**África Occidental en el origen del cultivo del arroz mexicano y su gastronomía**

A partir del siglo XVI, el arroz africano cruzó en las cargas de barcos el paso intermedio de la esclavitud a las Américas, no sólo como alimento sino también como un sistema de conocimiento oriundo de [los africanos occidentales].

Judith Carney (*Black Rice* 43)

El presente estudio multidisciplinario expone que, entre otros, el arroz, el cultivo del arroz, y una parte importante de su gastronomía, llegaron a México en el siglo XVI de la región de Senegambia, África Occidental, como capital cultural de los ancestros ​​de esa región llevados a México. La reconstrucción de una historia plausible del trasplante del arroz a México en la primera mitad del siglo XVI le provee agencia a las mujeres y hombres de Senegambia en la construcción de los cultivos nacionales mexicanos, y la gastronomía y la identidad nacionales. La reconstrucción histórica permite contar con una visión más clara del progreso agrícola de África Occidental en el momento de contacto con los portugueses en el siglo XV. Esta gran hazaña de la diáspora africana a México ha sido oscurecida dada la estética eurocéntrica que ha dominado el discurso sobre la nación moderna.

A consecuencia de la llegada de los colonizadores españoles y los africanos libertos y esclavizados en el siglo XVI, cuatro fuentes fiables documentan la presencia del arroz en la Nueva España. La primera, mientras que se enfoca principalmente en los tres granos originales de trigo plantados en el continente, de manera indirecta menciona un "saco de arroz" y "una pequeña cantidad de arroz" (Alegría 84) traídos desde Veracruz a Hernán Cortés en Coyoacán, Ciudad de México circa, 1522. La segunda, informa "México [...] recibió el primer lote de semillas de arroz alrededor de 1522 en una carga mezclada con trigo" (Chang 139). La tercera, cita un molino de azúcar de españoles en Champotón, Campeche, en la península de Yucatán, que exporta arroz entre otros bienes en 1559: "veinte años después de su establecimiento" (Redondo 358). La cuarta, en español medieval, afirma que en 1579, en Santa María de la Victoria, Tabasco, "se a senbrado el arroz e millo e se da muy bien[…]”. ( Colección 368).

Incompatible con la evidencia arriba citada, a continuación se presentan las dos principales versiones de la llegada poscolombiana del arroz a México. La primera asevera que, "el cultivo de arroz [fue] introducido a Europa por los árabes y de ahí por los españoles a América" ​​(Humboldt 458). La segunda historia asegura que el arroz llegó a México desde las Filipinas en el Galeón de Manila-Acapulco.

Este análisis desmitifica, en parte, las lecturas paternalistas eurocéntricas que impregnan la historia oficial mexicana, y más allá. Asimismo, contribuye a la diversificación de la comprensión de los capitales culturales africanos, entre otros, que participaron en la construcción de México y sus mal llamadas “culturas populares” a partir del siglo XVI. Además, la reconstrucción histórica de este estudio permite la reconexión de la historia de América más allá de las fronteras artificiales europeas.

Para apoyar la premisa de que el conocimiento agrícola de África Occidental milenaria fue crucial para el éxito del trasplante del arroz a México en el siglo XVI, se ofrece primero un resumen histórico del arroz en África y Asia. A continuación, la historia de los sistemas europeos y africano-occidentales del cultivo del arroz se reconstruyen. En tercer lugar, disputando la historia oficial del arroz en México, el surgimiento del arroz--como sistema de cultivo en el siglo XVI, en la región sureste del Golfo de México (Veracruz, Tabasco y Campeche)--es hipotetizado con la luz de la diáspora africana en México, y en particular la diáspora a la región Veracruz-Tabasco-Campeche. Finalmente, de manera retrospectiva junto con varios textos populares mexicanos o "sitios de cultura popular" (alimentos, bebidas refrescantes, etc.), la historia regional del arroz en México es reconstruida incorporando su filiación africana-occidental.

El arroz pertenece a la familia de las gramíneas del género *oryza* (tribu oryeae): "El género *oryza* incluye 20 especies silvestres y dos especies cultivadas. Las especies silvestres se encuentran ampliamente distribuidas en los trópicos húmedos y subtropicales de África, Asia, América Central, América del Sur y Australia" (Chang 133). Las dos especies cultivadas son: la *oryza glaberrima* africana (arroz rojo), y la *oryza sativa* nativa de Asia. El arroz asiático hoy es el más común. Con el advenimiento exitoso de la molienda mecanizada hacia fines del siglo XVIII, la variedad asiática ganó importancia debido a su robustez. El arroz africano tiene que ser descascarado por manos expertas con mortero para obtener los granos enteros deseados (Carney, Negro 125). Hasta recientemente, se creía que el arroz africano no se había desarrollado más allá de la Rivera del Níger.

Tomando en cuenta que hay algunos eslabones moleculares perdidos en el camino evolutivo del *glaberrima*, un estudio del 2005 sobre los beneficios potenciales de la combinación de características de ambas especies propone, "Se cree que tanto las especies cultivadas pueden haber evolucionado a partir de un antepasado común desconocido siguiendo la secuencia de perenne salvaje a salvaje anual a los antepasados ​​de cultivo anuales "(Sarla 956). N. Sarla y P.E. Mallikarjuna Swamy explican, "La hipótesis de líneas paralelas de la evolución de las dos especies cultivadas ha sido confirmada por estudios citológicos"; y aún más, "porciones importantes de los cromosomas de *O. glaberrima* no podrían distinguirse de las de *O. sativa* (956 ). Está bien establecido que el *oryza glaberrima* africano se cultivó en la Rivera del Níger por gente proto-mandinga desde circa 1500 antes de Cristo"(956), hace unos 3500 años.

