cruz, 1989; Naveda, 1987). Por ejemplo, la localidad de Yanga, en Veracruz, fue un rancho en donde cultivaron plátanos, árboles frutales, maíz, frijol, camote, chile, calabaza, tabaco, patatas, algodón; criaban gallinas y ganado; y había actividades de pesca/caza en la zona del Río Blanco. En este proceso resultó fundamental el trabajo y función de las mujeres indígenas para la procreación de los afrodescendientes, así como la producción/preparación de alimentos (Cruz, 1989).

En los palenques, comunidades de esclavos huidos, se almacenaba maíz y otras provisiones. Los cultivos debían ser de cosecha rápida y las tierras para la siembra realizarse simuladamente para no delatar su presencia. Las prendas de vestir eran elaboradas por mujeres indígenas; ellas fueron fundamentales para el establecimiento de una incipiente institución familiar. Había pocas mujeres esclavas por lo que se instituyó el rapto de mujeres indígenas. De hecho, en esa región, aún a finales del siglo XX existía el “robo de la novia” (Cruz, 1989). Resulta evidente el poder determinante de la hacienda en la producción de alimentos en los ranchos –inclusive de los pueblos

que abastecían con mano de obra y recursos como la leña. No obstante, casi no se hace mención la relación que hubo entre afrodescendientes e indígenas.<sup>10</sup>

Humboldt (1827), señala que bajo la dominación europea el indio y el mestizo eran agricultores pacíficos, sedentarios. Su alimentación era uniforme casi de vegetales, maíz, frijol y sus bebidas de caña o maíz, raíz de mandioca y fermentados. Describe algunas bebidas y alimentos que pudo conocer durante su viaje por México: atole sazonado con azúcar, miel y a veces patatas molidas. Otras eran preparadas con maíz, aguardiente de caña, pulque, miel de abejas, pajas de gramineas, maguey, pita y nopal. Bebida amilácea, que contiene almidón, y azucarada del maíz, del manioc y de los plátanos, agave/aguamiel.<sup>11</sup>

#### *De la hacienda al ejido*

A finales del siglo XIX en la región de la Costa Chica, el campesino de origen cimarrón, descendientes de esclavos fugados, era relativamente autosuficiente. Trabajaba solo para comer y del monte conseguía iguanas, yerba mora, ejote, verduras silvestres, sandías, calabaza, plátano, venados, patos y pescados en los charcos o ríos. En los terrenos húmedos sembraba maíz, frijol, chile, camotes de diversos tipos, calabazas y árboles frutales. En las huertas criaba animales de corral, gallinas y marranos, caballos o alguna vaca. Y tomaba bebida fermentada, chicha (Manzano, 2019).

---

<sup>10</sup>En la hacienda de Potrero (1744), un esclavo se casó con una india, sus testigos eran indios meseros de la hacienda. En registros parroquiales era común encontrar matrimonios de esclavos con indígenas o compadrazgos. Esto demuestra que sí había convivencia entre los grupos (Naveda, 1987).

<sup>11</sup> Peña (2018). Analiza ampliamente la región noreste de gran movilidad poblacional de grupos nómadas y colonos en la frontera con Mesoamérica y la Nueva España. Señala el papel de las mujeres en la recolección, búsqueda y conservación de alimentos; así como la importancia de comprender los contactos culturales, la relación ambiente y territorio; la integración de los grupos con el entorno y las nuevas formas de reorganización social.

En esa región, una tienda que se convirtió en hacienda de algodón/ganado y fábrica de jabón<sup>12</sup>, ejerció su dominio a través de la compra anticipada de cosechas de los campesinos.

Casi a todos los peones se les pagaba con dinero y se les daba de comer (tortilla, frijoles y carne). ...en el patio de la casa, allí se les daba de comer, comíamos la misma comida, la única diferencia entre los patrones y los sirvientes era que nosotros comíamos en la mesa y ellos en el pretil del patio (Miller, citado por Manzano, 2019, p. 57).

La hacienda aprovechó a los trabajadores libres como arrendatarios y asalariados en su territorio y determinaba los productos a sembrar, el precio y la compra a través de créditos. En esa hacienda había relaciones económicas, sociales, políticas, ideológicas y militares, con lo cual logró gran influencia local y regional. Después de la Revolución Mexicana, coexistió con el ejido<sup>13</sup> al cual afectó en su desarrollo por su modo de producción dominante, al aislamiento regional, rezago tecnológico y composición étnico-cultural. Los campesinos no comprendieron el concepto de ejido y quedaron obligados a vender su fuerza de trabajo y a refugiarse en actividades y espacios de supervivencia (Manzano, 2019).

A mediados del siglo XX, en esa misma región, Aguirre (1958) en su etnografía de un pueblo negro, menciona que el control sobre la tierra y producción era todavía de una economía de plantación, con características locales, denominada como terranía, es decir, un control sobre el crédito: capital y mercado. Cualquier producto debía venderse únicamente al terranero que actuaba como acaparador. Según Aguirre, la terranía fue un obstáculo en la producción, inclusive el ejido tuvo

---

<sup>12</sup> La Casa Miller, un negocio de caciques locales en sociedad con un ingeniero norteamericano. Se apropiaron de las tierras comunales y a los habitantes los convirtieron en trabajadores directos o indirectos de la hacienda. Por ejemplo, los vaqueros recibían un salario y el derecho a ordeñar dos veces por semana. A los cosechadores les pagaban un 3/4 de litro, por cada 25 que cosechaban. "...los jornaleros se sentían dueños de la parcela para construir sus viviendas y la parte que ocupaban para sembrar" (Manzano, 2019, p. 62).

<sup>13</sup> Ejido: sistema de distribución y tenencia colectiva de la tierra, para su uso común, asentamiento humano o parcelas; institucionalizado por la Revolución Mexicana.

problemas para su desarrollo. El ejidatario debía conseguir crédito para poder sembrar maíz, chile, calabaza, frijol y árboles frutales. Las cosechas comerciales eran de ajonjolí, coco, algodón, cacao y tabaco (Aguirre, 1958). En esta región conocida ahora como la Costa Chica, las variedades de maíz eran consumidas de diversas formas: “pozole, atole, tamal, ... elote hervido o asado” además de: “El chile colorado, y el fofo, la calabaza, yerbas comestibles, quelites, el arroz<sup>14</sup> y la caña de azúcar. La dieta vegetal del habitante de Cuajinicuilapa se complementaba con la proteína animal: gallinas, cerdos, res, leche y quesos” (Aguirre, 1958, p. 115,116). Señala además un grupo de alimentos de alto valor: el ajonjolí, coco, algodón, tabaco; mientras que el maíz, frijol, calabaza y chile aparecen como productos de subsistencia. El arroz era cultivado por los mestizos y la caña de azúcar, por los indígenas en sus regiones. Aguirre relaciona especialmente el abandono de la producción del cacao en la región con la extinción, expulsión, del indio (Aguirre, 1958).

