

■ Manos a la obra

Sesión
2

El mestizaje cultural

Los 300 años de etapa colonial dieron origen al mestizaje cultural, caracterizado por conciliar y armonizar elementos de diferentes culturas, produciendo nuevas expresiones religiosas, artísticas, culturales y políticas, que se arraigaron en la mentalidad, las prácticas y las costumbres de muchos mexicanos a lo largo de diferentes épocas. Varios factores fueron decisivos para que esto sucediera: el dinamismo del comercio, la evangelización, la trata de esclavos traídos desde África y Asia, las manifestaciones culturales tanto de los pueblos originarios, como de la gente venida de fuera, así como la actividad artística e intelectual desarrollada en Europa y propiciada por las élites novohispanas.

El proceso de mestizaje cultural que se vivió en el periodo virreinal hoy está presente en muchos platillos típicos de nuestro país, en vestuarios regionales, en la arquitectura colonial, así como en muchas de nuestras costumbres y leyendas.

Para conocer más sobre el mestizaje cultural, observa el recurso audiovisual [Celebraziones ancestrales](#).



Actividad 2

Mexicanos afrodescendientes

La cultura de las comunidades afrodescendientes mexicanas, ubicadas en estados como Veracruz, Guerrero, Oaxaca, Chiapas o Coahuila, es una de las herencias culturales del periodo virreinal.

1. Con todo el grupo, observen las imágenes de esta página.
 - a) Comenten sobre cuál creen que sea el tema o propósito de esas manifestaciones culturales.
 - b) Señalen si conocen alguna que se asemeje a las que observan en las imágenes.
 - c) Intercambien ideas sobre lo que conocen de la comunidad afrodescendiente en México.
 - d) Investiguen sobre las influencias de origen africano que forman parte de la cultura mexicana y escríbanlas en su cuaderno. Tengan en cuenta aspectos como:
 - Lenguaje
 - Danzas o música
 - Alimentación
 - Vestimenta



Carnaval de Coyolillo, Veracruz.



Son de artesa, Guerrero.



La cocina mexicana



Figura 2.67 Pollo en mole poblano. Este platillo, de los más representativos de México, es la suma de cinco siglos de tradición culinaria, pues en él convergen ingredientes prehispánicos, árabes, españoles y hasta orientales, como las especias.

Durante la primera mitad del siglo XVI se comenzaron a crear varios de nuestros platillos típicos. El intercambio de ingredientes, técnicas e instrumentos de cocina entre los conquistadores, los indígenas americanos, los esclavos traídos desde África y los comerciantes asiáticos dio como resultado algunos de los platillos del México actual. Así, el mole (que en náhuatl significa “salsa”), sería impensable sin los diferentes chiles, el chocolate, los cacahuates y las semillas de calabaza, originarios todos de Mesoamérica, las almendras y las pasas del Medio Oriente, el anís del Mediterráneo y la canela de Asia Oriental (figura 2.67).

El Día de Muertos

En el calendario mexicana, durante la veintena del *Xocotl huetzi* se realizaba el *huey miccailhuatl*, “gran fiesta de los muertos”. Con la influencia del catolicismo, traído por los españoles, se fusionaron elementos de las festividades prehispánicas y católicas. En la actualidad, en el Día de Muertos se colocan altares con comida, pan, y flor de cempasúchil, entre otros elementos.

Leyendas

Son relatos que no tienen autor, son colectivos y sociales y han pasado de boca en boca a través de generaciones. Durante la época colonial, varias leyendas se volvieron populares y han llegado hasta nuestros días, por ejemplo, “La Llorona”, “La Mulata de Córdoba” y “La mano en la reja”.

Actividad 3

Un rico platillo

La gastronomía es un ejemplo de cómo la cultura mexicana es el resultado de la integración de varias culturas.

1. En tu casa, investiga la lista de ingredientes de un platillo tradicional. Después, copia y completa en tu cuaderno la siguiente tabla.
2. En equipos, comparen sus tablas y comenten estas preguntas.
 - a) ¿Qué diferencias y similitudes hay entre los ingredientes de sus platillos tradicionales?
 - b) ¿Cuál es el origen de sus ingredientes?
3. En grupo comenten en qué otros elementos, aparte de la cocina, se puede identificar el mestizaje cultural.

Ingredientes	Origen



Si te es posible, consulta en tu biblioteca escolar el libro *Yo Tan K'op. Corazón de la palabra*, de Regina Tattersfiel e Ilán Rabchinsky. En él encontrarás textos en español y tseltal, además de fotografías sobre las costumbres, leyendas, ceremonias y tradiciones de las comunidades de los Altos de Chiapas.