

La identidad simbólica afromexicana desde su gastronomía: un acercamiento a su patrimonio cultural

The symbolic Afro-Mexican identity through its cuisine: An approach to its cultural heritage

Guillermo Isaac González Rodríguez

Correspondencia: ikianisaac07@gmail.com

Tecnológico Nacional de México - Instituto Tecnológico José Mario Molina Pasquel y Henríquez, México

Estela Mishelle Campos Medel

Instituto Tecnológico José Mario Molina Pasquel y Henríquez, México

Recibido: 07 de julio de 2023

Aceptado: 07 de noviembre de 2023

Resumen

Dentro de la conformación del patrimonio simbólico cultural, la gastronomía juega un papel fundamental, pues es el punto de encuentro entre la identidad y el arraigo histórico de una comunidad, pueblo o raza; generando con ello una mezcla distintiva representativa de su origen, cosmovisión y cosmogonía. En este sentido, el presente trabajo pretende describir la cultura, las tradiciones y los símbolos que existen dentro de los pueblos afromexicanos en la región de Cuajinicuilapa, México. Por tanto, mediante un diagnóstico descriptivo, se presentan sus principales elementos festivos como parte de su cultura, en conjunto con la gastronomía que acompaña a los procesos simbólicos y rituales. Se utiliza una metodología cualitativa con un método descriptivo secuencial y dos instrumentos aplicados. El estudio concluye con la obtención de un inventario de tradiciones que las personas afromexicanas conservan como parte de su historia cultural y replican como un símbolo de su identidad.

Palabras clave: afromexicanos, gastronomía, simbolismo, tradiciones, identidad.

Para citar este artículo:

González, G. I. y Campos, E. M. (2023). La identidad simbólica afromexicana desde su gastronomía: un acercamiento a su patrimonio cultural. *Turismo y Patrimonio*, 21, 133-150. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2023.n21.08>

Este es un artículo Open Access publicado bajo la licencia Creative Commons Atribución 4.0 Internacional (CC-BY 4.0).



Abstract

Within the formation of cultural symbolic heritage, gastronomy plays a fundamental role, serving as the meeting point between the identity and historical roots of a community, people, or race; generating a distinctive and representative blend of their origin, worldview, and cosmology. In this regard, the present work aims to describe the culture, traditions, and symbols within Afro-Mexican communities in the Cuajinicuilapa region, Mexico. Through a descriptive diagnosis, their main festive elements are presented as part of their culture, along with the gastronomy that accompanies symbolic and ritual processes. A qualitative methodology is employed, using a descriptive-sequential method and two applied instruments. The study concludes by obtaining an inventory of traditions that Afro-Mexican individuals preserve as part of their cultural history and replicate as a symbol of their identity.

Keywords: Afro-Mexicans, gastronomy, symbolism, traditions, identity.

Introducción

El arraigo a las costumbres de un lugar es producido por el sentido mismo de pertenencia, aceptación y arraigo. Dentro de los estudios que marcan este sentido de identidad, se especifica que la cultura de una comunidad se cimienta en la esencia que perciben las personas que ahí habitan (Giménez, 2011; Quezada, 2007; Salazar y Posadas, 2017). Cuando esto se llega a transgredir o se pervierte, el escenario para la cultura en sí pierde significado, por lo que la raíz histórica muta hacia una nueva configuración que puede ser paradójica e incluso generadora de conflicto y exclusión (Ryu y Han, 2010). Lo esencial para conservar el patrimonio inmaterial de algún lugar es diseñar metodologías con las cuales acercar un poco más los análisis de los sitios, de las personas y de todo el contenido simbólico que en ellas existe, para con ello, comprender las voces olvidadas que la mayoría de las veces pertenecen a grupos vulnerables (Bruzón, 2017; Gómez et al., 2020; Lacarrieu y Laborde, 2018).

En México, la época de colonización no solo produjo una hibridación cultural, sino que derivó en distintas olas de aculturación, etnocentrismo, multiculturalidad y endorracismo provocadas por las diversas transgresiones a los usos y costumbres de las comunidades nativas (Pineda, 2017; Samper, 2018). Este fenómeno, no solo afectó a las culturas nativas del México prehispánico, sino a aquellas que fueron introducidas en el contexto colonial desde una forma esclavista, es decir, las etnias africanas. Denominada, según Lewis (2000) la «tercera raíz»¹, el México afrodescendiente o afromexicano, está conformado por esclavos traídos en la época de la colonización para trabajar en diferentes actividades del campo y la minería. Las mezclas raciales, de hombres y mujeres, entre españoles y negros (mulatos) o entre indígenas y negros (zambos), originaron su expansión

¹ El concepto de tercera raíz se puede entender como el proceso etnocultural posterior a la conquista donde comunidades africanas fueron traídas a la Nueva España como esclavas y tuvieron una mezcla racial con indígenas nativos, españoles y mestizos, derivando ello en una etapa posterior a la raíz original (indígena-nativa) y la segunda que fue la conquistadora (española) (Lewis, 2000).

por el entonces imperio de la Nueva España en regiones como Veracruz, Oaxaca y Guerrero (Hoffman, 2006). Estos nuevos asentamientos sociales traían consigo una fuerte carga cultural, dado que estos esclavos negros introdujeron manifestaciones ritualistas y simbólicas muy arraigadas que encontraron cabida en un espacio hispano hegemónico y dominante.

Según las cifras del Instituto Nacional de Estadísticas y Geografía (INEGI, 2021), para el 2020, en México radican 2 576 213 de personas que se reconocen como afroamericanas o afrodescendientes, lo que representa el 2% de la población total del país. Los datos indican que poco más del 50% de la población afroamericana se concentra en seis entidades: 303 923 viven en Guerrero; 296 264 en el estado de México; 215 435 en Veracruz de Ignacio de la Llave; 194 474 en Oaxaca; 186 914 en Ciudad de México; y 139 676 en Jalisco (INEGI, 2021).

A comienzos de la conquista, un grupo numeroso de esclavos llegó a la Costa Chica (en Guerrero) para trabajar en la ganadería, en las plantaciones de cacao, algodón u otros recursos que se explotaban en la zona (Naveda, 1987). Los esclavos que en los siglos subsiguientes encontraron su libertad, se convirtieron en arrieros, pescadores o ganaderos, pues contaban con habilidades que los pueblos nativos no conocían.

