

ALIMENTACIÓN Y RELACIONES SOCIALES EN LA CUBA COLONIAL



ISMAEL SARMIENTO RAMÍREZ
HISTORIADOR CUBANO

RESUMEN: EL ESTUDIO DE LA ALIMENTACIÓN Y DEL USO DE LOS ALIMENTOS APORTA EXPLICACIONES AL COMPLEJO SISTEMA SOCIAL COLONIAL CUBANO, DONDE, POR MOMENTOS, AL MEZCLARSE CLASES, CAPAS Y GRUPOS, LO MISMO SE DISTINGUEN DIFERENCIAS QUE SE HALLAN SEMEJANZAS. POR ELLO, INDAGAR EN EL ORIGEN Y EN LA UTILIDAD PROPIA DE UNO U OTRO DE LOS PLATOS Y EN LAS RELACIONES SOCIALES QUE PARA ENTONCES ERAN USUALES EN LAS MESAS DE LA CLASE DOMINANTE, LOS CAMPESINOS, LOS HABITANTES MÁS POBRES Y LOS NEGROS ESCLAVOS, PERMITE ADENTRARSE EN LA MENTALIDAD DEL CUBANO EN LOS SIGLOS COLONIALES.

PALABRAS CLAVES: Cuba, período colonial, alimentación, relaciones sociales.

KEY WORDS: Cuba, Colonial period, feeding, social relations

ABSTRACT: The study of the feeding habits and of the use of nourishment provides clues to explain the complex colonial system in Cuba where, due to the mixture of social classes, and different races and groups, differences as well as similarities can be found. This is why the study of the origin and the use of this or that plate on one hand, and the study of the social relations that were usual at the table within the ruling class, the peasants, the poorest citizens and the black slaves, on the other hand, allows us to know better the mentality of the Cubans during the colonial period.

I

INTRODUCCIÓN

Consciente de que la comida forma parte de la cotidianidad de la vida, porque convive con la riqueza, la pobreza y el poder; y de que, en el período en estudio, las diferencias de las dietas reflejaban la distancia social que separaban al *común* y a los esclavos –sujetos a una poco variada alimentación– de la diversidad de productos de que disponían los integrantes de los estamentos superiores; el estudio de la alimentación y del uso de los alimentos, aporta explicaciones al complejo sistema social colonial cubano, donde, por momentos, al mezclarse clases, capas y grupos, lo mismo se distinguen diferencias que se hallan semejanzas. Por ello, indagar en el origen y en la utilidad propia de uno u otro de los platos y en las relaciones sociales que para entonces eran usuales en las mesas de la clase dominante, los campesinos, los habitantes más pobres y los negros esclavos, permite adentrarse en la mentalidad del cubano en los siglos coloniales¹. Lo que no significa que aquí se reitere una y otra vez que la mesa del rico no es la misma que la del pobre; algo que se constata sin el mínimo esfuerzo de un estudio de esta índole. Lo más que interesa destacar es en qué medida el consumo de alimentos es un envite social, algo en lo que insistió Marc Bloch (*Enciclopedia francesa*, 1914: t. XIV). Además del gesto ostentoso, el gusto excesivo para unos, la monotonía y la indigencia para otros, interesa hurgar en la innovación alimenticia por las tensiones sociales.

Si se prescinde de las temporadas de intensas sequías y catástrofes naturales, en los siglos XVII, XVIII y XIX son muy pocas las quejas de los cubanos por falta de comida y padecimiento de hambre. Como se ha visto en el trabajo que publiqué en el anterior número de *Anales del Museo de América* (Sarmiento, 2001: 219-254), el afán que se manifiesta por el buen vestir, aún con las distinciones señaladas, no se da en el buen comer; por igual, ricos y pobres, blancos y negros, aceptan los alimentos con que abastecen los mercados y mantienen como costumbres sus regímenes alimentarios. Una forma de ser, bastante conformista en el caso de los más desposeídos, que ha trascendido en las posteriores generaciones de cubanos; hasta el punto de mantenerse hoy como característica.

En la Cuba colonial, todos los alimentos básicos (viandas, plátanos, arroz, frijoles, tasajo y bacalao) eran comunes al conjunto de la población. Incluso, afirmándose que hasta 1868 el problema fue más bien de cantidad que de variedad, a lo largo y ancho de la Isla, al habitante insular no le faltó con qué alimentarse; pues, el clima subtropical del país facilita la frecuencia de los cultivos; el cubano de una u otra forma se las ingenia para su sustento y ante la mínima carencia de los productos los innovaba con sucedáneos. Así, cuando lo cosechado llegó a ser poco, por causa del desarrollo económico –conversión de la mayoría de los hatos y potreros en cañaverales– y del crecimiento poblacional –muy superior al de la agricultura de consumo–, se apeló a las

¹ En este artículo se excluye el estudio de la comida de los esclavos porque se ha publicado de forma independiente en *Atlántida*, Revista del Instituto Açoriano de Cultura, Angra do Heroísmo, vol. XLVI, 2002^c, pp. 77-126.

importaciones, y, tanto en el campo como en las ciudades, eran fáciles de conseguir los alimentos más comunes de la dieta popular; concentrándose la mayor diferenciación, además de en los precios –lo fundamental–, en el estado higiénico, la conservación, los suministros y en los medios empleados para el transporte. No obstante existir determinados alimentos que, al ser muy elevados sus precios, eran consumidos principalmente por la clase adinerada, había otros que se veían como exclusivos de campesinos, algunos más característicos de los habitantes más pobres y los que se consideraban específicamente para los esclavos.

Por testimonios de la época se conoce que en las casas de la burguesía cubana se prueban los platos populares con bastante asiduidad, cosa que no llega a suceder –según esta fuente– en el resto de la población con muchos de los alimentos importados, destinados, casi exclusivamente, al disfrute de la minoría adinerada. También, por no ser asequible a su economía, los habitantes más pobres prueban muy poco el pan de trigo y para suplir este déficit se ven en la necesidad de apelar a otros sustitutivos; a lo que se agrega que este tipo de gente no llega a contar con mesas ornamentadas, almuerzos succulentos y vinos importados, como solía ser frecuente en la burguesía y en ciertos grupos de las capas medias. Los esclavos fueron los menos beneficiados de la, desde entonces, poco variada alimentación cubana. Con excepción de los domésticos que, además de sus comidas características, se aprovechaban de los alimentos sobrantes en las mesas de sus amos, los de plantaciones únicamente contaron con una misma dieta diaria que tal vez –al amo ser consciente de los beneficios que el tenerlos alimentados reportaba a su economía– pudo aumentar en cantidad, mejorar en algo la variedad, pero nunca la calidad.

II

LA MESA DE LA CLASE DOMINANTE

La alta burguesía cubana reflejaba su jerarquía social tanto en el vestido como en la alimentación. Sin quitar fuerza a las hipótesis sostenida por varios autores, entre ellos Melville J. Herskovits (1952: 314.), René Köning (1972: 90-90) y Marvin Harris y Eric B. Ross (1987: 43 y 482), en la Cuba de la colonia siempre imperó la economía de prestigio aún cuando hubo etapas en que no se tuvieron productos sobrantes.

Dentro de la burguesía cubana los hábitos alimentarios son bastante diversos y las diferencias se encuentran tanto en los grupos que la componen, los orígenes regionales de sus ascendientes, ya sean de las distintas provincias de España o de otras nacionalidades, como en uno u otro de los Departamentos de la Isla (Occidental, Central y Oriental), y también, en si se es residente de las ciudades o del campo. Los hacendados cubanos, además de hacer uso de la cocina española y criolla, degustan la extranjera (francesa); lo mismo que sucede con el otro grupo de la burguesía, la de los comerciantes, y con determinadas capas medias; no obstante existir platos de la cocina del

país que son comunes a todas las clases y que la élite cubana ubicada en las ciudades, mediante una elaboración más cuidada, la incorporación de algunos ingredientes importados y una mejor presentación, transformó y refinó, y tal vez sin proponérselo, con sus degustaciones, hasta ayudó a internacionalizarlos.

La condesa de Merlin, quien nos adentra en el vivir ostentoso de la burguesía capitalina cubana, rechazó un *suprême de volaille*, con que su tía la recibió en La Habana, por un plato de *ajiaco*; haciendo la siguiente observación de la mesa de los ricos: “*Los grandes señores, a pesar del lujo europeo de sus mesas, reservan sus verdaderas preferencias para el plato criollo; prueban los otros manjares, pero se alimentan de aquéllos. Los unos son el lujo, la opulencia que sirve para obsequiar al extranjero, el otro es como esos sillones a los que tenemos afecto y estamos habituados, descoloridos por el uso, que conservan fielmente la forma del cuerpo y en los que nos gusta acomodarnos, y cuyas viejas telas preferimos a los cachemires y brocados de oro.*”

Yo misma, después de tantos años de ausencia, no sabes con qué gusto he saboreado los caimitos aterciopelados, los zapotillos suaves y de gusto silvestre, estos mameyes, alimento de las almas bienaventuradas en los valles sagrados del otro mundo, según la creencia haitiana, en fin, el anón (mamón) de crema exquisita y delicioso perfume, es un néctar digno del Edén. Y cuando mi tía me ofreció un “suprême de volaille”, yo, entusiasmada y alegre ante un simple ajiaco, le respondí en tono desdeñoso: “Detesto el ‘suprême de volaille’; yo he venido aquí a comer los platos criollos” (Santa Cruz, 1981: 107).

También, los viajeros que describen los alimentos de tan controvertida clase pudiente coinciden en destacar que para el día a día se tenía tanta preferencia por la cocina española, con predominio del aceite de oliva, ajo, cebolla y vino, como por los guisos populares, propios del país, con la inclusión de viandas, carnes y pescados.

En Santiago de Cuba la alternancia de ambas cocinas era apreciable, y así se deja ver en los relatos de viajeros y en las novelas costumbristas. En la primera década del siglo XIX, a M. E. Decourtilz, un naturalista francés de paso por la ciudad, le sorprendió —claro está que por ser diferente a lo que él estaba habituado a comer— la alimentación tan simple que ingerían los criollos en esta parte de la Isla. De cómo el propietario más rico de la jurisdicción, en un almuerzo para unas treinta personas, ofrecía “*un copioso cocido y chocolate*”; manifestación que en su país, en una mesa con similar número de comensales, hubiera sido totalmente diferente (Decourtilz, 1809: 323). A otra francesa, Marie Heredia, de seudónimo Gérard D’ Houville, sin haber conocido Santiago de Cuba, no escapó, en su novela *Le Seducteur*, la mención expresa del ajiaco, del que especifica todos sus ingredientes y afirma que es sabroso; lo mismo que el tasajo, otro de los platos criollos más populares (Heredia, s. f.: 50).

Del periodo colonial, en la historiografía cubana se ha venido repitiendo que el tasajo fue “*comida de negros*” (Moreno, 1978: t. II, 60); afirmación que, aún siendo cierta, no puede entenderse como exclusiva, ya que es justo admitir que el resto de la población cubana, independientemente de cuál fuera su estatus social, también hacía uso de tan gustado alimento y que en los hoteles y fondas se servía a los huéspedes.

El tasajo y el bacalao, que hasta la segunda mitad del siglo XIX constituían los dos renglones básicos de la alimentación esclava, desde mucho antes del auge planta-

cionista de finales del siglo XVIII, cuando tuvo lugar la crisis de la producción alimentaria autóctona, eran comidas populares, y alguna que otra vez podía encontrarse en las mesas de la clase dominante; en ambos casos el estado de conservación incidía en el consumo de estos alimentos secos y salados.