Rastreando la historia del arroz africano, Judith Carney, la decana del “arroz Negro” en las Américas, afirma: "Las técnicas de producción del arroz eran parte del conocimiento de muchos pueblos africanos traídos a las Américas, en particular los esclavizados de Senegal y la Costa de Marfil, que es la cuna del arroz de África Occidental, *oriza glaberrima* ("De Manos ..." 1). Carney revela más adelante:

los africanos occidentales esclavizados trajeron consigo un sistema de conocimiento oriundo que establecería el arroz como cultivo de subsistencia y plantación sobre una amplia región desde Carolina del Sur a América del Sur tropical. Con ellos, llegó el arroz a América en las bodegas de los barcos negreros, cruzando la tumba oceánica de la travesía del Atlántico como provisión para los sobrevivientes. El cultivo, procesamiento y preparación del arroz revelan un sistema de conocimiento profundo traído a América desde África Occidental por los esclavizados de sociedades arroceras. ("Out of ..." 204)

Según Carney,

El cultivo del arroz acompañó el asentamiento forzado de esclavizados africanos hacia el Atlántico occidental a lo largo de la Edad Moderna temprana, [y respecto a México subraya que] En otra zona húmeda prominente de las Américas, cerca de Tabasco a lo largo de la costa del Golfo de México—un concesionario de tierras españolas señalaba ya en 1579 el cultivo de arroz ("Out of ..." 219).

La fuente colonial, de la información de Carney, es un informe español de Yucatán del siglo XVI. En ese siglo, la provincia de Tabasco era parte de Yucatán. Dicha fuente colonial toma nota de la siembra de arroz y millo en el siglo XVI y se refiere a los nativos y los "negros" que utilizan el tabaco como medicina (Colección 368).

Los africanos occidentales representan el 29 por ciento de la población africana en el México de 1549 (Diouf 47). Jolofes, mandingos, tukolores, bagas y fulanis, entre otros, entraron a México antes de 1580, clasificados como negros caboverdeanos (Aguirre 106-123). En 1528, varios africanos acompañaron a Francisco de Montejo en sus intentos de conquistar Yucatán (Aguirre 19-20). Los mayas los repelieron. Para 1530, Montejo edificó una base en Tabasco justo abajo de Campeche. Montejo trató de "pacificar" Yucatán desde ahí. Champotón, Campeche fue fundada cinco años más tarde en 1539. En 1559, el arroz estaba siendo exportado desde Campeche (Redondo 358).

Al igual que en otros lugares de las Américas, lo más probable es que el arroz africano haya llegado a México en las bodegas de los navíos que trajeron a los africanos anteriormente mencionados. Para alimentar a su carga humana, los barcos negreros portugueses del siglo XVI cargaban el arroz, "El arroz era tan abundante en la costa del África Occidental que por 1480 los barcos portugueses estaban comprando el cereal como provisiones, a menudo de mujeres comerciantes" africanas (Carney, "De Manos ... "12). Factible, asimismo es que parte de la gastronomía (productos alimenticios y *know-how*) que precede al *arroz a la mexicana*, la salsa de *mole poblano*, y aguas frescas de jamaica, tamarindo y arroz originaron en África Occidental.

De acuerdo con el Consejo Mexicano del Arroz, hacia el año 800 Antes de Cristo, el arroz asiático fue aclimatado en el Cercano Oriente. Los moros lo introdujeron a España, alrededor del siglo X de nuestra era (Van Sertima 10). Más tarde, el arroz se propagó a Italia a mediados del siglo XV, a Francia, y después de la época de los Grandes Descubrimientos, se implantó en todos los continentes. (Arroz).

De esa historia, se crea la idea de que el cultivo del arroz llegó a México a través de España. Lo cual parece lógico a primera vista, sobre todo cuando el actual platillo nacional español es la "Paella", un platillo a base de arroz conectado con los moros, al baile flamenco, y el cante jondo. Lo que se ha oscurecido es que los árabes que introdujeron el arroz y su cultivo a la Península Ibérica en el siglo X (Van Sertima 10), eran musulmanes moros y parte del inmenso imperio del Islam. Los españoles, hasta el siglo XIX, consideraron el arroz como un grano pagano no apto para el consumo cristiano. En 1943, Lois Olsen y Helen L. Eddy expusieron:

Hace doscientos años, el "Kitab al-Felahah" o "Libro de Agricultura" de Ibn-al-Awam fue redescubierto en la Biblioteca Real española de San Lorenzo del Escorial y aclamado como el más grande de todos los tratados medievales sobre la agricultura. Durante cientos de años, este escrito de la segunda mitad del siglo XII de nuestra era, les fue desconocido por completo a los agricultores españoles para quienes había sido escrito. Otros países europeos nunca habían oído hablar de Ibn-al-Awam. Los primeros escritos agrícolas romanos, incluidos los de españoles nacidos en Columella, se habían conservado en bibliotecas de los monasterios, pero Ibn-al-Awam era un moro. Mientras el conflicto entre moros y cristianos se mantuvo fresco en su memoria, la iglesia y el estado condenaron por igual todo lo árabe, incluidos sus logros agrícolas. (100)