Entre los procesos producidos por la colonización cultural, las rupturas entre la identidad de un pueblo, o la mezcla de dos culturas distintas, se generan fenómenos socioculturales que niegan la historia y tradiciones que una comunidad trata de preservar (Eudave, 2016). Ante ese fenómeno, los estudios sobre la preservación de la cultura y tradiciones establecen sus bases desde aspectos tales como el simbolismo lingüístico (Crawford, 1995; Grenoble, 2015; Hornberger, 1995; Lancho, 2018), los espacios religiosos (Avilés, 2012; Broda, 2001; Durkheim, 2012), los bailes y danzas (Argyridis y Torre, 2007; Torre, 2012) y la gastronomía (Appadurai, 1988; Flores, 2008; Gutiérrez, 2017; Juárez, 2008). Al instituir una base bajo los aspectos señalados, se visualizan distintas vertientes que aportan al estudio de la preservación de la identidad de un grupo de personas, sobre todo, cuando el proceso histórico no ha permitido aún su reconocimiento e inclusión como parte de la identidad cultural (Cortés, 2014; García-Canclini, 1993, 2004; Pérez, 2020).

En este escenario, la apropiación da una connotación de pertenencia, genera identificación con el contexto y sus personas, además se constituye en un factor clave en la conformación de la comunidad (Collin, 1999). Por ello, cuando una nueva cultura se cree dominante (hegemonía), perturba el sistema social al incluir elementos ajenos como opción de mejora, creando un alejamiento o separación de los otros, cual si fueran ajenos a la propia cultura de una entidad (McGregor, 2007; Pérez, 2004). Como base, se pueden nombrar los siguientes puntos clave a tomar en consideración para establecer las similitudes y diferencias entre las culturas y comunidades: (a) la convivencia e interacción; (b) los ritos y festividades; (c) el cantos, bailes y vestimenta; (d) la gastronomía; (e) el idioma, lenguaje y símbolos de comunicación; (f) las estructuras jerárquicas; y (g) los dioses y cosmogonía (Molano, 2007).

En este sentido, las interrelaciones entre los miembros de un lugar específico, se concatenan desde una perspectiva de descendencia y trascendencia histórico social donde los procesos de hibridación sociocultural entran en juego, derivando en conjunciones raciales que dan vida a culturas y etnias nuevas mediante los

llamados procesos civilizatorios (McGee y Warms, 2020). He ahí donde surge la necesidad de crear un acercamiento con aquellas tradiciones que forman parte importante del ámbito cultural, sobre todo dentro de un contexto como el mexicano que se forma mediante la denominación de tres raíces: hispana, indígena-nativa y afrodescendiente (Casas y Velázquez, 2017). Esto es pieza base del estudio sobre la negritud en cada una de las zonas de Latinoamérica donde se encuentran asentamientos que comparten historias en su conformación. La manera en que estas comunidades se han mezclado con las distintas etnias y grupos, han provocado una suerte de olvido que en la actualidad cobra una nueva visión para incluir y defender sus derechos como pueblos nativos (Agudelos, 2017).

Aún en la actualidad, estos pueblos no han conseguido el debido reconocimiento, dado que no se les considera parte de los procesos socioculturales de México. Los afromexicanos o afromexicanas (como prefieren autodenominarse) forman una parte muy importante de la historia en México, pues han aportado en gran medida a la cultura, folclor y tradiciones de varios Estados. Esto se evidencia en el canto, la danza, la vestimenta, la gastronomía como parte del simbolismo que los identifica y diferencia de otras comunidades (Lin y Mao, 2015).

En función de lo establecido es que surgen las siguientes preguntas: ¿cuáles son los elementos principales que forman parte de la identidad y simbolismo existente en la gastronomía, como tradición, de la población de Cuajinicuilapa?, ¿de qué forma las personas afromexicanas de esa región asimilan sus fiestas como parte de los símbolos que los caracterizan?, ¿cómo se preserva, conserva y asimilan las celebraciones de los pueblos afromexicanos como parte de su identidad?

Para dar respuesta a estas interrogantes se plantea como objetivo describir la cultura, las tradiciones y los símbolos que existen dentro de los pueblos afromexicanos en la región de Cuajinicuilapa, México. Por tanto, se abre la oportunidad para realizar un acercamiento a los espacios de fomento y preservación de la cultura afromexicana asentada en la costa chica de Guerrero donde habitan el grupo más numeroso de personas afrodescendientes. Para ello, se toma como base los símbolos que integran las tradiciones gastronómicas de la comunidad de Cuajinicuilapa con el fin de generar un acercamiento a su patrimonio cultural, sus orígenes, sus identidades y sus potencialidades. Con base en sus principales elementos distintivos, la cultura afromexicana conserva aún intactas ciertas tradiciones que todavía no forman parte de la historia cultural de México, pero que, sin duda, son un eje primordial para conocer nuestros orígenes.

Metodología aplicada

Para el presente caso se utiliza una metodología cualitativa mediante un método descriptivo secuencial y una técnica de diseño de un instrumento que sirve para el diagnóstico de los lugares respecto a sus recursos y atractivos culturales con los que cuenta. De igual manera, se diseña un instrumento de entrevista semiestructurada para aplicarse a una muestra de siete cocineras tradicionales de la comunidad de Cuajinicuilapa mediante una selección a conveniencia con los siguientes criterios: ser afrodescendiente directa, tener un conocimiento sobre la gastronomía y las tradiciones del municipio, y mantener algún vínculo con generaciones anteriores respecto al portar ese conocimiento. Las personas entrevistadas emitieron su anuencia para que sus nombres y precepciones formen parte de este trabajo, de forma que, expresaron su consentimiento para que se citen algunas de sus respuestas.

Para el diseño y validación del instrumento, se utilizaron aspectos fundamentales de los rituales que preceden y acompañan a la gastronomía del sitio, como base de la réplica de un conocimiento heredado y utilizando tres categorías base: (1) ritos y tradiciones; (2) gastronomía identitaria; y (3) identidad y pertenencia. La validación del instrumento se realizó mediante su previa aplicación en otros casos de estudio en los estados de Michoacán con la cultura Purhepecha y en Jalisco con la cultura Wixarika. La información recabada en las entrevistas se transcribió y se sistematizó en el software para datos cualitativos Atlas Ti, de donde se obtuvieron 37 citas textuales, y 8 subcategorías emergentes.

Respecto a la investigación documental diagnóstica, se utilizó un instrumento de recolección de la información *in situ*, diseñado para obtener las principales tradiciones, festejos y rituales, con base en las propuestas de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2023), para el rescate, preservación y conservación del patrimonio inmaterial en los distintos países. Los principios de los documentos se aplican a la cultura inmaterial o cultura viva mediante sus prácticas, saberes y técnicas transmitidas por las comunidades de generación en generación desde un sentido de comunidad.

Al ser un trabajo de corte cualitativo, se utilizó un método descriptivo secuencial durante tres fases: 1. Descripción de los principales elementos distintivos de Cuajinicuilapa; 2. Visitas de reconocimiento y observación del lugar (durante los meses de enero a marzo de 2023); y 3. Recolección de la información de los instrumentos en una matriz de análisis. Obtenida la información, se creó un almanaque de recetas, ingredientes, cocineras, así como su relación con algún tipo de fiesta, celebración y sus respectivos rituales. Para la investigación existieron algunas limitantes referentes a la aplicación de las entrevistas o la coincidencia con las principales tradiciones de la comunidad, para la recolección de la información de algunos ingredientes de temporada, así como el financiamiento para el trabajo de campo.