Caballero-Reyna (2007), Demol y Monserrat (2013) proporcionan una lista de productos para la subsistencia y el comercio: copra, mango, limón, papaya, plátano, sandía, ajonjolí y maíz; asimismo algunos cultivos de traspatio como la jamaica, cacahuete, chile, entre diversos árboles frutales. La cría de aves de corral y, en menor medida, cabras, cerdos, caballos o reses. En el mercado municipal es notoria la venta de pescado seco o ahumado expuesto en grandes canastos. También se identificó el consumo de plátano macho, yuca, malanga, camote, arroz y frijoles negros; bebidas preparadas con flor de jamaica o tamarindo. En la región veracruzana algunos platillos elaborados con vísceras tienen nombres que sugieren un origen africano: mondongo, moronga y gandinga (Cruz, 2021).

---

<sup>14</sup> El arroz que se introdujo en América llegó de Asia, pero también había variedades africanas. Esto conduce a suponer, que la cultura del arroz fue introducida por los africanos; sabían sembrar, cosechar, cocinar y consumir ese cereal. Aguirre Beltrán es de los pocos investigadores que hacen referencia al arroz.

Los pueblos negros eran compactos y alejados de sus cultivos, por lo que el consumo de alimentos ocurría tanto en el hogar como en los lugares de trabajo, milpas, aunque siempre eran preparados por la mujer. Sobre la alimentación del niño, Aguirre (1958), da cuenta del rechazo a proporcionar el calostro a los bebés, antes bien, recurren a una vecina para amamantar por unos días al recién nacido. Posteriormente, el bebé no se separa de la madre y accede a la lactancia de manera libre y prolongada hasta los tres años. Por su parte, la introducción de alimentos distintos a la leche materna, alimentación complementaria, ocurría alrededor de los seis meses (Aguirre, 1958).

### *Indígenas y negrodescendientes*

La población indígena y los pueblos negros es una relación que Aguirre apenas si menciona marginalmente. Por ejemplo, señala que el mestizo es intermediario en el comercio o intercambio de productos entre los negros y los indígenas. Aborda también el tema del “rapto” de mujeres, del amasiato y queridato, pero no hace referencia a los indígenas (Aguirre, 1958). Otros estudiosos de las poblaciones negrodescendientes en México han señalado la importancia de analizar las relaciones con la población indígena.<sup>15</sup> Vaughn (2004, 2005) es quizá quien más ha analizado esta relación; ha mostrado el trato despectivo de los afroamericanos hacia los “inditos” –mixtecos, amuzgos. En el mejor caso “ni enemigos, ni amigos” podría ser la conclusión, según este autor. Hasta ahora la investigación ha privilegiado la demostración de la presencia e identidad de la población negra. Visibilizarla (Castillo-Figueroa, 2019; Pérez y Romero, 2013).

Es probable que, en todo momento, la población indígena y en especial la mujer haya sido portadora y productora del conocimiento, así como de la cultura material en torno a la alimentación

---

<sup>15</sup> “Nos importa vincular y profundizar en los estudios afroamericanos... con aquellos sobre la población indígena, rompiendo una frontera imaginaria que hasta nuestros días los ha separado” (Serna et al. 2018, p.165).

de los campesinos indígenas, mestizos o afrodescendientes. Aún en el siglo XXI es frecuente encontrar que en las familias negrodescendientes, en esas regiones, haya abuelas hablantes de una lengua indígena<sup>16</sup>. Actualmente, cada año los ejidatarios contratan a jornaleros indígenas para los trabajos agrícolas, caña de azúcar, maíz y frutos, incluso para la pesca. Por ejemplo, a las afueras de la ciudad de Cuitláhuac y en la comunidad de Mata Clara en Veracruz hay albergues/galerones<sup>17</sup> que están destinados para los trabajadores indígenas de Zongolica o Tequila que trabajan en la zafra durante seis meses.

De esta manera, no es equivocado considerar que siempre ha habido una frecuente relación entre los negrodescendientes y los indígenas<sup>18</sup>, especialmente con las mujeres, dado que no faltan los matrimonios, queridatos o uniones libres entre ambos grupos. Por lo tanto, la cultura alimentaria afromexicana debe tener una importante base material y cultural indígena.

### **Afromexicanos, ejidos y pueblos**

La región de Veracruz analizada es parte de la zona cañera. Comprende localidades (de 500 a 2,000 habitantes) alejadas de la costa del Golfo de México (90 km/375msnm). Diez comunidades del municipio de Cuitláhuac<sup>19</sup> establecieron viviendas y ejidos agrícolas en antiguos terrenos de las haciendas. Las localidades están comunicadas por una red de caminos de terracería entre los cañaverales, que finalmente conducen a los ingenios azucareros o a la carretera federal Orizaba-Puerto de Veracruz. Muchas viviendas son parte de familias extensas que comparten un solar con plantas, hortalizas, árboles frutales o animales de corral. Sus habitantes son jornaleros, ejidatarios o

---

<sup>16</sup> En Cuitláhuac, Veracruz, una señora comenta sobre el riesgo de casarse entre parientes, “hay muchos casos”. “Es mejor casarse con alguien que no es de aquí”. Ella recuerda que les decían que no se casaran con los negros. “Casarse con otros distintos es ir mejorando; de lo contrario después es un problema para los hijos, pues salen más negritos. Es importante mezclarse con gentes de otros lados”. “Mi mamá era indígena de Puebla”.

<sup>17</sup> Espacios comunes que comparten las familias de los jornaleros; inevitablemente evoca a la hacienda colonial.

<sup>18</sup> “El mestizaje cultural y biológico es permanente, pero poco intenso”. (Díaz, 2003, p. 113).