En el número de *Anales* antes citado me referí a lo barato que era comprar el tasajo en el extranjero y de su bajo precio comparado con el elaborado en Cuba (Sarmiento, 2002^d: 219-254), y es que del tasajo, como también sucedía con la carne fresca de vaca, el bacalao, el arroz y los frijoles, por sólo citar los alimentos más básicos del cubano, se tenían diferentes clases, que por lógica, además de apreciarse en la calidad, donde más se notaba era en los precios. Existía tasajo de primera, segunda y de tercera clase, éste último hasta con piltrafa; por lo que ha de suponerse cuál era el que normalmente consumía el esclavo y el habitante libre más pobre. El amo y las demás gentes con mayor poder adquisitivo de ninguna manera se alimentaban con tasajo de segunda y tercera, y preferían el de elaboración insular al exportado de Tampico y Río de la Plata.

En los almacenes de víveres de La Habana el tasajo de Cayo Romano, jurisdicción de Camagüey llegó a tener bastante prestigio (Marrero, 1985: t. XII, 237), por lo que en los anuncios de prensa, relatos de viajeros y en la literatura costumbrista de la época se mencionan, junto el frescal como favoritos en la mesa de los ricos; los que con seguridad nunca llegaron a probar los esclavos, al no ser cuando les sobraba a sus amos; la misma limitante que tenían los habitantes libres más pobres. En el testimonio de un anciano santiaguero de finales del siglo XVIII, se advierte que el tasajo frescal y el arroz blanquito formaban parte de todas las cenas (Hernández, 1910: 17), y ese mismo gusto por este tipo de tasajo de fabricación local se recoge en la novela *Filigrana* que se desarrolla entre 1810 y 1820. Cada semana Don Carlos de Azansa, miembro de la burguesía santiaguera, enviaba, de la finca a la ciudad, a su esclavo y su arria, “con sus cargas de plátanos, carne de puerco ahumado, tasajo frescal y queso criollo” (Bacardí, 1999: 158); para entonces cenándose con “*tasajito aporreado, queso y casabe tostadito*” (*Ibidem*: 160). Hazard anota años después (1867) que el tasajo “*se encuentra a veces en las mesas de las clases acomodadas, cuando no hay invitados extranjeros*” (Hazard, 1928: t. III, 123); y es que, la cocina cubana, diferenciada en gustos e ingredientes de la española, se servía en las casas criollas independientemente de cual fuera la condición social de las personas, aunque en la mesa de los ricos se consumiera intramuros, en la intimidad doméstica. Distinción que se apoya, además de los viajeros y la literatura costumbrista, con el testimonio bibliográfico del *Manual del cocinero cubano* (Colmada, 1856), *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados* (S. a., 1862)² y el *Nuevo Manual del cocinero cubano y español* (Legran, s. f.); en los tres se confirma que los platos criollos se sirven igualmente en los hoteles y fondas. En tan valiosos documentos históricos, junto a un repertorio de recetas españolas, americanas, francesas, inglesas,

² Existe una edición facsimilar de Enrique Langarika, *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados. Manual de Cocina Cubana (1862)*, Madrid, Ed. Betania, 1996. Si bien la publicación originaria es copia de una parte de las recetas del *Manual del cocinero cubano* (1856), tiene como significativo el mencionar los lugares de donde proceden los platos criollos, muchos de ellos de Tierra adentro y otros de pueblos, hasta entonces sin mayor relevancia.

italianas, portuguesas, alemanas, holandesas y turcas, aparecen platos característicos de las diferentes jurisdicciones del país.³

En la obra de Samuel Hazard puede comprobarse que la mayoría de los platos cubanos eran comunes a todas las clases, capas y grupos sociales; con la única salvedad de que, los esclavos de plantaciones contaban con comidas específicas a partir de las raciones designadas por sus amos y que, dentro de la amplia variedad gastronómica de los habitantes rurales, ciertos alimentos fueron más característicos de su entorno, aspectos que se analizan más adelante.

Salvando tales diferencias, en la Cuba del siglo XIX se solían comer: los huevos pasados por agua, guisados, estrellados, fritos, en tortilla o rellenos; casi siempre, los estrellados y fritos servidos con una salsa hecha de tomate, arroz hervido y en ocasiones un plátano maduro frito –hoy arroz a la cubana– (Hazard, 1928: t. II, 85); las tortillas con tomates, champiñones, guisantes, riñones, jamón, etcétera; y los rellenos de carne, pescado u otra sustancia, bañados en cualquier salsa y untados con jugo de limón. Las clases de pescado, muy numerosas, se cocinan de variadas maneras, siendo las formas que más predominan –seguido del *bacalao a lo cubano*– (Colmada, 1856: 112), la del pescado frito en aceite de oliva, chorreado con un poco de jugo de limón y la del pescado cocido en agua y sal, acompañado con salsa blanca, picante o de tomates (Hazard, 1928: t. II, 85). Entre los mariscos, predominan los camarones, las langostas y los langostinos, con los que se hacen ensaladas o sólo se presentan cocidos con un poco de sal (*Ibidem*: 86). Como se ha visto, el uso de la carne es muy amplio, se consumen todos los tipos de carnes y de diferentes maneras: hígado, riñones y lengua en guisos, chuletas de carnero, ternera y pollos asados, picadillos de carne de res y de conejo y tomate, barillado, salchichas, etcétera (*Ibidem*: 87); todos servidos con arroz, patatas fritas, plátanos fritos o asados y boniato, ñame, yuca u otra vianda salcochada. Como ensaladas: lechugas, tomates y berros (*Ibidem*). Los postres: dulces en conserva con queso, flanes, natillas, arroz con leche y frutas naturales (las más naranjas y plátanos), etcétera (*Ibidem*: 87-88).

En menor grado, la alta cocina francesa fue de uso exclusivo de la burguesía criolla y de determinados hoteles en las principales ciudades, y siempre estuvo reservada para cuando la ocasión exigiera una mesa elegante y con platos más elaborados. Por su parte, los alimentos criollos introducidos por los inmigrantes francohaitianos fueron más frecuentes en el Departamento Oriental de la Isla, y la comida china de gusto más popular en Occidente hasta la década del 60 del siglo XIX no ocupa un lugar en la mesa de los ricos.

³ Platos tales como: el *ajiaco de monte* y el *ajiaco de tierra-dentro*, el *ajiaco de Puerto Príncipe*, el *aporreado criollo a lo bayamés*, el *aporreado con huevos*, la *ropa vieja*, el *picadillo con tomate habanero*, el *picadillo a la matancera*, el *mondongo criollo*, el *puerco ahumado del monte de Guaracabuya*, el *tasajo ahumado a lo ataja primo*, la *tocineta de monte a lo Pinero*, las *butifarras criollas*, la *lechuga rellena al uso de Holguín*, el *pollo con salsa de pobre*, la *gallina compuesta campestre*, la *gallina a lo vuelta-bajero*, la *gallina encebollada a la matancera*, la *tortuga guisada a lo matancero*, el *bacalao a la cubana*, los *camarones a lo Puerto Príncipe*, el *quimbombó a lo criollo*, el *quimbombó habanero*, el *ñame a lo trinitario* y el *fufú de malanga o de plátano*, no fue posible incluirlos en varios manuales de cocina cubana publicados en el siglo XIX sin antes ser del gusto popular y de práctica cotidiana.

En la alta burguesía, más que en cualquiera de los restantes grupos que integran la compleja sociedad cubana, se consideraba la alimentación un factor fundamental de las relaciones sociales, no sólo porque en torno a la mesa, en el almuerzo o la cena, suelen tratarse los negocios, sino también por ser una de las oportunidades que se tienen para mostrar, con suntuosidad, las riquezas que concentran sus casas y lo internacional de su cocina.

A las plumas de los viajeros no escapan las descripciones de mesas excesivamente decoradas, las menciones de finas y costosas vajillas compradas en los mejores comercios de Europa y, tocante a las prominentes casas, el desfile de los esclavos sirviendo los alimentos y quitando y poniendo platos con gran agilidad.

A juzgar por lo que escribe Eduard Otto: *“El servicio de la mesa [en La Habana] se hace por esclavos que están adiestrados, semejantes a perros, y siempre atentos a los huéspedes; aquí se halla uno con la botella en la mano para rellenar los vasos vacíos enseguida; allí, otro, con los brazos cruzados sobre el pecho, a la turca, pone los ojos penetrantemente en el huésped para recibir sus órdenes; un tercero tiene a su disposición platos, cuchillos y tenedores limpios que cambia en cuanto un plato se vacía”* (Otto, 1843: 50).

Y similar escena aparece en la obra de Gérard D’Houville cuando describe un almuerzo en los cafetales de la cordillera de la Gran Piedra, Santiago de Cuba: *“Los negros y las negras [...] vestidos de blanco immaculado circulan alrededor de los invitados, trasladando las pesadas platerías, pasando los platos [...] donde el hielo refrescaba el agua deliciosa y ya filtrada por la piedra porosa de la tinajera. [...] A los negros de más edad les está reservado ofrecer los preciosos vinos de Francia y de España, del Rhin, de Madera, del Cabo y de Chipre, todos los crudos más célebres y mejores que hayan pasado el mar. Los Jerez y los Amontillados, las Manzanillas se codeaban con los Saint-Estèphe y los Château-Margaux y Laffite. Las bellas cuarteronas con los brazos desnudos, bien cubiertas con sus madrás, color de frutas, su pañoleta puntiaguda coquetamente cruzada sobre sus hombros descubiertos, servían, en las canastas trenzadas, los panes exquisitos hechos por la panadería de la hacienda, y las patatas horneadas, mandiocas, ñames y malangas, que algunos prefieren al pan más delicioso”* (D’Houville, s. f.: 49-52)⁴.

Sin embargo, en otros testimonios de viajeros y residentes extranjeros se distingue la camaradería que preside las relaciones entre el patrón y sus trabajadores cuando observan al propietario del comercio compartir la misma mesa con sus empleados; por ejemplo, el Dr. J. G. Wurdermann se percató, en Matanzas, de que *“el negociante y sus dependientes forman por lo general una sola familia, que vive bajo el mismo techo y come en la misma mesa”* (Wurdermann, 1989: 139). Visión semejante a la que, años más tarde, nos dejó E. Freeman Atkins, referente a un comerciante en la zona de Cienfuegos. García, como se apellidaba el mayorista, se situaba a la cabeza de la mesa presidiéndola y en torno a ella todos sus empleados, sin distinción de categoría, siendo la comida igual

⁴ Con seguridad la autora tomó la información de su familia paterna y materna; pues era hija de José María Heredia Girard, poeta nacido en Santiago de Cuba y considerado francés por haber escrito toda su obra en esa lengua. Asimismo, J. M. Heredia Girard era primo hermano del ilustre poeta santiaguero José María Heredia Heredia.

para todos, pero no así los vinos (Freeman, 1926: 55-56). Comportamiento que no se dice haya sido extensivo a la servidumbre, aún cuando se hable de la confianza que muchos amos depositaban en sus esclavos domésticos, de la familiaridad con que eran tratados y de ciertas atribuciones que les permitían.

Eduard Otto realizó el siguiente comentario: “*el cocinero, un negro, cocina lo que le gusta*” (Otto, 1843: 52), y la escritora sueca Fredrika Bremer, asombrada por la delegación de autoridad que se hacía comúnmente en las cocineras, en cuanto a la selección y preparación de las comidas de las familias, en 1851 observó: “*Las señoras no tienen aquí muchas complicaciones con los quehaceres domésticos. La cocinera, siempre una negra –cuando la familia no tiene cocinero, en cuyo caso es un negro–, recibe cierta suma de dinero a la semana, con la cual cubre los gastos de las comidas de la familia. Va a la plaza a hacer las compras y adquiere lo que mejor le parece o lo que se le antoja. La señora de la casa, a menudo, no sabe lo que va a comer la familia antes de que los platos aparezcan en la mesa. Yo no puedo más que admirarme de que las amas de casa puedan dejar este asunto con tanta tranquilidad en manos de sus cocineras, y de que ello les salga tan bien. Pero la buena disposición y el gusto por la cocina parecen ser dotes notorias entre los negros y consideran un honor servir una buena comida*” (Bremer, 1980: 31).

