

Históricas Digital

Marta Vesa Figueras

“La comida cubana”

p. 71-88

*Conquista y comida:
consecuencias del encuentro de dos mundos*

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



LA COMIDA CUBANA

MARTA VESA FIGUERAS
Instituto Cubano de Investigaciones y
Orientación de la Demanda Interna

El encuentro de dos comidas

Asomarse a los cronistas de Indias informa del carácter dramático del encuentro de las dos comidas, si bien generalmente estos episodios suelen no recordarse a pesar de estar ahí, tutelando el inicio de la historia del continente.

Presentamos pues a ustedes las credenciales oficiales de una cocina de América, la cubana, un quehacer que comienza a engendrarse con la llegada a la isla de Diego Velázquez en 1512, al pie de aquel exacto encuentro de dos culturas y de dos comidas, que ocurrió en el Caribe insular. Lo primero que necesitaron obtener de los aborígenes los tripulantes que dejó Colón en la Española, fue la comida.

En cuanto a las comidas, debemos convenir que en nuestras islas se pescaba y cazaba sin agobios; se sembraban maíz y yuca; había gran variedad de frutas, en las lagunas y ríos, varios peces y mariscos, y un clima que no necesitaba la cautela del almacenamiento. La humedad y el calor conspiraban contra esa necesidad, pues se dañaba rápidamente el grano así conservado, al menos en Cuba era así.

Nuestros arawacos, hombres del Neolítico, eran hombres y mujeres esbeltos, y ante todo, eran frugales. Un español comía en un día lo que una numerosa familia indígena en una semana o más. Los alimentos desaparecieron velozmente para todos y los visitantes iniciaron represalias, pensando que se los ocultaban o los negaban en respuesta al tipo de trabajo que les habían impuesto. Esto se repitió en Jamaica y en los lugares de Tierra Firme, donde llegaron españoles a remontar territorios entrando por el Caribe. Lo mismo sucedió más tarde a los que acompañaron a Mendoza o a Almagro, hasta el mismo Cortés en su viaje a Honduras. También se toparon con hombres practicando la antropofagia entre ellos mismos. ¿Acaso el primer y gran tormento de Cabeza de Vaca no fue aquella dieta de tunas y harina de

maíz que amenazó matarlo con más seguridad que un accidente o un incidente con los aborígenes?

Cuando estos españoles, que venían por oro y no a sembrar, mataban, no se percataban que estaban eliminando al mismo tiempo al que sembraba, cazaba y pescaba, además de cocinar. Llegó el momento en que no hubo comida para nadie. El trigo que llegaba esporádicamente desde España no era para los arawacos, ni tampoco les servía; sometidos a trabajos extenuantes y sin comer, morían rápidamente o se suicidaban.

La Española vio disminuir su población aborigen en tal magnitud y en tan poco tiempo que aún en vida de Isabel la Católica se concedieron permisos para hacer razzias en las costas vecinas y capturar indígenas para explotar las tierras. El encuentro de dos mundos fue una confrontación en que las comidas enseñaron un rostro siniestro a todos, conquistados y conquistadores.

Todo lo que se desprendió como subproducto o consecuencia lógica de este modo de pensar y actuar, calimbó la historia de América. En el Caribe en general ha quedado como una marca aún indeleble en las estructuras económicas, y sus consecuencias no son algo fácil de extirpar, aun con una radical reforma agraria. Al oro le sucedió el latifundio: todo era concentrarse primero en la ganadería, después en la agricultura comercial como el tabaco, el café, el azúcar y el algodón, con déficit permanente en la agricultura de subsistencia. Esto trajo la importación de alimentos como actitud natural, histórica y dependiente.