<sup>19</sup> Mata Clara, Mata de Caña, Cuajilote, El Nanche, Rincón Zapote, San José de Abajo, La Luz, Dos Caminos, Piedra Gorda y Puente Quebrado.

asalariados en las ciudades cercanas. En la costa y región del Pacífico, las diez comunidades<sup>20</sup> están en los límites de los estados de Oaxaca y Guerrero, antiguos terrenos de haciendas y ranchos. Las actividades principales son la agricultura, ganadería y pesca. Las viviendas están ubicadas dentro de los terrenos ejidales y también cuentan con árboles frutales y animales de corral. Sus habitantes participan del comercio y fuentes de trabajo del corredor turístico Acapulco-Huatulco, aunque las comunidades están distantes de la carretera federal (30 km y a menos de 40 msnm). En ambos casos, la emigración hacia las zonas urbanas en México o Estados Unidos de Norteamérica, es una estrategia histórica, social y culturalmente aceptada para los adultos jóvenes de ambos sexos (Saucedo, García y Castro, 2008; Saucedo y Aguilar, 2013, 2015).

#### *Características socioeconómicas*

En las comunidades afromexicanas del municipio de Cuitláhuac Veracruz, la mitad de la población realiza actividades económicas de agricultura y ganadería; su cultivo principal es la caña de azúcar 44.7% y 42% es tierra de temporal y riego, respectivamente; 13.2% tiene ambas. Respecto a la tenencia de la tierra, 48.7% es ejidal/comunal, una cuarta parte es pequeña propiedad y el resto rentan la tierra. La mayoría de las familias de esta región utiliza estufa de gas para cocinar sus alimentos, el resto (14%) tiene fogón en alto o en el piso. Cerca de la mitad de las familias tiene acceso al agua intradomiciliaria. En el Pacífico la agricultura y ganadería son las principales actividades económicas, sin embargo, un grupo de familias se dedica a la pesca (44%), es esta una región más costera. Principalmente son cultivos de granos básicos, la mayoría utiliza tierras de temporal y el restante es de riego (20%). Tres de cada cuatro hogares usan fogón alto para preparar los alimentos y su principal acceso de agua es en depósitos, piletas o tambos,<sup>21</sup> (Saucedo et al.,

---

<sup>20</sup> En Oaxaca: Santo Domingo Armenta, Callejón de Rómulo, Santiago Tapextla, Llano Grande, La Culebra y Tecoyame; en Guerrero: Sn Nicolás, Montecillos, Tejas Crudas y Punta Maldonado.

<sup>21</sup> Los datos socioeconómicos provienen del proyecto general.

2008; Saucedo y Aguilar, 2015). Puede afirmarse que las comunidades de la región del Golfo están más urbanizadas, mientras que, las comunidades del Pacífico están en una región rural con mayor rezago social.

### **Entrevistas, observación participante y textos**

#### *Poder, producción y consumo*

Podemos demostrar que buena parte del siglo XX y lo que va del XXI la población afromexicana ha estado expuesta al poder estructural que ha ejercido el sistema económico heredado de la hacienda/plantación. El poder de los actuales comerciantes/acaparadores, sobre los productores de caña de azúcar y frutos cítricos, en la región de Veracruz, a pesar del cambio de tenencia de la tierra –los antiguos jornaleros, ahora son los dueños de la tierra; ejercen un control casi absoluto en todo el proceso de producción-cosecha, fechas de pago y precio.

En la costa del Pacífico, la economía de terranía, como le denominaba Aguirre (1995), tampoco ejercía antes ni ahora control alguno sobre la tierra, ni sobre las poblaciones negras, sino en el capital para la producción de ganado, maíz, frijol, coco, algodón, cacao, tabaco y árboles frutales. A pesar de la formación de los ejidos, los antiguos terratenientes siguen controlando de manera directa o no los medios de producción, el capital/crédito y el mercado. Por ejemplo, los actuales pescadores difícilmente son dueños de sus embarcaciones, ellos no venden sus productos en los mercados de las cabeceras municipales o en Acapulco.<sup>22</sup> En el mejor de los escenarios los habitantes de estas regiones son pequeños productores de carne o frutas que venden a los acaparadores locales, o son los jornaleros que trabajan a destajo (Saucedo y Aguilar, 2013). Por otro lado, una de las actividades recreativas más atractivas para los jóvenes es la cacería y de paso puede dar como resultado una actividad alimentaria complementaria de las familias, que incluye la

---

<sup>22</sup> Castillo (2019) describe y analiza ampliamente el tema de los pescadores afromexicanos de la Costa Chica.



recolección de especies vegetales o animales. De esta manera, la caza y recolección pueden ser un recurso para el consumo habitual, pero solo para algunas familias. Otra actividad incipiente es la cría de animales de corral.<sup>23</sup>

Florentino Virgen (2000), promotor cultural y cronista veracruzano reconoce la importante relación que ha existido entre la población indígena y la negra, desde antes de que se formara el primer pueblo de negros como San Lorenzo. En la descripción de la vida cotidiana de Cuitláhuac, Veracruz, el cronista menciona un acontecimiento que también modificó la población y su dieta: la migración de un grupo de pobladores del estado de Michoacán a quienes denominaron charros. Florentino reconoce la presencia de población negra, indígena y blanca, y que esta última fue la que introdujo en la dieta el consumo de carne de cerdo. Así determina que en su región pueden identificarse tres dietas básicas: a) pescado, pollo, frutas, legumbres y pastas; b) carnes rojas, huevo y frutas; c) leguminosas, gramíneas, pastas y frutas, siendo esta la más común según el cronista. Finalmente, señala que en la dieta local ocasionalmente se incorporan alimentos silvestres de origen animal como el tepezcuintle, cuaqueche, mapache, iguana, patos, codorniz entre otros, que obtienen de la cacería en el Río Blanco. La señora Lugarda, de 74 años y originaria de Mata Clara, menciona que todavía persiste la costumbre de criar y comer pato, porque antes había una laguna y un pantano para sembrar arroz, de hecho, los techos de las casas eran de pasto del arroz.

Las familias que viven cercanas al Río Blanco, –en Cuajilote, Peña gorda o Puente quebrado–, nos comentaron que algunas personas hacían recorridos por el río, para cazar animales silvestres, y que gracias a ello no compraban carne en todo el año. Por otro lado, la pesca, decían, no es recomendable porque el río está contaminado por los ingenios azucareros. En la comunidad de Montecillos, Guerrero, un campesino de setenta años, Manuel, al recibir los resultados de sus

---

<sup>23</sup> Estas actividades han sido reportadas por distintos investigadores (Demol y Monserrat, 2013) en contraste con el consumo de alimentos chatarra, inseguridad y pérdida de soberanía alimentaria (García, 2013).

análisis clínicos y saber que estaba bien de salud, con satisfacción afirmaba que él solo comía lo que producía con sus manos: sembraba la tierra, criaba o cazaba animales y recolectaba diversos frutos y plantas silvestres. Además, comentaba que parte de los alimentos obtenidos los compartía con familiares o amigos y en ocasiones los vendía o intercambia. En Tecoyame, Oaxaca, ubicada dentro de una cañada, presenciamos una escena familiar, –en un contexto de marginación rural y pobreza extrema– una mujer joven está preparando el fuego con leña. Va juntando los ingredientes para cocinar y de repente con una expresión familiar pide al marido que vaya a buscar qué comer. Después de unos minutos el hombre regresa con una iguana pequeña y en poco tiempo ya la está destazando. Nos comenta que cuando en la casa solo se encuentran ella y su hijo, y si no tienen que comer, van al río, junto con otras mujeres y niños, a recolectar camarones, cangrejos y charales, de paso por el camino juntan quelites, hierba mora, y alguna fruta.

