



Dirección de Medios de Comunicación

Boletín No. 676

15 de diciembre de 2025

ANALIZAN LA COCINA MASCOGA COMO PARTE DE LA IDENTIDAD AFRODESCENDIENTE

- Las investigadoras del INAH, Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, consideran importante visibilizar esta expresión cultural
- La ponencia se enmarcó en el XI Encuentro Internacional y Seminario Permanente de Cocinas

La importancia de visibilizar y revitalizar a la cocina mascoga para romper con el sentido monolítico con el que se ha presentado lo afro en México fue abordada en la conferencia *Afrodescendencia en México. Los mascogos, resignificando la identidad y resistir a través de la cocina.*

La ponencia de las investigadoras del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, se enmarcó en el XI Encuentro Internacional y Seminario Permanente de Cocinas, coordinado por ambas académicas y realizado de manera virtual del 2 al 4 de diciembre de 2025.

El tema fue presentado por Yesenia Peña, quien explicó que las diásporas mascogas que se asentaron en el territorio que ahora ocupa el estado de Coahuila fueron distintas a las de la población afrodescendiente de Veracruz, Guerrero y Oaxaca, porque se dio en el siglo XIX como resultado de desplazamientos que llegaron desde la centuria previa a la Florida española, hoy sureste de Estados Unidos.

Se trató de un espacio que era considerado refugio para personas que escapaban de la esclavitud de las colonias inglesas, y donde generaron alianzas y formas de convivencia con grupos seminoles.

Entre 1843 y 1850, comenzaron a llegar pequeñas oleadas de kikapúes, seminoles y mascogos, con la presión de ser referidos al *indian territory* en Oklahoma, quienes establecieron una estrategia de búsqueda de tierra y seguridad en el norte de México, cuyo gobierno les otorgó permiso para establecerse en territorio coahuilense como "guardafronteras", con la condición de traer paz en aquella región



frente a las incursiones de otros grupos tribales asumidos como enemigos, por lo que se les dotó de tierras e insumos para hacer vida.

Trajeron consigo sus memorias, conocimientos, técnicas y utensilios que compartían con otras diásporas, como el hacer lumbre a ras de tierra en espacios abiertos, el uso de aceros (calderos y sartenes con tapa de fierro fundido), el mortero alto con pilón, la ganadería y alimentos rituales como el caldo de espinazo de chivo, el cual se sirve en los sepelios, acompañados del *capeyuye*, canto espiritual hecho a capela y con las palmas de las manos.

Asimismo, “conservan un legado culinario que incluye platillos como el *soske*, elaborado con maíz quebrado en mortero y cocido con ceniza; el *tetapún*, pan de camote preparado con manteca de cerdo; el *domplet*, una sopa de pollo con pasta fresca de trigo, y empanadas hechas a doble fuego en sartenes de acero fundido, rellenas de calabaza, cajeta y mermeladas variadas”, expuso Peña Sánchez.

En la actualidad, la dieta mascoga integra recetas ancestrales y se vigoriza a partir de tradiciones culinarias norestenses, las cuales adoptaron y enriquecieron con ingredientes locales y técnicas propias. Así, comparten tamales, cabrito, panes fritos, frijoles en bola, el cortadillo y la discada, lo que evidencia siglos de adaptación al entorno de las diásporas e intercambios culturales.

Existe una activación cultural y económica que ha incentivado proyectos para conservar su traje tradicional, la fabricación de utensilios de madera, remedios naturales y transmitir su cultura a las nuevas generaciones, así como el desarrollo de emprendimientos asociados con la cocina tradicional y la elaboración de artesanías de venta local y municipal en Múzquiz, Coahuila.

“La cocina mascoga ha vivido en la intimidad de su comunidad y las cocineras tradicionales consideran que, al visibilizarla, se reclama la memoria colectiva, la dignidad y el papel activo de este grupo para el resto de la población afrodescendiente y la cultura mexicana”, refirió la antropóloga.

El cierre del XI Encuentro Internacional y Seminario Permanente de Cocinas contó con la presencia de Verónica Villa, del grupo ETC, y Gloria Sammartino, de la Red Calisas, ambas organizaciones coconvocantes del evento.



Con la participación de 13 países, entre ellos Colombia, Bolivia, Ecuador, El Salvador y México, el encuentro fue una trinchera de reflexión para compartir desafíos y solidaridades. “Un espacio para dignificar la labor incansable de las organizaciones civiles y de los movimientos, desde la parcela hasta el fogón”, finalizó Peña Sánchez.