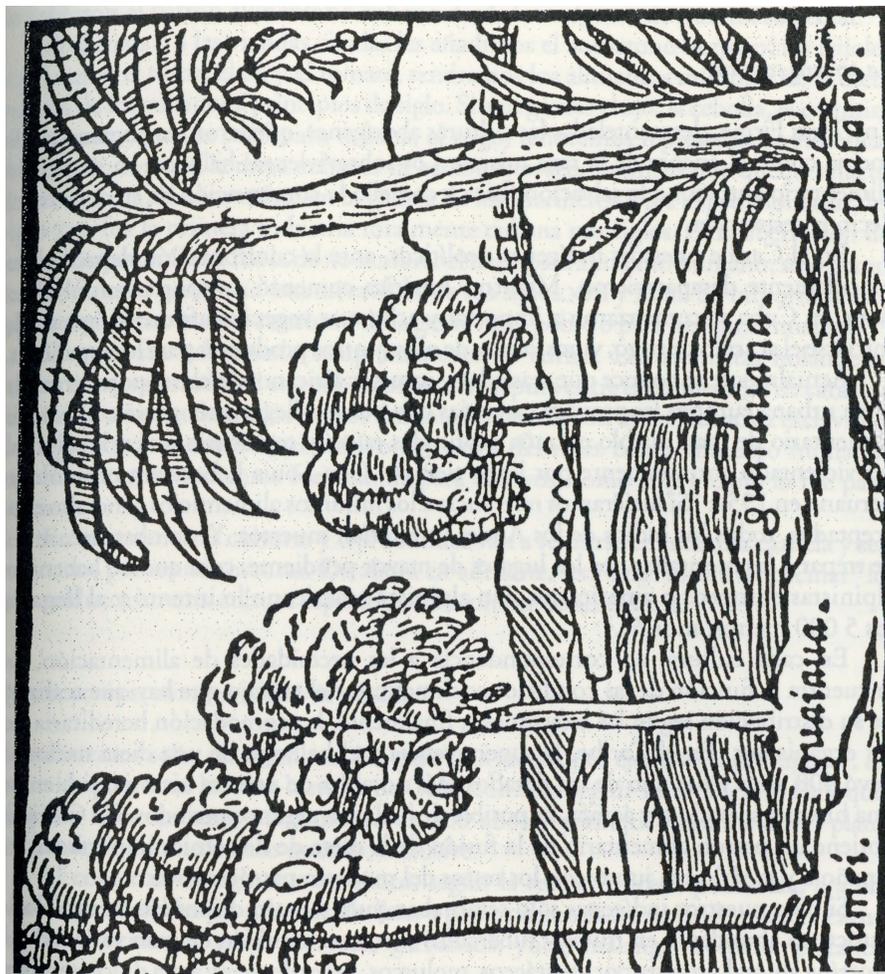
Hoy día, cuando en un país como Cuba, que no tiene extensión para ser cerealista, se consumen en elevadas magnitudes tres cereales, dos de ellos exóticos (trigo y arroz), podemos apreciar en toda su irracionalidad importadora el verdadero saldo oneroso del encuentro de dos comidas en una dimensión que ofrece la perspectiva de 500 años.

Otro sesgo en nuestra herencia es que, al no tener nuestros aborígenes una alta cultura agrícola, las técnicas pasaban de patronos a siervos y de éstos a sus hijos, por lo tanto, la manera europea de sembrar fue nefasta. Dice Julio Le Riverend: “Los cultivos eran extensivos y salvo excepción, excluyentes de todos los demás”.¹ Esa sabiduría del indio mexicano de intercalar frijoles en las siembras de maíz, no se concebía en Cuba. Los peones agrícolas más pobres sembraban sus *malangas* y yucas en los caminos o guardarrayas, en trozos elevados donde no llegaban la caña u otros cultivos. Quizás nunca intercalaron los cultivos por no ser suya la tierra.

Por eso, cuando hoy se conoce que le quitamos cientos de hectáreas a la caña para sembrar soya y tener nuestro aceite, nos estimula y cuando se informa que vamos a comenzar a sembrar frijoles intercalados en la caña, ya estamos seguros que es el momento de desembarazarnos de la “costra tenaz del coloniaje”.

Importaremos trigo siempre, no sólo por ser un gran nutriente. En los estudios

¹ Julio Le Riverend, *Historia económica de Cuba*, La Habana, Editorial Pueblo y Educación, 1981, p. 163, primera reimpresión de la cuarta edición de 1974.



Ambiente caribeño en el siglo XVI, según G. Benzoni, 1572



de elasticidad de nuestros alimentos, siempre que hay abundancia de viandas, disminuye el consumo de pan de trigo y de arroz. Al contrario, cuando faltan las viandas por sequías u otras contingencias, el trigo suple ese desabastecimiento. De todos modos, en esta época el autoconsumo al cien por ciento en una nación es irreal, casi una utopía.

La tercera comida

En Tierra Firme, desmanteladas las culturas aborígenes, quedaron los alimentos y la cocina como el áncora de la raza misma. Los sobrevivientes hallaron en su patrón alimentario autóctono la salvación física y con ello la conservación de su cultura, es decir, la resistencia.

En el Caribe nuestros indígenas neolíticos, ante la confrontación depredadora sencillamente desaparecieron. Mientras América comenzó a exportar su fabulosa flora, en Cuba se comenzaron a importar y aclimatar vegetales africanos, aparte de iniciarse el acarreo de trigo, vinos, aceite de oliva y otros productos para los españoles.

Actualmente se conoce que trasladar y someter africanos de clases populares a la dieta urbana europea les provoca carencias que pueden llegar a ser graves. El patrón alimentario de cada pueblo entraña profundas raíces y repercusiones en la salud al ser violentado abruptamente por largo tiempo. Cita Louis J. Lebret a un biólogo peruano en 1954: “Si hiciéramos referencia a los mínimos alimenticios generalmente aceptados, todos los indios de los Andes ya estarían muertos. Y, no obstante, se les ve trepar a las montañas por los lugares de mayor pendiente, cosa que no hacen los alpinistas europeos o americanos. Un alpinista americano lo intentó y al llegar a los 5 000 metros, murió”.²

En cada cultura, en correspondencia a las necesidades de alimentación, se encuentra la función de las condiciones climáticas, del trabajo que hay que realizar, de su distribución según las estaciones y, finalmente, la acomodación hereditaria de los organismos. En el Caribe, la supervivencia y el hallazgo de una dieta nacional llevó 400 años y fue uno de los desafíos más notables de nuestra historia, si bien es una historia silenciosa y ágrafa, imposible de hallar en algunos periodos. En Cuba se obtiene un patrón alimentario de la fusión de la dieta de dos etnias importadas, la española y la africana, junto con los restos del modesto patrón arawaco.

