

Análisis sociohistórico del consumo de la malanga como parte de la identidad afrodescendiente de Veracruz

*Sociohistorical analysis of malanga consumption as part of the
Afrodescendant identity of Veracruz*

Vianey Cortés González

Universidad Autónoma Metropolitana (UAM), México

Licenciatura en Historia

10° Trimestre

Licenciada en Derecho por la Universidad Veracruzana

[*vianeycortezglz@gmail.com*](mailto:vianeycortezglz@gmail.com)

RESUMEN: En esta investigación se analiza la comida desde un punto estructural como elemento definidor de la identidad y, específicamente, a partir del consumo y producción de la malanga en Veracruz, como parte de la construcción identitaria de la afro-mexicanidad de sus habitantes. De tal manera, desde la historia regional se analiza la convergencia de los alimentos con las costumbres, hábitos y tradiciones, es decir, cómo la cultura se ha reproducido en las formas de cocinar y la utilización de ingredientes que guardan una estrecha relación con la identidad de un pasado histórico que desde el mestizaje mantiene una raíz afro que se ha perpetuado y entremezclado para conformar la identidad del veracruzano.

PALABRAS CLAVE: Identidad; afrodescendencia; afro-mexicanidad; alimentos; estructura; historia regional.

ABSTRACT: In this research, food is analyzed from a structural point as a defining element of identity and, specifically, from the consumption and production of malanga in Veracruz, as part of the identity construction of the Afro-Mexican identity of its inhabitants. In this way, from regional history, the convergence of food with customs, habits and traditions is analyzed, that is, how culture has been reproduced in the ways of cooking and the use of ingredients that have a close relationship with identity. of a historical past that, since miscegenation, maintains an Afro root that has been perpetuated and intermixed to make up the identity of the Veracruz native.

KEY WORDS: Identity; Afro-descendant; Afro-Mexican identity; food; structure; regional history.



Introducción

El presente trabajo es un intento que pretende analizar el consumo de la malanga en Veracruz y su relación con el pasado afro, que mantiene una identidad propia. En este sentido, tenemos que la malanga (*colocasia esculenta*)¹, es un tubérculo que se ha exotizado en bebidas vendidas por empresas multinacionales, con la nomenclatura unívoca de taro, nombre proveniente de Asia, lugar de donde se remonta su origen.

A este respecto, indagaremos desde la historia regional el ¿Por qué el consumo de malanga es un signo representativo de una identidad afrodescendiente en Veracruz? Esto es, tenemos que el consumo de la malanga es indicador de una raíz identitaria inconsciente de afrodescendientes en Veracruz, pues se presume que la llegada de este producto fue simultáneo a la llegada de africanos esclavizados, durante la colonia española.

En este marco, para Arturo Taracena Arriola los historiadores regionales tienen como punto de partida “el análisis del espacio y el tiempo desde la actividad social producida por los humanos que los habitan y hacen posible. Tal actividad, se traduce por actos identitarios y procesos económicos y políticos”,² esto es, ver a Veracruz como una región, es imaginar el proceso de una construcción social en la historia, con ciertas características culturales propias.

De tal manera, desde el análisis de la comida y, en este caso, desde el consumo de la malanga, se puede hallar un pasado que forjó la identidad de grupos afrodescendientes, encontrando en Veracruz aspectos identitarios de afromexicanidad.

Por consiguiente, la invisibilidad y falta de reconocimiento que por siglos han sufrido los afrodescendientes en México permite acrecentar el interés por estas formas de vida que para la historia todavía siguen siendo temas poco explorados. Al respecto, para realizar la construcción de este regionalismo, habrá que insertar estas formas culturales y políticas en “procesos históricos en el mediano y largo plazo”,³ razón por la cual, no se ha establecido una temporalidad de estudio definida, pues son formas de vida y estructuras que han trascendido con el tiempo.

El objetivo general de esta investigación radica en explicar que el consumo de la malanga tiene un pasado afrodescendiente que mantiene parte de la identidad consciente o

¹ Yadelys Figueroa Aguila, Marilys Milián Jiménez y Yuniel Rodríguez García. “Mejoramiento, conservación y diversidad genética de la malanga (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) en Cuba”. *Cultivos Tropicales* 40, n°2 (2019): 3. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0258-59362019000200009.