Asimismo, E. Freeman Atkins refiere que García paga a su cocinero mejor que a su contador (Freeman, 1926: 55); mientras, la condesa de Merlin, algunas veces alarmada y otras de forma sarcástica, no cesa de hablar del servilismo de los esclavos, que no cree del todo eficiente. A juzgar por el testimonio de tan distinguida habanera afrancesada: “*La mayoría de los esclavos reservados al servicio doméstico han nacido en la Isla... Su inteligencia está mucho más desarrollada que la de los africanos y su aspecto es franco y acogedor. Llevan una vida dulce y son muy indolentes, por lo que se necesitan lo menos sesenta u ochenta negros para hacer mal el servicio interior de una casa que podría ser desempeñado por seis u ocho sirvientes de Europa*” (Santa Cruz, 1981: 172).

No obstante, en estas y en otras apreciaciones dadas por viajeros, se evidencia que el sistema jerárquico influye en la participación durante el acto de la alimentación. Según las costumbres coloniales, estaba mal visto que el esclavo se saliese del papel atribuido a su estatus social; por lo que, los dueños no les permitían sentarse a sus mesas, lo mismo que a la gente libre más pobre.

III COCINA CAMPESINA

Para un viajero entregado al buen comer, como el norteamericano S. Hazard no era difícil percatarse de que “*sólo en los distritos rurales puede uno probar bona fide los platos cubanos*” (Hazard, 1928: III, 146); porque, si bien se popularizan determinadas comidas criollas entre la gente de la clase en la que él se desenvolvió, en los principales hoteles y fondas, y en muchas de las mejores casas particulares, predomina generalmente la

cocina española e internacional. Como antes se ha dicho, en la alta sociedad y en muchas casas de las capas medias cubanas los platos populares se degustan en la intimidad familiar; la cocina criolla no se estimaba con suficiente etiqueta como para brindarla a un visitante extranjero, a no ser que fuera de entera confianza o simplemente se aprovechara de las visitas a las residencias campestres. Última apreciación que se corrobora en las descripciones de un almuerzo celebrado por la élite habanera durante las Pascuas de 1840, en el distrito rural de San Marcos.

Uno de las participantes, la condesa de Merlín, se expresa así en la carta XXIX de su libro: *“La comida es suntuosa, la cocina criolla y la cocina francesa rivalizan en sus aciertos. No se ven primicias, es cierto: todas las frutas están maduras. La comida se sirve bajo un toldo en medio del jardín. Al retirar el segundo servicio se abandona la mesa; los habaneros no asisten jamás a este desagradable cambio de decoración, un paseo de algunos minutos, bien sea por el jardín, en el campo, o en el salón si se está en la ciudad, es suficiente para transformar los restos del servicio en mil maravillas de cristal y de porcelana, cestas de frutas, y de confituras variadas hasta el infinito. La mesa se cubre de flores; que se colocan sobre el mantel, rodeando el borde de las fuentes, de los platos y hasta los pies de las copas; se riegan por todas partes...”* (Santa Cruz, 1981: 276).

Pese a que la burguesía cubana, acumuladora de grandes riquezas y al día en la vida social de Francia, España, Inglaterra y Estados Unidos, más que preocuparse por exhibir en sus grandes banquetes-veladas urbanos los platos criollos, centraba la mayor atención en la cocina internacional (francesa); ostentación que no siempre estuvo acorde con las exigencias del clima caribeño, que inspira sencillez en cualquier época del año.

En todo tiempo, la cocina de las áreas rurales ha mantenido el sello diferenciador del resto de los platos elaborados en Cuba, incluso cuando se nutre prácticamente de los mismos alimentos que la cocina urbana. Siendo visible la forma de preparación, en uno u otro extremo del país, la cocina campesina en su conjunto, sin especificidad de regionalismo, está considerada como fuente principal de la cocina criolla. No sólo por ser donde mejor se fusionan los distintos aportes culinarios que conforman la identidad cultural cubana, además de encontrarse similitudes con su entorno caribeño, sino por lo totalmente diferente que es en su forma de elaboración, gusto y presentación.

En la alimentación del hombre de campo, si bien entra el consumo de todo tipo de carne: vacuno, porcino, caprino, avícola, de roedores como la jutía y reptiles como el majá, al cerdo se le da el mayor uso, empleándose, además de asado y frito, mezclado con otros alimentos, principalmente arroz. La jutía y el majá, comidas por lo general en tierra adentro, no han sido así en el día a día campesino, aunque se sepa, en el caso de la jutía, lo apreciada que es su carne para el guajiro; como tampoco lo fue la carne fresca de vaca y el pescado, alimentos que, tal vez por gusto o quizás más por mejorar su estado de conservación, se prefería salar y secar. Viejo método al que se suman otras dos técnicas: una, la de ahumar la carne y el pescado, colgados muy cerca del fuego, con determinadas ramas aromáticas, hasta su secado, y la otra, más apropiada para la carne de cerdo, freirla y, ya fría, sumergirla en un recipiente con su misma manteca; formas que todavía hoy siguen vigentes (Guanche, 1999: 106).

Asimismo, se tiene mayor predilección por la manteca de cerdo que por el aceite de oliva, que se emplean más en ensaladas. Hazard señala al respecto: “Cuando tienen que recurrir al aceite lo hacen moderadamente, y la pequeña cantidad de fijo que usan se confunde tanto en el gusto general del plato, que pocas personas pueden darse cuenta de él” (Hazard, 1928: t. III, 147).

El tasajo, el tocino, las morcillas y los chorizos que se consumen en los campos son preferentemente de fabricación casera, al igual que los quesos y la mantequilla; esta última, por la ausencia de refrigeración, de elaboración y consumo rápido. Al tiempo que en las ciudades la mayoría de estos comestibles llegan importados, en el campo se elaboran, prestándose el máximo de cuidado y dedicación. El cerdo que se cría para la extracción de su grasa se ceba preferentemente con palmiche, fruto de la palma real (*Oreodoxia regia*), y con maíz. Dos alimentos que, además de aumentar la capacidad de rendimiento del cerdo, más carne y más grasa, proporcionan la mejor manteca en cuanto a solubilidad y sabor; provecho que no se logra cuando el cerdo se alimenta con sólo desechos de comidas o miel de purga⁵.

Para el tasajo y el queso se seleccionan las mejores carnes y la mejor leche; para lo primero reses no añejas y en ambos casos la alimentación consistente en pasto natural y malojas, con preferencia por la yerba de Guinea introducida en Cuba desde finales del siglo XVIII y de magníficos resultados. También se opta por dar de comer a las vacas las hojas del algarrobo (*Pithecolobium saman*), según la opinión de muchos campesinos porque aumenta la densidad de la leche; sin embargo, intentan que las vacas paridas no coman, entre las plantas que crecen mezcladas a las yerbas, el anamú (*Petiveria alliacea*), porque su pronunciado olor a ajo crudo se comunica a las reses que los ingieren, y la escoba amarga (*Parthenium hysterophorus*), como el nombre lo indica, por su fuerte amargor. Para entonces, el anamú, muy útil para curar herpes y úlceras, y la escoba amarga, por el principio activo que contiene (la partemina), excelente para el paludismo y en general de resultados positivos contra los herpes, la sarna y la tiña, pero no como pasto del ganado y mucho menos de las vacas lecheras.

Antes se habló de la predilección capitalina por el tasajo montuno, al decir de muchos con mejor sabor y también más caro que el importado, y esto mismo es lo que sucede con los quesos frescos de vaca y chiva, tan bien presentados en envolturas de hojas de plátanos y de usos generalizados en todo el país, servidos junto con los dulces en conserva.

El campesino de la colina tenía mayor inclinación hacia las comidas con viandas que a las verduras. El platanar y los demás sembrados estaban junto a su casa, y con solo alzar la mano o agujerear la tierra cogía un racimo de plátano verde, que asaba al fuego y le servía de pan, o yucas y boniatos que salcochaba y acompañaba con algo de salazón. Las verduras casi siempre las prefería preparar con carnes, huevos,

⁵ Miel de purga: Según Moreno Fragnals: “En la antigua manufactura, la obtenida durante el proceso de purgar en hormas. Con la instalación de las centrifugas el concepto primitivo de purgar varió totalmente pero el término miel de purga continuó vigente aplicándose ahora a las mieles finales obtenidas por centrifugación” (Moreno, 1978: t. III, 146).

pescado salado o tan solo en ensaladas. Las hojas de malanga, verdolaga y bledo las utilizaba en determinados compuestos como es el calalú y las de la yerba mora (*Solanum nigrum*), de gusto amargo-salado, rehogadas con manteca y ajo para acompañar carnes. Las ensaladas, además de hacerla con las hortalizas que hoy son más frecuentes, las preparaba de palmito y de verdolaga que en ciertas zonas se llegaba a encurtir. Sin embargo, un poco de plátano, de ñame, de malanga o de yuca salcochados y el acompañamiento de suficiente carne, podía ser de las comidas más frecuentes en las áreas rurales.

De los tipos de frijoles más usados, además del común, el negro y el colorado, destacan los caballeros (*Phaseolus lunatus*), que dependiendo de las variedades pueden ser negros, blancos, rosados, rojos o jaspeados; estos últimos, cual sea el color del grano, preparados en potajes o mezclados con arroz, son de muy buen gusto y uno de los platos de la herencia hispánica y africana que más se popularizan entre los campesinos.

Haciéndome eco de la tradición popular, tengo que aceptar que en las comidas elaboradas en los campos todo queda muy bien sazonado y que hasta los condimentos son más variados. Con certeza se ha afirmado, en uno de los manuales de la cocina cubana publicados en la década del 60 del siglo XIX, que estos alimentos criollos “despiertan el hambre dormida del desganado” (S. a., 1862: VI-VII)

A la utilidad del ajo y de la cebolla, gustos hispánicos extendidos por toda Cuba, en el campo se suman otros condimentos como el ají, en todas sus variedades, la bija o achiote (colorante de más utilidad que el azafrán) y el culantro cimarrón (*Eryngium foetidum*).

Hasta bien entrado el siglo XIX, el tipo de sal que utilizaba el guajiro variaba dependiendo de los alimentos. Siendo la sal marina la más usada, para determinados platos se prefería el cloruro de sodio que aportan señaladas hierbas y plantas. En tierra adentro, por el gusto excelente que resulta de tan intenso salitre, dependiendo de cuáles fueran los alimentos, más que tenerse la sal vegetal como sustituto de la marina se alternaba con ésta. Por ejemplo, ciertos platos con palmito⁶ se cocinaban con el agua salobre sacada de la hervidura del palmiche, y el boniato y el maíz alcanzaban sus mejores gustos cuando se asaban en brasa de palma de manaca (*Geonoma dulcis*, Wr.), árbol con tanto cloruro de sodio como la auténtica sal que se extrae del agua de mar.

Para el campesino, también son elementos diferenciadores y determinantes en el buen gusto de su comida la calidad del agua y hasta el tipo de madera con que se hace la lumbre. Condiciones que por igual se tienen en cuenta en otras latitudes y en el Caribe, específicamente, son afines a las cubanas.