Si bien nuestros indígenas sólo sembraban yuca y maíz, disponían de una flora autóctona abundante en frutas y tubérculos silvestres, también de gran variedad de proteína animal provista por crustáceos, moluscos, peces de mar y agua dulce, reptiles como los saurios y quelonios, roedores gigantes como la jutía, y mamíferos como el sirénido manatí; además, contaban con patos y otras aves. En el *Espejo de paciencia* de 1608, se entiende que los primeros europeos utilizaban esas fuentes proteicas,

² Louis Joseph Lebret, *Dinámica concreta del desarrollo*, Barcelona, Editorial Herder, 1969, p. 58.

además aclimataron aves de corral, ganado vacuno, cerdos y caballos, todos los cuales se desarrollaron colosalmente.³ Cuba se hizo un gigante ganadero y en pocos años la carne de puerco sería la proteína favorita del patrón cubano y además, daba grasa. Para mejor alimentar a los africanos, se aclimataron ñames, *malangas*, variedades de plátanos y el quimbombó; además, se trajo la gallina de guinea. Estas terceras comidas se soldaron al patrón alimentario cubano desde los orígenes de nuestra sociedad.

Si al maíz y a las viandas citadas les añadimos el autóctono boniato, los frijoles mexicanos, el arroz, el ají y el tomate, tendremos los alimentos mínimos de la dieta vegetal de los cubanos a principios de siglo. Si agregamos el ajo, la cebolla, el comino, el orégano y, para la población urbana, el trigo, tendremos representadas América, África y Europa en la dieta cubana. El casabe arawaco, lo único que quedó intacto de esa cultura, al convertirse en la galleta de los marineros y los expedicionarios del siglo XVI, fue la primera industria totalmente cubana por siglos. Otra aberración de los españoles en Cuba fue la de no sembrar el maíz para alimento humano, sólo como forraje para su ganadería extensiva durante los siglos XVII y XVIII. Se importaba este grano de México para el consumo de la gente muy pobre o para los “guachinangos”.⁴

El maíz fue aclimatado tempranamente en África. Los asentistas holandeses tenían menor mortalidad en sus barcos negreros, pues entre otras medidas de carácter higiénico, alimentaban a los negros durante la travesía con maíz.⁵ La atroz esclavitud del siglo XIX nos devolvió el cultivo extensivo del maíz como alimento humano, aunque en esos momentos fue comida para esclavos, como al principio lo fue para bestias.

En resumen: tres culturas y tres comidas van a reunirse en una sola cazuela y ser cocinadas por manos oscuras. De ahora en adelante, será una “forma de cocinar” lo que traduzca en una cultura específica esa reunión de alimentos.

Ajiaco: cocina, alimento, historia y cultura

Los alimentos solos no dicen mucho, pero una receta, por ejemplo la del “ajiaco”, es capaz de proyectar la mini-historia de Cuba con sólo seguir su evolución. Para que el ajiaco fuese cubano, pasaron más de 300 años y para que llegara a ser el plato nacional, fueron necesarias guerras, inclusive.

Al comenzar el siglo XIX un ajiaco, según la receta “oficial” publicada, era un plato hipertrofiado. En una cazuela iban a parar carne salada, aguja de puerco, carne de vaca, tocineta y tasajo de vaca, garbanzos, yuca, malanga, boniato, plátanos

³ Cintio Vitier, *Espejo de paciencia*, La Habana, Comisión Nacional Cubana de la UNESCO, 1962, p. 81.

⁴ Nicolás Josep Ribera, *Descripción de la Isla de Cuba*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1975, p. 131. Este informe se redactó en 1757 y se señala lo que podía sembrarse pues rendía mucho, pero no lo hacían. El cacao se importaba de Caracas o Cartagena. Por esa época el trigo estaba aclimatado al ambiente local, pero tampoco se sembraba, sino que se importaba de Veracruz, p. 95.

