

Centro de Antropología

ALGUNAS TRANSFORMACIONES EN LAS COMIDAS TRADICIONALES DE LA POBLACIÓN RURAL EN LA ISLA DE LA JUVENTUD

Niurka Núñez González¹ y Estrella González Noriega¹

RESUMEN

El tema "Comidas y bebidas", del Atlas Etnográfico de Cuba, destacó la existencia de algunas particularidades regionales en la alimentación de la población rural. El trabajo ofrece el material relativo a la Isla de la Juventud, representativo además de la influencia que en la conformación del sistema alimentario ejercen factores etnohistóricos y socioeconómicos.

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

En las páginas de esta publicación han aparecido anteriormente algunos artículos dedicados a diversas aristas de la alimentación tradicional en Cuba, sobre todo de la población rural, enfocados desde una óptica antropológica sociocultural.¹⁻³ Estos han tenido como base la información recopilada por el tema "Comidas y bebidas de la población rural", enmarcado en las investigaciones realizadas para la conformación del Atlas Etnográfico de Cuba, obra monumental que recientemente ha visto la luz, con el lanzamiento del CD ROM del mismo nombre.⁴

En uno de los trabajos mencionados –en el cual a su vez puede consultarse la metodología desarrollada en la investigación–¹

se hacía referencia a la existencia de particularidades regionales en la alimentación de la población rural, principalmente en cuanto a preferencias y frecuencia de consumo de algunos platos y bebidas; y se caracterizaron las regiones occidental, central y oriental. En esta ocasión se quiere dar a conocer el material concerniente al municipio especial Isla de la Juventud. Su interés radica en el hecho de que este es representativo de la influencia que en la conformación del sistema alimentario ejercen los factores etnohistóricos y socioeconómicos.

Se utilizó como fuente fundamental la información recogida en la Encuesta Nacional aplicada en 1988. Esta permitió obtener datos cuantitativos sobre la presencia

¹ Investigadora Agregada.

de los distintos tipos y variantes de comidas, así como de los platos y bebidas preparados para cada ocasión en zonas rurales y en 2 momentos concretos: 1958 y 1988 (Materiales del tema "Comidas y bebidas de la población rural" del Atlas Etnográfico de Cuba. Archivo Científico, Dpto. de Etnología, Centro de Antropología). En el trabajo se ofrecen datos relativos a la Isla de la Juventud, así como de las regiones occidental y oriental, a fin de poder establecer comparaciones.

ALGUNOS ANTECEDENTES DE LA HISTORIA LOCAL

El territorio de la antigua Isla de Pinos fue históricamente refugio de corsarios y piratas. A fines del siglo XVIII su población, que se componía aproximadamente de un centenar de habitantes, la mayoría blancos, se dedicaba fundamentalmente a la ganadería y a una precaria agricultura de subsistencia. En el siglo XIX la Isla se con-

virtió en el lugar a donde eran llevados, además de delincuentes comunes, los cubanos contrarios a la dominación española.

La población crecía a ritmo lento, llegando a alcanzar en 1899 poco más de 3 000 habitantes. Después de la intervención de EE.UU. en Cuba –como parte de los planes para apoderarse de la pequeña isla, frustrados más tarde por la protesta popular–, estos impulsaron la colonización norteamericana del territorio, contándose en 1905 unos 2 000 colonos de ese origen.

En el siglo XX se registra, además, el arribo de inmigrantes de Islas Caimán y Japón, pero estos fundaron sus propios asentamientos, en un intento de permanecer aislados y conservar su identidad.

El verdadero desarrollo de Isla de Pinos comenzó después del triunfo revolucionario de 1959. Las tareas emprendidas trajeron consigo una fuerte inmigración de todas las regiones de Cuba, pero sobre todo de las zonas orientales. Este fenómeno, además del hecho de ostentar este territorio el *status* de municipio especial, es identificable en la alimentación.

TABLA 1. Presencia de los alimentos más frecuentes en el desayuno*

Alimentos	Regiones					
	Occidental		Isla de la Juventud		Oriental	
	1958 n=294	1988 n=340	1958 n=32	1988 n=34	1958 n=535	1988 n=587
Pan	66,7	82,1	68,8	88,2	67,3	91,8
Café	69,7	72,1	75,0	85,3	73,3	84,2
Café con leche	56,8	60,3	87,5	94,1	77,8	85,2
Galletas	49,3	64,1	65,6	82,4	53,8	68,5
Leche	62,9	69,4	59,4	61,8	46,7	60,5
Mantequilla	26,9	47,1	59,4	82,4	31,2	56,4
Huevos	14,3	21,8	28,1	38,2	41,9	63,2
Queso	11,6	15,3	46,9	58,8	37,0	35,3
Chocolate	26,5	21,8	62,5	61,8	47,7	29,1
"Vianda" frita	4,1	4,1	6,3	11,8	28,4	54,7
Dulces	8,2	15,9	18,8	20,6	56,4	37,0
"Vianda" hervida	3,4	4,7	9,4	5,9	29,5	50,4
Carne	5,0	5,3	9,4	5,9	34,4	29,6

* En esta tabla y en las que siguen, se da el porcentaje sobre la base del número de entrevistados que respondió afirmativamente a la realización de cada variante de comidas en cada uno de los momentos respectivos; de un total de 384 encuestados en la región occidental; 34 en la Isla de la Juventud; y 615 en la región oriental.