El agua con que se cocina en los campos, preferentemente de manantial, arroyo, pozo y de lluvia, fue algo muy estimado por los viajeros; elogio que no existió para la servida en La Habana, donde el mal olor y su particular sabor propiciaron más de un

⁶ Palmito: cogollo o yema de la palma real (*Oreodoxia regia*).

comentario desagradable⁷. Los guajiros, más que para cocinar, prefieren el agua de pozo para beber y preparar refrescos. Al tener este tipo de agua una filtración natural, a través de las distintas capas del suelo, su sabor y olor no se alteran; calidad de agua que no requiere ser tratada en las destiladoras caseras, tan abundantes en los pueblos y ciudades, sólo depositándose y refrescándose en recipientes de barro. Para sancochar viandas y hacer el ajiaco u otros guisos utilizan el agua de manantial y la de lluvia sólo se recoge para ablandar legumbres y lavar ropa blanca; esto último debido a su condición de agua blanda, ausencia de minerales o magnesia, que la hace más pura. Las mismas razones que explican por qué el agua salobre, cargada de tanto mineral, no se aconseja para cocinar, sobre todo legumbres. Este tipo de agua retarda la cocción de los alimentos y hace que varíe igualmente el sabor.

Como leñas para hacer la lumbre, ya sea en tierra adentro o en zonas próximas al mar, prefieren, entre otras, las del caguairan o quiebra hacha (*Copaifera hymenaeifolia*), el Júcaro (*Bucida buceras*), la yana (*Conocarpus arectus*), la aroma (*Acacia farnesiana*), el marabú (*Dichrostachys nutans*), la casuarina (*Casuarina equisetifolia* Forst.) y el mangle (*Laguncularia racemosa*), que son de las más aconsejables en la fabricación de carbón. Para asar puerco el caguairan, la yana, la aroma y el marabú, además de las astillas de la guásima (*Guazuma guazuma*), la ácana (*Mimusops albescens*, *Bassia albescens*), la yaya (*Oxandra lanceolata*), del sabicú (*Lysiloma sabicú*), el frijolillo (*Dolichos minumus*), el mamoncillo (*Melicocca bijuga*), el mamey de Santo Domingo (*Mammea americana*), el tamarindo (*Tamarindus indica*) y el corazón del piñón florido (*Gliricidia sepium*), entre tantas otras más. También, las matas secas de cafeto, guayabo, mango, naranjo y de otros muchos frutos son válidas para formar brasa y cocinar una buena comida; mientras que de la cuaba de ingenio (*Hypelate trifoliata*) sólo se tiene un trozo muy cerca del fogón para sacarle astillas y encender la lumbre. A este último árbol por su anterior uso le llaman cerillo en el extremo occidental y raspadura en el oriental. Para asar puerco se utiliza como púa una vara de guayabo, de guásima o de yaya, y ese sabor tan característico de la carne asada únicamente se logra agregándole a la lumbre las hojas verdes del guayabo; lo mismo que para limpiar mondongo se emplean estas hojas. Otro de los secretos de la culinaria tradicional cubana es cubrir el arroz, momentos antes de terminar de cocinarse, con las hojas de plátano, “para que seque y quede sueltcito”.

⁷ De la mala calidad del agua con que entonces abastecían la capital cubana R. Culbertson en 1836 opinó: “Usted tiene que comprar el agua. Los negros se la traen de las fuentes públicas, en medio de toneles, sobre sus cabezas, a un precio de dos pailas llenas por seis centavos... Pero es tan mala que debe ser purificada con pequeños pedazos de azufre. El azufre permanece sin disolver en el fondo del recipiente donde se asienta el fango, y purifica el agua durante meses” (Culbertson, 1836: 176).

F. Trench Townend, en 1873, tal vez de forma un poco exagerada, volvió a criticar ese mal sabor del agua en la capital: “Uno de los males de la Habana, tan grande al menos como su drenaje imperfecto, es el agua asquerosa y malsana que se suministra a sus habitantes. Aun en el café, los refrescos, los cócteles o cualquier otra bebida, se percibe su sabor nauseabundo, ni aun hirviéndola pierde su detestable sabor. Hace largo tiempo que se contempla la construcción de un acueducto para traer agua pura de algún manantial distante, y probablemente algún día se realizará la obra, pero mientras tanto se está envenenando a los vecinos con agua tan sucia como si fuera de albañal, no siendo necesario ir más lejos en busca de la causa de que la fiebre amarilla haya encontrado un sitio propio en la Habana” (Trench, 1875: 182).

Sin embargo, los campesinos rechazan las maderas de fuertes olores, productoras de miera (resina), y de poco arder, entre otras razones, porque con estas leñas los alimentos cogen mal sabor y al ser generalmente tallos resinosos el humo tóxico que producen irrita la vista. De aquí es el dicho de muchos de estos hombres de campo de que “no hay comida buena con tizones humeantes”. Problemática que se tiene, principalmente, con leñas de árboles como el cedro (*Cedrela mexicana*), la yagruma (*Cecropia peltata*, *Cecropia obtusa* y *Cecropia digitata*), el almácigo (*Elaphrium simaruba*, *Bursera gumnifera*), la anacagüita (*Sterculia apetala*, *Sterculia carthaginensis*), el jobo (*Spondias mombin*), la yaba (*Andira jamaicensis*), el algarrobo (*Pithecolobium saman*), el ataje (*Cordia collococca*), los distintos tipos de pinos (principalmente el *Pinus cubensis*, el *Pinus maestrensis* y el *Pinus tropicalis*), y el piñón de pito (*Eritrina berteroana*) y el botija (*Curcas curcas*). En el caso específico de la yagruma, útil como antiblenorrágico y antidiarreico, y probada contra el asma, la tos y los herpes, se desestima para hacer lumbre y cocinar. El almácigo, de madera valiosa para construir envases dedicados al transporte de frutas, sus hojas para alimentar cabras y juitías, y su fruto para los cerdos, no siendo óptima madera para el fogón; lo mismo que la yaba, de corteza antihelmíntica pero que contiene un principio activo, la andirina, y el humo que despiden su leña verde irrita los órganos visuales a tal extremo que puede producir una oftalmia de lenta curación.

Dentro del arte culinario campesino, Hazard destacó que las comidas diarias de los más humildes consistía en: “Puerco frito y arroz hervido, por la mañana, sustituyendo el pan con plátanos fritos o asados. Por la tarde, comen carne de vaca, tasajo, aves y puerco asado; pero más usualmente la comida consiste de plátanos asados y del plato nacional, el ajíaco [...] El arroz hervido no falta en ninguna comida, y lo cocinan a la perfección. Acostumbran mezclarlo con otros platos o simplemente lo comen con salsa de tomates. El aporreado lo hacen con carne a medio cocinar, aderezada con agua, vinagre, sal, etcétera, operación a la que se da el nombre de *perdigar*; luego la desmenuzan en tiras y la *frien* ligeramente con un *mojo* de manteca, ajo, cebolla y pimienta. Los *picadillos* los hacen muy bien en Cuba, lo mismo en la población que en el campo. El *tasajo brujo*, llamado así porque aumenta mucho de tamaño al cocinarse, es un plato que se encuentra en todas partes y que se prepara de diversas maneras” (Hazard, 1928: t. III, 146-147).

También, las frutas nunca faltaron, las consumían durante todo el día. El mango, la guayaba, la papaya, el guineo, el coco, la naranja, la guanábana, el anón, y otras tantas frutas, son nutrientes esenciales en la alimentación campesina; igual que la miel de caña, la leche, el queso y sobre todo el café.

En cuanto a las relaciones sociales que establecen los habitantes del campo en torno a la comida igual están condicionadas al sector social a que pertenecen y si se es blanco o negro; de lo que infiero, aún cuando no dispongo de argumentos suficientes para afirmarlo: la burguesía plantacionista –respecto al trato con sus esclavos– es menos benévola en los ingenios y cafetales que en las áreas urbanas. La dureza del trabajo agrícola-industrial y la presencia del látigo y de los otros instrumentos de tortura, muchas veces utilizados en demasía, son muestras de tan visible desigualdad; sin olvidar que otras ocupaciones laborales e idénticas formas brutales de castigo tampoco escaparon a los esclavos urbanos.

Los dueños de grandes ingenios y extensos cafetales, que normalmente vivían en las ciudades y hacían muy poca vida en las haciendas, porque sólo las visitaban en pascuas para gozar una temporada de placeres bucólicos en compañía de numerosos amigos (Quintín, 1985: 411), establecían un mínimo de contacto con las dotaciones y aunque en determinados casos aprobaban cuáles eran los esclavos destinados al servicio doméstico, las relaciones del día a día en las plantaciones se tenían con los administradores y más directamente con los mayores⁸, señores dueños absolutos de las fincas durante ocho o diez meses al año; vínculos que aquí no me interesa tener en cuenta como significativos del vivir del hombre de campo⁹. Me centro únicamente en los nexos que en torno a la alimentación nacieron de los campesinos propietarios de pequeños sitios de labor, estancias y vegas; en los habitantes que, sin tener bienes inmuebles, trabajaban las propiedades agrícolas en arrendamiento y pagando un por ciento a sus dueños y otro al Estado; en los labriegos de a jornal o a destajo, contratados principalmente en los meses de la zafra azucarera; y en los guajiros pobres (blancos y negros libres), que eran los que en verdad más se las ingeniaban a merced de la prodigiosa naturaleza y de sus caudales de conocimientos respecto al entorno rural y a las tradiciones populares.

Hablo de una población rural mayoritariamente blanca que según el censo de 1862 se aproximaba a los 405.000 habitantes, el 76,8% de los casi 716.000 existentes en la Isla. De los que, cerca de 236.000, la mayoría de los campesinos, vivían en sitios de labor y estancias (cultivo de productos alimenticios), 75.000 en vegas (fincas tabacaleras), 52.000 en potreros (fincas ganaderas) y menos de 42.000 en fincas azucareras; estos últimos, principalmente, maestros de azúcar, boyeros, carreteros y aradores. La generalidad de las personas de color libres residían en los pueblos y ciudades y a

⁸ *Mayoral*: Transcribo la más completa definición del término dada por Moreno Fragnals en su celebre obra *El ingenio*: "Hasta el primer tercio del siglo XIX, el administrador y responsable máximo del ingenio, tanto en el aspecto agrícola como fabril. Jerárquicamente, por encima del mayoral, sólo estaba el dueño. Bajo sus órdenes, aunque dentro de un radio de relativa autonomía técnica, quedaban el maestro de azúcar, el administrador (si lo había), el mayordomo y los boyeros [(encargado de los bueyes)]. Tenía poder jurisdiccional casi ilimitado sobre los esclavos y de ahí que continuamente portase látigo. Sin embargo, el desarrollo de la gran manufactura y el nacimiento de la industria tornó obsoleto este régimen unipersonal del ingenio y fue estableciéndose una estructura jerárquica cada vez más completa. Ya hacia mediados del siglo XIX, el administrador, el mayordomo y el boyero realizaban funciones de control económico que limitaban grandemente las funciones, el mayoral queda reducido, a fines de siglo, a la situación de responsable de las áreas cañeras y el trabajo de corte. Generalmente el mayoral fue sustituido en ausencia por el boyero, que fue su segundo jerárquico y compartió con él los cuartos de prima [(parte del día, desde la Oración –puesta del sol– hasta media noche)] y madrugada [(de media noche al Ave María –amanecer–)]. En cada ingenio había más de un mayoral, aunque siempre había uno superior jerárquicamente. Los otros mayores gobernaban sólo un sector del ingenio y se les conocía como el mayoral de dicho sector p.e., mayoral del sitio de viandas, mayoral del batey, etcétera. A veces hay un segundo mayoral, blanco, que no debe confundirse con el contramayoral quien generalmente es negro" (Moreno, 1978: t. III, 144).

