

ARTÍCULO ESPECIAL

Centro de Antropología

ANTECEDENTES ETNOHISTÓRICOS DE LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL EN CUBA

Niurka Núñez González¹ y Estrella González Noriega¹

RESUMEN

Se ofrece un apretado esbozo de los procesos étnicos que dieron origen al pueblo cubano, vistos en su evolución histórica, y en su vinculación con la conformación del sistema alimentario. Aunque se reconoce la impronta básica del elemento hispánico y el africano, se trata de lograr un acercamiento a la influencia que en la esfera de la alimentación corresponde no sólo a éstos, sino a cada uno de nuestros antecedentes formativos.

Descriptor DeCS: ALIMENTACION; ETNOLOGIA; ANTROPOLOGIA CULTURAL; CUBA.

Las particularidades etnográficas en las comidas en su mayor parte se derivan de una tradición étnica establecida históricamente, lo que hace imprescindible, sobre todo en un caso como el cubano, tratar de esclarecer la participación que en esta esfera corresponde a cada uno de nuestros antecedentes formativos. Esta temática se ubica entre los objetivos centrales del estudio antropológico de la alimentación.¹

Los principales antecedentes étnicos de nuestro pueblo fueron el hispánico y el africano -y fueron ellos, sobre todo el primero, los que moldearon en lo fundamen-

tal los hábitos alimentarios del cubano. No obstante, en el apretado esbozo histórico que se ofrece a continuación, se intenta rastrear además otros componentes que también confluieron en la formación del pueblo cubano, y su posible influencia en la alimentación.

COMPONENTE ABORIGEN

La población indígena de Cuba fue sometida, desde los inicios de la conquista y colonización de la isla, a un proceso de

¹ Investigadora Agregada.

exterminio que llevó a su pronta desaparición como etnos propiamente dicho ya en el siglo xvi; sus restos poco a poco se diluyeron en la nueva población. No obstante, el aporte indígena en algunas esferas de la cultura cubana, y en particular en la alimentación, es innegable.²

Así, en los primeros tiempos, los españoles se vieron obligados a adoptar algunas costumbres indígenas, con la yuca como principal elemento por su utilización en la elaboración del casabe -sustituto del pan- y el consumo de los alimentos que ofrecía la isla: otros tubérculos, maíz, algunas variedades de frijoles, frutas, etc. Además, pescados y otros productos del mar y las carnes de los animales que habitualmente consumían los indígenas: iguanas, jutías, cocodrilos, diferentes aves. Algunos de estos alimentos más tarde fueron rechazados; pero otros pasaron a ocupar un importante lugar en la alimentación no sólo de la nueva población, sino también de otros pueblos del mundo, como la propia yuca y el casabe, o el maíz. El abundante uso del ají como condimento en nuestra cocina, así como la forma de asar en parrilla, la "barbacoa" indígena, son considerados influencia aborigen.

COMPONENTE HISPÁNICO

Desde el mismo momento de la conquista el español trajo consigo los animales domésticos de que carecía la isla, y que en Cuba se reprodujeron con gran rapidez. Luego fueron introducidos en distintas épocas diferentes cultivos -originarios de diversas regiones del mundo-, entre los cuales serían de resaltar la caña de azúcar, el arroz, algunas variedades de leguminosas, múltiples hortalizas y tubérculos, frutas, especias, el trigo, el café, el cacao, la papa. Poco a poco se impuso el

modelo de alimentación de los conquistadores, reforzado además con la importación de los productos a que estaban acostumbrados, como la harina de trigo, los aceites, los vinos. Del predominio de la dieta aborigen se pasó a una dieta basada en el arroz, los frijoles, las carnes, la leche, el huevo. Pero ya lo encontrado en la isla había sido incorporado. El ajiaco aborigen, por ejemplo, se fusionó con la olla española, al agregársele las carnes de cerdo y de res, y más tarde otras viandas de origen africano. Los tubérculos y el maíz se incluyeron en platos de la cocina española, en potajes y diferentes guisos. Los garbanzos y las habas, tradicionales de España, fueron sustituidos casi completamente en Cuba, con el transcurso del tiempo, por las judías, los frijoles colorados y los negros, pero ya preparados en potajes al uso español. Y no sólo en Cuba, sino también aunque en menor medida, en algunas regiones de la propia España.