⁵ Richard Hart, *Esclavos que abolieron la esclavitud*, La Habana, Casa de las Américas, 1984, p. 65-68.

pintones, chayote, berenjena, maíz, calabaza y papas, toda clase de especias, tanto secas como frescas, azafrán y zumo de limón o naranja agria.⁶ A su caldo, aparte, se le podía añadir sémola para hacer otras sopas.⁷

Al ajíaco cubanizado le quedaron aguja o cabeza de puerco y el tasajo, mientras este alimento se importó para campesinos y pobres sin refrigeración doméstica. Por lo tanto, la carne de puerco o de vaca figuran en la receta en zonas urbanas después de 1940. La receta también lleva yuca, malanga, boniato, ñame (opcional en el occidente), mientras que el maíz, la papa y la calabaza son optativas. Agua, grasa, ajo, ají, cebolla, buen tomate, orégano o comino y sal completan la receta. Se deja hervir largo tiempo hasta que las viandas queden casi desbaratadas.

Después de 1962, cuando alguien reunía yuca, malanga y boniato, es decir, el sustrato mínimo del ajíaco, aún sin maíz y utilizando pollo como sustancia, hacía un “ajíquito”, como decimos las cubanas. Lo decisivo son las viandas y el sofrito.

En otros tiempos, al ajíaco españolizado u “oficial” debía corresponderle una versión folklórica menos densa y menos cara, pues las referencias sobre este plato lo presentan siempre como comida de pobres, aunque gustada por todos, sin distinción de clases. En las mesas ricas podía llevar todo lo oficial, pero en el pueblo se debía hacer diezmado o lo que llamaban un “mal ajíaco”.⁸

Los esclavos antes de 1789 o antes del *boom* azucarero-cafetalero, conocieron otra esclavitud en cuanto estaban concentrados en su mayor parte en la zona urbana, donde desempeñaban todas las ocupaciones útiles de la colonia, siendo casi un proletariado colonial.⁹ Tenían relativas facilidades para la manumisión, y el régimen de coartación por el cual sus amos los alquilaban para toda clase de trabajos, hasta la prostitución, o los propios esclavos se dedicaban a ejercer oficios y le daban parte de sus utilidades al amo, o podían reintegrarle lo pagado y obtener la libertad. El africano fue de rápida adaptación al medio, entre otros motivos por tener en Cuba parte de sus alimentos y un clima similar.

En los ingenios de la época, muy artesanales, los esclavos tenían conucos y chozas individuales, criaban puercos, sembraban diversos frutos y los vendían en el mercado. Era un régimen semi-patriarcal. Es de suponer que hubiesen las clásicas dos culturas, dos patrones alimentarios y dos cocinas.

¿Cómo era la cocina folklórica o de la resistencia o “anti-oficial” como la definiría lúcidamente Gramsci?¹⁰ Desde el siglo XVI, el oficio de cocinero doméstico y de los mesones lo ejercía más tarde o más temprano, un negro o un mestizo. El mestizaje era intenso, pero la piel oscura todavía no era considerada como peligrosa, pues el

⁶ Frederika Bremer, *Cartas desde Cuba*, La Habana, Editorial Arte y Literatura, 1980, p. 56. El cultivo de la papa fue tardío; fue reportado en Matanzas hasta 1851.

⁷ Evangelina Chio, “Antiguas recetas”, en *Revolución y cultura*, n. 9, La Habana, 1986.

⁸ José Luciano Franco, *Comercio clandestino de esclavos*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1980, p. 220. Cita al costumbrista cubano Álvaro de la Iglesia: “más pobre que las ratas, saltando muy a menudo, de un lunes a un miércoles sin tropezar con un mal ajíaco”.

⁹ Julio Le Riverend, *op. cit.*, 1981, p. 86.

¹⁰ Antonio Gramsci, *Literatura y vida nacional*, Argentina, Editorial Lautaro, 1961, p. 239-246.

56 por ciento de la población en la colonia era de piel blanca, según el censo de 1774. En ese toma y daca tan intenso del periodo es altamente probable que la cocina oficial española estuviere penetrada por elementos africanos que la hacían “criolla”. A fines del siglo XVIII ya estaba perfilada la separación cultural entre blancos, españoles y cubanos. El gran ideólogo de la burguesía cubana, Arango y Parreño, era un hombre del siglo XVIII, ya que vivió de 1765-1837.

Nuestra hipótesis es que la “desespañolización” del ajiaco es producto de la plantación y del ingenio brutal del siglo XIX, es decir, en los primeros 30 años del siglo. Por otro lado, entre 1789 y 1865 ingresaron al país 467 288 esclavos destinados, la gran mayoría, a los ingenios. Llegaron oleada tras oleada de esclavos, con un paladar folklórico y hábitos culinarios puros, retroalimentándose constantemente. Encontraron una dieta oficial, con parte de sus alimentos nativos que ellos mismos se cocinaban en los barracones. No tenían acceso, ni sabían que existían, ni les interesaban los garbanzos ni las hortalizas europeas, aquellas de progenie mozárabe, como las berenjenas, que echaron al ajiaco los andaluces.