Los que viven cercanos a la costa tienen la oportunidad de conseguir alimentos de los pescadores que regresan por la madrugada. Apenas asoman las lanchas en el horizonte las personas en la playa van calculando si la pesca ha sido buena. Cuando los pescadores llegan ya hay compradores, pero también personas que ayudan a descargar la pesca del día con la seguridad de que les regalarán al menos un pescado que alcance para la familia. En menor frecuencia, consumen algún lagarto pequeño, los huevos, sangre y carne de tortuga. Vimos que en los cañaverales después de quemar las hojas secas, los jornaleros recorren los surcos humeantes para atrapar conejos o armadillos muertos, o aún vivos, que no pudieron escapar del fuego. Una variedad de aves<sup>24</sup> también son parte de la dieta: chachalacas, codornices, palomas y ocasionalmente la carne seca de algún caballo o res, muerto por un rayo.

---

<sup>24</sup> No hubo referencia al uso de trampas, sin embargo, si pudimos observar animales silvestres vivos, enjaulados; tampoco mencionaron al guajolote, pero con facilidad puede encontrarse en las comunidades.

### *Preparación de alimentos*

Las mujeres son quienes principalmente preparan los alimentos para la familia, aunque en ocasiones otros miembros participan. La técnica de preparación más empleada en ambas regiones es el hervido, seguido por el freído y salteado; son mencionadas el asado, crudo y vapor; y las menos reportadas son el baño María y estofado.<sup>25</sup> Es necesario destacar, que en la Costa Chica la preparación de alimentos se lleva a cabo en fogones y el acceso al agua es principalmente en depósitos; mientras que en la región de Veracruz cuentan con el servicio de agua intradomiciliaria y la mayoría utiliza estufa de gas para la cocción. El consumo de agua en garrafón de veinte litros es caro, pero ocurre en los hogares con niños muy pequeños y cuando las madres tienen mucho cuidado con los menores.

### *Apetito y dinámica familiar*

Es por las mañanas y las tardes cuando las personas sienten más apetito. La mitad de los adultos refiere que su apetito es regular o malo, esto último predomina en las mujeres. La cuarta parte de las personas señala que incrementa la ingestión de alimentos por sentimientos de tristeza, enojo o estrés. La mayoría consume sus alimentos en compañía de algún familiar; una tercera parte, mujeres encargadas de dar la comida, prefiere comer sola y después de que termina el resto de la familia; así nadie las molesta, no las apresuran y disfrutan más de sus alimentos. Comúnmente las familias a la hora de comer platican o ven televisión. En promedio tardan unos veinte minutos en consumir sus alimentos. Las preparaciones más mencionadas en la encuesta (recordatorio 24hrs), según el alimento base fueron: a) huevo c/frijoles, en salsa, c/jamón; b) frijol cocidos, fritos, c/queso; c) cereal sopas/pasta, arroz, maíz/sopes; d) pollo/carne/queso caldo de pollo, bistec entomatado,

---

<sup>25</sup> Cruz (2021), hace referencia a la técnica de cocción a dos fuegos, que puede utilizarse para hacer pan de maíz, de plátano, camote o calabaza. También fueron mencionados: a las brasas o al calor de la leña.

queso en salsa; e) pescado asado, en caldo o frito; f) frutas/verduras frutas c/yogurt, quelites a la mexicana, nopales guisados.

### *Recetas e ingredientes*

A continuación, damos algunos nombres de platillos tradicionales -elaborados con productos y recursos regionales- registrados<sup>26</sup> por un grupo de mujeres en donde incluían las recetas de cada uno: armadillo en mole, barbacoa de tejón, cucucha asada, conejo asado o en barbacoa, iguana en caldo o en mole rojo; caldo de gallina, caldo de chiquilique, chachalaca en caldo; hierba mora a la mexicana, verdolaga con huevo; chipile hervido, ejotes a la mexicana, tamales de moringa o de elote; salsa de camarón y pescado a la talla. Sobre las bebidas mencionaron principalmente el agua de coco, jamaica o limón, te limón o de cando, atole de granillo. Nosotros vimos como tostaban sobre el comal de barro granos de un “café” de la región; tradicionalmente el agua para cocinar o beber es almacenada en botellones de barro recubiertos de cal (más de diez litros), con un plato hondo encima que los protege del polvo o insectos. Un breve comentario sobre los ingredientes y algunas de sus combinaciones para la elaboración de los platillos regionales mencionados. El chile fue el ingrediente de mayor frecuencia, secundado por la sal; seguidos por el ajo, cebolla<sup>27</sup> y el jitomate. Otro grupo fue clavo, pimienta y masa –bolitas para dar volumen a platillos caldosos. Como dato curioso, fue el uso de una piedra como ingrediente.

Durante la investigación de campo, entrevistas y recorridos en la región pudieron constatarse algunos de los aspectos relevantes: la presencia de mujeres indígenas como elemento constante de las familias afromexicanas. Las actividades económicas entre afromexicanos e indígenas son la agricultura y la pesca. El poder de los ingenios azucareros y los acaparadores de fruta, carne o

---

<sup>26</sup> En un formato semi estructurado, *ex profeso* para este estudio.

<sup>27</sup> El arroz, ajo y cebolla registran su origen en Asia, pasaron a Europa; de ahí los introdujeron en América.

pescado. La intensa emigración hacia Estados Unidos de Norteamérica –se dice que cada familia tiene uno de sus miembros en ese país– y el impacto que ello ha tenido en la salud y en la alimentación de los migrantes. La dieta común del emigrante mientras vive en Norteamérica es pizzas, atún y refrescos. Asimismo, fueron notorias y comunes las actividades de caza que realizan los hombres, la recolección de alimentos que hacen las mujeres y niños, así como la cría limitada de animales de corral, pero que sí está presente.