Resultados

La conformación de los símbolos en la comunidad afroamericana de Cuajinicuilapa en sus costumbres y tradiciones

Cuajinicuilapa, conocida como *La perla negra del pacífico* o Cuaji, es un municipio del estado de Guerrero ubicado en la denominada Costa Chica en los límites geopolíticos con el estado de Oaxaca. No fue sino hasta el año de 1988 cuando se logra un acuerdo que disputaba el entonces municipio entre ambos estados y rompe 150 años de fricciones. Actualmente, según las cifras del INEGI (2021), cuenta con una población de 26 627 habitantes que hablan distintas lenguas, predominando el Amuzgo (888), mixteco (424) y náhuatl (47). Es destacable que del total de la población que habita en este lugar, 21 269 se reconocen como afrodescendientes, simbolizando el 79.8% del total de habitantes. Esto proviene del fuerte arraigo que se tiene con sus raíces, su preservación, su difusión y reconocimiento como parte de México, por lo que mantienen un fuerte lazo con su esencia.

Dentro de las principales actividades económicas de Cuaji se encuentra el comercio al por menor con 535 UE o unidades económicas (40.9%) y el ramo de los servicios de alojamiento y preparación de alimentos y bebidas con 220 UE (16.8%). Por la zona donde se ubica cuenta con diversos atractivos naturales como bosques maderables, enriquecidos por la variedad de fauna. Aunado a ello, los recursos acuíferos la dotan de

características esenciales que se adornan con la zona costera, con sus playas de mar abierto y el suelo fértil que sirve para la agricultura y ganadería; razones por las que estas comunidades fueron traídas a América, ya que cuentan con conocimientos naturales para la realización de actividades primarias (Espinosa, 2014).

En cuanto a los recursos culturales, se percibe el sincretismo simbólico que se manifiesta en sus festejos ya que, parte de su arraigo cosmogónico se deriva de fundamentos originarios que podrían ser considerados paganos, pero que encuentran asilo en el acercamiento a la religión (Lechini, 2008). Lo anterior se nota en las festividades realizadas cada año en honor a Santiago Apóstol, a San Nicolás Tolentino, a la Virgen y a la Semana Santa, todos con una fuerte dosis cultural enmarcado por una buena dosis de sincretismo. Para la fiesta de Santiago Apóstol un grupo de jinetes recorren la población mientras estallan juegos pirotécnicos, así como ofrecimiento de banquetes y bebidas. En este festejo se aviva el ánimo mediante la ejecución del baile típico de la Artesa y la danza del Toro de Petate. El baile de Artesa se realiza en un templete² con un zapateado especial, que poco a poco se ha ido perdiendo entre las tradiciones de esta comunidad, pero que se lucha por aún replicarla (Varela, 2014).

Para el acompañamiento del baile se utiliza música afrodescendiente con instrumentos como la guitarra, el tambor (que es golpeado con un palo o la mano), el violín, bajo sexto, la jarana, el arpa, o algún tipo de cajón recubierto con piel de venado que era tocado con piedras, manos o palos (Coolen, 1991, Ruíz, 2016). Todo ello se engalana con el canto musical tipo fandango donde las letras, la mayoría de las veces, son improvisadas y llevan una fuerte carga de lenguaje de doble sentido o de rima consonante. Hay vestigios que este tipo de tradición tiene un arraigo de la región de Sengambia,³ pero con la mezcla de sonidos que llegan a representar una similitud con la cumbia original, el fandango y las jaranas (Ruíz, 2011).

Durante el proceso de la ceremonia dancística se realiza la conmemoración con la repartición de pan, mezcal y platillos elaborados para la ocasión como la moronga que sirven de acompañamiento al ritual. A pesar que es una tradición que desde mediados del siglo pasado se ha ido perdiendo poco a poco, desde la década pasada han sido más y más los intentos por rescatar este gran símbolo de identidad del lugar. Los músicos, por ejemplo, les heredan los instrumentos y el uso de los mismos a las generaciones siguientes, estos a su vez, acoplan los elementos tradicionales a la esencia actual, convirtiendo la tradición en una hibridación temporal (Aguirre, 2001). Esto también se mezcla con la danza del Toro de Petate, típica en la tradición ganadera de la localidad y donde un toro fabricado de petate sale a las calles el día de la conmemoración para acompañar a las personas, arremeter contra ellas y ser parte del festejo.

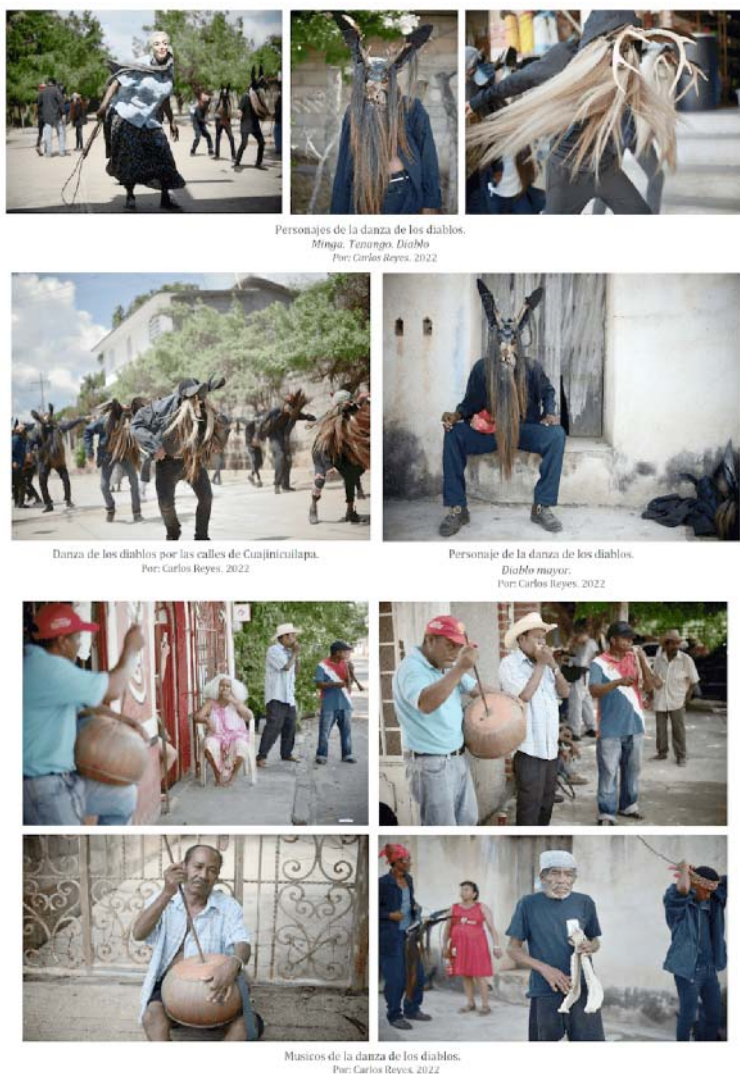
Al igual que estas dos tradiciones se encuentra otra que tiene en sí misma un origen pagano-católico también, pues en su danza, vestimenta y rituales denota una fuerte carga simbólica derivada de la época del virreinato, cuando eran ofrendados los esclavos al Dios Ruja para ser liberados, y que posteriormente se convirtió en un

² El templete es un banco o estrado de madera con terminaciones zoomorfas donde suben las personas a realizar el baile.

