

ARTÍCULOS ESPECIALES

Centro de Antropología

ALGUNAS TRANSFORMACIONES EN LAS COMIDAS TRADICIONALES DE LA POBLACIÓN RURAL CUBANA

Estrella González Noriega¹ y Niurka Núñez González¹

RESUMEN

Uno de los objetivos fundamentales del tema "Comidas y bebidas", del Atlas Etnográfico de Cuba, fue precisar el impacto de las transformaciones revolucionarias acaecidas después de 1959 en el complejo alimentario de la población rural. Un somero análisis de la información recopilada muestra que la influencia de estas se refleja tanto en la propia presencia de los tipos y variantes de comidas realizadas, como en la composición y cantidad de los alimentos y su conservación, en algunos hábitos y costumbres, y hasta en los utensilios de cocina empleados.

DeCs: HABITOS ALIMENTICIOS; CONSUMO DE ALIMENTOS; ANTROPOLOGIA; CONSERVACION DE ALIMENTOS; POBLACION RURAL; CUBA; FACTORES SOCIOECONOMICOS.

Uno de los objetivos fundamentales perseguidos por el tema "Comidas y bebidas tradicionales de la población rural", del Atlas Etnográfico de Cuba, fue precisar el reflejo de la dinámica de cambios económicos, sociales y culturales provocados por el impacto de las transformaciones revolucionarias en el sistema alimentario de dicha población.

La investigación, para el Atlas en general, constó de varias etapas: el estudio

bibliográfico y documental, el trabajo de terreno -con la realización de expediciones etnográficas a diferentes provincias del país entre 1980 y 1990- y la aplicación de una Encuesta Nacional en 1988. Esta última permitió obtener datos cuantitativos sobre la presencia de los distintos tipos y variantes de comidas,* así como de los platos y bebidas preparados para cada uno de ellos en zonas rurales de Cuba, en dos momentos concretos: 1958 y 1988 (Materiales del tema

¹ Investigadora Agregada.

* Vistas como las ocasiones en que se reúne a comer un grupo de personas, se distinguen las comidas diarias -desayuno, almuerzo, comida, merienda-; las ocasionales -motivadas por visitas o las de fin de semana-; las festivas y luctuosas familiares -nacimiento, cumpleaños, matrimonio, otras fiestas familiares y las realizadas con motivo de un fallecimiento- y las festivas populares -fiestas de cooperativas y otras fiestas populares-.

"Comidas y bebidas de la población rural" del Atlas Etnográfico de Cuba. Archivo Científico, Dpto. de Etnología, Centro de Antropología). Un recuento detallado sobre el diseño y la metodología de la investigación se ofrece en un artículo precedente.¹

A continuación se resume el análisis de la información recopilada de las diversas fuentes, en relación con algunas transformaciones ocurridas hacia la década de los 80 en el sistema alimentario de la población rural de Cuba, en comparación con el período inmediatamente anterior al triunfo de la Revolución. Los datos cuantitativos que se adjuntan corresponden a los obtenidos en la Encuesta Nacional de 1988. A pesar de los años transcurridos, este material conserva cierta vigencia, aunque solo sea por el hecho de que muy poco después comenzó el llamado "período especial", cuyas consecuencias en la alimentación tradicional son conocidas. Rescatar y fijar para la memoria histórica nuestras tradiciones en cualquier esfera de la cultura nacional constituye una tarea de especial interés.

TIPOS Y VARIANTES DE COMIDAS

En ambos períodos los tipos de comidas reportados son los mismos; se incorporan después de 1959, dentro de las comidas festivas sociales, las relacionadas con las fiestas de cooperativas agropecuarias. Pero en general la información revela el aumento de la presencia de cada variante en los años en que se realizó la investigación y específicamente hacia 1988, según los datos de la Encuesta Nacional (tabla 1).

Las comidas diarias -y en particular el almuerzo y la comida- son las que menos varían, al responder, además de a la tradición étnica establecida históricamente, a la satisfacción de las necesidades biológicas del hombre.