### Información a través de los cuestionarios

#### *Lactancia y alimentación complementaria*

La lactancia materna es una de las formas más eficaces de garantizar la salud y la supervivencia de los niños, suministra toda la energía y nutrimentos que requieren durante los primeros meses de vida. Alrededor de los seis meses, las necesidades de energía y nutrimentos del lactante empiezan a ser superiores a lo que puede aportar la leche materna, por lo que se hace necesaria la introducción oportuna y adecuada de alimentos distintos, a este proceso se le denomina actualmente alimentación complementaria.

Tabla 2.  
*Lactancia y alimentación complementaria (AC) líquidos/sólidos. En 628 niños menores de 2 años, en ambas regiones*

Grupos de Edad (meses)	Veracruz (%)	Costa Chica (%)	Promedio (%)
Lactancia	n = 226	n = 402	n = 628
≤ 6	31.4	33.5	32.5
7 a 12	38.5	48.5	43.5
>12	30.1*	18*	24.1
AC con Líquidos	n = 248	n = 154	n = 402
≤ 6	81.5	74.2	77.4
7 a 12	14.1	24.0	18.2
>12	4.4	-	4.4
AC con Sólidos	n = 120	n = 260	n = 380
≤ 6	75.7	62.3	68.1
7 a 12	20.2*	36.9*	28.6
>12	4.1	0.8	2.5

Fuente: elaboración propia, (Saucedo et al., 2008; Saucedo & Aguilar, 2015) \* p<.05 diferencias significativas.

La lactancia materna en los primeros seis meses de edad ocurrió en 1 de cada 3 lactantes, considerándose baja en ambas regiones; hubo un incremento entre los 7 a 12 meses, en donde 4 de cada 10 mujeres continuaron amamantando a sus hijos. Una cuarta parte de las mujeres dio una lactancia continuada después de un año; existiendo diferencias significativas ( $p < 0.05$ ) entre regiones ya que en la Costa Chica ocurre en menor porcentaje (18%). La alimentación complementaria temprana, antes de los 6 meses de edad, ocurrió en 7 de cada 10 lactantes, con algún líquido o sólido distinto a la leche materna, sin diferencias entre las regiones; mientras que la introducción de alimentos sólidos fue estadísticamente más tardía en la Costa Chica ( $p < 0.05$ ).<sup>28</sup>

*Alimentos: cálculo de macronutrientes y energía, en los tiempos de comida*

Para analizar la dieta de las comunidades se reconstruyó la ingesta del día anterior, a la entrevista, con el fin de registrar los platillos y poder identificar las técnicas de preparación, los ingredientes y cantidades consumidas por las personas adultas. De esta manera, puede ponerse en evidencia los alimentos más comunes en cada tiempo de comida –desayuno, comida, cena– de un día regular, entre semana y sin eventos extraordinarios. Con esta información pudieron estimarse: los aportes de energía (kcal) y macronutrientes (hidratos de carbono, lípidos y proteínas). Los grupos de alimentos identificados como los más habituales en la dieta fueron: 1) Cereales, siendo la tortilla la de mayor consumo (47.3%); mientras que la pasta, pan dulce y el arroz representan a los alimentos de consumo menor. 2) Proteínas, en donde el frijol resultó el alimento de mayor consumo (41.3%); mientras que los alimentos como el huevo, pollo y pescado estuvieron presentes en menor grado. El análisis de los macronutrientes muestra que el mayor aporte de energía proviene de los hidratos de carbono (64.9%) del total de las kilocalorías consumidas, mientras que los lípidos y las

---

<sup>28</sup> Los alimentos (frío, caliente, buenos o malos) en torno al embarazo, lactancia y posparto han sido analizados en mujeres indígenas y afrodescendientes de Oaxaca, no encontrándose diferencias (Díez e Ysunza, 2013).

proteínas aportan cada uno alrededor del 17% de la energía total. El consumo promedio diario de energía que se obtuvo es de 2,418 kcal. La distribución promedio de energía por tiempo de comida fue similar para el desayuno y la comida del medio día o almuerzo (1,000 kcal. en cada tiempo), mientras que en la cena el consumo se redujo a cerca de la mitad (alrededor de 500 kcal.) (tabla 3). Hubo diferencias estadísticamente significativas para el consumo de hidratos de carbono, así como en las kcal durante la cena; en el resto de las variables no hubo diferencias.

Tabla 3.  
*Consumo habitual de energía, en una submuestra de 100 familias*

Variable de Dieta	Promedio	Veracruz	Costa Chica
Kcal totales (n)	2418	2435	2400
Por tiempo de comida (%)			
Desayuno	40.2	38.5	42.0
Comida	38.9	40.0	37.8
Cena	20.9	21.5	20.2*
Macronutrientos (%)			
Hidratos de carbono	64.9	66.2	63.5*
Proteínas	17.9	17.5	18.3
Lípidos	17.0	16.2	17.9
Alimentos Principales (%)			
Tortilla	47.3	46.5	48.1
Pasta (sopa)	14.2	14.8	13.6
Pan dulce	13.6	16.5	10.8
Arroz	14.1	11.3	16.9
Frijoles	41.3	40.9	41.7
Huevo	17.2	16.7	17.8
Pollo	14.5	12.9	16.2
Pescado	15.5	18.0	13.1

Fuente: elaboración propia. \* p<.05 diferencias significativas.

### *Bebidas en el hogar*

El consumo de bebidas en el hogar tuvo al agua simple como la más ingerida en ambas regiones, seguido por el café, que se consume principalmente por las mañanas o noches. Las madres señalaron que su consumo de agua era sin azúcar y a cualquier hora del día. Otras bebidas consumidas en menor grado son preparadas con alguna fruta, te o sabor artificial y endulzadas con azúcar de

caña.<sup>29</sup> También la leche fue parte de la dieta familiar, aunque en un porcentaje menor. Las bebidas alcohólicas fueron reportadas, en menor medida, porque es un consumo esporádico. Otro grupo de bebidas que pueden consumirse, pero no como parte de la dieta familiar, lo constituye el chilate, cacao, arroz, canela, azúcar, o el agua de horchata, arroz, canela y azúcar. Son bebidas tradicionales, comerciales y su preparación puede resultar costosa, para el consumo familiar cotidiano.