² Arturo Taracena Arriola. “Región e Historia”. *Desacatos*, n°1 (1999): 1 <https://www.scielo.org.mx/pdf/desacatos/n1/n1a5.pdf>

³ Taracena, “Región e Historia”, 4.

inconsciente de los pueblos veracruzanos, esto es, a partir de analizar la comida como elemento identitario de las personas afrodescendientes, además de explicar el origen de la malanga y su relación con el consumo en lugares con alta población afrodescendiente, para así relacionar las raíces afrodescendientes en Veracruz con el consumo y producción de malanga.

I. Análisis identitario de la comida y la alimentación

La comida juega un papel importante en la consolidación de una identidad, esta puede ser nacional, como en México con el pozole, propio de las fiestas patrias; el mole, la conjugación de las dos culturas que se mestizaron en la figura del mexicano; o los tacos, globalmente conocidos y folklorizados. Así muchas naciones portan platillos o comidas propias que el mundo le reconoce.

Sin embargo, también hay una carga en la alimentación y la comida que socialmente puede transmitir un mensaje de “estatus, de género y de pertenencia a un grupo”,⁴ es decir, denota ciertos estigmas de consumo, como vender “experiencias” culinarias, o aludir a una condición de clase y, en este caso, a una imagen identitaria.

Esto es, el consumo común de ciertos alimentos trae consigo “condicionantes económicos, ecológicos, históricos y socioculturales”,⁵ en otras palabras, la comida es tiempo, lugar, región; es cultura y etnicidad; asimismo, representa relaciones de poder, pues diferencia quién tiene acceso a tal o cual comida, que conlleva a pensar que algunos sectores de la sociedad adquieren una mayor o deficiente nutrición.

También “genera ideologías, crea preferencias, prohibiciones, estructuras simbólicas en la regulación de los intercambios sociales”,⁶ un ejemplo profundo de esta situación recae en el hecho histórico de la caída de la Unión de Repúblicas Socialistas Soviéticas (URSS) y, específicamente, cuando la población rusa, celebró la inauguración de un McDonald’s en su territorio con filas y filas de consumidores en 1990,⁷ que simbólicamente rompe con la ideología anterior anticapitalista.

⁴ Sidney W. Mintz. *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. (México: CIESAS / CONACULTA / Ediciones de la Reina Roja, 2003), 53.

⁵ Gabriel Saucedo Arteaga et al., “Alimentación y poder estructural en afromexicanos de la Costa Chica y Veracruz. Hacienda, ranchos, ejidos, pueblos”. *Estudios Sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional* 33, n.º. 61 (2023): 5. <https://doi.org/10.24836/es.v33i61.1286>.

⁶ Saucedo, “Alimentación y poder estructural...”, 6.

⁷ Borís Yegórov, “Primer McDonald’s en la URSS”, *Russia Beyond*, 11 de marzo de 2022, <https://es.rbth.com/historia/82507-primer-mcdonalds-urss-fotos>.



Por otro lado, los sistemas alimentarios se consideran “dinámicos y frágiles, pueden desestructurarse/reestructurarse”.⁸ Al respecto, los autores hacen mención a la escasez y los fenómenos migratorios, como el caso de la población africana que llegó durante la colonia y distintas olas migratorias de los siglos XVIII y XIX, que a fuerza de sobrevivir, se adaptaron a la nueva forma de alimentación; además de que descubrieron nuevos alimentos, trajeron consigo distintas formas de alimentarse y de preparar platillos.

Aquí también agregaría que, un cambio importante en la alimentación tiene que ver con la irrupción de los alimentos procesados y ultra procesados que han traído las industrias multinacionales, además de que las personas de las ciudades no están cerca de producir lo que consumen, es decir, no cosechan su alimento, por lo que, es todavía más volátil dichos cambios de alimentación, donde la moda, dietas y distintas formas ideológicas, como el veganismo y vegetarianismo, modifican las estructuras alimentarias en espacios tan pequeños.

Para Eric Wolf, (citado por Gabriel Saucedo, *et. al.*), “el ejercicio del poder influye en el consumo de alimentos y las condiciones en que este ocurre”,⁹ esto es, “el poder estructural determina cómo la gente consigue sus alimentos, los hábitos, sus significados y el sistema alimentario general”.¹⁰ En este sentido, encaja la alimentación de las poblaciones afroamericanas de acuerdo con cómo se desarrolló la vida, el pasado histórico y las relaciones de clase en las hacienda y plantaciones.