Entre las ocasiones festivas de carácter familiar sería interesante subrayar el

TABLA 1. Presencia de las variantes de comidas en 1958 y 1988 (en porcentaje del total de entrevistados a nivel nacional n= 1 637)

Tipos y variantes de comidas	Presencia	
	1958	1988
Comidas diarias		
Desayuno	85,7	94,9
Almuerzo	96,8	99,2
Comida	97,4	99,3
Merienda	42,0	58,5
Comidas ocasionales		
Visita	72,9	91,3
Fin de semana	57,5	78,1
Comidas festivas y luctuosas familiares		
Nacimiento	39,0	45,1
Cumpleaños	50,0	78,2
Matrimonio	42,7	65,7
Otras fiestas familiares	67,0	82,8
Fallecimiento	63,8	64,9
Comidas festivas sociales		
Fiestas de cooperativas agropecuarias	-	85,8
Fiestas populares	42,0	71,5

incremento en la celebración del matrimonio, sobre todo en la región oriental, Ciego de Ávila y Pinar del Río (tabla 2). Teniendo en cuenta que esta ocasión se celebra con comidas solo cuando se trata de una unión ante la ley, esto indicaría que conjuntamente con la influencia de otros factores, como los de índole socioeconómica-después de 1959 se hizo más frecuente en el campo cubano legalizar las relaciones conyugales.

Por otro lado, las comidas realizadas con motivo de un fallecimiento -para brindar a los que vienen de lejos al funeral-manifiestan, excepto en la región oriental, Ciego de Ávila y Pinar del Río, una tendencia a disminuir (tabla 3), en lo que influyó el mejoramiento de las vías de comunicación en las zonas rurales: el velorio en la casa va siendo relegado a sitios apartados, sobre todo de regiones montañosas, extendiéndose cada vez más la costumbre de utilizar los servicios funerarios de algún

pueblo cercano que, además, se ofertan gratuitamente.

En otras fiestas familiares han ocurrido cambios en cuanto a las fechas y sucesos que motivan a reunirse para comer. Dismi-

TABLA 2. Presencia de las comidas motivadas por la celebración del matrimonio en 1958 y 1988 (en porcentaje del total de entrevistados por provincias)

Matrimonio	n	Presencia	
		1958	1988
Pinar del Río	143	36,4	68,5
La Habana	120	72,5	81,7
Matanzas	121	40,5	58,7
Isla de la Juventud	34	38,2	61,8
Villa Clara	119	52,1	75,6
Cienfuegos	91	32,9	59,3
Sancti Spiritus	119	58,8	70,6
Ciego de Ávila	114	28,5	60,5
Camagüey	160	53,8	68,1
Las Tunas	112	33,9	69,6
Holguín	155	30,3	49,0
Granma	94	33,0	63,8
Santiago de Cuba	132	39,4	62,1
Guantánamo	122	38,5	69,7

TABLA 3. Presencia de las comidas motivadas por un fallecimiento en 1958 y 1988 (en porcentaje del total de entrevistados por provincia)

Fallecimiento	n	Presencia	
		1958	1988
Pinar del Río	143	46,9	67,8
La Habana	120	70,0	48,3
Matanzas	121	40,5	38,8
Isla de la Juventud	34	47,1	20,6
Villa Clara	119	71,5	70,6
Cienfuegos	91	30,5	27,5
Sancti Spiritus	119	61,3	58,8
Ciego de Ávila	114	52,6	56,1
Camagüey	160	79,3	67,5
Las Tunas	112	73,2	89,3
Holguín	155	66,5	69,7
Granma	94	80,9	94,7
Santiago de Cuba	132	78,8	79,5
Guantánamo	122	68,9	81,1

nuían en los ´80 las fiestas de origen religioso como la Noche Buena y las Navidades, y se habían incorporado otras de contenido patriótico revolucionario, como el 1ro. de enero y el 26 de julio, o el recibimiento o despedida de familiares internacionalistas, estudiantes becarios en el exterior, etc. Es necesario señalar que, independientemente que el 1ro. de enero se celebra el aniversario del triunfo de la Revolución, tradicionalmente esta fecha se ha celebrado por ser el primer día del año.

COMPOSICIÓN Y CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS

La dieta campesina, bajo el impacto uniformador de las relaciones monetario-mercantiles, dependía en mucho, desde el siglo pasado, de los productos obtenidos en la tienda mixta. La mayor variedad en su composición se relacionaba con la mayor presencia del autoabastecimiento familiar, que históricamente ha tenido un peso considerable.