³ Región de África que comprende los países de Senegal y Gambia, zona de alto aporte en la cultura de los afrodescendientes en la época colonial española.

símbolo de celebración de identidad (Aguirre, 1994). La danza de los diablos, celebración que se realiza cada año, principalmente el 1 y 2 de noviembre, tiene como principal característica la vestimenta, en especial las máscaras, diseñadas para la ocasión en representación de la expiación del pecado. Cada participante hace uso de una máscara con barbas y flecos hechos con crines y colas de caballo complementando la indumentaria con ropas de harapo. Se reúnen en un grupo variado de personas precedido por el «Diablo Mayor» o «Tenango», que representa el papel de capataz o patrón, y la «Minga» o «Bruja» que personifican mujeres cargando un infante (Martínez, 2017).

Figura 1
Principales bailes y música tradicional en Cuajinicuilapa



Nota. Archivo fotográfico de Reyes, 2022.

Al ritmo del cencerro y un chicote, los personajes principales crean la comparsa para el baile mientras las otras personas danzan alrededor en una simulación de confrontación semejante a otras celebraciones indígenas. La música está a cargo de tres músicos que tocan la charrasca⁴, el bote⁵, el violín y la armónica dando con ello una mezcla musical muy particular. Esta danza símbolo de respeto, honor, veneración y despedida a las almas de los difuntos se presenta el 2 de noviembre a las afueras del cementerio, justo después de que la procesión de las ánimas y el toro pasan. Posterior a rendir honores a las almas de los fieles difuntos, el grupo de danzantes se dirigen al pueblo a la casa de los mayordomos para dar las gracias y continuar con la celebración por las inmediaciones del pueblo (Hijar, 2009). La celebración va acompañada de platillos típicos de la región: tamales nejos⁶, la chimpa⁷ y el tlatonil⁸.

Fiestas, gastronomía y rituales: símbolos e identidad de lo afromexicano

Como parte fundamental de las celebraciones y festejos, la gastronomía característica de Cuaji contiene elementos híbridos entre lo africano, lo español y lo mexicano, entre sus métodos de cocción e ingredientes. Existen en la zona algunas cocineras tradicionales que aún conservan las recetas de platillos que, según especifican, son esenciales para comprender la manera de vivir, convivir y ser de la comunidad afromexicana. Para la elaboración de dichos platillos se utilizan algunos ingredientes base como lo son el picante, las hierbas de olor, la carne roja, de pescado y mariscos, la sangre (en especial de res), especias y algunas plantas de la región. Entre la lista de los platillos de la zona, se encuentran una gran variedad para gustos, necesidades o celebraciones, como lo es el arroz blanco con frijoles negros, que usualmente son consumidos por necesidad y falta de tiempo en la elaboración de otro platillo más elaborado.

Se encuentran también aquellos platillos que desde hace algunos años se han ido perdiendo, lo que ha generado que su elaboración y receta se limite a comentarios o charlas anecdóticas. El caldo de res rojo, cuya peculiaridad es que la carne es secada al sol con un método de deshidratación y conservación que dota a la proteína de un sabor peculiar, suele acompañarse con verduras, dando la sensación de ser una especie de puchero; en sus procesos guarda una intención ritualista de la comunidad. Entre las voces rescatadas por parte de las mujeres afromexicanas, existe una relación directa entre el origen de la tradición y el uso simbólico que se hace del mismo.

Mi mamá nos hacía todas estas comidas, hacía barbacoa, carne de res y la carne de marrano, los tamales y todo eso, lo hacía desde mucho antes, me contaba que su mamá y su abuela se enseñaron con otras señoras que vivían acá. La manera de enseñar era haciendo las cosas, te

⁴ Quijada de burro o caballo que tiene un uso similar al güiro.

⁵ Instrumento similar a una percusión con parche de cuero de venado y que emite un sonido similar al rugido de un tigre.

⁶ Variedad de tamal que se elabora con masa de maíz que se coció con ceniza. Se acostumbra en los estados de México, Guerrero y Morelos, especialmente durante las festividades, para acompañar algunos guisos o moles. En la zona norte de Guerrero se rellena con pétalos de flor de suchipal y sirve para acompañar el mole verde (Larousse, 2021).

⁷ Guiso festivo que se acostumbra en la región de Tierra Caliente, Guerrero, y que se puede describir como un mole verde.

⁸ En la zona central de la entidad es un guiso de consistencia espesa cuya salsa está elaborada a base de pepitas de calabaza, chiles verdes, tomate, epazote, hierba santa y una hierba regional llamada asochoc; se guisa con carne maciza o espinazo de cerdo, que a veces se sustituye por pollo. El guiso se sirve con cebolla y lima agria en rodajas. Es un platillo típico de la ofrenda del Día de muertos.

decían como hacerlo y tú lo iban haciendo también. Así aprendías. Yo recuerdo que nos decían que debíamos de escuchar, ver y hacer, para para que pudiéramos enseñarles a más mujeres. Entonces nos levantábamos temprano, íbamos por las cosas que íbamos a necesitar y luego a cocinar, todo lo hacíamos siempre con la tradición del pueblo, con nuestra manera de cocinar que es de los negros. Todo lo que yo sé cocinar no es nuevo, esta comida ya es vieja, no es apenas que digamos [*sic*] que la empezamos a hacer, ya tiene mucho, ya es tradicional esta comida de Cuaji de mucho antes, es cosa de que así guisa uno aquí [*sic*]. Mi mamá sabía cocinar, y me enseñó poquito, ahora ya me acabo de enseñar bien y eso es algo que ha cambiado, ahora ya es muy difícil que una mujer siga la tradición de cocinar, ya no se saben las recetas. (E. Salinas, comunicación personal, enero de 2023)

La preservación de las tradiciones está enmarcada por la interacción existente entre una comunidad, con sus tradiciones, sus actos, su interpretación del mundo, las situaciones cotidianas y la relación simbólica de su entorno personal y colectivo (Schütz, 1972). Sin embargo, para que esto funcione, el contexto de interacción debe de plantearse como una interpretación del proceso sociohistórico donde las tradiciones que definen a algún lugar puedan prevalecer a pesar de las acciones que marquen el devenir o la hibridación simbólica. De no darse el cumplimiento o integración de las partes en una simbiosis, el conocimiento inherente a la tradición fenece, produciendo una ruptura para seguir conservando el simbolismo y, por ende, la prevalencia de la identidad comunitaria.