Encontraron en el ingenio del siglo XIX trabajo extenuador, el látigo y la muerte precoz, pero también una atmósfera “no española”, tanto por lo que dice Jorge Ibarra de que allí “no intenta penetrar” la cultura española por la presencia de chinos y técnicos extranjeros que daban a la industria cierto matiz exótico, donde cada uno ponía lo de su cultura en lo culinario y los amos probaban todo.¹¹ Este ajiaco debió esperar a la guerra contra el colonialismo español que se inició en 1868, momento en que surge nuestra nación. Desde entonces es el plato insignia de nuestra cocina. En la manigua confluyen contingentes de esclavos y campesinos, gente ligada a la naturaleza, y allí se fusionan, arrastrando a sus jefes de la burguesía. Nada unió más a nuestro país que sus guerras de liberación. En esos campos de batalla surge otra cultura “oficial” para todo el territorio en armas: la “mambisa”. No es española ni criolla, sino cubana.

Un análisis realista

Esa cocina que a todos nos pertenece, que a todos nos marca e identifica por encima de los *soufflés*, *pochés* y mayonesas, es parte de nuestra identidad y jamás dejará de ser un proceso ininterrumpido y espontáneo de las masas. Trabajarán los cocineros profesionales, que son sus intelectuales orgánicos, pero será sólo la aceptación de las masas la que le dará a cada receta su pasaporte de cubanía.

Ese equilibrio, esa dieta y esa forma de preparar los alimentos de cada pueblo tiene además un programa biológico detrás, instintivo y de integración con el hábitat y esto es lo que garantiza su supervivencia. Los más profundos patrones alimentarios son aquellos que se basan ante todo en lo autóctono y después en lo que se puede

¹¹ Jorge Ibarra, *Ideología mambisa*, La Habana, Instituto del Libro, 1976 (Col. Cocuyo), p. 19.

cultivar en su medio, aunque sea exótico. Mangos y guayabas son lo decisivo para nosotros; no hacen falta manzanas ni melocotones. La piña, el mamey y el zapote son, para las frutas, lo que la yuca, la malanga y el boniato son para las viandas. Esas triadas son de elocuencia tal que sobre ellas puede escribirse un tratado.

Buscaremos primero la cocina ecológica, expresión esencial del pueblo que la crea. No es una cocina de alguna clase en particular, pues por definición y pruebas documentales, la abrazaron todas las clases desde temprano.¹² Es una cocina que asimila lo que le conviene a través de sus códigos secretos, cualquiera que sea su origen.

Nuestra cocina, abierta y ecléctica, como la cultura cubana en general, también ha demostrado una especial capacidad de rechazo-asimilación. Acepta las leguminosas españolas, pero las despoja culinariamente de untos y cecinas, de lo “anti-salud” para nosotros, que no tenemos un clima cantábrico. Es admirable esa síntesis de nuestros potajes sólo con un pedazo de “falda”, frijoles, papas y sofrito. La proteína animal fija la vegetal y la completa, no hace falta más. También existe la costumbre instintiva de acompañar los frijoles negros, que no llevan carne, con alguna forma de preparar el huevo.¹³ Tenemos una sabia y amplia cocina, sin haber tenido aborígenes con alta cultura. Se fundó una sociedad con poblaciones importadas, se recibieron aluviones de inmigrantes de diversa procedencia y cada uno metió su cuchara en la cazuela común. Es excepcional la resistencia y capacidad de asimilación de esa cocina cubana, hecha a la pelea, y si hoy existe una sociedad tan homogénea como es la cubana, en ese saldo, la cocina jugó también su rol.¹⁴

Cocina y cultura nacional

En 1990 sometimos todas nuestras hipótesis de trabajo acumuladas desde 1976 a una confrontación difícil, pero para nosotros la máxima aspiración en cuanto a validación.¹⁵ En 1981 aparece publicada la obra de Jorge Ibarra, *Nación y cultura nacional*, en la cual, utilizando el esquema teórico de Antonio Gramsci, “se propone establecer la relación existente entre las etapas por las que transitó el proceso de formación nacional y los tipos de cultura que le fueron consustanciales” y precisa además que su trabajo cuenta como criterio metodológico y punto de partida “las

¹² Por numerosos testimonios conocemos de la costumbre de los blancos cubanos ricos de comer en su casa cocina criolla cuando no tenían invitados. En el siglo XX, sin la influencia española, esto seguía igual, la única diferencia es que si había invitados, servían comida francesa.

¹³ Nuestras investigaciones en el ICIODI, a través de paneles y otras técnicas, en Matanzas, nos demostraron esa sabiduría y todavía no se había iniciado ninguna campaña de cultura alimentaria en Cuba en la época de los años 1976-1978.

¹⁴ Entre 1902 y 1935 llegaron a Cuba dos millones de aldeanos españoles como inmigración blanca estimulada. Gastronómicamente hablando, en esta época Cuba fue más española que durante la Colonia. Curiosamente, recibimos gran ayuda de los chinos, también inmigrantes.