### **Discusión y conclusiones**

Los temas centrales de la alimentación propuestos por Mintz encuentran referentes evidentes en los párrafos anteriores; también tenemos una mejor idea de cómo los africanos, afrodescendientes, negrodescendientes/afromexicanos, llegaron a conocer los alimentos y cómo son ahora parte de la vida cotidiana y su relación con el poder. La mayoría de los alimentos señalados son de origen americano y con estos se alimentaba a la población. Aquellos producidos y distribuidos por la hacienda fueron de origen externo, pero adaptados, con los cuales se abastecía principalmente al mercado nacional. La producción además del procesamiento de alimentos en los ranchos estaba en manos indígenas que abastecían al mercado local y especialmente destinado para alimentar a los trabajadores de las haciendas, entre ellos, también a los afrodescendientes. Los ranchos aportan una lista mayor de alimentos que principalmente corresponden a las necesidades de la hacienda. Es necesario subrayar que las listas de alimentos reflejan cierta disponibilidad y biodiversidad, estacional y temporal, pero no el acceso y consumo habitual. Por el contrario, alimentos de consumo frecuente no siempre fueron registrados; destaca que el frijol sea poco mencionado, así como los alimentos preparados: atole, tortillas, tamales, pulque, otros fermentados y bebidas azucaradas. Quedan por último los palenques, como un intersticio (Saucedo, 2021), espacio de mayor margen

---

<sup>29</sup> Para la región de Veracruz el consumo de azúcar tiende a ser muy alto, debido principalmente a que los cañeros reciben, en cada cosecha, entre 50 y 100kg por parte del ingenio azucarero.



de libertad y convivencia de individuos o grupos de diversidad sociocultural. Podemos suponer que en los intersticios sí podrían manifestarse, desarrollarse y mezclarse las técnicas de recolección, caza, crianza, cultivo, almacén, transporte y preparación de alimentos. Sin embargo, una conclusión realista es que la alimentación de los agricultores, jornaleros y pueblos originarios durante y después de la Colonia, como señala Humbolt, era casi de vegetales y con una base de maíz, frijol, tubérculos y bebidas dulces o fermentadas; por supuesto que había alimentos ocasionales caza/recolección o de temporada.

La hacienda ejerció un poder estructural, casi absoluto, sobre la producción para el mercado y colateralmente sobre los ranchos y los recursos de poblaciones originarias, principalmente mano de obra. De esta manera la alimentación de los jornaleros y afrodescendientes quedó determinada por las necesidades y demandas de las haciendas/plantaciones. Por lo demás, la población indígena mantuvo en su intersticio un mayor margen de libertad para reestructurar o desarrollar un sistema alimentario con sus limitaciones.

Para el siglo XX, los cambios estructurales como la repartición de la tierra y la formación de los ejidos lograron que la tierra pasara a manos de los jornaleros, sin embargo, el control de la producción, el crédito y el mercado quedó en manos de los ex hacendados, ahora dueños de la infraestructura de los ingenios azucareros, harineras, empacadoras, entre otros. La producción de alimentos que tenía como destino el mercado nacional o internacional, y aun los productos que eran de consumo local, como el maíz y frijol, requirieron del crédito y eran acaparados. Actualmente, al parecer atrapados en una inercia, los campesinos dueños de la tierra buscan sembrar o producir alimentos de alto valor en el mercado, pero que no pueden consumir habitualmente. En estos agricultores hay un cierto desprecio a la agricultura de subsistencia. El resto de la población rural vende su fuerza de trabajo para poder comprar sus alimentos o inicia la migración del campo a la ciudad. Lo anterior puede observarse claramente en ambas regiones.

### *Las poblaciones negrodescendiente/afromexicanas*

Los cambios estructurales tuvieron un fuerte impacto en la formación de las poblaciones actuales; sin embargo, es el ejido el proceso más concreto con base en la tierra, en las relaciones de parentesco y en la experiencia histórica en el trabajo agrícola o ganadero. Consideramos que el ejido fue un cambio radical y el punto de partida sociohistórico, para la organización económica y social, que propició el arraigo e identidad de los actuales negrodescendientes en ambas regiones.

De manera general podemos afirmar que, la desaparición de las haciendas y el surgimiento del ejido dieron lugar a una nueva organización social, horizontal. El espacio vacío dejado por la hacienda fue ocupado por la formación y consolidación de pueblos; los graneros y bodegas se convirtieron en comunidades y rancherías de los antiguos jornaleros. En estos asentamientos se comparte horizontalmente la experiencia agrícola y social. De hecho, puede demostrarse que las relaciones de parentesco, afinidad sociocultural, experiencia histórica y relaciones sociales en torno a un medio de producción concreto, la tierra, tuvieron un papel determinante. Por ejemplo: cada barrio de Cuajinicuilapa estaba habitado por un grupo de parientes –el barrio de los Blanco, el de los Añorve... – (Manzano, 2019). No es coincidencia que los ejidos en Cuitláhuac, Veracruz, las parcelas y el espacio para asentamiento humano estén organizados por un grupo de familias estrechamente relacionadas; y que ocurra lo mismo en la Costa Chica, en donde casi cada pueblo, es un ejido.

Un comentario que escuchamos en diferentes ocasiones fue “en esta comunidad todos somos parientes”. En Rincón Zapote Veracruz, el señor Gabino comentaba: “le digo a los muchachos que vayan a buscar novias a otras comunidades, aquí todos somos parientes”. En Santiago Tapextla Oaxaca, y en Montecillos Guerrero, también reconocen que tienen parientes en una comunidad cercana, San Nicolás, Guerrero. Así ocurre que vecinos de Cuajinicuilapa tengan parientes en Tejas

Crudas o en Maldonado. "...todos los caseríos estaban unidos... cuando un hijo se casaba construía su redondito junto al de su padre... luego se independizaban y formaban otro núcleo" (Manzano, 2019, p. 65). Al final lo que vemos es un concierto de relaciones de parentesco desarrollado y estimulado por las concentraciones que realizó la hacienda y que se consolidó posteriormente con la formación de los ejidos, pueblos y comunidades<sup>30</sup>.

La alimentación de las comunidades negrodescendientes/afromexicanas, estuvo sujeta en buena medida a las necesidades de las haciendas. Probablemente no se le dio mucha importancia, ya que difícilmente hemos encontrado información más detallada. Así, a pesar de las listas de alimentos disponibles en los diferentes contextos ambientales, el consumo habitual parece ser básicamente de vegetales, maíz y frijol. En la Costa Chica el dueño de la hacienda decía que todos comían lo mismo. Sin embargo, en diferentes momentos sí identificamos condicionantes socio-culturales con mayor margen de libertad para la experiencia y desarrollo de una cultura alimentaria: a) la presencia constante de la población indígena en los procesos agrícolas y alimentarios en sus comunidades; b) los ranchos, c) los palenques cimarrones; d) las experiencias de recolección de plantas/frutos y caza de animales silvestres; y e) la crianza de animales de corral. Por lo anterior consideramos que inevitablemente durante y después de la Colonia, una parte de la cultura y sistema alimentario tuvo como base los recursos ecológicos, materiales y los alimentos locales, además del conocimiento, experiencia y tecnología indígena.