Después de la desaparición de la población indígena, a mediados del siglo xvi, y hasta finales del xviii, la población blanca de origen español en Cuba siempre fue mayoritaria. Entre otras causas, por las constantes inmigraciones que llegaron a la isla a lo largo del tiempo, tanto espontáneamente desde la Península, como forzadas por los diferentes acontecimientos políticos que sacudían a la metrópoli. Como ejemplo de estas últimas se puede mencionar, a mediados del siglo xvii, la provocada por la ocupación inglesa de Jamaica. Buena parte de la inmigración, y dentro de ella básicamente la de origen canario -mayoritaria por las relaciones privilegiadas existentes entre Islas Canarias y la colonia-, pasó a formar parte de los pequeños agricultores dedicados en gran medida al cultivo del tabaco, sobre todo en Pinar del Río, La Habana, Las Villas y algunas zonas de Oriente.³

La distribución de la población -mayor concentración en occidente que en oriente- se correspondía con el desarrollo económico más acelerado del primero, a partir del núcleo urbano habanero, vinculado en sus inicios al exclusivismo comercial impuesto por España.

A finales del siglo XVIII y principios del XIX, el temor al número creciente de esclavos, su encarecimiento por los riesgos de la trata -ilegal a partir de 1820-, trajeron consigo la búsqueda de alternativas, entre las cuales estuvo el intento de fomentar la colonización blanca de algunos territorios. También en este período llegaron a Cuba oleadas de inmigrantes de origen español, desplazados de los territorios perdidos por la corona (de la Florida y Luisiana, Santo Domingo y, más tarde, de las antiguas colonias de América Latina), quienes ocuparon regiones antes apenas habitadas del centro y oriente del país. La inmigración de España se mantiene a lo largo del siglo XIX y toda la primera mitad del XX, incorporándose a la ya rica amalgama que constituía el pueblo cubano.

COMPONENTE AFRICANO

Es posible suponer que ya con Velázquez pasaron a Cuba los primeros negros, que habrían sido traídos de España. La importación de esclavos africanos fue poco significativa hasta finales del siglo XVI, cuando comenzó a aumentar con el nacimiento de la industria azucarera y el establecimiento de los primeros ingenios.

A partir de entonces la esclavitud en Cuba tuvo un lento ascenso, acorde con el limitado desarrollo económico del país. La mayoría de los esclavos introducidos iba a parar a La Habana y sus alrededores, cen-

tro de la vida económica, política y cultural de la isla, y donde se encontraba la industria azucarera, destino fundamental del trabajo esclavo. La industria tabacalera y la ganadería empleaban pocos de ellos, y eran, sobre todo la segunda, las actividades económicas más importantes de otras regiones del país.⁴

La introducción de esclavos experimentó un brusco aumento a partir de la ocupación inglesa de La Habana, cuando en un corto período se importaron numerosos esclavos. Por otro lado, entre 1789 y 1791 se autorizó la trata libre. En general, entre 1763 y 1800 fueron introducidos más esclavos que en toda la historia anterior de la isla.

Por último, con la Revolución de Haití se produjo en Cuba una explosión en la producción azucarera -y también cafetalera-, que permite hablar ya de la economía cubana como de una economía de plantación esclavista, que alcanzó su momento culminante en las primeras décadas del siglo XIX.

El ritmo vertiginoso en la introducción de esclavos se mantuvo -no obstante la entrada en vigor, en 1820, del tratado sobre la abolición del tráfico de esclavos impuesto por Inglaterra a España- hasta 1830 aproximadamente. La trata ilegal continuó debilitándose paulatinamente, hasta 1860.