TABLA 2. *Presencia de los alimentos más frecuentes en el almuerzo*

Alimentos	Regiones					
	Occidental		Isla de la Juventud		Oriental	
	1958 n=368	1988 n=379	1958 n=33	1988 n=34	1958 n=589	1988 n=611
Arroz blanco	85,9	98,7	87,9	94,1	67,4	81,5
"Vianda" hervida	79,1	85,7	81,8	97,1	77,4	89,7
Potaje	74,5	89,7	72,7	94,1	63,3	82,7
Huevos	56,3	83,1	69,7	79,4	47,4	74,6
Ensalada	51,1	67,8	66,7	91,2	48,0	69,1
"Vianda" frita	53,0	61,7	72,7	82,4	42,1	52,9
Congrí	45,7	58,6	60,6	70,6	62,8	75,3
Carne	56,0	65,4	87,9	88,2	53,1	65,5
Leche	31,3	26,9	33,3	32,4	52,8	54,5
Dulces	32,6	45,1	33,3	58,8	29,9	34,7
Sopa	46,2	58,6	69,7	70,6	31,7	37,0
Arroz con carne	30,2	36,9	36,4	50,0	42,4	51,2

TABLA 3. *Presencia de los alimentos más frecuentes en la comida*

Alimentos	Regiones					
	Occidental		Isla de la Juventud		Oriental	
	1958 n=379	1988 n=380	1958 n=34	1988 n=34	1958 n=585	1988 n=612
Arroz blanco	90,0	95,8	91,2	91,2	64,8	73,5
Carne	63,6	84,2	82,4	91,2	61,5	70,8
Congrí	53,8	70,5	70,6	76,5	67,5	85,0
"Vianda" hervida	71,0	67,6	85,3	85,3	74,5	77,6
Sopa	48,8	56,8	70,6	73,5	60,2	75,2
"Vianda" frita	58,8	71,3	70,6	79,4	43,4	52,3
Potaje	77,3	87,9	67,6	82,4	44,1	49,0
Ensalada	51,7	62,9	82,4	82,4	44,3	57,4
Huevos	49,6	61,6	64,7	64,7	40,2	48,4
Arroz con carne	35,4	46,3	50,0	64,7	46,3	57,8
Dulces	35,6	45,8	32,4	47,1	27,2	33,3
Leche	25,6	24,0	32,4	26,5	44,3	43,8

RESULTADOS

Variantes de comidas. La propia información sobre las ocasiones en que se reúnen las personas a comer, que aparece en cada una de las tablas correspondientes, muestra algunas posiciones intermedias de la Isla de la Juventud con respecto a las regiones occidental y oriental.

Comidas diarias. En el desayuno (tabla 1) se registra el mayor consumo de mantequilla, queso y chocolate. Además se destacan el café con leche y las galletas. El consumo de café se asemeja al de la región oriental, y el de leche es intermedio, como también el de los dulces y los huevos. Las "viandas" (tubérculos, raíces feculentas y plátano) y la carne se reportan solo ocasionalmente.

Al igual que en la región occidental, en el almuerzo y la comida (tablas 2 y 3) sobresalen el arroz blanco y el potaje; sin embargo, el congrí y el arroz con carne aparecen con valores más cercanos a los de la región oriental, sobre todo en la comida. Lo mismo sucede con las "viandas" hervidas, mientras fritas se presentan más como en occidente. En general el consumo de "viandas" se destaca en ambas ocasiones, así como el de la ensalada, y también el huevo; aunque la carne se consume más que este último, tanto en el almuerzo como en la comida.

El consumo de dulces y de leche es similar al de la región occidental. La sopa aparece indistintamente en ambas ocasiones; con valores similares a los de occidente en el almuerzo, y a los de oriente en la comida.

Comidas ocasionales. Los platos ya mencionados en el almuerzo y la comida se

comportan de manera similar en las comidas preparadas con motivo de visitas y para el fin de semana. En estas ocasiones se destaca además el consumo de cerveza; mientras el ron aparece con valores intermedios entre los de las regiones occidental y oriental.

Comidas festivas y luctuosas familiares. El nacimiento se celebra en la Isla de la Juventud con mayor frecuencia hacia 1988, cuando se registra un aumento (de 8,3 en 1958 a 37,5 % en 1988) en la preparación del "aliñao" –típico de la región oriental–, del ron y sobre todo de la cerveza.

En cumpleaños y matrimonio (tablas 4 y 5) se encuentran en los primeros lugares el "cake" (torta), la cerveza y los refrescos. La "vianda" hervida y el ron se presentan menos que en la región oriental, pero más que en la occidental. Por otro lado, el consumo de los platos preparados con puerco, carnero y chivo es similar al de la región occidental. También en estas ocasiones se destaca la ensalada.