El *Libro de Agricultura* de Ibn-al-Awam fue traducido del árabe al castellano en 1802 por José Antonio Banqueri (Awam). Hasta 1802 (siglo XIX), el arroz y la agricultura del arroz eran desconocidos para la mayoría de los españoles. Janet Mendel informa:

En la época de la Reconquista de Valencia en 1238, las plantaciones de arroz eran comunes en donde el agua era abundante. Tras la expulsión de los moros con su *know-how* de irrigación, el cultivo del arroz entró en declive y en ocasiones incluso se prohibió porque se creía que era una de las causas de la malaria. Para fines del siglo XIX, después de que las prohibiciones fueran levantadas, el cultivo del arroz repuntó. (120)

Los moros introdujeron a Europa al arroz y su cultivo en el siglo X, entre muchos otros alimentos y plantas ornamentales (Van Sertima 10). Hay que enfatizar que, "después de la conquista árabe de varias islas del Mediterráneo, así como de España a partir de 711, la esclavitud agrícola se extendió a la Península Ibérica" ​​(Lipski, 14). Los esclavizados africanos "suministrados por el comercio subsahariano, por supuesto que se encontraron en Iberia muchos siglos antes de los descubrimientos portugueses; pero los registros valencianos primero graban a un "natural de Gujneua en 1457 "(Hair 129 n.4 ).

Los españoles no adoptaron el consumo de arroz y su cultivo sino hasta el siglo XIX. La paella española moderna, el platillo nacional por excelencia surgió a mediados del siglo XIX (Paella). Curiosamente, la similitud asombrosa entre la paella y el arroz jolofe se puede explicar por la presencia de miles de personas jolofes esclavizadas en Valencia entre 1482-1516 (Hair 120). Ian I. Smart señaló en 1996: "El platillo disfrutado en todo el oeste de África y conocido como 'arroz jolofe’ es especialmente apreciado por los nativos de la Gambia, algunos de los cuales lo consideran un plato nacional [....] Sin embargo, es indistinguible del plato típico por excelencia de España, a saber, la paella "(64).

De acuerdo con la *Historia de la Paella*, "La Paella surge en las zonas rurales de Valencia entre los siglos XV y XVI [...], la zona de cultivo del arroz cerca del lago de la Albufera, casi con certeza, se puede decir que es el lugar exacto de origen del platillo”. Esto adquiere un significado especial con la luz de la presencia de jolofes africano-occidentales en Valencia en el siglo XV; y la gastronomía del arroz y el cultivo del arroz que siguió en las Américas, incluyendo a México, donde la presencia notable de africanos occidentales, entre otros, ha quedado documentada.

Para remachar el punto, se puede observar detenidamente la historia de la siembra del trigo en la Nueva España. Los tres granos de trigo plantados con éxito en México por el africano liberto Juan Garrido fueron encontrados en un saco de arroz (Alegría 84); sin embargo, el trigo ha recibido la mayor parte de la atención y tinta. Justo L. del Río Moreno y Lorenzo E. López y Sebastián han documentado "el escaso número de agricultores acreditados" en el México del siglo XVI (34), y que el trigo y la carne fueron los alimentos más comunes de la dieta española (35). Los españoles, que llegaron a México en 1519, eran católicos, comían trigo y los pueblos de las Naciones Originarias consumían maíz. El arroz en el México del siglo XVI fue para los africanos. La historia del arroz, su cultivo y gastronomía en México, donde los jolofes, fulanis, bagas, y tukolor, entre otros africanos occidentales, estuvieron presentes en el siglo XVI, exhibe además algunos de los patrones de la africanización mexicana.

Una parte de los patrones de la africanización mexicana puede ser delineada con el apoyo de otras prácticas africanas gastronómicas y alimentarias presentes en México, tales como la bebidas refrescantes *dakhar* (tamarindo) y bissap (roselle, grosella o jamaica) consumidos hoy en Senegal y México. En México, la trilogía de “aguas frescas” nacionales (bebidas refrescantes) es: la horchata, tamarindo y jamaica. Además, al igual que en otros lugares de la diáspora africana, los mexicanos producen y disfrutan de las frutas confitadas o cristalizadas, las cocadas, las palanquetas de cacahuate tostado o empanadas de frutos secos, frituras, guisos espesados con cremas de nueces molidas, y carne "que se utiliza con moderación y sobre todo para condimentar" (Harris 173) .

El periodo de casi cuatro siglos de duración de la trata transatlántica de africanas y africanos está asimismo marcado por un segundo intercambio de productos alimenticios que fueron necesarios para la supervivencia de los esclavizados durante el viaje arduo y atroz y después. Esta supervivencia fue de vital importancia para los comerciantes, que estaban más familiarizados, de lo que se ha pensado, con las culturas del África occidental y sus costumbres. James A. Rawley, en su *libro The Trasatlantic Slave Trade* (La trata de esclavizados transatlántica), presenta sus observaciones y señala que los cautivos de la Bahía de Benín estaban acostumbrados a los ñames, mientras que los de las costas de Barlovento y Oro estaban acostumbrados al arroz.