En 1827 Cuba fue dividida en 3 departamentos. El Occidental era el más poblado y concentraba la mayor cantidad de esclavos por el desarrollo de la industria azucarera, particularmente en La Habana y Matanzas. En el Central, donde la actividad fundamental era la ganadería, los blancos constituían la mayoría de la población. Por último, Oriente, con similar cantidad de blancos y negros esclavos, era la región de mayor concentración de negros libres. Estos últimos en general,

se empleaban en estancias de frutos menores y, aún más, se dedicaban a diferentes oficios en la ciudades, y al servicio doméstico.

Después de la Guerra de los Diez Años gran número de esclavos obtuvo de hecho la libertad. Esto, unido a que ya la esclavitud como sistema era un freno al desarrollo de la nueva industria azucarera, provocó la descomposición del régimen, hasta su total abolición en 1886. Las altas concentraciones de población negra que se localizaban hasta fines del siglo XIX en el occidente del país, además de emigrar a las ciudades, comienzan en esa fecha e inicios del siglo XX a desplazarse hacia las nuevas tierras azucareras de Oriente y Camagüey.

Ahora bien, a los negros esclavos, privados en gran medida de su identidad -a lo que hay que añadir la confluencia de diferentes etnias-, fueron obligados a adaptarse a la cultura del blanco dominante. En cuanto a la alimentación, esta población, en su mayoría hombres -y son generalmente las mujeres las encargadas de transmitir de generación a generación los conocimientos acumulados en esta esfera-, estaba imposibilitada de escoger su dieta, no sólo por las características del régimen de explotación al que estaba sometida, sino también por la ausencia, en el nuevo medio, de muchos componentes de la ración africana.

Pero los españoles, no obstante, recibieron su influencia, aunque sólo fuera por el hecho de que eran negros -libres o esclavos- los que se ocupaban generalmente de la preparación de las comidas. Por otro lado, de África nos llegaron productos como la malanga, los plátanos, el ñame, el quimbombó, y muchos de los platos preparados con ellos, sin los cuales es imposible hablar de la cocina cubana.

El abundante consumo de arroz blanco en la dieta del cubano, solo o mezclado

con frijoles -esto último ausente en España²-, el congri (o "moros y cristianos"), el puerco asado en púa, parecen ser influencia africana;^{5,6} o productos de la recreación por los negros de los recursos disponibles para la elaboración de sus comidas.

La poca costumbre de consumir pescado, excepto en las zonas costeras, es también una influencia africana. Pero en este caso no puede obviarse el papel desempeñado por condiciones históricas y socioeconómicas, tanto del desarrollo de la pesca en Cuba, como de la distribución de los productos del mar. Tanto en África como en Cuba el poco desarrollo de las vías de comunicación y la falta de una infraestructura adecuada impedían el consumo de tales productos con mayor frecuencia.

OTROS COMPONENTES

Este breve esbozo de la historia étnica del pueblo cubano no puede concluir sin mencionar elementos como el francés, el franco-haitiano, el chino, y otros que, aunque en menor medida, más tarde y en diferentes épocas, también influyeron en la conformación de nuestro sistema alimentario.

La inmigración francesa y franco-haitiana, ocurrida a fines del siglo XVIII y principios del XIX, se asentó fundamentalmente en la región oriental, pero abarcó otras regiones como La Habana y sus alrededores, Cárdenas, Cienfuegos, etc., e impulsó el fomento de cafetales, que llegaron a cobrar gran importancia, ocupando numerosos esclavos, en todas las zonas montañosas de Cuba. Es a partir de entonces que ya se consolida en la isla el uso del café, que desplazando al chocolate, se convierte en la bebida nacional.⁴

En el marco de la búsqueda ya mencionada de fórmulas alternativas a la es-

clavitud recomenzó en Cuba, desde mediados del siglo XIX, la importación de braceros yucatecos -cuya huella se confunde con la de nuestros pobladores autóctonos-, y comenzó la de los chinos. Una fuerte inmigración de los últimos -en general menos dados al mestizaje cultural y étnico- se produjo también en el primer cuarto del siglo XX. A pesar del carácter críptico del chino es de suponer que en sus frecuentes uniones con negras y mestizas -recuérdese que eran traídos mayoritariamente hombres, en condiciones de servidumbre que generaban una discriminación sociorracial por parte de la población blanca-, no pudieron sustraerse a la transmisión de ideas y valores culturales propios.