TABLA 4. Presencia de los alimentos y bebidas más frecuentes en comidas festivas por cumpleaños

Alimentos y bebidas	Regiones					
	Occidental		Isla de la Juventud		Oriental	
	1958 n=196	1988 n=282	1958 n=13	1988 n=24	1958 n=304	1988 n=483
Congrí	78,1	75,2	84,6	66,7	78,3	86,8
"Cake"(torta)	66,8	78,7	46,2	91,7	50,0	73,3
Refrescos*	57,7	78,0	38,5	91,7	41,8	69,2
"Vianda" hervida	61,7	52,5	76,9	70,8	86,2	90,9
Cerveza	57,7	72,0	61,5	91,7	51,6	65,8
Ron	17,3	29,4	38,5	58,3	61,2	67,3
Puerco asado en:						
- púa	17,9	12,8	15,4	8,3	92,4	89,4
- parrilla	71,4	57,8	61,5	62,5	9,9	8,0
Ensalada	32,1	39,4	69,2	62,5	43,4	54,9
"Vianda" frita	42,9	46,5	38,5	20,8	25,7	25,9
Fricasé de:						
- puerco	17,9	16,7	7,7	0,8	53,3	58,4
- carnero	18,4	20,9	7,7	16,7	34,5	44,5
"Chilindrón"	7,7	7,5	7,7	4,2	48,4	56,9

* En todos los casos se refiere a refrescos de producción industrial.

TABLA 5. Presencia de los alimentos y bebidas más frecuentes en comidas festivas por matrimonio

Alimentos y bebidas	Regiones					
	Occidental		Isla de la Juventud		Oriental	
	1958 n = 188	1988 n = 267	1958 n = 14	1988 n = 21	1958 n = 215	1988 n = 381
Cerveza	77,1	86,1	78,6	95,2	65,1	80,3
Congrí	81,4	78,3	92,9	61,9	75,8	81,1
"Cake" (torta)	63,8	71,9	57,1	90,5	51,6	69,8
"Vianda" hervida	59,0	54,3	78,6	52,4	80,9	85,8
Ron	24,5	48,3	50,0	66,7	71,6	77,2
Refrescos	46,3	59,9	42,9	85,7	38,1	46,2
Puerco asado en:						
- púa	18,6	11,6	14,3	14,3	92,1	86,1
- parrilla	73,9	65,2	71,4	71,4	10,2	10,5
Ensalada	31,4	38,2	78,6	52,4	43,7	50,7
"Vianda" frita	46,3	47,2	35,7	19,0	25,6	22,6
Fricasé de:						
- puerco	13,3	14,2	4,3	14,3	49,8	51,2
- carnero	14,4	16,5	7,1	19,0	37,2	43,0
"Chilindrón"	6,9	4,9	7,1	4,8	51,6	57,2

Las comidas luctuosas –aquellas que se realizan para los que vienen de lejos a un funeral– reportan en Isla de la Juventud la menor presencia en zonas rurales del país. El consumo de algunos de los platos preparados en ellas (fricasé de puerco o carnero, congri o arroz blanco, “vianda” hervida...) es intermedio entre las otras 2 regiones.

Comidas festivas sociales. Además de los platos ya mencionados en otras ocasiones festivas, el pan con lechón aparece en 1988 con valores intermedios: menos que en las provincias occidentales y más que en las orientales.

SUMMARY

The topic “Food and drink” of the Ethnographic Atlas of Cuba stressed the existence of some regional particularities in the nutrition of the rural population. The paper offers information about the Isle of Youth, which is representative of the influence exerted by ethnohistorical and socioeconomic factors on the conformation of the food system.

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

CONCLUSIONES

La influencia de la emigración oriental a la Isla de la Juventud en la alimentación se evidencia en la dinámica del uso de algunos platos. De manera general, los datos de 1958 permiten entrever la existencia de un mayor vínculo con el occidente del país, mientras que hacia 1988 se acentúa el acercamiento a la región oriental.

Por otro lado, la priorización del desarrollo del territorio después de 1959 y hasta los inicios del “período especial” podría en cierta medida explicar el mayor consumo de ciertos platos y bebidas en casi todas las ocasiones.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Núñez N, González E. Diferencias regionales en las comidas tradicionales de la población rural de Cuba. *Rev Cubana Aliment Nutr* 1995;2:79-93.
2. Núñez N. Notas sobre algunas concepciones alimentarias de los cubanos. *Rev Cubana Aliment Nutr* 1999;1:46-50.
3. Núñez N, González E. Antecedentes etnohistóricos de la alimentación tradicional en Cuba. *Rev Cubana Aliment Nutr* 1999;2:145-50.
4. CD ROM *Atals Etnográficos de Cuba*. La Habana: Centro de Antropología-CEISIC- Centro Juan Marinello, 2000.

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

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