Podrían señalarse algunas diferencias entre ambas regiones del estudio: la Costa Chica, en condiciones de mayor pobreza, ruralidad, pero que históricamente ha tenido más acceso a la proteína animal -carne, leche, queso y pescado-, debido a las actividades ganadera y pesquera que hoy en día aún realizan. Por otra parte, la región veracruzana en mejores condiciones de acceso a

---

<sup>30</sup> Hay un mayor número de casos... que contraen matrimonio dentro de Mata Clara (Cruz, 1984).

servicios públicos y comunicación, mayor acceso a frutas y especialmente al azúcar, pero con una fuerte influencia de alimentos industrializados. La alimentación habitual registrada difícilmente muestra alguna característica particular y corresponde en buena medida a la alimentación de las poblaciones rurales, campesinas; por ejemplo, las prácticas de lactancia y alimentación complementaria. La relevancia de la tortilla, el frijol y huevo, en donde los hidratos de carbono, tortilla, pasta, pan y arroz, aportan dos terceras partes de la energía. El agua y café con mucho son las principales bebidas en el hogar. Y la mujer como el actor principal en la preparación familiar de alimentos.

La recolección de verduras, frutos y la caza/cría de animales puede ser un tema de la mayor importancia en ambas regiones, en los diferentes contextos sociohistóricos.<sup>31</sup> Antes de la colonia, ambas poblaciones indígena y africana contaban con experiencia, estrategias y tecnologías en estas actividades de subsistencia. Los indígenas contaban, además, con la ventaja de conocer los ecosistemas mesoamericanos, la libertad de vivir en sus comunidades y de realizar buena parte de sus actividades tradicionales.<sup>32</sup> Conocieron también las actividades, recursos y técnicas de las haciendas y ranchos, por lo tanto, no fue extraño que los indígenas fueran proveedores o trabajadores en torno a la alimentación. Pero también tuvieron una importante relación con los africanos y afrodescendientes, desde el primer momento fueron sus aliados en las huidas, compañeros en los fandangos y conformaron núcleos familiares y comunitarios. Hemos señalado que estas actividades de recolección, caza/cría ocurrieron en un intersticio ecológico, social y cultural de innovación y desarrollo de tecnologías. El intersticio no es solo la alternativa para obtener energía, vitaminas o

---

<sup>31</sup> Hay muchos otros eventos que contribuyen en la alimentación y que no se han mencionado: fiestas, funerales, intercambios, obsequios, pagos en especie; programas de gobierno, desayunos escolares...

<sup>32</sup> Corona (2019) en las entrevistas que hace a Catherine Good reseña: que los nahuas del Alto Balsas de Guerrero conservan vigentes las estrategias de origen prehispánico para la obtención de alimentos como: la recolección, milpa y policultivo; especialmente nos llama la atención los huertos de humedad.

proteínas, es también un espacio para el ejercicio de libertad, creatividad, experiencias: producción de conocimientos. Las cañadas, los ríos y humedales, son ejemplos de mayor diversidad biológica, espacios de experiencias de alto valor sociocultural: aventuras, cuentos, leyendas y mitos.

## **Conclusiones**

El ejercicio de poder que generó la hacienda produjo cambios y dejó una huella, de efecto prolongado, que ha influenciado directamente en la alimentación de las poblaciones. Los extensos monocultivos redujeron drásticamente la variabilidad y disponibilidad de alimentos. Con seguridad la hacienda generó los conflictos y antagonismos que existen entre indígenas y negrodescendientes, pero también acercamientos y relaciones. Ambos han sido una referencia próxima uno del otro para conocer los alimentos y apropiar, adaptar y desarrollar estrategias y tecnologías. La hacienda desestructuró el sistema alimentario mesoamericano, acercó y mezcló las poblaciones en torno a la producción en ambos procesos regionales; también delimitó, para buena parte de la población, el núcleo alimentario-nutricional esencial de cereal-tubérculo, alimentos periféricos de olor-sabor y la proteína-grasa animal. Sin embargo, los indígenas conservaron mayor margen de libertad en sus comunidades y sumaron la experiencia en los ranchos y haciendas. Los africanos y afro/negrodescendientes generaron intersticios de libertad en los fandangos incluso como vaqueros o trabajadores libres en los ranchos y las haciendas.

Finalmente, el ejido generó nuevos núcleos de población basados en la tierra, parentesco, afinidades socioeconómicas y características físicas frente a las rivalidades y desigualdades sociales. Pero también, el ejido propició las condiciones para reestructurar los sistemas alimentarios, por sencillos que sean. Las innegables relaciones sociales y de parentesco entre ambos grupos -indígenas y negrodescendientes- se han ido diluyendo y la brecha que los separa se van abriendo cada vez más. Ambos grupos tienden a una endogamia biocultural para generar y construir una identidad

propia, en las diferentes esferas sociales, cada vez más alejados uno del otro. Por ahora, estos grupos continúan en esos espacios históricamente marginales y con acceso a una alimentación campesina que aporta suficiente energía/vitaminas que provienen principalmente del maíz, frijol, arroz, y de una triada de vegetales de color verde, blanco y rojo.