Para concluir este apartado, las condiciones materiales permiten modificar la manera en que se desarrolla la alimentación y determina el acceso a los alimentos. Aunque también el distinto origen de las personas que llegaron a tierras americanas permitió diversificar la comida y la cultura, así tenemos que muchos de los alimentos que conocieron las “sociedades esclavistas”¹¹ fueron dadas a conocer gracias al quehacer asignado a mujeres esclavizadas y su forma de cocinar.

II. El origen de la malanga: una expresión de la afrocultura

La malanga (*colocasia esculenta*), también llamada taro, yautía, pituca, papa china, ocumo chino, dasheen¹², se dice que es originaria de la región Indo-Malaya, y se dispersó al este y

⁸ Saucedo, “Alimentación y poder estructural...”, 6.

⁹ Saucedo, “Alimentación y poder estructural...”, 6.

¹⁰ Saucedo, “Alimentación y poder estructural...”, 6.

¹¹ Mintz, *Sabor a comida, sabor...*, 57.

¹² Iván de Jesús Álvarez Hernández. “Canal de comercialización de la malanga que se produce en el municipio de Actopan y su área de influencia”. *Revista de Ciencia Administrativa* 6, n°especial (2017): 7 <https://www.uv.mx/iiesca/files/2018/07/VOLUMEN6-1.pdf>



sudeste de Asia, a las Islas del Pacífico y al este de Madagascar, desde donde se introdujo al Caribe y parte continental de América.¹³ A Veracruz también llegó en las embarcaciones de esclavos.¹⁴

Esta variedad taxonómica llegó a través de las Islas Canarias a Cuba,¹⁵ al respecto Mintz señala, que a principios del siglo XIX las personas esclavizadas de las plantaciones cultivaban sus propios alimentos en las tierras altas, entre ellos, camotes, yuca, maíz, plátanos, malanga, entre otros.¹⁶

Si bien el taro forma parte de la vida cultural de los países e islas del pacífico,¹⁷ también, desde su denominación en lengua bantú,¹⁸ malanga, integra la identidad alimentaria de los pueblos afrodescendientes de América Latina y del Caribe.

De tal manera, tenemos que las costumbres alimenticias se relacionan con las transformaciones sociales que los pueblos han vivido a lo largo de la historia.¹⁹ Los alimentos guardan una memoria, historia y relaciones que se encuentran marcados socialmente, transmiten significados y recorridos identitarios, así como la idea de comunidad, solidaridad y vínculos sociales.²⁰

Por tal razón, el analizar el origen y tránsito de la malanga y su adaptación al sistema alimentario de los africanos esclavizados que llegaron a territorio latinoamericano, permite comprender por qué el consumo de este tubérculo perdura en las costumbres de alimentación de muchas poblaciones, no sólo afromexicanas, sino de las Antillas y del Caribe.

Así tenemos que, para algunos estudiosos de las ciencias agrónomas y administrativas, la malanga en Veracruz “permaneció por varios siglos en las orillas de los río y arroyos como planta silvestre (malanga criolla)”²¹ o que “se enmarca dentro de los

¹³ Figueroa, Milián y Rodríguez, “Mejoramiento, conservación y diversidad...”, 3.

¹⁴ Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. “Promueve Agricultura cultivo de malanga en beneficio de productores del sur sureste del país”. *Comunicado*, 13 de enero de 2023. <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/promueve-agricultura-cultivo-de-malanga-en-beneficio-de-productores-del-sur-sureste-del-pais#:~:text=La%20malanga%20es%20una%20de,en%20las%20embarcaciones%20de%20esclavos.>

¹⁵ Figueroa, Milián y Rodríguez, “Mejoramiento, conservación y diversidad...”, 3.

¹⁶ Mintz, *Sabor a comida, sabor...*, 57.

¹⁷ Mintz, *Sabor a comida, sabor...*, 64-65.

¹⁸ Real Academia Española. “Malanga”. *Diccionario de la lengua española*, (2023). <https://dle.rae.es/malanga>.

¹⁹ Antonia Cava, “La cultura del gusto. La alimentación entre representaciones y conexiones”. *Barataria. Revista Castellano-Manchega de Ciencias Sociales*, n°26 (2019): 122. <https://www.redalyc.org/journal/3221/322161687007/html/>.

²⁰ Cava, “La cultura del gusto...”, 124.