¹⁵ Marta Vesa Figueras, “¿Existe una cocina cubana?”, en *Opina*, n. 63, La Habana, 1984, p. 40.

definiciones y nociones de José Martí”.¹⁶ Ibarra estudia la poesía, la novela, la música y las artes plásticas, para lo cual incursiona brevemente, según su criterio, en el siglo XIX, ya que la cultura nacional y popular se consolida en el periodo de 1902 a 1933. Para poder comparar el desarrollo coherente de la cocina con el de las otras manifestaciones de la cultura cubana que estudia Ibarra, no sólo debemos aceptar el esquema de Gramsci, sino también la periodización que establece el autor cubano para los fines que él se propone y con la cual estamos de acuerdo.

A esa periodización, en el siglo XX, nosotros le marcamos subperiodos que no se ajustan exactamente a las cotas de Ibarra, pero tampoco son desviaciones realmente significativas. Por otra parte, son producto de las características intrínsecas de nuestro objeto de estudio, que no utiliza ni el mismo repertorio bibliográfico, ni puede ignorar los aportes de datos demográficos, económicos ni de otras disciplinas. Asimismo, nosotros le concedemos mucha importancia a la transculturación del periodo entre los siglos XVI-XVIII que Ibarra no puede utilizar, pues inclusive en el llamado “siglo de las luces”, en Cuba no había libertad de imprenta y estaban vigentes prohibiciones hasta de lectura que dictara Felipe II en el siglo XVI. Se publicó el primer periódico literario hasta 1790.

Ciertamente no es fácil comparar una expresión de la cultura de una sociedad, situada en su base misma, con elementos casi a partes iguales de naturaleza y sociedad, es decir, de lo natural y lo artificial creado por el hombre, con expresiones de la llamada super-estructura. Pero como toda sociedad es un sistema, esto nos decidió a intentar la confrontación: cualquier índice o parte de un sistema que se tome para estudiar una sociedad, más pronto o más tarde, proyecta la sociedad en su conjunto y su urdimbre de relaciones.

Al efectuar el paralelismo, lo primero que observamos fue la afinidad entre el desarrollo de la música y la cocina cubanas. Por una parte, eso que llama Ibarra la temprana inoculación de “células” africanas en la música es lo que nosotros llamamos “penetración” de modos africanos culinarios en la cocina española antes de 1789. Cuando se lee el libro escrito por el cocinero de Felipe V de España (1683-1746) se comprueba que en la corte española se utilizaban de América sólo alimentos híbridos.¹⁷ Así de autosuficiente era la cocina española oficial de la época.

La cultura criolla, en relación al patrón oficial, en este caso no hablamos del estrato culto sino del colonizador, es folklore, es decir, una concepción de la vida y del mundo “no español” en su fuero interno y parte del mundo externo, la contraposición a las concepciones “oficiales”.

Esas condiciones distintas de vida tienen en la cocina una de sus primeras realidades. Si en el caso de la música, los negros incorporaban su acendrado sentido rítmico a la música genotípica, aunque estuviesen totalmente ladinizados o integrados

¹⁶ Jorge Ibarra, *Nación y cultura nacional*, La Habana, Letras Cubanas, 1981.

¹⁷ Francisco Martínez Motiño, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madrid, Imprenta Juan de Arísti, 1725.

hasta por más de una generación criolla, en el ámbito culinario los cocineros, que eran también negros, llegaron con su propia cocina, su paladar propio y necesidades instintivas en cuanto a la alimentación.

En segundo lugar tenemos que en la música existe el caso de un Saumell que se anticipa, en actitud y lenguaje, casi 100 años. En la cocina, la desespañolización del ajíaco y la rebelión doméstica de los criollos ricos de comer en casa una cocina “no española”, inclusive la de los esclavos, como el tasajo y el maíz, es también un anticipo de casi 100 años. Cuando en enero de 1898 España concede la autonomía política a Cuba, los autonomistas dan un banquete para celebrar el triunfo con menú cubano, por primera vez públicamente.¹⁸ Ésa es la prueba final de la existencia de una cocina para los cubanos por encima de clases sociales. El menú incluye recetas mambisas de la Guerra de los Diez Años. ¿Qué otra cosa podía haberse hecho antes en una sociedad tan rígidamente estratificada?

Otra observación interesante es la filiación que puede existir entre esta actitud y el costumbrismo en literatura. Si en la manigua nace la literatura de campaña o poesía de la guerra, también vemos nacer recetas totalmente mambisas, como el “pan patato” y la salsa mambisa. ¿Quieren algo más profesional y puramente culinario que crear una salsa específica?

Lo que más nos sorprendió es comprobar que de tan cubana que es nuestra cocina, se incorpora en contrapunto al coro del resto de las otras expresiones de nuestra cultura. A los escritores y los intelectuales cubanos entre 1902 y 1933, no les molestó en nada la millonada de aldeanos gallegos y asturianos que arribaron a Cuba en el lapso de 30 años, pero a la cocina y la gastronomía cubana, sí. Cuando nuestros poetas y músicos vivían una etapa de profundización, la cocina estaba a la defensiva.