Por lo tanto, el relato de que los españoles trajeron a México el cultivo del arroz de la Península Ibérica queda desmentido. Valga la repetición, los moros llevaron el arroz, su cultivo y un tipo de gastronomía a la Península Ibérica en el siglo X, pero tal saber "musulmán" no fue descubierto por los españoles cristianos sino hasta el siglo XIX. Los españoles del siglo XVI que llegaron a México estaban interesados en dos granos europeos: el trigo y la cebada.

La segunda historia más aceptada de la llegada de arroz a México se articula en la siguiente cita de una tesis de 2001 de la Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional (IPN): “El arroz es un grano de Asia oriental traído a México desde las Filipinas a principios de la época colonial.” (Frías 60-61)[[1]](#footnote-1)

La teoría de la llegada del arroz a México de las Filipinas falsea en donde el contacto original entre las Filipinas y Acapulco no se produjo sino hasta 1565; esto llama la atención en particular, porque el cultivo del arroz en Tabasco está reportado en la región sureste del Golfo de México, del otro lado del país, con más de un lustro de antelación en 1559 (Redondo 358). Ya que había que elaborar mapas de la ruta de navegación, el primer barco con cargamento de Asia no llegó a Acapulco sino hasta 1573 cuando se inicia "uno de los mayores intercambios comerciales de la época" (Galeón 93).[[2]](#footnote-2) Indudablemente, el arroz asiático estuvo presente en las Filipinas y fue utilizado para alimentar a los marineros en la ruta comercial Manila-Acapulco.

Los españoles católicos del siglo XVI carecían de interés cultural en el arroz, pero sabían que el arroz era un alimento básico cultural de África Occidental. La agricultura y el consumo del arroz en México se registra junto a los africanos años antes de la aparición del comercio entre Acapulco y Filipinas.[[3]](#footnote-3) Por otra parte, más allá de su cultivo, la gastronomía mexicana del arroz revela técnicas culinarias y patrones de consumo similares a los encontrados en Valencia y otras partes de las Américas, en donde los africanos occidentales, de la Costa del arroz en África, han estado presentes también.

Gran parte del impacto cultural del África Occidental en México aún queda por ser estudiado y reconocido oficialmente. La mayoría de las contribuciones africanas e influencias, como es el caso del cultivo de arroz y su gastronomía, han sido erróneamente asignados orígenes europeos, asiáticos, hindúes y cuando nada más funciona orígenes "árabes" (Los legados de los moros se blanquean con el nombre de "árabe". Los bereberes negros llamados moros (Van Sertima 4) eran personas de habla árabe, mientras que los árabes eran una pequeña minoría del Islam). Considérese lo siguiente:

seis técnicas básicas de preparación de alimentos que sin duda pueden ser extendidas a gran parte de África occidental se supone que eran conocidas por los africanos occidentales antes de Colón. Estas son: hervir en agua, cocer al vapor en hojas, freír en aceite profundo, tostar junto al fuego, asar al fuego, y hornear en cenizas. [A esto se pueden añadir] siete tendencias culinarias que viajaron de África occidental a América y que son emblemáticas de la cocina de inspiración africana en el hemisferio. Estas son: la preparación de arroces compuestos, la creación de diversos tipos de fritangas y buñuelos, el uso de ingredientes para dar sabor ahumado, el uso de okra [quimbombó] como espesante, el uso abundante de verduras de hoja verde y el consumo del *potlickker* [o caldo de esencia]; el uso abundante de salsas picantes, especias y condimentos, y el uso de frutos secos, legumbres (como los cacahuetes, que son granos y no nueces), y las semillas como espesantes. (Harris 172-3)

Una parte importante de lo anterior puede ser detectado en la gastronomía mexicana. Reconociendo asimismo las múltiples contribuciones de las Naciones Originarias, el punto a destacar es que los paladares populares actuales de México y África Occidental poseen similitudes sorprendentes en las formas en que el arroz es preparado y consumido. Muchos platillos y salsas de mesa de África Occidental actuales, al igual que en México, son extremamente picantes. Esto revela que algunos textos culturales culinarios de ambos lados del Atlántico, poseen una serie de afinidades históricas incontestables.

Comparemos, por ejemplo, el *arroz jolofe* y el *arroz a la mexicana*, ambos son textos culturales nacionales con características que revelan profundas raíces. El *arroz jolofe* es uno de los platillos más populares de África Occidental. Sus ingredientes comunes son: carne sin grasa o pollo; sal y pimienta blanca molida; aceite vegetal para freír; caldo o (agua con cubitos de caldo trituradas); cebollas finamente picadas; ajo pelado y finamente picado; chiles finamente picados; y jitomates pelados en puré y/o pasta de jitomate; verduras picadas surtidas, por ejemplo, zanahorias, chicharos, champiñones y pimientos (dulces o picantes), arroz de grano largo; cilantro, lechuga, perejil y huevos duros para adornar.[[4]](#footnote-4) Las instrucciones de cocción son: Calentar el aceite en una sartén y freir los trozos de carne o de pollo hasta que estén dorados. Retirar la carne del aceite y añadirla al caldo en una olla grande. Dejarla cocer a fuego lento hasta que la carne comience a ablandarse, a continuación, retirar del fuego. Escurrir el exceso de aceite de la sartén dejando suficiente aceite para freír la cebolla, el ajo y los chiles hasta que estén dorados. Agregar los jitomates, o pasta de jitomate, la mitad de las verduras combinadas y caldo de la mezcla de carne. Revolver bien, ajustar la sazón y cocer a fuego lento de 5 a 7 minutos. Añadir las verduras a la mezcla de carne en la cacerola y cocinar a fuego lento. Por último, agregar el arroz de grano largo crudo. Colocar los vegetales restantes en la parte superior del arroz y continuar cocinándose a fuego lento hasta que el arroz absorba todo el caldo, esté suave y cocido, y la carne esté tierna. Servirse caliente, adornado con lechuga picada, el perejil o cilantro fresco y los huevos duros. (Hafner)