Antes de 1959, la gran mayoría del campesinado se encontraba bajo la dominación del propietario de la tierra. Cuando esta se localizaba en zonas de cultivos de plantación (caña, tabaco, etc.), la mayor parte debía dedicarse a su siembra, quedando aún más reducida el área destinada al autoabastecimiento. Por otro lado, los productos agrícolas, y sobre todo los animales de cría, que podrían complementar la dieta del campesino, debían además utilizarse para pagar la renta por la tierra, o bien para cambiarlos o venderlos para obtener otros productos y servicios de primera necesidad.

Francisco Pérez de la Riva señala «...en general la alimentación del campesino cubano de hoy difiere poco de la del antiguo esclavo, teniendo poca variación en sus platos. La comida criolla no es manjar diario

en su mesa, con excepción de los días de fiesta o aquellos en que se celebra alguna boda, santo, bautizo o recibe visitas de importancia. Solo en esas ocasiones se presenta en su mesa el arroz con pollo, el lechón asado, el pollo frito o los frijoles, los demás días especialmente en los bohíos la dieta se reduce a plátanos, malanga salcochada, arroz y por excepción en los más ricos algún pollo, tasajo, bacalao o granos». ²

En "Problemas de la Nueva Cuba" aparece un análisis de la situación socioeconómica de los habitantes de las zonas rurales en las provincias de Las Villas, Camagüey y Oriente. Específicamente en cuanto a la alimentación se anota que en el "tiempo muerto" los campesinos no contaban con suficientes alimentos. En tiempo de zafra, aquellos que tenían trabajo comían carne, frijoles y arroz. Muchos tenían una muy pobre dieta durante todo el año, basada en la fécula contenida en el arroz, la yuca, el plátano, el boniato y la malanga. ³

En 1943 en el *Memorándum* sobre el "Problema Alimentario de Cuba", ante las Naciones Unidas, se denuncia que la dieta del pueblo cubano se caracteriza por el predominio de vegetales con alto contenido de féculas y del arroz, a la vez que es pobre en artículos como la carne, la leche, las frutas frescas, los vegetales verdes y hortalizas ricas en proteínas, vitaminas y sales minerales. ⁴

Los datos mostrados por la Encuesta de la Agrupación Católica Universitaria en 1957, acerca del nivel de vida de los obreros agrícolas, reflejan que la alimentación de estos consistía de "viandas" (tubérculos, raíces feculentas y plátano), arroz y frijoles. Solo el 11,2 % tomaba leche, el 4 % comía carne, el 2,1 % pescado y el 3,4 % pan. ⁵

El consumo de estos y otros productos era mayor en los años 80, sobre todo al te-

ner en cuenta las comidas diarias (tabla 4). La Reforma Agraria, al entregar la tierra al campesino, permitió la extensión del autoabastecimiento, que pasó a ocupar el lugar más importante en su dieta. También se refleja la influencia de las nuevas normas de distribución establecidas, con la incorporación, por ejemplo, de productos como las pastas alimenticias, el pescado, el pan y las conservas, antes poco consumidas entre la población rural. Este factor -sobre el cual se volverá más adelante- a su vez había incidido en el abandono de algunas antiguas costumbres.

En la merienda, por ejemplo, aparecía en mayor medida el yogur, mientras la boruga (especie de yogur casero), disminuyó aún más su presencia. En esta misma ocasión entre lo más consumido en los '80 se encontraba el batido de frutas, también casi ausente antes. En este caso se puede hablar de la extensión al campo de hábitos y costumbres urbanas, relacionadas, entre otras causas, con la electrificación de muchas zonas rurales.

Por otro lado, antes de 1959, entre los alimentos preparados para almuerzo y comida aparecían el bacalao y el tasajo, productos importados cuya presencia en los momentos de la investigación era ocasional. Algo parecido sucede con la harina de maíz, antes habitualmente consumida, sobre todo en el almuerzo, y que en los '80 reportaba menor presencia. En el primer caso podría hablarse de necesarios reajustes en las importaciones; en el segundo es difícil hallar una explicación, aunque pudiera pensarse en la función que desempeñó la harina de maíz cuando las condiciones de vida del campesino eran muy difíciles.