Si dejamos de contar y platicar, las historias se pierden, es como un conocimiento que una tiene como tradición, así como me enseñaron a mi, yo quiero enseñarle a mi nieta, a quien quiera aprender, para que sepan, porque yo me voy morir y para que sepan, para que se puedan mantener. Yo tenía 16 años cuando mi mamá se murió, y mi mamá era matacera [*sic*], mataba vacas, mataba marranos, mataba chivos. Y ya desde que se murió mi mamá me quede yo con las recetas, fui aprendiendo más de otras mujeres y ahora ya me hablan a mi para las fiestas, cuando se festeja algo, voy, preparo, sigo lo que aprendí, tal cual el ritual. (E. Noyola, comunicación personal, enero de 2023)

Al mezclar el conocimiento transmitido con la tradición o festejo, el proceso ritual se replica, haciendo que las personas de una comunidad se identifiquen con él. En este caso, la gastronomía es señalada como algo fundamental, pues inicia, continúa o complementa la celebración a tal grado de no poder llevarse a cabo sin esta.

Yo me imagino que como la gente de antes, todas esas costumbres quedaron de todas esas personas grandes, que eso lo hacían y eso va de tradición en tradición que uno nunca la pierde. Yo de mi parte, mi abuelita hacía los tamales, arroz con leche, y yo decía que es algo que no voy a perder. En cada una de las fiestas que tenemos en el pueblo se consume algo, el tamal de carne cruda cuando es El Santiago [*sic*], junto con atole. El tamal de Tichinda, que es un marisco y ese va en semana santa después de la misa y el festejo de la cruz, El arroz de leche en día de muertos, y tamales, la conserva de papaya para el día antes [*sic*], el pan y atole se usa para cada celebración y se hace especial para esas fechas, solo pocas personas lo saben hacer como es. (R. Agrediano, comunicación personal, abril de 2023)

Cuando se presenta la oportunidad de identificar los simbolismos representativos de alguna cultura o lugar, uno de los elementos que siempre deben acompañar su análisis es la construcción de una identidad, es decir, la identidad concretiza todo el espacio de interacción y favorece la comprensión de la tradición simbólica (Gadea, 2018). En este sentido de lo común o de la comunidad, la identidad que persiste en el colectivo, muchas veces cambia gracias a la mirada o la voz de una cultura diferente que ofrece una opción de imaginario social (Marc y Picard, 1992) Al respecto, se puede aseverar que la manera en que se ve u observa a la otra o al otro, puede marcar la pauta entre la prevalencia de un sentido de pertenencia que identifique a un grupo social (raza, etnia, idioma, tradición), o la negación del mismo para adoptar una vertiente sociocultural mayormente enfocada a la llamada civilización (Derrida, 2008).

Siento que ha cambiado mucho las tradiciones de cuando yo era pequeña, ahora la juventud no sabe muchas de las cosas y tradiciones que a nosotros nos pasaban nuestros papás. Como negra que soy, debo de conocer mis raíces ... de ahí vengo, esto soy, esto hice, esto hicieron las personas antes de mí para que ahora estemos así, porque en el pueblo se hay mestizaje, pero la mayoría se ha conservado con sus raíces. Yo, por ejemplo, desde que era pequeña identificaba las fiestas, los ingredientes, sabía las danzas, ayudaba a preparar la comida, y me acuerdo mucho que la gente en las fiestas contaba historias, todo tiene una historia aquí, una historia negra, como cada platillo que elaboramos. (G. Medel, comunicación personal, abril de 2023)

Sin duda alguna, las raíces de una cultura son el medio más significativo para comprender las actitudes y acciones que replican las personas en su vida cotidiana, y que en el caso de la comunidad afromexicana en Cuaji, trata de realzarse para no perder en la batalla del tiempo:

Sí tratamos, pero a veces es difícil que la gente joven entienda o quiera hacer las cosas que les decimos los viejos, nos ven como algo que ya pasó de moda. Por eso se mueren las tradiciones, como la comida que hacemos aquí, ¿ahora quién la va a hacer? La gente joven ya está en otros asuntos, parece como que no les gusta escuchar o están medio sordos [risas] ya no siguen las fiestas, a veces nomás comen, pero no hacen por saber qué significa lo que están comiendo ... así no vamos a durar mucho. (O. López, comunicación personal, enero de 2023)

En este sentido, el patrimonio cultural inmaterial de la comunidad de Cuajinicuilapa está muy marcado por el sincretismo cultural que ha vivido. La mezcla racial, en conjunción con sus raíces de procedencia, han marcado su formación desde un sentido de la hibridación sociocultural desde un sentido de mestizaje (mulato). Enmarcado en el contexto de las tradiciones que definen a la comunidad de afromestizos(as) más grande que habita en México, Cuaji mantiene una cierta separación entre lo sacro y lo sagrado en los rituales y festividades que celebran. Dentro de sus tradiciones más destacables, la religión católica predomina gracias a la época de la evangelización. Sin embargo, existen otros elementos que provienen netamente de la tradición africana en los rituales de la santería, o curanderos para la población, pero que aún se conserva como un tema tabú. Existen por su parte distintas formas de acercarse un poco al comprender las raíces de esas voces que poco a poco se han ido quedando calladas por otras, pero no han perdido aún su esencia. En la Tabla 1 se presentan los principales rituales que se preservan como parte de las festividades en esta zona.