El *arroz a la mexicana* (o arroz rojo) es una de las maneras más populares para preparar y disfrutar del arroz en México y los Estados Unidos que tiene una gran población "hispana". Los ingredientes comunes son: jitomates maduros, caldo de pollo, aceite vegetal, cebolla finamente picada, zanahorias cortadas en cubitos, ajo picado, arroz de grano mediano, sal, laurel (algunas recetas utilizan comino y cilantro); chiles serranos, y chícharos frescos o congelados. El arroz a la mexicana se sirve en forma de sopa seca antes del platillo principal, o para acompañar pollo, pescado, carne u otros guisos. Las instrucciones de cocción son: cortar los jitomates por la mitad y retirar las semillas. Agregar los jitomates y las dos tazas de caldo en una licuadora y licuar. Colar en un tazón y reservar el líquido. Añadir suficiente caldo extra para hacer cuatro tazas de líquido. En una sartén grande, calentar el aceite a fuego medio-alto. Agregar la cebolla y la zanahoria y sofreír durante cuatro minutos hasta que la cebolla esté transparente. Agregar el ajo y saltear por un minuto. Agregar el arroz y cocinar hasta que esté ligeramente tostado, unos tres minutos. Agregar la mezcla de caldo con jitomate, revolver y dejar hervir. Añadir la sal, el laurel y el chile serrano. Bajar el fuego, tapar y cocinar a fuego lento hasta que el arroz esté tierno, aproximadamente 20 minutos. Retirar la sartén del fuego. Esparcir los chicharos en la parte superior del arroz, tapar y dejar reposar cinco minutos. Aflojar el arroz con un tenedor y transferir a un recipiente para servir. Para un arroz de color más vivo, agregar dos cucharadas de pasta de jitomate al añadir la sal, laurel y chile serrano.

*Arroz a la tumbada* (arroz estilo Veracruz) es otro platillo popular de arroz relacionado con el arroz jolofe. Los ingredientes y la preparación del arroz a la tumbada son los siguientes: aceite, arroz de grano mediano lavado y escurrido, cebolla picada, ajo picado, jitomates asados, pelados y sin semillas licuados, caldo de pescado, trozos de filetes de pescado crudo, camarón crudo sin cáscara desvenado; pulpo picado y cocido, cangrejos de caparazón blando, almejas lavadas y perejil picado. El arroz a la tumbada se prepara normalmente así:

En una cazuela de barro o en una olla de fondo grueso, calentar el [...] aceite. Agregar el arroz, la cebolla y el ajo y cocinar, revolviendo frecuentemente, hasta que el arroz se dore. Agregar los jitomates licuados y cocinar hasta que estén casi absorbidos por el arroz. Añadir el caldo de pescado, filetes de pescado, camarón, pulpo, cangrejos y almejas. Llevar a ebullición, reducir el fuego, tapar bien y cocinar a fuego lento hasta que el líquido se haya absorbido. Retirar la tapa, espolvorear con perejil picado, llevar la cazuela a la mesa y servir de ahí. (Arroz)

Paella a la mexicana es otro texto cultural fundacional realizado en el corredor Veracruz-Ciudad de México. Con algunas variaciones, sus ingredientes principales son: arroz, azafrán, aceite de oliva, pollo y caldo de pollo, carne de cerdo, tocino, chorizos, almejas, camarones, cangrejos, caldo de pescado, alcachofas, ejotes, chicharos, zanahorias, aceitunas, pimientos, cebollas y ajo. Alvarado, Tlacotalpan, Mandinga, El Conchal, Boca del Río, y el Puerto de Veracruz son algunas de las mecas de la *Paella a la mexicana*. En la Ciudad de México, uno puede encontrar excelente paella por toda la ciudad. Si este platillo fuera una pieza musical, sería posible detectar los ritmos africanos que a través de su apariencia, consistencia, aroma, sabor, y otros, comunican una historia (al igual que lo hacen el complejo del son musical en América Latina y el Rhythm Blues en los EE.UU.) de las respuestas más creativas y hermosas a la experiencia africana mexicana, que aunque única entre las culturas hermanas, es indudablemente afrodescendiente.

El arroz se sirve como parte de la comida principal del día, particularmente en las regiones del Centro y Sur de México, el Bajío, el Pacífico Sur y el Golfo, lo cual revela ciertos patrones de la africanización del área. Las comidas corridas (menú) en la Ciudad de México incluyen una sopa, una sopa seca (arroz o pasta), un guisado, frijoles y agua fresca (bebidas frías hechas de: arroz, tamarindo, jamaica, piña, sandía, melón, etc.). El arroz se puede añadir a caldos (caldo-y sopas de carne de res, pollo, cordero o pescado). En parte de las recetas mexicanas, el arroz se dora en grasa vegetal o animal y luego se le añade un sofrito (una mezcla de cebolla y ajo ligeramente fritos, generalmente con tomates y otras verduras, usado como una base para sopas y guisos) antes del caldo animal o vegetal que será absorbido para dar sabor al arroz. El arroz también se sirve como postre (arroz con leche), o como una bebida fría (horchata). Como postre, el arroz se cocina en leche con canela, pasas y azúcar (con algunas variaciones). Como bebida, se cocina el arroz con leche, agua y canela. Una vez cocido se hace puré y se cuela. El azúcar, la leche y el agua se añaden al gusto.