²¹ Nancy Nazario Lezama et al., “Producción y comercialización de malanga (*colocasia esculenta* (L.) Shott) en Actopan, Veracruz, México: Perspectiva de cadena de valor. *Agroproductividad* 13, n°5 (2020): 60. <https://doi.org/10.32854/agrop.vi.1660>.



productos exóticos, no tradicionales”,²² y enfatizan que fue hasta las décadas 1970 y 1980 que se incentivó su producción comercial.²³ Estas apreciaciones dejan de lado la parte cultural de las comunidades que se han servido de la malanga para preparar distintas recetas y guisados, pues no sólo era una yerba de río, sino conformaba su alimentación.²⁴

III. Raíces Afrodescendientes de Veracruz y su vínculo con la producción de malanga.

De acuerdo con la Comisión Nacional de Derechos Humanos (CNDH), se tiene por afrodescendiente, a aquellas personas y pueblos que descienden de la diáspora africana en el mundo. Para América Latina y el Caribe, este concepto se relaciona a las culturas negras de las personas africanas esclavizadas, quienes llegaron por el Atlántico como parte del comercio de personas desde el siglo XVI al XIX.²⁵

Así tenemos que la trata de negros “siguió las etapas de la evolución del comercio colonial”.²⁶ A Veracruz comenzaron a llegar en 1519, en los navíos de Hernán Cortés; algunos en calidad de libres y, muchos otros como esclavos o sirvientes domésticos. Ya para los siglos XVII y XVIII, el comercio de esclavos estaba establecido y arribaron barcos negreros de tratantes ingleses, portugueses u holandeses, que se dedicaban a comprar o los cazar africanos y los trasladaban hacia el mar Caribe y las Antillas, para distribuirlos en las colonias de la Nueva España.²⁷

De modo que Veracruz, al ser el principal puerto en la época colonial, tuvo una vasta población de origen africano, hecho que se puede observar en distintas expresiones culturales, como el son jarocho del Sotavento, bailes como el fandango, en la comida destaca el consumo del plátano y tubérculos como la mandioca, el ñame, la malanga, además de menudencias del cerdo como la moronga y el mondongo.

Asimismo, en los nombres de algunos poblados como Mocambo, Mandinga, Matosa, Mozombo, ²⁸ y no decir del municipio de Yanga, se encuentra la memoria de este

²² Álvarez, “Canal de comercialización...”, 8.

²³ Nazario, “Producción y comercialización...”, 60.

²⁴ Véase: TeleUV. “Capítulo 2. Ciudad y Puerto de Veracruz, primera parte. Veracruz Afrodescendiente”. Vídeo de Youtube, 24:11, publicado el 03 de septiembre de 2021. <https://youtu.be/zgBmw-wqQnA?list=PLIUi5F-vJTkNTsu7qYJAniwQD8Rgh8zCc>

²⁵ Helen Patricia Peña Martínez (coord.). *Afrodescendientes en México. Protección Internacional de sus Derechos Humanos*, (Ciudad de México, CNDH, 2016) 8.

²⁶ Gonzalo Aguirre Beltrán. “La población negra de México. Estudio etnohistórico”. *Lecturas Históricas Mexicanas*, (México, Históricas UNAM, 1946), 688. https://historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/lecturas/T4/LHMT4_071.pdf

²⁷ TeleUV. “Capítulo 2. Ciudad y Puerto...”, 24:11.

²⁸ María Elisa Velázquez y Gabriela Iturralde Nieto. *Afrodescendientes en México. Una historia de silencio y discriminación*, (México, CNDH / INAH, 2016), 27.

pasado afro. Incluso en el vocabulario estas raíces afloran con la utilización de palabras como bamba, bembón, timba, chamba, timbón, ñengo, marimba, entre otras que forman parte del argot cotidiano.

Es importante señalar que hubo otras oleadas migratorias debido a los procesos económicos del país, así, durante el siglo XIX, Veracruz fue punto de arribo para trabajadores libres de origen africano de las compañías inglesas y francesas²⁹ y, para el siglo XX las petroleras estadounidenses también utilizaron mano de obra afrocaribeñas,³⁰ principalmente provenientes de Cuba, Jamaica y Haití.³¹

En cuanto a la producción de la malanga, el municipio de Actopan tiene una superficie agrícola de 17,615 ha., de las cuales 402 ha. son producción de este cultivo, y representa el 68.8% a nivel nacional. Cabe señalar que el Estado, con sus principales municipios productores, como Paso de Ovejas, La Antigua, Puente Nacional, Úrsulo Galván, junto con Actopan, representan el 84.80 % de la producción total nacional (577 ha.)³²

Al respecto, en Coyolillo, congregación perteneciente al municipio de Actopan, encontramos una de las más representativas poblaciones que, desde finales del siglo XX, comenzó un proceso de reidentificación afrodescendiente, folklorizando ese pasado negro³³ a partir de la celebración un carnaval afromestizo³⁴ donde elaboran máscaras alusivas, además de portar prendas de vestir floreadas y coloridas.