## Referencias

- Aguirre, G. (1958). *Cuijla: esbozo etnográfico de un pueblo negro*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Aguirre, G. (2005). La presencia del negro en México. *Revista del CESLA. International Latin American Studies Review*, (7), 351-367.
- Amaro, B. (2020). Descolonización del pensamiento afromexicano. *Glifos*, 7(25), 42-47.
- Caballero-Reyna, M. A. (2007). *La octava del señor Santiago apóstol en Cuajinicuilapa, Guerrero. Etnografía de una fiesta afromestiza* (Tesis pregrado). ENAH. México.
- Castillo-Figueroa, A. G. (2019). *Revueltos y pescadores fareños. Afrodescendencia, mestizaje y pesca en Punta Maldonado* (Cuajinicuilapa, Guerrero). (Tesis doctorado). UAM-I. México. Recuperado de <http://tesi.uam.mx/izt.uam.mx/uam/asp/am/presentatesis.php?recno=23329&docs=UAMII23329.pdf>
- Corona, L. E. (2019). Comida y salud: diálogo entre la etnografía y la nutrición clínica sobre un sistema alimentario de tradición mesoamericana. *Mirada antropológica*, 14(17), 82-100.
- Cruz, S. (1989). *Identidad en una comunidad afromestiza del centro de Veracruz; la población de Mata Clara*. (Tesis pregrado). U de las Américas. Puebla.
- Cruz, S. (2020). El reconocimiento constitucional afrodescendiente y la invención de la tradición. *Glifos*, 7(25), 48-53.
- Cruz, S. (2021). Notas de culinaria afrodescendiente en México. Historia de recetas, ingredientes y cocineras invisibilizados. *En Sabores de México* (pp. 42-48). México: Fogones MX.
- Demol, C. y Manserrat, M. A. (2013). Consumir lo lejano. La pérdida de la soberanía alimentaria en Oaxaca. En S. E. Pérez-Gil Romo y M. García-Arnaiz (Eds.), *Mujeres (in)visibles: Género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca*, México (pp. 42-78). Terragona, España: Universidad Rovira i Virgili.
- Díaz, M. C. (2003). *Queridato, matrifocalidad y crianza entre los afromestizos de la Costa Chica*. México: Conaculta.
- Díez C, S. e Ysunza, A. (2013). Saberes en torno al embarazo, parto, posparto y lactancia de mujeres mestizas afromexicanas e indígenas del estado de Oaxaca, México. En S. E. Pérez-Gil Romo y M. García-Arnaiz (Eds.), *Mujeres (in)visibles: Género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca*, México (pp. 109-136). Terragona: Universidad Ro-vira i Virgili.
- Florescano, E. (2002). Formación y estructura económica de la hacienda en Nueva España. En *América Latina en la época colonial* (Vol. 2- Economía y sociedad., pp. 175-204): Crítica.
- García, M. (2013). Vendiendo platillos, comprando en abarrotes: cocinas, mercados e identidades en Oaxaca. En S. E. Pérez-Gil Romo y M. García-Arnaiz (Eds.), *Mujeres (in)visibles: Género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca*. México (pp. 79-108): Terragona: Universidad Rovira i Virgili.
- Good, C. y Corona, L. E. (Eds.). (2011). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México: INAH-Conaculta.
- Long, J. (2011). *Conquista y comida*. 3ra ed., México. UNAM. Recuperado de [http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista\\_comida.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html)
- Manzano, M. de los Á. (2019). *Cuajinicuilapa, Guerrero: Historia oral (1900-1940)*. México: Gobierno del Estado de Guerrero.
- Mintz, W., y Price, R. (2012). *El origen de la cultura africano-americana: una perspectiva antropológica* (A. Santoveña, Trad.). México: Ciesas.
- Mintz, W. (1996). El Dulce Intruso: el azúcar en el Nuevo Mundo. En J. Long (Ed.), *Conquista y comida* (2011.a ed., pp. 227-235). México: UNAM.
- Mintz, W. (2003). *Sabor a Comida, Sabor a Libertad*. México: Reina Roja-Conaculta-Ciesas.
- Moore, F. y Collins, J. (1982). *Comer es primero, más allá del mito de la escasez*. México: Siglo XXI.

- Naveda, A. (1987). *Esclavos negros en las haciendas azucareras de Córdoba, Veracruz. 1690-1830*. Xalapa Ver.: Universidad Veracruzana.
- Pelto, G. H., Goodman, A. H. y Dufour, D. L. (2000). The biocultural perspective in nutritional anthropology. En *Nutritional Anthropology* (pp. 1-9): Mayfield.
- Pelto, G. H., y Pelto, P. J. (2000). Diet and delocalization: Dietary changes since 1750. En *Nutritional anthropology* (pp. 269-278): Mayfield.
- Peña, E. Y. (2018). De andares nómadas y coloniales: la alimentación del noreste mexicano. *Diario de Campo*, 2(4), 37-72.
- Saucedo, G., y Ortiz, S. (2015). Deslocalización y relocalización del sistema alimentario. *Cuadernos de Nutrición*, 38(1), 26-30.
- Saucedo, G., García, M. y Castro, F. V. (2008). Socio-Economic and Health Conditions of an Afro-Mexican Rural Population in the State of Veracruz, Mexico, 2007. *Callaloo*, 31(1), 147-162.
- Saucedo, G. J., y Aguilar, C.A (2013). Consumo responsable y solidario, estrategias campesinas ante la crisis y el sistema de mercado. En *Respuestas alimentarias a las crisis económicas* (Cap. 21 s/n). España: ICAF, eBooks.
- Saucedo, G. J. y Aguilar, C. A. (2015). Afromexicanos en la Costa Chica de Guerrero-Oaxaca y en Veracruz, condiciones materiales de vida y salud. *Diario de Campo*, (10-11), 112-120.
- Saucedo, G. J. (2021). Geopolitical interstices: Social risk determinants. *Journal of Applied Business and Economics*, 23(6), 68-85. doi: <https://doi.org/10.33423/jabe.v23i6>
- Serna, J., Ugalde, I., Bruni, N., Casimir, E. D., Martínez de Escobar, R. G., Hernández, R., ... Ziga Gabriel, J. F. (2018). *Afrodescendientes en México y Nuestra América*. México: UNAM.
- Thompson, E. P. (1981). *Miseria de la teoría*. Barcelona: Crítica.
- Vaughn, B. (2004). Los negros, los indígenas y la diáspora. Una perspectiva etnográfica de la Costa Chica. En *Herramientas para la historia. Afromexico* (pp. 75-102) México: Fondo de Cultura Económica.
- Vaughn, B. (2005). Afro-Mexico: Blacks, Indígenas, Politics, and the Greater Diaspora. En: A. Dzidzienyo y S. Oboler(eds) *Neither Enemies nor Friends*. Nueva York: Palgrave Macmillan.  
doi: [https://doi.org/10.1057/9781403982636\\_6](https://doi.org/10.1057/9781403982636_6)
- Virgen, F. (2000). Memoria histórica y vida cotidiana de Cuitláhuac. Veracruz: PACMIC.
- Ziga-Gabriel, J. F. (2018). Historizar la región: movimiento social y reconocimiento de comunidades negras en Oaxaca. En *Historia de América Latina y el Caribe*. Vol. 24. *Afrodescendientes en México y nuestra América* (pp. 17-26). México: UNAM.