Las conexiones directas de la gastronomía del arroz entre México y África Occidental son innegables. Como se señaló anteriormente, el arroz no se convirtió en parte de la dieta española de algunas regiones sino hasta el siglo XIX. Por lo que se sabe, las personas de las Naciones Originarias desconocían el arroz, cebolla, ajo, cilantro, comino, zanahorias, chicharos y la técnica culinaria de freir. Las Naciones Originarias, también, si es que lo conocían, no consumían pollo como parte central de su dieta. Ya que el pollo pudo haber llegado por la ruta transahariana durante el primer milenio de nuestra era Cambridge 498), los africanos occidentales del siglo XVI antes de llegar a Nueva España (México) conocían y consumían el arroz y el pollo. El arroz era un alimento básico en la dieta de una gran parte de los africanos traídos de Senegambia y Guinea (La Costa del arroz) a la Nueva España en el siglo XVI. Los africanos del oeste conocían las cebollas, ajo, pollo, cilantro, zanahorias, chícharos, y el sofrito. Los africanos occidentales adoptaron de inmediato varios productos americanos como el cacahuate (maní), jitomates, maíz, cacao, chiles, aguacates, y piña, entre otros.

Durante el intercambio post-colombino (una ruta de doble sentido) otras tradiciones de África Occidental llegaron a México (y otros lugares de las Américas) durante el período colonial y se convirtieron en parte de la actual gastronomía mexicana, y gastronomías de otros países de América donde la influencia africana ha sido estudiada y reconocida. Las populares “comidas corridas” (menú) mencionadas antes son tradicionalmente acompañadas por una de la trilogía nacional de aguas frescas: horchata de arroz (bebida dulce de arroz), jamaica (roselle), o tamarindo. Las historias siguientes de la jamaica y el tamarindo pueden complementar y ser paralelas a la historia del arroz africano en México.

*The Cambridge World History of Food* (La Historia Cambridge de los alimentos mundiales) informa que la jamaica (sabdariffa Hisbiscus) es probablemente originaria de África Occidental y que es pariente cercana del quimbombó (okra). La jamaica también se denomina "rozelle", "Indian sorrel", "red sorrel", "sorrel de jamaica," y simplemente "sorrel". Los brotes tiernos y las hojas de la planta se comen crudos o como un vegetal cocido, y las flores (en realidad el cáliz), que constituyen la razón principal para el cultivo de la jamaica, se utilizan para hacer bebidas, jaleas, salsas, conservas y *chutneys* [salsas agridulces]. La jamaica fue introducida en Brasil en el siglo XVII, pero pudo haber llegado a las Indias Occidentales antes, ambas introducciones ocurrieron a través del comercio de esclavizados. (1844-5)

En cuanto al tamarindo, la misma fuente afirma ambiguamente: El tamarindo, un ingrediente básico en la salsa Worcestershire, tiene un nombre latino (Tamrindus indica) que ciertamente sugiere un origen hindú, pero el origen de la planta también es reclamado en el África. Su nombre, que proviene del árabe, Tamar-bindi, significa "dátil de la India." El tamarindo se cultiva desde tiempos remotos en la India, donde conserva un lugar en ceremonias formales hindúes. Debe de haber llegado a Europa en algún momento antes de que los españoles se trasladaran a América, ya que llevaron la planta a las Antillas y a México. (1865)

Los productores de *California Rare Fruit* informan, "El tamarindo es originario de África tropical y crece en forma silvestre en todo la región del Sudán. Fue introducido en la India hace mucho tiempo, se ha reportado como oriundo allí también. [...]. En algún momento durante el siglo XVI se introdujo en Estados Unidos y en la actualidad se cultiva ampliamente en México*. "The Encyclopedia of Fruits and Nuts”* (La Enciclopedia de Frutas y Nueces) reporta: “otras teorías sugieren que el tamarindo se originó en varios lugares de África incluyendo Madagascar y los países de África Oriental " (400).

"N'dakar" en jolofe, una lengua de la familia Níger-Congo que se habla en Senegal, Malí y Gambia en la actualidad, significa "árbol de tamarindo." Las conexiones entre el origen del árbol y la fruta y su uso específico como una bebida refrescante en México y África, y no en España, no debería ser descartada, sobre todo cuando la jamaica y tamarindo son dos de las tres bebidas nacionales “mexicanas”. La tercera es la horchata de arroz. Por lo tanto, la relación entre la presencia de los africanos del oeste y el arroz en México en el siglo XVI, además de los usos gastronómicos de la jamaica y tamarindo en la gastronomía nacional mexicana pueden observarse en conjunto con otros alimentos y prácticas alimentarias mexicanas de profundas raíces del África Occidental.

Con la luz de lo anterior, las semejanzas notables entre el "Mole Poblano" mexicano y el Mafe (un tipo de mole servido y comido en una amplia cama de arroz) senegalés necesitan ser estudiados. El autor del presente trabajo se enteró del Mafe por primera vez durante su visita a Dakar en diciembre de 2010.