Tabla 1*Principales festividades, gastronomía y ceremonias en Cuajinicuilapa*

Festividad	Platillos	Ceremonia/ritual	Simbolismo
Señor Santiago apóstol	<p>Día 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tamales de puerco, guajolote o pollo. - Arroz con leche. - Brandy, cerveza. <p>Día 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Barbacoa de res. - Tamales de pollo o puerco en hojas de plátano. - Arroz con leche. <p>Día 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Botanas y bebidas. 	<p>Día 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Corte de cabeza a gallina. - Misa, octava. - Baile y canto. <p>Día 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cabalgata. - Capitanes y capitanas. - Tirar bandera. <p>Día 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Baile hasta anochecer. 	<p>El baile de la artesa y del toro proviene de la tradición ganadera donde la celebración se realiza con el fin de que el patrón (Santo Santiago) provea de buen año a los que forman parte del comité de festejos.</p> <p>El comité seleccionado (capitanas y capitanes) es el encargado de dirigir las celebraciones y alimentar de manera gratuita a las personas. Esto es una condecoración para la población.</p>
Día de muertos	<p>Despedida difuntos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chimisco⁹ y café. - Comida en novenario: caldo de res aderezado con chile guajillo seco, plátano macho hervido con sal, mole de guajolote o de puerco con arroz hervido, chilate de cacao y agua de frutas de temporada. - Café negro y chimisco. - Platillos para muertos: arroz con leche, pepián de pollo con tamales nejos, cabalaza en dulce, mole de guajolote, chimisco, chilate de cacao. <p>Danza de los diablos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ofrenda: tamales, totopos, pan. - Tamales nejos, memelas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vestimentas como santos principales. - Velación en una mesa con cruz y ceniza. - Despedida con música, rezos y plañideras. - Novenario y segundos funerales (levantar la sombra). - Ofrendas en altar: hojas de tabaco, coco, hojas de plátano, flor de bocote¹⁰. <p>- Indumentaria (mascara-vestimenta).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instrumentos musicales basados en influencia africana zoomórfica. - La Minga y Don Pancho. - Baile de todos los santos y los fieles difuntos. 	<p>Sincretismo entre lo pagano y lo sacro en un sinónimo de la guía y salvación de las almas. Los diablos danzan (niños/as). Los diablos atraen a las almas, y al mismo tiempo alerta a las y los demás para que salven sus almas de la oscuridad. Estos mismos guían a las almas que salen del cementerio por las calles para que visiten a sus muertos y compartan con ellos la comida.</p> <p>Las danzas y disfraces acompañan la celebración desde el día 31 de octubre al 2 de noviembre, día que se regresa a las animas al cementerio para que descansen.</p>

⁹ Aguardiente que se toma en ciertas celebraciones en varias comunidades indígenas.

¹⁰ Mejor conocido como el árbol de los muertos, ya que en esas fechas florece y luego se marchita.

Festividad	Platillos	Ceremonia/ritual	Simbolismo
Bodas	<ul style="list-style-type: none"> - Ofrenda a padres: Guajolote vivo con ingredientes (chile guajillo y puya, cominos, pimienta, clavos, cebollas, ajos). - Arroz, frijoles, pan, brandy, chocolate. - Festín de boda (barbacoa de res, sopa de arroz, tortillas). 	<ul style="list-style-type: none"> - Fandango. - Juyida entre 14 y 21 años (mujeres, hombres 15 a 23). - Entrega en fiestas (previo consentimiento). - Revisión de ropa interior. - Ritual de boda (regañío). - Tornaboda. 	Las bodas tienen un sincretismo que resalta la conjunción de otras festividades con la identidad de lo africano a través del baile de la artesa, lugar donde las parejas pueden enamorarse. El ritual de las bodas se utiliza como un sinónimo de aceptación, acercamiento y distinción entre lo mestizo y lo africano.
Semana Santa afromestiza	<ul style="list-style-type: none"> - Comida con base en maíz. - Pozole, café y pan. - Totopos, pinole, tamales chocos y tizacas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mezcla entre pagano y profano. - Carnaval (no hay prohibición alguna). - Paspagues¹¹ y danza del macho mula. - Preparación de calvario y procesión a oscuras. - Sábado de Gloria (fertilidad). 	Hibridación entre lo pagano y lo sagrado que se lleva a cabo mediante rituales católicos, pero con una mezcla dancística de la cultura africana. El pueblo entero guarda los días sin salir de casa hasta el día de la celebración donde el baile es sinónimo de resurrección y vida.

Nota. Información obtenida en el trabajo de campo.

No puede negarse la importancia existente entre las festividades, rituales y tradiciones de la región, con la mezcla de alimentos que se preparan en ellas. La comida para la comunidad afromexicana de Cuajinicuilapa es sumamente trascendente ya que la elaboración de cierto tipo de platillos forma parte fundamental de la misma celebración al ser vista como una especie de ofrenda, ya sea para los muertos, el bienestar de la pareja, el ciclo de la vida o la conmemoración de la vida y la muerte. La carga simbólica se ejecuta desde el momento en que es una tradición que se quiere replicar como proceso de identidad con sus raíces. Las cocineras que preparaban y contaban sus experiencias del paso de generación en generación de ese conocimiento ancestral, expresaban de forma elocuente la manera como la misma tradición hace que prevalezca en ellos la necesidad de que no se muera el ritual.

¹¹ Canto y cantantes que salen a la calle para recordarle a las personas que la Cuaresma está próxima a llegar.

Tabla 2*Principales categorías y subcategorías emergentes del trabajo de campo*

Categoría	Subcategoría	Apropiación	Rasgos distintivos destacados en entrevistas
Ritos y tradiciones	<ul style="list-style-type: none"> - Lenguaje - Hibridación - Religión 	<p>El sentido de apropiación emerge al momento de celebrar los rituales y dar pie a las celebraciones.</p> <p>Cada familia se integra en función de integrar una identidad colectiva de su raza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Permanencia de la tradición como medio de preservación. - Transmisión de conocimiento a nuevas generaciones.
Gastronomía identitaria	<ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento - Preservación - Difusión 	<p>La gastronomía es tomada como un medio de unión en el pueblo, pues se une a cada uno de los rituales y transmite un conocimiento generacional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Difusión familiar y comunitaria de los rasgos que la distinguen. - La consideran como una cocina propia de su raza (cocina negra).
Identidad y pertenencia	<ul style="list-style-type: none"> - Raza - Cultura 		<ul style="list-style-type: none"> - Lucha por el reconocimiento. - Fomento de valores.

Nota. Información basada en los resultados de las entrevistas.

Tomando como base las respuestas obtenidas en las entrevistas, se realiza una sistematización de la percepción de las cocineras tradicionales del lugar sobre su labor como preservadoras de las tradiciones. En principio, se toma la identidad como parte central de la conformación de los nexos, entre la manera que se interconectan sus conocimientos y las tradiciones para preservar la historia de su pueblo y sus familias. Existe coincidencia entre el sentido de pertenencia a su raza y ser mexicanos, como parte integral de su cultura, pues sus familias les legaron ese sentido de apropiación a su descendencia. El simbolismo que en ellas se aprecia se encuentra intrínsecamente relacionado con los rituales que replican, que a su vez son una derivación de la hibridación lingüística y religiosa, en la medida que se asocia completamente a las celebraciones y su interpretación por medio de la gastronomía como agente acompañante en cada una de ellas.