Después de 1959 cuando los artistas comienzan a conocer una etapa de expansión y reafirmación, la cocina sigue peleando, reclamando esta vez las viandas y maíz en déficit y lidiando con el trigo y la impronta italiana en nuestros hábitos alimentarios. Nuestra cocina conoció la necesidad de movimientos o migraciones internas en vaivén durante casi 100 años para consolidar su hegemonía y compartir las naturales variantes regionales que tiene ese quehacer en toda nación.

El primer gran aporte fue la Guerra de los Diez Años que unificó nuestra población de las provincias del centro al este. Al llegar el fin de la esclavitud, las masas de antiguos esclavos, que tenían en occidente mucho mayor magnitud, se desplazan hacia el centro principalmente, buscando otros horizontes de trabajo. La Guerra de Independencia en 1895 trae orientales, camagüeyanos y villareños hacia el resto del país y occidente. Al nacer la república y comenzar el fomento de los grandes ingenios norteamericanos en las provincias orientales, ocurre otra migración de occidente hacia esa región. Con el triunfo de la Revolución, regresan masas de orientales al occidente y finalmente las casi permanentes movilizaciones de masas en el país

¹⁸ Luis Bonafoux, *Bilis*, Paris, Sociedad de Ediciones Literarias y Artísticas, 1908.

después de 1959 terminan por dejar a Cuba sin misterios regionales en su cultura y, desde luego, en su cocina.

Los orientales llevaron su sabroso congí a toda Cuba y los de occidente enseñamos a consumir más papas a los orientales, que eran ñameros. No pueden, por otra parte, ignorarse las condiciones especiales de oferta y racionamiento que han primado desde 1962, las cuales sólo se modificaron sustancialmente en la década del 80 al inaugurarse el Mercado Paralelo en alimentos y productos industriales. En esa década, además de liberarse el arroz de los precios subsidiados, no estaban racionados ni el pescado ni el huevo.

En cuanto a Martí, si su *Diario de campaña* es el primer documento de una cultura e identidad nacionales, de una cultura en sí y para sí, no olvidemos que en esas páginas, además antológicas en toda la literatura española, se incluyen los alimentos y la cocina.

Lo culinario

La existencia de una cocina nacional no está sustentada por un esquema teórico, ni por los libros de recetas ni por el método historiográfico. El primer paso sería tratar de tipificarla. Para discernir la cocina cubana e identificarla entre otras del Caribe, con las que tiene grandes zonas de contacto así como afinidades históricas y etnológicas, ensayamos un método puramente culinario.

Después de definir por cocina el arte de preparar alimentos, sean cuales fueran, se procedió a definir los índices que reflejan la estructura universal de esa técnica.¹⁹ A continuación se analiza cada receta, etapa por etapa, y en el estudio comparado surgen similitudes y diferencias, es decir, el rasgo diferencial. La cocina “creole”, por ejemplo, utiliza extensamente la pimienta y eso la tipifica en algo sustantivo, lo especiado; por ese solo rasgo ya no se puede confundir con la cocina cubana que prácticamente elimina la pimienta y todo lo picante. Ése es uno de los misterios de la cocina cubana.

Otros aspectos importantes en una cocina nacional son la gran variedad de recetas que permiten una rotación del menú sin repeticiones, así como tener repostería propia y utilizar alimentos y recetas autóctonos. La cocina cubana cumple con estos requisitos. ¿Plato nacional? El ajiaco, que es inmortal mientras Cuba permanezca en su actual posición geográfica y que, además, proviene de nuestros aborígenes.

Si recordamos que la cocina cubana cuaja en el siglo XIX, cuando toda la cocina como técnica artesanal está inventada y que finaliza el periodo con el maestro Escoffier paseando la cocina por el mundo, debemos reconocer un verdadero

¹⁹ Marta Vesa Figueras, *Cocina: identidad cultural y turismo*, La Habana, Ponencia IX Congreso Interno AMFORT, nov. 1990, 36 p.

nacionalismo, así como una jerarquía técnica y creadora de los cocineros profesionales cubanos, los que ya han materializado a lo largo de este siglo una alta cocina cubana basada en nuestros alimentos y especialmente en pescado y mariscos. Desde 1902 la gastronomía cubana entronizó la cocina francesa, pues su clientela de clase media y burguesa así lo pedía. Vinieron grandes maestros catalanes desde fines del siglo XIX y se formaron “chefs” cubanos con alta técnica en la escuela francesa; sin embargo, cuando escribían libros de cocina para la burguesía, nunca dejaban de incluir cocina cubana legítima, es decir, no cosmopolita ni adaptada al espiado francés. Esa misma generación inició la “alta cocina cubana” con recetas que han dado la vuelta al mundo, como la tortilla de huevos al ron.

El próximo paso

En el orden científico aspiramos, a través del repertorio de técnicas de las ciencias sociales, seguir la evolución de nuestra cocina en todos los estratos de nuestra sociedad.