El consumo de vegetales en ensaladas, que no se ha considerado por el campesino un alimento necesario, aumentó hacia 1988, como un posible resultado de la propaganda

TABLA 4. Presencia de algunos platos y bebidas consumidos en las comidas diarias en 1958 y 1988 (en porcentaje del total de entrevistados que respondió afirmativamente a la realización de cada variante)

Alimentos	Desayuno		Merienda	
	1958 n = 1 403	1988 n = 1 553	1958 n = 688	1988 n = 957
Leche	50,4	60,3	49,7	48,4
Café con leche	74,7	79,8	-	-
Yogur	2,3	14,9	3,5	25,8
Boruga	8,1	3,9	9,9	4,1
Batido	-	-	13,7	47,6
Pan	64,8	88,5	44,2	62,3
Galletas	51,7	68,8	43,5	58,7
Mantequilla	28,0	55,4	27,2	43,8
Queso	30,8	33,5	37,8	37,6
Huevos	27,4	42,9	-	-

Alimentos	Almuerzo		Comida	
	1958 n = 1 584	1988 n = 1 624	1958 n = 1 595	1988 n = 1 625
Carne	52,3	62,3	61,1	78,3
Arroz con carne	34,0	41,1	41,4	51,9
Arroz con pollo	26,5	35,2	30,1	42,0
Tasajo	36,4	6,9	33,6	5,8
Pescado	28,3	55,1	26,8	47,8
Bacalao	42,5	7,0	37,9	5,4
Huevos	50,7	79,5	42,4	53,4
Leche	45,5	47,4	38,3	39,1
Harina de maíz	65,4	54,2	29,0	13,6
Pastas	15,2	44,5	13,4	31,8
Pan	21,1	33,9	19,2	28,1
Galletas	22,2	32,0	20,4	27,0

destinada a orientar y educar para lograr una alimentación más sana y balanceada.

En las ocasiones festivas, y en particular en la celebración del cumpleaños y el matrimonio, era mayor en los años 80 el consumo de "cake" (torta), cerveza, refrescos, bocaditos, junto a las comidas más tradicionales. También se presentaban la ensalada de pastas alimenticias ("coditos") y las croquetas, que antes de 1959 casi no se reportaban (tabla 5).

El consumo en los '80 del puerco asado en horno, sobre todo para fiestas de carácter social, fue también resultado de la oferta de este servicio en establecimientos como las panaderías, introducidas a gran escala en el campo después de 1959.

En las comidas realizadas con motivo de un fallecimiento era antes frecuente matar una res, y preparar bistec o picadillo. Con la prohibición después de 1959 de sacrificar reses por particulares, se impuso el consumo en esta ocasión de platos como el fricasé de puerco o de carnero, o el puerco frito.

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Aunque en los años 80 aún se reportaban métodos tradicionales de conservación, estos aparecían en menor medida. Con la electrificación de las zonas rurales aparece en la casa campesina el refrigerador, y este permite conservar las carnes, la leche,

TABLA 5. Presencia de algunos platos y bebidas consumidos en la celebración de cumpleaños y matrimonios en 1958 y 1988 (en porcentaje del total de entrevistados que respondió afirmativamente a la realización de cada variante)

Alimentos	Cumpleaños		Matrimonios	
	1958 n = 819	1988 n = 1 280	1958 n = 699	1988 n = 1 075
Congrí	78,4	81,3	79,3	80,1
Vianda hervida	71,3	73,0	69,1	71,2
Puerco asado en púa	56,7	50,8	51,4	47,0
Puerco asado en parrilla	40,0	35,2	45,5	40,6
Ensalada	37,2	48,0	37,8	45,5
Cake	54,7	78,6	56,9	75,3
Bocaditos	38,3	69,8	41,8	68,2
Croquetas	12,8	26,5	14,6	26,2
Ensalada de coditos	12,9	34,5	13,9	32,7
Refrescos	47,0	73,9	38,9	53,8

y hasta los alimentos preparados, aunque esto último es poco frecuente: no ha sido costumbre en el campo dejar alimentos cocinados de un día para otro, ni siquiera ha sido muy habitual dejarlos de almuerzo para comida. Cuando esto ocurre, se guardan bien tapados en la propia olla.

Las carnes se salan, se prepara tocino, tasajo. El puerco era también común freírlo y conservarlo en su propia manteca, bien tapado. Las morcillas y longanizas se preparaban en los años 80 raramente, por lo complejo de su elaboración y la posibilidad en aquel entonces de adquirirlas en el mercado, junto a la existencia de la oferta de otros productos alimenticios.