Como fue señalado, para la comunidad afrodescendiente existe un sentido de relevancia en el aporte gastronómico que aún preservan, mismo que se centra en el sincretismo de sus platillos y el contexto ritual existente en sus ingredientes, su preparación, el acompañamiento a una fecha especial, y la manera en que se distribuye y consume. Se señala también la importancia de los ingredientes para los pueblos afromestizos cuya base se centra en la manteca, la hoja de maíz, la hoja de plátano, el plátano, la hierba santa, el chile guajillo y el chile criollo, todos ellos acompañados de un simbolismo esencial para comprender el sentido de su raza. En sí, la relevancia del sentido cultural de las personas afromexicanas, no está tan ligado con el descubrimiento de qué tan africana es la cultura de los nativos, sino en entender lo que simboliza lo afromexicano y definir sus aspectos determinantes como etnia viva, que, si bien no tienen lengua y vestido propio, sí poseen un lenguaje corporal y simbólico que ellas y ellos utilizan como expresión comunicativa (Hjalager et al., 2015).

Figura 2

Portadores del conocimiento de las tradiciones alrededor de los rituales, la tradición y la gastronomía



Nota. Archivo fotográfico de Reyes, 2022.

Figura 3

Portadoras de conocimiento y productos gastronómicos de la región



Nota. Archivo fotográfico de Reyes y Medel, 2022.

Dentro de esos espacios creados en un sentido de comunidad se establece la identidad de una familia, pueblo o comuna, donde los elementos simbólicos fluyen alrededor de aquellas personas que poseen el conocimiento y lo tratan de transmitir para evitar que desaparezca (Nunes, 2007). La cocina es uno de los medios por los cuales estas tradiciones aún pueden pensarse como algo latente, pues esta dota de vida a los recuerdos con base en las emociones surgidas en torno al alimento. Lo que resulta básico, ya que el alimento lleva implícito un mensaje que provoca sensaciones que pueden tener rostros, voces, sonidos, olores, es decir, todos los elementos cercanos al plato mismo, su ritual de elaboración y toda la carga simbólica que lo rodea.

Comentarios finales sobre los símbolos de la comunidad afromexicana

Al cierre del estudio se establece que existen aspectos importantes a considerarse para el acercamiento a las comunidades afromexicanas, los que se encuentran arraigados en sus costumbres, sus símbolos y su narrativa histórica de esta comunidad y de cada uno de sus miembros. El canto, la danza y la gastronomía, crean un sincretismo fabuloso que se debe interpretar como base fundamental de la historia como país, y de cada persona de la comunidad, pues resalta la importancia de sus rituales y tradiciones que los llevan a sentirse identificados con su comunidad. Al igual, la esencia que guardan las tradiciones e historia de la comunidad afromexicana mantiene un sentido de apropiación y reconocimiento que esta comunidad salvaguarda y que les da una connotación distinta a las demás comunidades; pueden sentir que pertenecen a un pueblo olvidado o subyugado, pero con raíces firmes que los distingue.

Dentro de los puntos más significativos que se rescatan se encuentra la percepción que se tiene desde una perspectiva de procesos identitarios, mismos que emergen de su sentido de apropiación simbólica de su cultura. En lo referente a la gastronomía, existe una percepción del patrimonio con el que cuentan; esto es una pieza clave que acompaña cada una de sus celebraciones. Como un símbolo cultural, la preservación del conocimiento de sus recetas, platillos, ingredientes y preparaciones, logra mantener su sentido comunitario y distintivo al proveer de los saberes a las nuevas generaciones para que mantengan el arraigo con su origen.

Este estudio constituye una primera aproximación que puede utilizarse como base en la exploración de la afromexicanidad, su historia y el reconocimiento de su identidad. Se puede lograr, posteriormente, un mayor análisis de las piezas externas, de la influencia cultural como mestizaje de costumbres y tradiciones, etc.

Conflicto de intereses

No existe conflicto de intereses alguno.

Responsabilidad ética

Las ideas provenientes de otras investigaciones se citan, de manera textual o parafraseada, reconociendo la autoría correspondiente. Asimismo, la información recogida de fuentes primarias mantiene la fidelidad del caso. El material fotográfico publicado en este estudio tiene la anuencia de la persona que apoyó en su recolección, con la recomendación que se utilice para los objetivos de la investigación y apoye la difusión de la cultura afromexicana.

Contribución de autoría

GIGR: investigación, búsqueda de fuentes, redacción, revisión y edición, conclusiones.

EMCM: investigación, búsqueda de fuentes, redacción.

Referencias

- Agudelos, C. (2017). Estudios sobre afrodescendientes en Centroamérica. Saliendo del olvido. *Tabula Rasa*, 27, 199-219. <https://doi.org/10.25058/20112742.449>
- Aguirre, G. (2001). Bailes de negros. *Desacatos*, (7), 151-156.
- Aguirre, G. (1994). *El negro esclavo en Nueva España, la formación colonial, la medicina popular y otros ensayos*. Fondo de Cultura Económica.
- Appadurai, A. (1988). How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3-24. <https://doi.org/10.1017/S0010417500015024>
- Argyridis, K. y Torre, R. (2007). El ritual como articulador de temporalidades: un estudio comparativo de la santería y de las danzas aztecas en México. En O. Hoffmann y T. Rodríguez (Eds.), *Los retos de la diferencia. Los actores de la multiculturalidad entre México y Colombia* (pp. 471-507). CIESAS/IRD/ICANH/CEMCA/CREDAL.
- Avilés, C. (2012). Corporalidad religiosa: el gesto como construcción de identidad. *Revista Científica Guillermo de Ockham*, 10(2), 29-36.
- Broda, J. (2001). *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. Fondo de Cultura Económica.
- Bruzón, L. (2017). Audiovisual etnográfico y tradición: una contribución a la identidad y el desarrollo del municipio. La experiencia de San Juan Atitán (Guatemala). *Universitas*, XV(27), 45-65.
- Casas, M. y Velázquez, M. (2017). Estudios afromexicanos: una revisión historiográfica y antropológica. *Tabula Rasa*, 27, 221-248.
- Coolen, M. (1991). Senegambian Influences on Afro-American Musical Culture. *Black Music Research Journal*, 11(1), 1-18.
- Collín, L. (1999). La desvalorización de la identidad, un problema de la situación de contacto. *Scripta Ethnológica*, 21, 59-79.
- Cortés, E. (2014). *La hegemonía cultural hoy: la hegemonía como método analítico en los estudios culturales*. Universidad de Costa Rica.
- Crawford, J. (1995). Endangered Native American languages: what is to be done, and why? *The Bilingual Research Journal*, 19(1), 17-38.
- Derrida, J. (2008). *Gramatología*. Perspectiva.
- Durkheim, E. (2012). *Las formas elementales de la vida religiosa: el sistema totémico en Australia*. FCE-Universidad Autónoma Metropolitana.
- Espinosa, E. (2014). *Viaje por la invisibilidad de los afromexicanos*. Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública.
- Eudave, I. (2016). Invención, colonización y memoria indígena en la narrativa de fray bernardino de sahagún. *Diálogo andino*, (49), 57-72. <https://dx.doi.org/10.4067/S0719-26812016000100008>
- Gadea, C. (2018). El interaccionismo simbólico y sus vínculos con los estudios sobre cultura y poder en la contemporaneidad. *Sociológica*, 33(95), 39-64.
- García-Canclini, N. (1993). El consumo cultural y su estudio en México: una propuesta teórica. En N. García-Canclini (Coord.), *El consumo cultural en México* (pp. 15-42). Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- García-Canclini, N. (2004). *Diferentes, desiguales, desconectados*. Gedisa.
- Giménez, G. (2011). *La cultura como identidad y la identidad como cultura*. Universidad Nacional Autónoma de México.