⁹ En las haciendas cafetaleras e ingenios, las relaciones sociales de la burguesía plantacionista en torno a la alimentación eran una extensión más de las ya creadas en sus residencias urbanas, lo que antes analicé. En los banquetes que se efectuaban en las residencias rurales de esta mínima pero poderosísima parte de la población cubana no había más que derroche; como algo significativo, era la oportunidad que se tenía para brindar, sin tener que dar excusas, los platos criollos, casi todos de origen campesino. Para corroborar lo aquí dicho, retomo la cita anterior de la novela de Gérard D'Houville, cuando describe un almuerzo en los cafetales de la cordillera de la Gran Piedra, Santiago de Cuba; y lo dicho por la condesa de Merlin en relación con la celebración de las Pascuas de 1840 en el distrito rural de San Marcos.

ellos me referiré en el capítulo siguiente. Los negros libertos que habitaban los campos se concentraban más en el oriente de la Isla. De los 84.500 libres de color del Departamento Oriental, casi 23.700 vivían en estancias, otros 15.500 en vegas y 7.400 en haciendas y potreros. Como se ve, la población campesina era esencialmente blanca y en Oriente contó con una excepcional y significativa representación de habitantes libres de color (Armíldez, 1864)¹⁰.

La extrema hospitalidad de esta parte del campesino cubano al brindar todo cuanto come, siendo el ofrecimiento de una taza de café su primer gesto de generosidad alimentaria, de cocinar más de lo que normalmente consume por si alguien le visita a la hora de la comida y de invitar a cualquier transeúnte a su mesa, disculpándose por no poder ofrecer sino los platos criollos, son costumbres que, aunque extendidas por toda Cuba, donde más se aprecian es en el habitante del campo y de ellas se ha hablado un sin número de veces. Quienes escribieron de todas estas cualidades del vivir del campesino tuvieron muy presente, además de su sencillez, la austeridad que le caracterizaba, visible tanto en sus manifestaciones materiales como en las espirituales.

José Quintín Suzarte, en su artículo "Los Guajiros", escribió al respecto: "*Su inteligencia, aunque sin cultivo alguno, era perspicaz y le hacía adivinar en las soledades del campo, sin más roce social que el de los esclavos, las dificultades de la vida del mundo, las celadas de la mala fe, y haciéndose desconfiado y astuto, temiendo siempre el engaño, procedía con una cautela y una previsión que hicieron popular la frase malicioso como un guajiro; pero sencillo en sus hábitos, en sus gustos y en sus aspiraciones, leal y desprendido por naturaleza, siempre que no se trataba de contratos, se presentaba tal como era, sencillo y hospitalario*" (Quintín, 1985: 414).

En todo momento, en este estudio, se podrá constatar que la forma de vida del habitante rural es totalmente diferente de la del habitante urbano y que en ella muy poco cabe la imitación o adaptación de usanzas. La manera de ser del guajiro descrita por muchos, algunas veces un tanto exagerada, no esconde sus modales rudos en alternancia con las acciones más sensibles.

A Esteban Pichardo, el primero en introducir en un *Diccionario* los usos y costumbres de los naturales cubanos (1836), se debe una de las más completas de estas descripciones: "*[para el guajiro] no hay mal tiempo, ni malos caminos, ni necesidades; sobrio, se contenta con poca comida, frutas, o lo que haya, mucho o poco, con tal que no falte el tabaco, una taza de café [...] y alguna Pelea de gallos el domingo: franco y generoso todo lo da, lo gasta o lo juega; pero indómito, vengativo y celoso a la más ligera ofensa, a la chanza más discreta, pelea por el quimbo de una manera brutal, implacable, sin reparar en número, categorías ni circunstancias; pero donde oyó sonar una cuerda allí le arrastran los pies al zapateo; y canta sus amoríos con el mismo descaro y entusiasmo en un convite extraño, que en la cárcel o en los caminos [...] no hay vegetal que no conozca y distingue, con sus propiedades terapéuticas y demás utilidades [...] los Guajiros son de poco dormir; penetran el fondo y ca-*

¹⁰ "Distribución de la población en los pueblos y fincas de la isla". En este censo la categoría de "blancos" incluye a los trabajadores chinos.

lidades de los terrenos a simple vista; estudian en la naturaleza las costumbres y particularidades de todos los animales; conocen prácticamente el país con las más minuciosas circunstancias de su topografía, y casi todos son arquitectos rústicos, carpinteros, etcétera” (Pichardo, 1976: 296-297).

Asimismo, la condesa de Merlín, fiel a su idealismo, a su estatus burgués y con mira europeizante, también nos dejó sus impresiones en torno a las costumbres del guajiro: “*Trovadores, amigos de fiestas y campeones de torneos, dividen casi exclusivamente su tiempo entre el amor y las proezas caballerescas. [...] La vida material del guajiro es sencilla y rústica, sus inclinaciones, poéticas y amorosas.*

[...] entre la gente del campo se observa la misma diferencia que entre el español y el criollo o el guajiro; el primero ejerce los cargos de mayoral y otros oficios retribuidos, pero el guajiro, menos el cargo de maestro azucarero en el cual se emplea porque es de corta duración, prefiere vivir de poco, alegre y libremente.

[...] son inconstantes, a menudo se cansan del lugar que han escogido y transportan sus viviendas a otro sitio; la casa se fabrica rápidamente, luego siembran sus legumbres [...] En general le gusta trabajar por su cuenta y escoger la tierra que le conviene.

La cosecha siempre es abundante y sobrepasa lo que él necesita para vivir y cubrir los gastos de su casa. La tierra aquí no necesita abono ni cultivo científico y aún menos barbecho. Para dar dos cosechas al año sólo pide uno o dos pases de arado, conducido por el padre y algunos puñados de granos regados por el niño, y es todo. Si se siembran legumbres, al cabo de un mes se las recoge, si es la maloja, a los cuarenta y ocho días de sembrada ya germina; y a partir de este momento las cosechas se suceden diez o doce veces al año sin que exija otro cuidado más que cortarlas” (Santa Cruz, 1981: 139-141).

Última descripción que a mi modo de ver no puede tenerse como modelo tipo de la verdadera imagen del guajiro, aún cuando contribuya conjuntamente a la de Pichardo en su creación desde un punto de vista etnológico. La condesa de Merlín fijó su vista o tal vez sólo le interesó de lo que le contaban o leía —el *Diccionario* de Pichardo se publicó en la ciudad de Matanzas cuatro años antes de su visita a la Isla— la manera de vivir de un sector del campesinado cubano, el más desposeído, en un radio de acción bastante reducido, en el Departamento Occidental, los alrededores de La Habana. Por tanto, no puede aceptarse taxativamente la negatividad del guajiro respecto al trabajo, aspecto bastante reiterativo en otros autores que citan a tan celebre cronista. Consciente del alto índice de vagancia que para entonces, a mediados del siglo XIX, se desarrolló entre determinados sectores de la población blanca joven (Saco, 1858-1859: t. 1) y de las complicadas relaciones de producción que también imperaban en las estancias, vegas, haciendas y potreros (los negros y mulatos libres legalmente no podían tener propiedades y padecían una discriminación social generalizada), me apoyo en las altas cifras de productos alimentarios que no se importaban y que no fueron otros, sino campesinos, los que los producían.

Cirilo Villaverde en su *Excursión a Vuelta Abajo*, un recorrido que efectúa en la misma época que la condesa de Merlín visita Cuba, nos ofrece otra visión del guajiro y de su modo de vida. Para el mayor narrador cubano del siglo XIX, los guajiros “*son alegres, de mansa condición, dados al trabajo, generosos y amigos fieles, apasionados y entusias-*

tas. Táchaseles por algunos de indolentes y viciosos; pero con poca justicia a nuestro modo de ver. Sí es verdad que son vanos y presumidos. Por eso gastan machetes de concha de plata y piedras preciosas; por eso montan los mejores caballos que produce la Isla; por eso se entregan al juego de gallos y a las mujeres; por eso les gusta la vida vagabunda y aventurera. Por- que todo lo que los haga brillar y hacer estimar en algo, aunque sea un jugador y perdido, eso está en consonancia de sus pasiones y vanidades” (Villaverde, 1981: 61).

De la relación del campesinado de cierta solvencia económica con sus esclavos interesa destacar que era inevitablemente más estrecha que la establecida en las plantaciones azucareras; no sólo por ser menor el número de esclavos por vegas, sitios y estancias, a veces uno por propietario, sino porque en ocasiones los dueños de éstas trabajaban codo a codo con muchos de ellos.

Tomando como muestra el censo de 1862, salta a la vista, de la población total de la Isla, el número de esclavos en plantaciones, el 12,61%; mientras que el campesinado alcanzaba el 22% de la misma (Armíldez, 1864).

Con sólo estas cifras, más el bagaje de lo estudiado, me inclino por pensar que en las pequeñas unidades productivas, orgánicamente diferentes a los ingenios y cafetales, la alimentación pudo llegar a ser un punto de intercambio entre las culturas actuales; de cierta unión para muchos amos y sus esclavos y a despecho de la moral de la época que no veía bien se dieran al negro, ya fuese esclavo o libre, ciertas atribuciones consideradas para entonces exclusivas de los blancos. Entiendo que la relación del campesino propietario de un número reducido de esclavos (principalmente en los sitios de labor, las estancias y las fincas tabacaleras) tuvo que ser del todo diferente a la establecida en los ingenios por los amos y sobre todo por los mayores; y que tanto en las labores agrícolas como en las demás manifestaciones de la vida cotidiana —lo que se acentúa a la hora de comer sin compartir necesariamente la misma mesa— se fortalecieron las relaciones amo-esclavos, siendo determinados vínculos (afectivos, paternalistas, de sumisión y hasta de sujeción económica) los que más tardaron en desaparecer tiempo después de abolida la esclavitud. Muestra de ello fue la continúa dependencia y el total servilismo de muchos de los negros a sus ex-amos manifestadas permanentemente en el campo de la insurrección.

De la anterior hipótesis, además de los plantacionistas azucareros, excluyo a los propietarios de grandes cafetales que aglomeraban visibles dotaciones de esclavos, aun cuando se considera que hubo condiciones menos opresivas que en los ingenios (Knight, 1970: 65-67); a los dueños de las demás entidades agrícolas que concentraban igual número destacado de esclavos y a los hacendados ganaderos que, teniendo pocos esclavos, al poseer espacios abiertos más extensos, les ofrecían condiciones de trabajo relativamente independientes.

Y así le cupo al campesino humilde, menos habituado al rito diario de servir la comida en torno a la rústica mesa y comer en familia, el orgullo de poder mostrar un día cualquiera de celebración o por la simple visita de un extraño, sus mejores platos, junto a los más estrictos modales acordes a su clase. Día en que, con toda seguridad, presidía el menú un puerco asado, acompañado de arroz y plátanos fritos. La oportunidad reservada para brindar con bebidas caseras o el ron guardado de antaño, sacar la

escasa vajilla tenida como reliquia, los más, sus utensilios artesanales hechos por ellos mismos, y hasta pudiera que, para la ocasión, se vistiera con traje nuevo y la mujer, que normalmente come separada del marido, ocupase un lugar entre los comensales. Con toda seguridad, un encuentro que terminaba con guateque: música y poesía.

También, entre las otras buenas razones que tenía el campesino para invitar a comer y hacer gala de su extrema bondad estaba la de la construcción de su vivienda. A la hora de levantar el techo y poner el guano o cobijar, —asegura Villaverde— *“convidan a todos los vecinos, y acabada esta operación, la celebran con un lechón tostado o cosa semejante”* (Villaverde, 1981: 58).