Por otro lado los chinos, aunque en menor medida que los negros, también fueron empleados frecuentemente como cocineros. Así, a pesar de que la influencia de este grupo en las comidas tradicionales cubanas es menos visible, su huella puede encontrarse, al menos, en métodos de elaboración de algunos alimentos, como es el caso de los platos preparados con col -el dulce de calabaza china, por ejemplo-, reportados, aunque de forma escasa, por casi todo el país.

Terminada la guerra hispano-cubano-norteamericana, con la ocupación de Cuba por los EE.UU. y su penetración económica en prácticamente todas las esferas de la economía nacional, fueron asimiladas extensas zonas de Camagüey y Oriente. En esta región, y especialmente en Isla de Pinos, aunque se manifestó también en las otras provincias del país, comenzó un in-

tenso proceso de penetración norteamericana. Sus huellas en la alimentación son difíciles de precisar, pero no se puede dejar de mencionar su influencia en la celebración de la fiesta de los Quince Años, el Día de los Enamorados, y en la presencia del "cake" en esas y otras ocasiones festivas.

También ya en el primer cuarto del presente siglo se registró una intensa importación de braceros antillanos -haitianos y jamaicanos fundamentalmente- en las nuevas zonas azucareras de Camagüey y Oriente. De los primeros parece llegarnos el *domplem* o *domplín* (bolas de harina de trigo que se agregan a los potajes y otros guisos), y también el uso del bledo y otras hojas en la preparación del calalú, de marcado antecedente africano,⁵ consumido aun hoy, aunque escasamente, en zonas de Guantánamo.⁴

Este intento de reconstrucción etnohistórica constituye solo una aproximación al tema de la génesis de nuestro sistema alimentario. Queda claro que es muy difícil poder afirmar categóricamente que uno u otro plato de la cocina tradicional cubana es hispánico, africano, aborigen, o de otras procedencias étnicas. En el transcurso de los procesos étnicos que dieron origen a la nacionalidad cubana, los alimentos aportados por cada uno de sus componentes al sistema alimentario fueron modificados, obteniéndose un resultado cualitativamente diferente, como arista de ese fenómeno cultural que *Don Fernando Ortiz* definiera como transculturación.

SUMMARY

The ethnic processes that gave rise to the emergence of the Cuban people are presented taking their historical development and linking with the shaping of our feeding system as a basis. Although the basic influences of Hispanic and African traditions are recognized, the paper attempts to approach to the influences exerted by each of our formative ancestors on feeding patterns.

Subject headings: FEED; ETHNOLOGY; ANTHROPOLOGY, CULTURAL; CUBA.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Markarian ES. Kultura zhisniobespecheniya i etnos. Glaba III. Sistema pitaniya. Erevan: Akademia Nauk Armenii;1983;189-270.
2. González E, Folgado F. Comidas y bebidas de la población rural en Cuba. Fuentes documentales para el estudio de la cultura material. En: Estudios etnológicos. La Habana:Editorial Academia;1994:46-63.
3. Le Riverend J. Historia económica de Cuba. La Habana: Instituto Cubano del Libro;1967:52-82.
4. Núñez N, González E. Diferencias regionales en las comidas tradicionales de la población rural de Cuba. Rev Cubana Aliment Nutr 1995;2:79-93.
5. Ortiz F La cocina afrocubana. Rev Bimestre Cubana 1923;18:409-20.
6. Pereda I. La cocina negra en Brasil. Recife:Globo;1953:28-61.

Recibido: 26 de marzo de 1999. Aprobado: 26 de abril de 1999.

Lic. *Niurka Núñez González* . Buenos Aires No. 111 entre Agua Dulce y Diana, municipio Cerro, Ciudad de La Habana, Cuba.