Cabe señalar que, en este carnaval, la población prepara una especie de pan, llamado torta de plátano, pero a falta de éste o para dar diversidad, lo elaboran con malanga. En este sentido la malanga ha sido parte del alimento cotidiano o ceremonial³⁵ de la región. Así, en Veracruz se pueden hallar distintos platillos³⁶ preparados con este tubérculo como

²⁹ Velázquez, *Afrodescendientes en México...*, 28.

³⁰ Velázquez, *Afrodescendientes en México...*, 28.

³¹ Odile Hoffmann, “De “negros” y “afros” en Veracruz”, en *Atlas del patrimonio natural, histórico y cultural de Veracruz: tomo 3*, coord. por Enrique Florescano y Juan Ortiz Escamilla. (Xalapa: Patrimonio cultural Gobierno del Estado Veracruz / Universidad Veracruzana, 2010), 132.

³² Nazario, “Producción y comercialización...”, 60

³³ Hoffmann, “De “negros” y “afros” en Veracruz”, 139.

³⁴ Véase: TeleUV. “Capítulo 8. La huella africana en los carnavales afromestizos. Veracruz Afrodescendiente”. Video de Youtube, 27:08, publicado el 07 de noviembre de 2021. <https://youtu.be/QXydCNDZxV4?list=PLIUi5F-vJTkNTsu7qYJAniwQD8Rgh8zCc>.

³⁵ Eddie Zaletas, “La sazón afromestiza de Veracruz”, *Food & Wine en español*, 06 de octubre de 2020. <https://foodandwineespanol.com/secciones/actualidad/un-viaje-por-el-afrocaribe-de-veracruz/>.

³⁶ Larousse de cocina, “Malanga o makal”, *Diccionario gastronómico*, (2024), <https://laroussecocina.mx/palabra/malanga-o-makal/>

en los Tuxtlas, donde se preparan tortillas de malanga, caldo de res con verduras, malanga y plátano, malanga frita elaborada como botana.³⁷

En el recetario regional *Comer bien a lo Veracruz sano* hallamos varias recetas donde la malanga es circunscripta como ingrediente típico de la región centro y olmeca del Estado,³⁸ entre ellas encontramos las croquetas o tortitas de malanga rellenas de queso³⁹ proveniente de Minatitlán, tostadas de ceviche de malanga⁴⁰ de Rinconada, crema llanera⁴¹ que incluye malanga y jinicuil de Tlalixcoyan y la tarta de malanga⁴² de Actopan.

Por ser una mata que crece en clima tropical requiere de mucha agua para su desarrollo. Las cifras y datos sólo contemplan el monocultivo comercial de la malanga, aunque su importancia cultural se basa en el cultivo familiar o local de autoconsumo, donde las recetas⁴³ se han ido enseñando entre generaciones y guardan un pasado identitario que se ha resignificado con el reconocimiento la negritud de la región.

Reflexiones finales

Con este trabajo de investigación llegué a varios puntos de reflexión: por un lado, es muy interesante cómo la comida puede ser un punto de análisis para comprender la identidad de las sociedades, esto, desde un punto de vista histórico-cultural o social-estructural.

Asimismo, la metodología de la historia regional es preponderante para comenzar a recuperar este tipo de memorias de las localidades, pues aunque existe un amplio territorio en la región que estudié, converge a lo largo del territorio veracruzano un pasado afromestizo, Hoffman señala que fue gracias a la permisividad y libertad que los negros tuvieron en Veracruz, hecho que posibilitó que por un lado la cultura negra fuera integrada, subsumida, minimizada o reivindicada, pues “no pasa inadvertida y no se puede negar”.⁴⁴

Por otro lado, esto conlleva a que, al haber tanta integración de lo afro, la identidad se desvanezca entre los demás elementos propios de la cultura indígena o mestiza, dejando de ser un grupo separado de los demás sectores sociales, empañando esta “raíz” cultural, no haciendo posible su reconocimiento. Así, después de la independencia, la negritud se

³⁷ Zaletas, “La sazón afromestiza de Veracruz”.