El arroz, su cultivo y gastronomía llegaron de África Occidental en el siglo XVI a México junto con los jolofes, fulanis, tukolores, baga, y otros africanos occidentales traídos a la Nueva España durante el inicio de la época colonial española. Esto también es apoyado por las cuatro fuentes citadas en el primer párrafo de este estudio donde se reporta el cultivo del arroz en 1559. Aunque en su mayoría esclavizados, queda claro que los africanos no vinieron con las manos vacías y sin conocimientos culturales como se ha venido narrado en las historias oficiales de México y otros lugares de la diáspora africana.

Bibliografía

Aguirre Beltrán, Gonzalo. *La población negra de México. Estudio etnohistórico*. México, D.F.: Fondo, 1972 (1st ed. 1946).

Alegría, Ricardo E. *Juan Garrido, El conquistador negro en las Antillas, Florida, México y California.* San Juan: Centro de Estudios Avanzados de Puerto Rico y el Caribe, 2004 (1ª Ed. 1990).

“Arroz a la tumbada.” <http://www.recipelink.com/mf/31/30463>. 11 January 2011.

Awam, Ibn-al-. *Libro de Agricultura*. Clásicos agrarios. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1988 (1st translation 1802).

California Rare Fruit Growers. http://www.crfg.org/pubs/ff/tamarind.html . 10 January 2011.

*Cambridge World History of Food, The*. Cambridge: Cambridge UP, 2000.

Carney, Judith A. *Black Rice: The African Origins of Rice Cultivation in the Americas*. Cambridge: Harvard, 2001.

\_\_\_\_\_. “From Hands to Tutors: African Expertise in the South Carolina Rice Economy.” *Agricultural History*, Vol. 67, No. 3 (Summer 1993): 1-30.

\_\_\_\_\_. “Out of Africa: Colonial Rice History in the Black Atlantic.” *Colonial Botany: Science, Commerce, and Politics in the Early Modern World.* Eds. Londa Schiebinger and Claudia Swan. Philadelphia: U of Penn P., 2005.

\_\_\_\_\_. “ ‘With grains in her hair’: rice in colonial Brazil.” *Slavery & Abolition*, 25: 1. (2004): 1-27.

Chang, Te-Tzu. “Economic and Biological Importance of Rice.” *The Cambridge World History of Food*. Cambridge: Cambridge UP, (2000): 132-149.

*Colección de documentos inéditos relativos al descubrimiento, conquista y organización de las antiguas posesiones españolas de ultramar.* 2nd Series; Vol. II: I “Relaciones de Yucatán.” Madrid: Real Academia de la Historia, 1898.

del Río Moreno, Justo L. and Lorenzo E. López y Sebastián.”El trigo en la ciudad de México. Industria y cultivo de un cultivo importado (1521-1564).” *Revista Complutense de Historia de América*, 22. Madrid: Servicio de Publicaciones UCM, 1996.

Diouf, Sylviane A. *Servants of Allah:* *African Muslims Enslaved in the Americas*. New York: NYUP, 1998.

*Encyclopedia of Fruits and Nuts, The*. Eds. Jules Jenick et al. Cambridge: CUP, 2008.

Foolproof Mexican Rice (“Arroz Mexicano”). The Foodnetwork.http://www.

foodnetwork.com/recipes/marcela-valladolid/foolproof-mexican-rice-arroz-mexicano-recipe/index.html . 11 January 2011.

Frías Valenzuela, Marta Argelia, María Elena Malcara Herrera, Edgarad Martínez Gallardo Sánchez, and Monteserrat Sánchez Orozco. “La importancia del rescate de la comida barroca como arte culinario dentro de la gastronomía del estado de Puebla.” B.A. in Thesis. México, D.F.: IPN, 2001. <http://itzamna.bnct.ipn.mx:8080/dspace/bitstream/123456789/5407/1/Tesis%20%20Lic%20Monse%20Sanchez%20Orozco%20y%20Co.pdf>. 2 January 2011.

 “Galeón de Manila, El.” [http://www.loyola.tij.uia.mx/ebooks/historia\_baja/%5B10%5D%20%20%20El%20Gale%F3n%20de%20Manila.%20VI.pdf](http://www.loyola.tij.uia.mx/ebooks/historia_baja/%255B10%255D%20%20%20El%20Gale%25F3n%20de%20Manila.%20VI.pdf). 4 January 2011.

Hair, P.E.H. “Black African Slaves at Valencia, 1482-1516: An Onomastic Inquiry.” *History in Africa*, Vol. 7 (1980): 119-139.

Hafner, Dorinda. “Jollof Rice” Recipe. The Global Gourmet Main Page. From *A Taste of Africa*. http://www.globalgourmet.com/destinations/westafrica/

jollofrc.html#axzz1AjtTLc2V. 11 January 2011.

Harris, Jessica. “Same Boat, Different Stops: An African Atlantic Culinary Journey.” *African Roots/American Cultures: Africa in the Creation of the Americas*. Ed. Sheila Walker. Lanham: Rowman & Littlefield P., 2001.

“Historia del la paella.” <http://www.arrozsos.com/Articulos/ver/historia_de_la_paella>. 3 January 2011.