Por último, en esta parte de la alimentación del campesino y de las relaciones sociales que ella conlleva merece que se diga cómo eran entonces los fogones de las casas más humildes y, además, que se mencionen los utensilios que empleaban para cocinar y comer, los que generalmente eran de fabricación local y se utilizaban mucho más que los otros menajes empleados en los pueblos y ciudades, casi todos de importación¹¹.

Se conoce por la pluma de Cirilo Villaverde y de Anselmo Suárez y Romero, otro testigo del período, que *“todo el aparato de cocinar se reduce a cuatro piedras o tres hojas de machete clavadas en el suelo”* (Villaverde: 1981, 59), o cuando menos a *“tres pedazos de arcos de barril [igualmente] clavados en la tierra”* (Suárez, 1859, 178).

Con frecuencia, la población rural se veía obligada a cubrir parte de sus requerimientos alimenticios, su ropa y menaje con los productos que brinda el entorno, lo que se hacía de forma totalmente rudimentaria. El campesino, sobre todo el de tierra adentro, no siempre pudo, por las distancias o simplemente por su escaso nivel económico, abastecerse de las tiendas mixtas y de los vendedores ambulantes que circulaban por caseríos y bateyes.

Francisco Barrera y Domingo en sus *Reflexiones: histórico, físico, naturales, médico...* recoge muchas de las costumbres cubanas de alimentarse y confirma que, en la última década del siglo XVIII, el menaje de cocina de los campesinos no era nada ostentoso y que carecían por lo general de costumbres en la mesa: *“Una olla y alguna cazuela de barro basta para cocer la comida de cualquier familia. Los platos, cucharas, vasos, escudillas y demás utensilios, lo hacen de guayacán, o fruta que da un árbol llamado tutuma [güira]. También se sirven de cocos, para beber y otros usos [...] No son más espléndidos en poner la mesa que alhajar la casa; por lo común no ponen manteles, servilletas, vasos ni cubiertos; comen sentados en el suelo”* (Barrera, 1953: 44).

También, Villaverde relata, en su *Excursión a Vuelta Abajo*, que en la tercera década del siglo XIX, y en zonas cercanas a La Habana, el labriego utilizaba la palma real, el fruto de la güira (*Crecentia cujete*) y las pieles mal curtidas del cerdo o la vaca para confeccionar su vivienda y una parte importante de su ajuar doméstico (Villaverde, 1981: 56-76); lo que entiendo no es una situación excepcional, ni específica de esta región occidental, ya que similar forma de subsistencia predominó en el oriente de la Isla, mostrándose en todo momento las pésimas condiciones de vida de esta parte de la población rural cubana.

¹¹ Piezas de servicio de mesa, de cocina y las destinadas al envase, acarreo y almacenaje de líquidos y semi-líquidos que llegaban principalmente de Europa y Asia.

En el campo se dependía básicamente de lo extraído del entorno natural, transformado en uso y consumo por medio del trabajo familiar. El aumento gradual de la población de la Isla y con éste el desempleo masivo del personal destinado al cultivo y producción de azúcar durante una época del año, más otros factores, propició entre los habitantes de las zonas rurales un desarrollo artesanal de sobrevivencia válido no sólo para suplir sus necesidades de consumo sino también las de una parte considerable de la población urbana; por lo que muchos de los objetos creados y usados en el campo se encontraban en los pueblos y ciudades, principalmente en las casas de la gente más humilde.

Entre los utensilios de cocina más usados por los guajiros destaco el balde o cubo destinado a salcochar viandas, el caldero para freír carne y hervir arroz, el pilón donde, a golpes, se descascara el café y el arroz, y se pila el fufú, el plato ancho de madera para despajar café y arroz, el burén para tostar el casabe, la tinaja en que se conserva el agua potable fresca, los catauros para transportar frutas, viandas y carnes, y las botijas y güiros como recipientes de usos múltiples (Suárez, 1859: 180 y Villaverde, 1981: 59).

La vajilla más usual del campesino pobre se componía de platos, cubiertos, jarrones y tazas de madera; si bien entre las lozas de uso cotidiano de los demás grupos de habitantes cubanos se podía encontrar algún que otro de estos utensilios artesanales, principalmente una *jícara*: la vasija más popular del guajiro.

Hasta nuestros días no ha sido difícil encontrar en cualquier casa del campo cubano un jicarito; porque, conforme a la tradición, es el recipiente donde mejor se siente el sabor de las bebidas, principalmente del café. Similar explicación a la que dan al mate en muchos países de América del Sur.

Durante siglos, las jicaras han sido las vasijas más usadas por los habitantes del campo y tienen un importante significado en la vida de esta población. Dicen algunos investigadores que su origen se debe a los arahuacos, mientras otros mantienen que es propio de México y que ha sido asimilado su uso en la Isla como nuestro; pero sea cual sea la procedencia, esta vasija constituye hoy uno de los principales exponentes de la cultura rural cubana.

Su manufactura, aunque diseminada por todo el país, prolifera en la región oriental y su utilidad se generaliza en el período de guerras independentistas (1868-1898), convirtiéndose en uno de los exponentes más característicos de la artesanía creada por el Ejército Libertador de Cuba (Sarmiento, 2001^a, pp. 110-113 y 2001^b: 95-109).

Las *jicaras* son una especie de tazas o escudillas hechas del fruto de la güira (*Crescentia cujete*), árbol conocido en otras regiones de América como higüero, del güiro (*Lagenaria vulgaris*.) y de la cáscara dura del coco; si bien, con el mismo material se fabrican otros utensilios. Se crean a partir del raspado de la película exterior de estos frutos y, en el caso de las güiras, se transforma la corteza en blancuzca y dura. La Real Academia da la misma acepción a una vasija pequeña, generalmente de loza, que suele emplearse para tomar chocolate y que en Cuba también se usa.

Con la güira cimarrona (*Crescentina curcubina*), además de jicaras, se hacen jarrones, platos, cucharas, cantimploras, cubos, orinales, recipientes para almacenar y cargar agua y palanganas.

Los güiros machos (*Lagennaria clavate. Seringe*) son una especie de calabacines largos, cilíndricos, algo arqueados y delgados hacia el pico, cuya corteza en su madurez se pone dura y de color pajizo. Por la figura que tienen de garrafa se aprovechan para hacer jiguëras, jícaras grandes y vasijas para cargar agua. En el campo, si al usarse algunos güiros o güiras se rajan, se remiendan tan bien que pueden seguir utilizándose sin temor a que los líquidos se viertan¹².

La cáscara dura del coco, más resistente que la de la güira y el güiro, se emplea en jícaras de diferentes tamaños que asemejan tazas, vasos y copas. Producción tan amplia como la de los otros frutos, y de la que existen interesantes diseños en lustrosas texturas, con magnífico acabado.

La habilidad de las manos artesanas transformó la güira, el güiro y la cáscara de coco en objetos de gran utilidad y belleza. Artículos que presentan formas variadas, en las que se distinguen las peculiaridades individuales de los diferentes frutos, los cambios que sufren hasta convertirse en bienes útiles y que decoran con temas de contenidos políticos, sociales, religiosos o simplemente de la vida cotidiana.

Se trata de objetos que son, ante todo, útiles domésticos, con distintos tamaños y formas; aún cuando correspondan a la artesanía creada por los miembros del Ejército Libertador de Cuba, algunos sólo se diferencian de los fabricados por la población campesina en los detalles de las incisiones. En general, pirograbados y dibujos en bajo-relieve que se realizan sobre una misma superficie, aunque, también se hacen engastaciones de plata, oro, bronce, piedras, conchas y carey; y muchos de los decorados se trabajaban sin bosquejos previos.

La superficie exterior de los frutos se graba a partir de incisiones, con un cuchillo, clavo, vidrio o cualquier otro material cortante y con fuego se logran las tonalidades deseadas. Los tonos son desde el amarillo hasta el negro, pasando por el marrón muy claro, dependiendo del color de la semilla. Para conseguir otra tonalidad se utilizan tintes de plantas o se esfuma la figura. Una de las formas de matizar los tonos es el uso del tinte de la hoja de magüey (*Fucraea cubensis*) bien restregada en las incisiones, y como pátina pulidora la cera, que es la mejor para dar lustre.

En el caso específico de los recipientes fabricados de cuernos de res, más que el valor utilitario que originan, destaca el interés artístico. Las propiedades del cuerno: material recio, color degradado, brillantez y durabilidad, les permiten a los tallistas campesinos lograr un mejor acabado de las piezas, calidades que destacan de las demás jícaras y vasos hechos de güira, güiro y coco.

De Emilio Ballagas, poeta camagüeyano, es el siguiente *Poema de la Jícara*:

¡Qué rico sabor de jícara

gritar: "Jícara"!

¡Jícara blanca,

jícara negra!

¹² De los güiros también se hace el instrumento musical llamado güiro, que produce un sonido áspero frotando con una varilla en unos surcos grabados en su superficie exterior, para acompañamiento y relieve del ritmo; *vid.* Orovio, 1989; 198.

Jicara
 con agua fresca de pozo,
 con agua fresca de cielo
 profundo, umbrío y redondo.
 Jicara con leche espesa
 de trébol fragante –ubre–
 con cuatro pétalos tibios.
 Pero... no, no, no,
 no quiero jicara blanca ni negra.
 Sino su nombre tan sólo,
 –sabor de aire y de río.
 Jicara
 y otra vez: “¡Jicara!” (Ballagas, 1984: 58)¹³

IV LA ALIMENTACIÓN DE LOS MÁS HUMILDES EN CIUDADES Y POBLADOS

Los habitantes más humildes en ciudades y pueblos, uno de los sujetos más representativos de la sociedad cubana, siempre estuvieron vigilados por las autoridades coloniales que no supieron encontrar soluciones laborales convenientes a sus condiciones de hombres libres; y, al constituir lunares públicos del panorama urbano, fueron motivo de asombro para cuantos extranjeros visitaron la isla de Cuba en los siglos coloniales. Probablemente sean estas las causas por las que hoy se puedan conocer las vicisitudes de esta parte de la población, de cuánto tuvieron que ingeniar para vivir y de sus costumbres más propias, en las que la alimentación ocupaba un significativo lugar. Porque, tanto en los bandos de los cabildos seculares como en los relatos de los viajeros más diversos, son evidentes las distintas formas de subsistencia de los más desposeídos; no obstante, que, en muchos de los escritos, en vez de dictarse o aconsejarse soluciones a tan depauperadas vidas se les marginase y juzgase como “escorias publicas”.

En el período 1800-1868 era relevante la población blanca sin ocupación y la negra libre que se dedicaba a los servicios domésticos y a pequeños trabajos artesanales u otros oficios menores que estaban mal pagados. Hablo de los habitantes más necesitados después de los esclavos que, como éstos, contaban con muy pocos recursos para vivir, sin dejar de decir que en determinados grupos de las capas medias en ciudades y pueblos

¹³ Este poema puede inscribirse en los que el también poeta y cubano Mariano Brull llamaba “jitanjáfora” que consistía en “despojar al poema de sentido y exceder y superar los límites de lírica tradicional favoreciendo elementos puramente sonoros”, en el decir de Müller-Bergh crítico de Brull, poeta al que Ballagas dedica este *Poema de la jicara* (Brull, 200: 57).

las condiciones de vida eran extremadamente precarias. Los obreros de pequeños talleres artesanales experimentaban por igual la imposibilidad de obtener con regularidad los productos básicos de subsistencia, aunque de ello en la bibliografía muy poco se diga y en la documentación consultada sean mínimas las quejas, en comparación con las de los altos precios de otros artículos para entonces considerados de lujo.