³⁸ Secretaría de Educación del Estado de Veracruz, *Recetario regional. Vol. 2: Comer bien a lo Veracruz sano*, (Ciudad de México: Secretaría de Educación del Estado de Veracruz / Nestlé México, 2016) <https://sev.gob.mx/educacion-basica/esvisa/wp-content/uploads/sites/11/2018/09/%E2%80%99CComiendo-Bien-a-lo-Veracruz-Sano.-Volumen-2%E2%80%9D..pdf>

³⁹ Secretaría de Educación del Estado de Veracruz, *Recetario regional. Vol. 2*, 6.

⁴⁰ Secretaría de Educación del Estado de Veracruz, *Recetario regional. Vol. 2*, 14.

⁴¹ Secretaría de Educación del Estado de Veracruz, *Recetario regional. Vol. 2*, 35.

⁴² Secretaría de Educación del Estado de Veracruz, *Recetario regional. Vol. 2*, 101.

⁴³ Véase anexo 1.

⁴⁴ Hoffmann, “De “negros” y “afros” en Veracruz”, 132.

borró de la historia y, con la construcción de una identidad nacional, ya en el siglo XX, se pensó en la recuperación del pasado glorioso prehispánico indígena, pero nunca en esta tercera cultura que es parte de las identidades del país.

No es sino hasta el año 2019 que se inserta el reconocimiento como afromexicanos a las personas, pueblos y comunidades afrodescendientes como parte de una nación pluricultural con la adición del Apartado C, al Artículo 2 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.⁴⁵

Por otro lado, es importante identificar que, en el proceso de mestizaje, las mujeres cumplieron un papel significativo, primero adaptando y trayendo las formas de cocinar y sazonar los alimentos, con los ingredientes que tenían a la mano en el lugar al que llegaron. Y segundo, esto no es exclusivo de las mujeres afrodescendientes pues, existieron relaciones de amasiato, concubinato o raptó de las mujeres, que permitió conjugar las tres culturas, pues muchos elementos indígenas se entremezclaron con los europeos y con la preparación de alimentos, que son de las comunidades afro, es decir, de ello es fruto parte de la identidad actual afromexicana.

⁴⁵ Comisión de Derechos Humanos de la Ciudad de México, “Reconocimiento constitucional federal de las personas, pueblos y comunidades afromexicanas, subsana deuda histórica para su inclusión”, *Boletín 134/2019*, 1 de agosto de 2019. <https://cdhem.org.mx/2019/08/reconocimiento-constitucional-federal-de-las-personas-pueblos-y-comunidades-afromexicanas-subsana-deuda-historica-para-su-inclusion/>.



Anexo 1. Malanga y recetas gastronómicas



Planta de malanga



Pan de malanga



Croquetas de malanga



Caldo de res con verduras y malanga



Botana de malanga frita



Fuentes de consulta

- Aguirre Beltrán, Gonzalo. “La población negra de México. Estudio etnohistórico”. *Lecturas Históricas Mexicanas*, México: Históricas UNAM, 1946. https://historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/lecturas/T4/LHMT4_071.pdf.
- Álvarez Hernández, Iván de Jesús, “Canal de comercialización de la malanga que se produce en el municipio de Actopan y su área de influencia”, *Revista de Ciencia Administrativa* 6, n°Especial, (2017): 1-29 <https://www.uv.mx/iiesca/files/2018/07/VOLUMEN6-1.pdf>
- Cava, Antonia. “La cultura del gusto. La alimentación entre representaciones y conexiones”. *Barataria. Revista Castellano-Manchega de Ciencias Sociales*, n°26 (2019): 121-133. <https://www.redalyc.org/journal/3221/322161687007/html/>.
- Comisión de Derechos Humanos de la Ciudad de México, “Reconocimiento constitucional federal de las personas, pueblos y comunidades afromexicanas, subsana deuda histórica para su inclusión”, *Boletín 134/2019*, 1 de agosto de 2019. <https://cdhcm.org.mx/2019/08/reconocimiento-constitucional-federal-de-las-personas-pueblos-y-comunidades-afromexicanas-subsana-deuda-historica-para-su-inclusion/>.
- Figuroa Aguila, Yadelys, Marilys Milián Jiménez y Yuniel Rodríguez García, “Mejoramiento, conservación y diversidad genética de la malanga (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) en Cuba”. *Cultivos Tropicales* 40, n°2 (2019): 1-27. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0258-59362019000200009.
- Hoffmann, Odile. “De “negros” y “afros” en Veracruz”. En *Atlas del patrimonio natural, histórico y cultural de Veracruz: tomo 3*, coord. por Enrique Florescano y Juan Ortiz Escamilla. Xalapa: Patrimonio cultural Gobierno del Estado Veracruz / Universidad Veracruzana, 2010.
- Larousse de cocina, “Malanga o makal”, *Diccionario gastronómico*, (2024), <https://laroussecocina.mx/palabra/malanga-o-makal/>.
- Mintz, Sidney W. *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CIESAS / CONACULTA / Ediciones de la Reina Roja, 2003.
- Nazario Lezama, Nancy, Ezequiel Arvizu, Yessica Mayett, et al., “Producción y comercialización de malanga (*colocasia esculenta* (L.) Shott) en Actopan, Veracruz,