Humboldt, Alexander de. *Political Essay on the Kingdom of New Spain*. Vol. II. Translated from the Original French by John Black. London: Longman, Hurst, Rees, Orme and Brown; and H. Colburn, 1814.

Lipski, John. *A History of Afro-Hispanic Language: Five Centuries, Five Continents.* Cambridge: CUP, 2005.

Mendel, Janet. *Traditional Spanish Cooking*. London: Frances Lincoln Limited P,. 2006.

Official Mexican Rice History. Consejo Mexicano del Arroz. http://www.consejomexicanodelarroz.com/CMA/HISTORIA\_DEL\_ARROZ.html3 Juanuary 2011.

Olsen, Lois and Helen L. Eddy. “Ibn-al-Awam: A Soil Scientist of Moorish Spain.” *Geographical Review*, Vol. 33, No. 1 (Jan. 1943): 100-109.

“Oriza glaberrima.” *Jstore Plant Science*. <http://plants.jstor.org/upwta/2_618>. 2 January 2011.

“Paella: An Introduction to Spanish Paella.” <http://spanishfood.about.com/od/maincourses/a/paella.htm>. 3 January 2011.

Redondo, Brígido. “Negritud en Campeche: de la Conquista a nuestros Días.” *Presencia africana en México*. Ed. Luz María Martínez Montiel. México, D.F.: CONACULTA, 1994.

Sarla, N. and B.P. Mallikarhuna Swamy. “Oryza glaberrima: A source for the improvement of Oryza sativa.” *Current Science*, Vol. 89, No. 6. (2005): 955-963.

Smart. Ian I. *Amazing Connections: Kemet to Hispanophone Africana Literature*. Washington, D.C. Original World P., 1996.

Sotavento. [http://www.veracruzmexico.com.mx/blog/gastronomia-region-por-region veracruz-mexico.htm](http://www.veracruzmexico.com.mx/blog/gastronomia-region-por-region%20veracruz-mexico.htm) 1-9-2011.

Van Sertima, Ivan. “”The Moor in Africa and Europe.” *Golden Age of the Moor*. Ed. Ivan Van Sertima. New Brunswick: Transaction Publishers, 2007.

Villaseñor y Sánchez, Joseph Antonio. *Theatro americano: Descripción general de los Reynos y Provincias de la Nueva España y sus jurisdicciones*. Prologue, María del Carmen Velázquez. México, D.F.: Trillas, 1992.

1. La misma fuente explica: “Tradicionalmente, en México, el arroz se dora en aceite o manteca de cerdo con cebolla, ajo y sal antes de hervir. Hay varias maneras de preparar el arroz, tales como: blanco, rojo, negro, amarillo, estilo Puebla; jardinera y arroz a la tumbada (estilo Veracruz). El arroz se utiliza también para acompañar guisos, asados, ​​diferentes salsas, mole, y adobo. El punto de cocción adecuado, la textura y la consistencia es una verdadera controversia entre las familias y regiones. En el sureste de México, el arroz blanco se hace principalmente para acompañar el plato principal de la comida. En la ciudad de México y otras partes del centro de México el arroz se cocina generalmente rojo [con jitomates] y se sirve como una sopa seca después de la sopa aguada y antes del plato principal. Es común agregar un huevo frito al arroz, rebanadas de plátano y salsa, incluso mole.

En otros lugares de México, el arroz es parte del plato principal como el arroz con pollo o cerdo. En Oaxaca, el arroz con sabor de hojas secas de *chepil* es común. El arroz se come también con tripas de pollo picadas, orégano, chile y perejil; es un platillo para ocasiones especiales. Otro arroz festivo es el arroz guisado para fiesta: arroz rojo con trozos de costillas de cerdo, chiles serranos, perejil, chícharos y orégano. El arroz blanco se come en Veracruz con rebanadas de plátano frito, es típico en toda la región de Sotavento”. (Frías 60-61) [↑](#footnote-ref-1)
2. El comercio de Filipinas-Acapulco-Filipinas duró 242 años hasta 1815: “Manila fue el centro de una ruta comercial a donde llegaron productos procedentes de China, Japón, las islas del Pacífico, e incluso la India. La carga típica del Galeón de Manila o la Nao de China era: clavo, canela, pimienta, seda, terciopelo, rasos, tafetanes, cuerdas, copra, porcelana china, piezas delicadas de oro y piedras preciosas, madera tallada, ámbar, harina, espadas , etc., y en intercambio los chinos requirieron plata de la Nueva España, que necesitaban urgentemente para sus actividades comerciales”. (Galeón 93) [↑](#footnote-ref-2)
3. Los africanos occidentales estaban entre los colonos de Acapulco del siglo XVI. La probabilidad de que el arroz africano haya llegado con ellos a Acapulco y a la región debe ser contemplado. Se hace un llamado a los académicos de todas las disciplinas a participar en el estudio serio y sistemático de los parentescos de México con las varias naciones de África. Unos pocos granos de *oryza glaberrima* excavadas por antropólogos de sitios mexicanos del siglo XVI daría más pistas y orientaciones hacia la recuperación de nuestra memoria africana. [↑](#footnote-ref-3)
4. En los mercados de la ciudad de Mexico y de los pueblos el autor de este studio ha observado cazuelas de arroz a la Mexicana adornadas con huevos duros y cilantro picado. Se sirben tacos de arroz con huevo duro. [↑](#footnote-ref-4)