Percibiéndose un salario promedio de 6 a 10 reales el jornal, todavía menor para los negros y mulatos libres, en un país catalogado de caro, muy poco se podía obtener. Estando los precios de los víveres producidos internamente controlados por los cabildos, muchos jornaleros preferían recibir la alimentación por cuenta del patrón, mientras que los más, al no tener otra elección, tenían que comer a expensas de sus míseros salarios que les condenaba a una dieta poco variada y a consumir alimentos que no siempre eran de buena calidad. También se arreglaban con los puercos y las aves que criaban, y con las siembras que realizaban en los jardines, los patios y traspatios de las casas, para entonces, algo muy común en ciudades y pueblos. La mayoría de las casas contaban con un corral y un gallinero, y en los terrenos aledaños a las viviendas no faltaban las matas de aguacate, de plátanos, de mango, de mamey colorado, de guayabo, de guanábana y de cítricos; y un pequeño huerto con hortalizas y yerbas de olor de donde salía la sazón diaria para las comidas y más de una ensalada enriquecedora de los platos más pobres¹⁴.

De todas las agrupaciones de artesanos las de mejores condiciones económicas eran las de los sastres, músicos, herreros, tipógrafos, peineteros, tabacaleros y plateros, y en ellas, como en el resto de la sociedad cubana, predominaba la diferenciación racial. El hecho de ser negro, dije antes, aunque se fuera libre, impedía igualdad de condiciones laborales, sobre todo tocante al salario, realidad que se refleja en todos los campos de la cultura material y espiritual.

La alimentación de los más humildes en ciudades y pueblos estaba muy próxima a la de los campesinos sin propiedades; como los esclavos, prácticamente no desayunaban y cuando podían hacerlo, ante los altos precios del pan de harina y la consumición de chocolate, ambos casi exclusivos para la burguesía y ciertos grupos de las capas medias, tenían como primera comida sólo plátanos y café, que podían repetir a lo largo del día con el acompañamiento de otros alimentos. También se conoce, por los datos estadísticos de la agricultura menor, los relatos de viajeros y la literatura costumbrista de la época, que el plátano constituía para el cubano del siglo XIX un alimento básico, hasta el punto de desplazar casi al consumo de casabe, el pan de los indocubanos; y es que, tan socorrida fruta, rica en materias alimenticias, la preparaban de muy diversas maneras (hervida, frita y asada), formando junto al tasajo y el bacalao la comida del día a día de los pobres y el alimento principal de los criollos de las capas medias (Hazard, 1928: t. I, 91 y Otto, 1843: 27).

Sin embargo, hay viajeros que recogen como ingredientes predominantes en la cocina de los más humildes en ciudades y pueblos el ajo y el aceite de oliva, afirmación

¹⁴ En el resto de la población urbana estas unidades de producción también existían, estando principalmente al cuidado de las mujeres y en las casas de los ricos a cargo de la servidumbre.

con la que no estoy del todo de acuerdo; sin duda, el uso del ajo siempre ha estado generalizado en la población cubana pero no el del aceite de oliva. Siendo este último uno de los principales productos alimenticios importados, en ningún momento llega a estar al alcance de toda la población y mucho menos de los más humildes. En todo el siglo XIX, el consumo de aceite de oliva, apoyándose en las estadísticas de las importaciones, no llega a superar al de la manteca de cerdo, extendida tanto en el campo como en las ciudades.

Sobre todo los visitantes de Estados Unidos, no habituados a la dieta mediterránea, consideraban que ambos componentes básicos tenían gustos exagerados y fuertes olores, suscitándose las más asiduas críticas de cuantos estadounidenses arribaron a la isla de Cuba durante el siglo XIX. Gustos hispánicos que en el caso específico de Hazard —promotor con su obra de viajeros norteamericanos a la mayor de las Antillas— supo excusar, reduciéndolos sólo a los más humildes¹⁵; cuando en verdad, esta parte de la población era la que menos utilizaba el aceite de oliva, circunscrito su uso principalmente en las familias españolas como bien advierte Otto (1843: 52).

Por otra parte, igual que la cocina criolla debe al campesino la inclusión y conservación de todas las viandas entre sus recetas, el uso de la manteca de cerdo y de la bija, las distintas formas de elaborar el tasajo y de platos tan generalizados como el ajiaco, el puerco frito y asado, el compuesto de quimbombó y el bacán y el fufú de plátanos, entre otros; de la misma manera ha de reconocerse que los más humildes popularizaron diversas formas de preparar los frijoles negros y colorados, mezclados principalmente con arroz (el congrí y los moros y cristianos), que aportaron los picadillos y los aporreados de carne y pescado, además del puerco ahumado, entre otros. Consciente de que muchos de estos platos surgieron en las áreas rurales, no debe dejar de anotarse que fue entre la población urbana, sobre todo la de menor nivel económico, donde se hicieron más populares.

Si el mérito de la cocina campesina reside en la utilización de los mejores alimentos salidos de las cosechas, con el empleo de ingredientes propios de la tierra y las intervenciones de las mejores aguas y las adecuadas leñas para hacer la lumbre; la mayor contribución de la cocina de los más humildes en las ciudades y en los pueblos radica en crear platos con los alimentos menos costosos vendidos en los mercados y por los vendedores ambulantes, y sobre todo, en hacer la mejor inclusión de los aportes foráneos en la cocina cubana.

Los pobres agregaron al gusto hispánico por lo frito, quizás más que ningún otro grupo de la sociedad cubana, las frituras de yuca, malanga, ñame, maíz y calabaza y los buñuelos de yuca, malanga y ñame. De los alimentos introducidos por los inmigrantes de Sanint-Domingue, hicieron suyo el uso de la pimienta, del arroz congrí, de

¹⁵ Así se expresa quien promovió la visita de sus coterráneos a la mayor de las Antillas: “Debo decir que el viajero no debe alarmarse respecto al uso del aceite y el ajo en las comidas que le sirven, pues la experiencia me ha enseñado que estos ingredientes sólo se emplean inmoderadamente entre los negros y las clases bajas. En ningún hotel de las principales poblaciones, ni en las familias particulares, se usan con exceso, y a veces ni recurren a ellos” (Hazard, 1928: t. II, 87).

FIGURA 1: ARROZ A LA CUBANA:
ARROZ BLANCO, SALSA DE
TOMATE, HUEVO Y PLÁTANO
MADURO FRITO.
PLATO CRIOLLO CUBANO

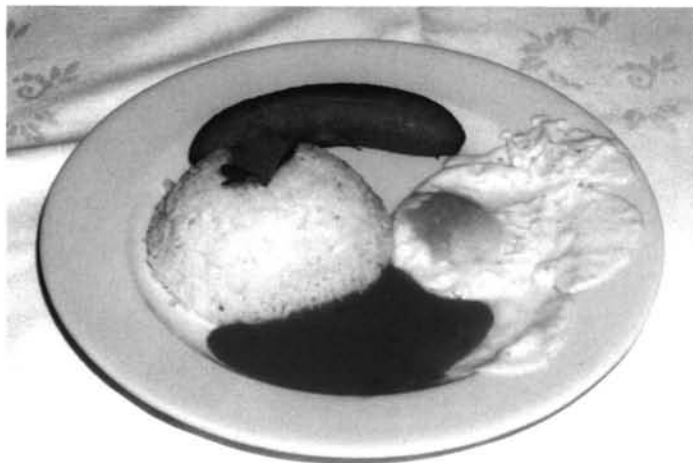


FIGURA 2: PICADILLO A LA
HABANERA, ARROZ BLANCO Y
ENSALADA. PLATO CRIOLLO
CUBANO



FIGURA 3: PIERNA DE CERDO
ASADA, ARROZ MOROS Y
CRISTIANOS Y ENSALADA. PLATO
CRIOLLO CUBANO

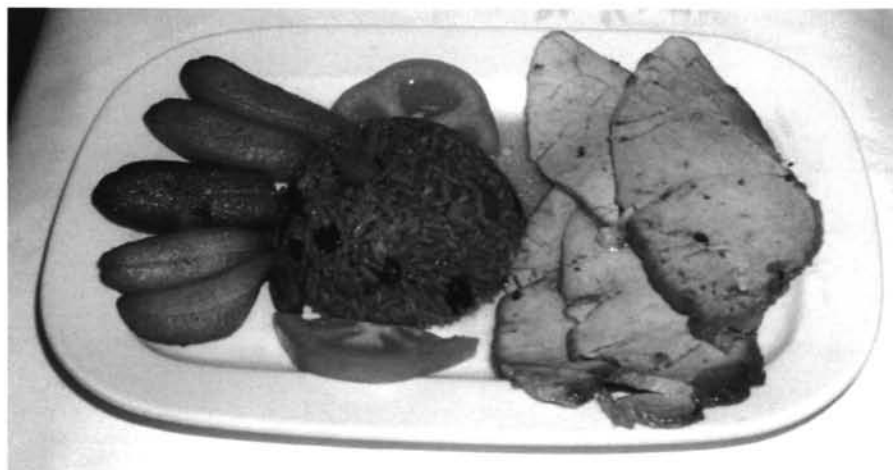




FIGURA 4: ROPA VIEJA, ARROZ BLANCO Y ENSALADA. PLATO CRIOLLO CUBANO



FIGURA 5: MANUAL DEL COCINERO CUBANO. ES DE EUGENIO DE COLMADA Y GARCES, 1856, Y CONTIENE UN CAPITULO ESPECIAL SOBRE LA PREPARACION DE LOS DULCES DE FRUTAS DEL PAIS.

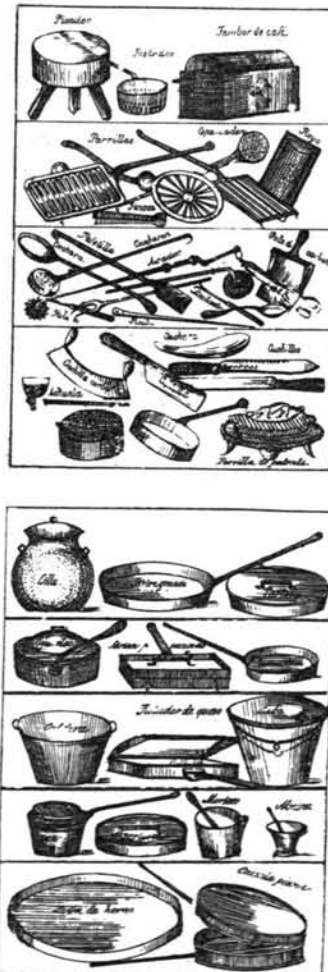


FIGURA 6: PARA LA CLASE ALTA. BATERIAS Y OTRAS PIEZAS DE LAS COCINAS DE LOS SECTORES PUDIENTES EN EL SIGLO XIX (MANUAL DEL COCINERO CUBANO).

la harina de maíz cocida con carne, del domplen o domplim y otros muchos platos y dulces populares, principalmente en la jurisdicción de Santiago de Cuba. De igual forma, fueron los primeros receptores de los alimentos elaborados por los culies chinos, probaron y aceptaron dentro de sus comidas diarias el arroz frito, distintas frituras y los compuestos de acelgas y repollos, entre otros; agregaron a las ensaladas el pepino y la col, y de las especias hicieron un amplio uso de la canela, la nuez moscada y el jengibre chino. Principalmente los negros libres, objetos de todo experimento colonial, fueron los que más combinaron las distintas formas de elaboración de los alimentos; experimentados en gustos culinarios, sacaron provecho de todo lo que en sus años de esclavos les suministraron sus antiguos dueños y, junto con el uso de la carne, las viandas y otros vegetales producidos en los conucos o comprados en los mercados, le aportaron a la cocina criolla una forma de elaboración bastante característica, hoy común para todo el Caribe.