OTROS HÁBITOS ALIMENTARIOS

La electrificación también debió influir en la modificación de los horarios en que se acostumbraba realizar la comida nocturna. Antes de 1959 se comía comúnmente entre las 5:00 y las 6:00 ó 6:30 p.m., apro-

vechando la claridad del día. Hoy la comida ha llegado a efectuarse 1 y hasta 2 h más tarde de lo antiguamente acostumbrado.

Normas de conducta como ir correctamente vestidos a la mesa y no conversar durante la comida eran antes mucho más estrictas. Hoy, si está solo la familia, se admite que el hombre vaya a la mesa sin camisa, y se conversa sobre las actividades realizadas durante el día.

La costumbre establecida en muchas familias campesinas de que el ama de casa comiera aparte, antes o después que el resto de los miembros del núcleo, también va siendo relegada, seguramente como resultado, aunque no muy significativo, de la lucha en nuestra sociedad por lograr la igualdad de la mujer.

UTENSILIOS DE COCINA

Los utensilios de cocina de producción industrial –desde los cubiertos para coci-

nar y comer, hasta las cazuelas y ollas de presión- habían desplazado casi totalmente a los de confección casera en los años 80. No obstante, aún se conservaban algunos útiles tradicionales confeccionados por los propios campesinos, como las paletas para remover las carnes cuando se trata de grandes cantidades, o para tostar el café; los guayos, jibes, y pilones o morteros.

La güira que aparecía con bastante frecuencia como recipiente para servir los alimentos, comer y sobre todo beber, se utiliza ya sólo para dar de comer a los animales, o para guardar la sal.

Por último, también se había ido introduciendo la cafetera de producción industrial, aunque la costumbre de "colar" el café en los tradicionales coladores de tela o "empinaos" todavía es la más generalizada.

SUMMARY

One of the main objectives of the topic "Food and drink" included in the Etnographic Atlas of Cuba was to determine the impact of the revolutionary transformations occurred after 1959 in the food complex of the rural population. A simple analysis of the information gathered shows their influence on the own presence of the types and varieties of food prepared and on the composition and amount of food and their preservation, on some habits and costumes and even on the kitchen utensils used.

Subject headings: FOOD HABITS; FOOD CONSUMPTION; ANTHROPOLOGY; FOOD PRESERVATION; RURAL POPULATION; CUBA; SOCIOECONOMIC FACTORS.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Núñez N, González E. Diferencias regionales en las comidas tradicionales de la población rural de Cuba. *Rev Cubana Aliment Nutr* 1995;2:79-83.
2. Pérez de la Riva F. La habitación rural en Cuba. *Rev de Arqueología y Etnología* 1952;(15-16):298-392.
3. Foreign Policy Association. Problemas de la Nueva Cuba. La Habana: Imprenta Cultural S.A., 1935.
4. Conferencias de las Naciones Unidas sobre Alimentación y Agricultura. Memorandum sobre el Problema Alimentario de Cuba. La Habana:Publicaciones de la Junta de Economía y Guerra, 1943.
5. Agrupación Católica Universitaria. Encuesta de trabajadores rurales (1956-1957). *Economía y Desarrollo* 1972;12:180-212.

Recibido: 22 de enero del 2001. Aprobado: 27 de febrero del 2001.

Lic. *Estrella González Noriega*. Centro de Antropología. Buenos Aires No. 111 / Agua Dulce y Diana, municipio Cerro, Ciudad de La Habana, Cuba.

CONCLUSIONES

Aunque la información recopilada destaca la existencia de una base común en la alimentación del campesino cubano, válida para todo el país en los 2 períodos estudiados, y compuesta fundamentalmente de arroz, frijoles, "viandas" y carnes, es evidente que las transformaciones socioeconómicas operadas a partir del triunfo revolucionario de 1959 tuvieron una marcada influencia en los hábitos y costumbres alimentarios de la población rural, desde la presencia de los tipos y variantes de comidas, la composición y cantidad de los alimentos, su conservación, hasta algunos hábitos, costumbres y normas de conducta, e incluso en los utensilios de cocina empleados. Las principales diferencias observadas están condicionadas por diversos factores de tipo socioeconómico.