- Gómez, N., Morales, E. y Rosa, C. (2020). Metodologías participativas y patrimonio cultural inmaterial en los barrios. *Universitas. Revista de Ciencias Sociales y Humanas*, 33, 83-102. <https://doi.org/10.17163/uni.n33.2020.04>
- Grenoble, L. (2015). Language revitalization. En R. Bayley, R. Cameron y C. Lucas (Eds.), *The Oxford Handbook of Sociolinguistics* (pp. 792-811). Oxford University Press.
- Gutiérrez, J. (2017). Gastronomía y construcción de la identidad nacional en Canarias. Un estudio de caso a partir de los recetarios del archivo Conde de Siete Fuentes (1880-1930). *Disparidades. Revista de Antropología*, 72(2), 533-554. <https://doi.org/10.3989/rdtp.2017.02.011>
- Héau, C. y Rajchenberg, E. (2008). La identidad nacional. Entre la patria y la nación: México, siglo XIX. *Cultura y representaciones sociales*, 2(4), 42-71.
- Hijar, F. (2009). *Cunas, ramas y encuentros sonoros: doce ensayos sobre el patrimonio musical de México*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Hjalager, A., Johansen, P. y Rasmussen, B. (2015). Informing regional food innovation through lead user experiments. *British Food Journal*, 117(11), 2706-2723.
- Hoffmann, O. (2006). Negros y afroestizos en México: viejas y nuevas lecturas de un mundo olvidado. *Revista mexicana de sociología*, 68(1), 103-135
- Hornberger, H. (1995). Escrituralidad, preservación de la lengua y derechos humanos lingüísticos: tres casos ilustrativos. *Alteridades*, 5(10), 67-78.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Geografía. (2021, 10 de diciembre). *Cuéntame México; población afromexicana o afrodescendiente* (Página principal). <http://cuentame.inegi.org.mx/poblacion/afromexicanos.aspx?tema=P>
- Juárez, J. (2008). *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*. Conaculta.
- Lacarrière, M. y Laborde, S. (2018). Diálogos con la colonialidad: los límites del patrimonio en contextos de subalternidad. *Persona y Sociedad*, 32(1), 11-38.
- Lanchero, H. (2018). Los indigenismos léxicos en las variedades diatópicas del español colombiano. *Forma y Función*, 31(2), 9-29. <http://dx.doi.org/10.15446/fyf.v31n2.74652>
- Lechini, G. (Ed). (2008) *Los estudios afroamericanos y africano en América Latina: herencia, presencia y visiones del otro*. Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Lewis, L. (2000). Blacks, black Indians, Afromexicans: The dynamics of race, nation and identity in a Mexican moreno community (Guerrero). *American Ethnologist*, 27(4), 898-926.
- Lin, L. y Mao, P. (2015). Food for memories and culture - A content analysis study of food specialties and souvenirs. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 22, 19-29.
- Marc, E. y Picard, D. (1992). *La interacción social. Cultura, instituciones y comunicación*. Paidós.
- Martínez, L. (2017). *Afro América III, La tercera raíz. Presencia Africana en México*. Universidad Nacional Autónoma de México.
- McGee, J. y Warm, R. (2020). *Anthropological theory: an introductory history*. The Rowman & Littlefield Publishing Group.
- McGregor, J. (2007). Identidad y Globalización, *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos*, 111-119.
- Molano, O. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Opera*, 7, 69-84.
- Naveda, H. (1987). *Esclavos negros en las haciendas azucareras de Córdoba, Veracruz, 1690-1830*. Colección Historias Veracruzanas. Universidad Veracruzana.
- Nunes do Santos, C. (2007). Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16(2), 234-242.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2023). *Repertorio de materiales para el fortalecimiento de capacidades*. <https://ich.unesco.org/es/material-fortalecimiento-capacidades>

- Pérez, O. (2020). Hegemonía y sujeto: hacia una comprensión ontológica del término desde el contexto de América Latina. *Cultura Latinoamericana*, 31(1), 124-144. <https://doi.org/10.14718/CulturaLatinoam.2020.31.1.6>
- Pineda, E. (2017). *Racismo, endoracismo y resistencia*. El perro y la rana.
- Quezada, M. (2007). Migración, arraigo y apropiación del espacio en la recomposición de identidades socioterritoriales. *Identidad, territorio y migración*, 2(3), 35-67.
- Reyes, C. (2023). *Archivo fotográfico*. <https://goo.su/gNRU2>
- Ruíz, C. (2011). En pos de África: el ensamble instrumental del fandango de artesa de la Costa Chica. *Cuicuilco*, 18(51), 43-62.
- Ruíz, C. (2016). *La presencia africana en la música de Guerrero: estudios regionales y antecedentes histórico-culturales*. Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Ryu, K. y Han, H. (2010). Influence of the quality of food, service, and physical environment on customer satisfaction and behavioral intention in quick-casual restaurants: Moderating role of perceived price. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 310-329.
- Salazar, B. y Posada, V. (2017). La identidad campesina y la estética del arraigo como resistencia. *Criterio libre jurídico*, 14(2), 107-113.
- Samper, I. (2018). Análisis de la hegemonía cultural y su impacto en los aparatos comunicativos en América Latina. *Rehuso*, 3(1), 51-58.
- Schütz, A. (1972). *Fenomenología del mundo social*. Paidós.
- Torre, R. (2012). Las danzas aztecas en la nueva era: Estudio de caso en Guadalajara. *Cuicuilco*, 19(55), 145-170.
- Varela, I. (2014). Proceso de identificación de los pueblos negros de la Costa Chica en México: usos de la cultura en la constitución de su etnogénesis. *Intersticios de la política y la cultura*, 3(5), 53-67.
-

Guillermo Isaac González Rodríguez
Tecnológico Nacional de México - Instituto Tecnológico José Mario Molina Pasquel y Henríquez, México.
Autor corresponsal: ikianisaac07@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4584-1773>

Estela Mishelle Campos Medel
Instituto Tecnológico José Mario Molina Pasquel y Henríquez, México.
za17011365@zapopan.tecmm.edu.mx
ORCID: <https://orcid.org/0009-0008-1418-6682>