En la Cuba de la colonia, las clases más desvalidas tuvieron muy poco alcance a los alimentos de los más acomodados y en esto siempre hubo discriminación. En el tipo de carne, ejemplo la de res, las vísceras eran sólo comidas por los más pobres y los esclavos; como refirió Henrique de Arango, Marqués de Villena, en otro contexto: “*lengua, tripa, hígados y livianos*¹⁶ *no eran para gente delicada*” (Aragón, 1981: 97). Una forma más de mostrar que la comida refleja el estado social y que tiene implicaciones de sicología colectiva. Existía, pues, un complejo de inferioridad por la comida entre las clases bajas como orgullo entre las altas.

La alimentación de los más humildes en ciudades y pueblos también se dio en llamar “comida de negros”; porque, como se verá más adelante, la burguesía y las capas medio-altas de la sociedad colonialista hablaban de comidas de negros no sólo al mencionar los alimentos que daban los amos a sus esclavos en las plantaciones y los que normalmente consumían los libres de color acordes a sus costumbres atávicas sino cuando se referían a los víveres de menor calidad vendidos en los mercados y que normalmente obtenían los más desposeídos. Ejemplos:

La carne, pasado el tiempo requerido de conservación, se vendía a precios bajos a la gente más pobre, y de aquí el predominio en la cocina criolla del limón y sobre todo de la naranja agria para sazónarla y quitarle el mal olor; la que luego se hervía, desmenuzaba y se sofreía en manteca de cerdo con ajo, cebolla y ají. De esta preparación básica surgieron platos típicos de la cocina criolla como son la *ropa vieja* y el *aporrreado*, ambos hechos con carne de tercera (falda real); mientras que el *picadillo*, otro de los clásicos de la gastronomía cubana, este tipo de gente lo preparaba con la carne de res (vaca o ternera) no válida para *estofar* y *freír*: cocida la carne, sólo en agua y sal, luego se secaba y se picaba muy menudita y se sofreía en manteca de cerdo, ajo, cebolla, ají dulce, tomate y perejil.

Las vísceras del puerco, tan repugnante su preparación, sobre todo las tripas, eran compradas y adobadas en los pueblos sólo por los más humildes; lavadas bien

¹⁶ *Livianos*: Pulmón, principalmente el de las reses destinadas al consumo (Real Academia Española, 2001: 1389).

con zumo de naranja agria, hojas de naranja o guayaba y sal, servían para hacer el *mondongo criollo* y las *tripas compuestas*.

El tasajo con piltrafa, que era el más barato de todos, los campesinos y los pobres de las ciudades y pueblos lo llamaban *tasajo brujo*; porque, como dice Hazard, aumentaba mucho de tamaño al cocinarse (Hazard, 1928: t. III, 146-147).

Algo tan socorrido como el *ajiaco*, un plato único al igual que la *olla podrida* o el *cocido* español, los más humildes lo hacían de cuanto tuvieran a mano y según pasaban los días, y no era del todo consumido, seguían agregándole ingredientes que lo hacía más consistente y sabroso. A propósito, la carne de res puesta en el ajiaco se utilizaba también para preparar *ropa vieja*, dándole un gusto muy característico a este plato.

Sin embargo, de esta parte de la población, cuyos aportes son fundamentales en la consolidación de la cocina criolla, muy poco se sabe respecto a la función social de la comida como elemento motivador de relaciones humanas, principalmente en el contexto estrictamente familiar; porque del vínculo de los más humildes con el exterior de sus viviendas, de la participación en comidas festivas sociales (fiestas populares) los viajeros han escrito, aún cuando se siente la ausencia de grabados con tales escenas (Goodman, 1965: 126-133 y Piron, 1995: 107-110).

En las fuentes consultadas no se ha encontrado ningún indicio que nos permita analizar las normas de conducta de los más humildes en la mesa, las personas que participaban, el orden de sentarse y de servir la comida, así como los utensilios empleados, elementos que sin duda nos ayudarían a la mejor caracterización de esta parte de la población cubana. Si esto hubiera sido posible entonces estaría en condiciones de evaluar con mayores elementos, por ejemplo, el nivel de asimilación que tuvo de su entorno la población negra libre; adaptación de costumbres que donde más se aprecia es en el uso del vestido.

Supongo que, más en las comidas diarias o habituales, básica o característica, con horarios parecidos para toda la población cubana del siglo XIX, es en los momentos más importantes de las reuniones familiares, sobre todo durante las celebraciones festivas, donde la gente pobre hace gala de las normas de conducta a semejanza de las clases más pudientes; sin que, en el día a día, se mantenga el mismo rigor en este sentido, aún cuando se cumpla con la participación de todo el núcleo familiar a la misma hora en la mesa.

Con relación a los utensilios para cocinar, los más humildes utilizaban calderos y cazuelas de metal, y para servir y comer recipientes y platos de cerámica; porque las finas vajillas de porcelana, las cristalerías y las cuberterías de plata y oro fueron propias de la clase más pudiente y las vasijas de madera las usaban el campesino.

BIBLIOGRAFÍA

- ARMÍLDEZ DE TOLEDO, Jerónimo de Lara, Conde de (1864): *Noticias estadísticas de la isla de Cuba en 1862*, La Habana, Impr. del Gobierno, Capitanía General y Real Hacienda por S. M.
- BACARDÍ MOREAU, Emilio (1999): *Filigrana*, Santiago de Cuba, Ed. Oriente.
- BALLAGAS, Emilio (1984): *Obra poética*, La Habana, Ed. Letras Cubanas.
- BARRERA Y DOMINGO, Francisco (1953): *Reflexiones histórico-físico-naturales-médico-quirúrgicas. Prácticos y especulativos entretenimientos acerca de la vida, usos, costumbres, alimentos, vestidos, color y enfermedades a que propenden los negros de África, venidos a las Américas. Havana, 23 de julio del año 1798*, La Habana, Ediciones C & R.
- BLOCH, Marc (1914): "L'alimentation de l'ancienne France", en la *Encyclopédie française*, t. XIV, París.
- BREMER, Fredrika (1980): *Cartas desde Cuba*, La Habana, Ed. Arte y Literatura.
- BRULL, Mariano (2000): *Poesía reunida*, Edición y Prologo de Klaus Müller-Bergh, Madrid, Ed. Cátedra.
- COLMADA Y GARCÉS, Eugenio de (1856): *Manual del cocinero cubano*, Habana, Impr. de Spencer y Comp.
- CULBERTSON, Rosamond (1836): *Rosamond, or a narrative of the captivity and suffering of an american female under the popish priest in the island of Cuba*, New York, Leavit, Lerd and Co.
- D' HOUVILLE, Gérard (s. f.): *Le Séducteur Le Livre de Demain*, París, Arthème Fayard & Cie Éditeurs.
- D'HOUVILLE, Gérard (s. f.): *Le Séducteur Le Livre de Demain*, París, Arthème Fayard & Cie Éditeurs.
- DECOURTILZ, M. E. (1809): *Voyages d'un Naturaliste, et ses observations*, París, Dufart Père, Libraire-Editeur.
- FREEMAN ATKINS, Edwin (1926): *Sixty years in Cuba. Reminiscences of Edwin F. Atkins*, Cambridge, The Riverside Press.
- GOODMAN, Walter (1965): *Un artista en Cuba*, La Habana, Ed. del Consejo Nacional de Cultura.
- GUANCHE, Jesús (1999): *España en la savia de Cuba*, La Habana, Ed. de Ciencias Sociales.
- HARRIS, Marvin y ROSS, Eric B. (ed.), (1987): *Food and evolution. Toward a Theory of human food habits*, Philadelphia, Temple University Press.
- HAZARD, Samuel (1928): *Cuba a pluma y lápiz*, 3 tomos, Habana, Impr. de Cultural S.A.
- HERNANDEZ, José Joaquín (1910): *Cuadros cubanos*, Santiago de Cuba, [s. e.].
- HERSKOVITS, Melville J.: (1952): *El hombre y sus obras. La ciencia de la antropología cultural*, [Traducción de M. Hernández Barroso, revisada por E. Imaz y L. Alaminos], México, FCE, Gráfica Panamericana.
- KNIGHT, W. Franklin (1970): *Slave Society in Cuba during the Nineteenth Century*, Madison, University of Wisconsin Press.
- KÖNING, René (1972): *Sociología de la moda*, Barcelona, [A. Redondo, editor], Gráficas Saturno, Colección Beta.
- LEGRAN, J. P. (s. f.): *Nuevo manual del cocinero cubano y español*, Habana, Impr. La Intrépida.
- MARRERO ARTILES, Leví (1978): *Cuba: Economía y sociedad*, 12 tomos, Madrid, Ed. Playor.
- MORENO FRAGINALS, Manuel (1978): *El ingenio, complejo económico social cubano del azúcar*, 3 tomos, La Habana, Ed. de Ciencias Sociales.
- OROVIO, Elio (1989): *Diccionario de la música cubana*, La Habana, Ed. Letras Cubanas.
- OTTO, Eduard (1843): *Reiseerinnerungen an Cuba, Nord und Südamerika. 1838-1841*, Berlin, Verlag der Nauchschen Buchhandlung.
- PIRON, Hippolyte (1995): *La isla de Cuba*, Santiago de Cuba, Ed. Oriente.
- QUINTÍN SUZARTE, José (1985): "Los guajiros", en *Costumbristas cubanos del siglo XIX*, Selección, prólogo, cronología y bibliografía de Salvador Bueno, Caracas, Biblioteca Ayacucho, pp. 409-416.

- [S. a.], (1862): *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desgastados*, Habana, Impr. y Librería La Cubana, 1862. Edición facsimilar de Enrique Langarika, *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desgastados. Manual de Cocina Cubana (1862)*, Madrid, Ed. Betania, 1996.
- SACO, José Antonio (1858): *Colección de papeles científicos, históricos, políticos y de otros ramos sobre la Isla de Cuba*, 3 tomos, París, Impr. de D'Aubusson y Kugelmann.
- SANTA CRUZ y MONTALVO, Mercedes, condesa de Merlin (1981): *La Habana*, [Traducción y Edición de Amalia E. Bacardí], Madrid, Impr. Cronocolor S.A.
- SARMIENTO RAMÍREZ, Ismael (2001^a): "La jicara y el mambi", en *La aventura de la historia*, Madrid, n.º 30, pp. 110-113.
- (2001^b): "Cultura material en el Ejército Libertador de Cuba (1868-1898)", en *Del Caribe*, Casa del Caribe en Santiago de Cuba, n.º. 35, pp. 95-109.
- (2002^c): "Comida de esclavos en la Cuba colonial", en *Atlántida*, Revista del Instituto Açuariano de Cultura, vol. XLVI, pp. 77-126.
- (2002^d): "La alimentación cubana, (1800-1868): sistema de abasto y comercialización", en *Anales del Museo de América*, Madrid, n.º. 9, pp. 219-254.
- SUÁREZ Y ROMERO, Anselmo (1859): *Colección de artículos*, Habana, Establecimiento tipográfico La Antillana.
- TOWNEND, F. Trench (1875): *Wild live in Florida with a visit to Cuba*, London.
- VILLAVERDE, Cirilo (1981): *Excursión a Vuelta Abajo*, La Habana, Ed. Letras Cubanas.
- VILLENNA, Henrique de Aragón, marqués de (1981): *Arte Cisorio o tratado del arte de cortar del cuchillo, que escribió don Henrique de Aragón, Marqués de Villena. Facsímil de la edición de Madrid, 1766*, Madrid, Gráficas L. G.
- WURDEMANN, John George F. (1989): *Notas sobre Cuba*, La Habana, Ed. de Ciencias Sociales.