- México: Perspectiva de cadena de valor”. *Agroproductividad* 13, n.º 5 (2020): 59-64. <https://doi.org/10.32854/agrop.vi.1660>.
- Peña Martínez, Helen Patricia (coord.). *Afrodescendientes en México. Protección Internacional de sus Derechos Humanos*. Ciudad de México, CNDH, 2016.
- Real Academia Española. “Malanga”. *Diccionario de la lengua española*, (2023). <https://dle.rae.es/malanga>.
- Saucedo Arteaga, Gabriel, Élica Paola Ruíz Ríos, Salvador Ortíz Gutiérrez, et al., “Alimentación y poder estructural en afromexicanos de la Costa Chica y Veracruz. Hacienda, ranchos, ejidos, pueblos”. *Estudios Sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional* 33, nº61 (2023): 1-31. <https://doi.org/10.24836/es.v33i61.1286>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. “Promueve Agricultura cultivo de malanga en beneficio de productores del sur sureste del país”. *Comunicado*, 13 de enero de 2023. <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/promueve-agricultura-cultivo-de-malanga-en-beneficio-de-productores-del-sur-sureste-del-pais#:~:text=La%20malanga%20es%20una%20de,en%20las%20embarcaciones%20de%20esclavos>.
- Secretaría de Educación del Estado de Veracruz, *Recetario regional. Vol. 2: Comer bien a lo Veracruz sano*. Ciudad de México: Secretaría de Educación del Estado de Veracruz / Nestlé México, 2016. <https://sev.gob.mx/educacion-basica/esvisa/wp-content/uploads/sites/11/2018/09/%E2%80%9CComiendo-Bien-a-lo-Veracruz-Sano.-Volumen-2%E2%80%9D.pdf>.
- Taracena Arriola, Arturo. “Región e Historia”. *Desacatos*, n.º1 (1999): 1 -9 <https://www.scielo.org.mx/pdf/desacatos/n1/n1a5.pdf>
- TeleUV. “Capítulo 2. Ciudad y Puerto de Veracruz, primera parte. Veracruz Afrodescendiente”. Vídeo de Youtube, 24:11. Publicado el 03 de septiembre de 2021. <https://youtu.be/zgBmw-wqQnA?list=PLIUi5F-vJTkNTsu7qYJAniwQD8Rgh8zCc>
- TeleUV. “Capítulo 8. La huella africana en los carnavales afromestizos. Veracruz Afrodescendiente”. Vídeo de Youtube, 27:08. Publicado el 07 de noviembre de 2021. <https://youtu.be/QXydCNDZxV4?list=PLIUi5F-vJTkNTsu7qYJAniwQD8Rgh8zCc>.
- Velázquez, María Elisa y Gabriela Iturralde Nieto. *Afrodescendientes en México. Una historia de silencio y discriminación*. México, CNDH / INAH, 2016.

Yegórov, Borís, “Primer McDonald’s en la URSS”, *Russia Beyond*, 11 de marzo de 2022,
<https://es.rbth.com/historia/82507-primer-mcdonalds-urss-fotos>

Zaletas, Eddie. “La sazón afroestiza de Veracruz”. *Food & Wine en español*, 06 de octubre
de 2020. <https://foodandwineespanol.com/secciones/actualidad/un-viaje-por-el-afrocaribe-de-veracruz/>