Decir estrato de una sociedad generalmente se acepta casi como sinónimo de clase social, pero no siempre es ésa la variable decisiva. En Cuba, desde 1990, tenemos terminada la tipificación de consumidores desde el ángulo de los alimentos.²⁰ Se ha efectuado el rescate de platos típicos por parte de la Asociación Culinaria de la República de Cuba y debemos estudiar su promoción. Se han realizado campañas de cultura alimentaria, primeramente centradas en lograr menos consumo de grasas y azúcares por una parte y en promover una mayor ingesta de hortalizas en mayor variedad por la otra.

Asimismo, los cubanos nos preparamos para una ofensiva que tienda a colocar la cocina cubana en el panorama gastronómico mundial y a incorporarla al producto turístico internacional con rol protagónico entre las opciones que se ofrezcan al turista.

Esa Europa que salvamos de la hambruna continental con nuestra papa, la misma que regentea la gastronomía mundial, debe ahora, en esta coyuntura histórica, volverse agradecida hacia América, que no sólo la alimentó sino que la financió con su oro y su plata, y reparar otra de las tantas injusticias históricas de este medio milenio. La cocina de América no es la cocina del hambre ni del subdesarrollo sino una cocina ecológica y de síntesis, una cocina sencillamente diferente e inclusive con hallazgos culinarios sorprendentes en varios sentidos.

¿Acaso el *borch* ucraniano, la bullabesa francesa, el *goulash* húngaro, la paella valenciana y otros tantos platos estrellas de la cocina internacional europea no fueron en su momento, y siguen siendo, recetas ecológicas y folklóricas de sus respectivos

²⁰ Eduardo Muñoz Baños, *Orientación a los productos alimenticios. Tipología de consumidores*, La Habana, Encuentro Ibero-Americano de Propaganda y Publicidad, 1991.

pueblos? Debemos luchar por esa reparación, por eliminar esa discriminación en la gastronomía internacional. Esa actividad debe iniciarse en el Caribe que es el más prometedor polo turístico del mundo actual; que es donde se inició el encuentro de las dos comidas y, también, el gran genocidio de una raza y una cultura de la Edad Moderna.

El día que la carbonada argentina, los moles mexicanos, la guasaca venezolana, el ajíaco bogotano, la frijolada brasileña, el arroz con pollo cubano y otras decenas de joyas culinarias de América compartan el escenario gastronómico mundial y sean parte de las olimpiadas culinarias, ese día, sentiremos menos onerosas y algo reivindicadas las sangres coaguladas del indio y de los africanos en América.

Conclusiones

Lo positivo del encuentro de dos comidas nosotros lo colocaríamos en la aclimatación de animales que dieron otra base culinaria y variedad proteica a los americanos. La introducción de hortalizas fue sustantiva y el añadido de las leguminosas del Mediterráneo son significativas en ese toma y daca. Nadie como los españoles en América contribuyó más a hacer universal el consumo de trigo, pero su cocina, por su alto contenido en grasa, no fue beneficiosa, al menos en el trópico.

El desarrollo de la cocina cubana como uno de los rostros de nuestra cultura nacional y de nuestra identidad como pueblo ha sido un proceso coherente con el desarrollo de otras expresiones artísticas de la sociedad cubana.

Las otras artes con las que se comparó el quehacer culinario no podían alcanzar la precocidad de la cocina como expresión cultural diferenciada o expresión de lo “no español” con vigencia en varios estratos de la población, incluyendo la burguesía, por no estar vinculadas, como la cocina, a dos realidades concretas: primera, la cocina tiene una orientación instintiva en el hombre, y segunda, en lo concreto histórico-social dado, la cocina fue parte del conjunto de expresiones culturales que marcaron el inicio de la separación ideológica de los cubanos blancos y los españoles, ya a fines del siglo XVIII.

La cocina cubana debió esperar, como otras manifestaciones de nuestra cultura, al siglo XIX para alcanzar formas concretas y complejas de diferenciación con la cocina española u “oficial”. Estas formas concretas se obtienen durante la africanización de Cuba, a través de la plantación azucarera que unificó al país y subordinó a sus intereses y necesidades mercantiles la economía de importación y de subsistencia así como otras formas de la cultura; el ingenio fue a la vez el crisol donde se fusionaron en nuestra cocina los primeros y variados aportes provenientes de las diversas inmigraciones llegadas a Cuba en ese siglo.

La cocina cubana, o la forma cubana de cocinar, está presente y es decisiva en la cultura de la resistencia del ejército mambí en la Guerra de los Diez Años. Retomó ese rol en la Guerra de Independencia y continuó su desarrollo durante el siglo XX,



ANEXO Muestra de las categorías-periodización Gramsci-Ibarra. Los datos histórico-económicos así como la columna ALIMENTOS-COCINA son nuestros.

PERIODOS -TIPOS DE CULTURA - ETAPAS

SIGLOS XVI al XVIII.

TIPO DE CULTURA: Interna transculturación española-arawaco-africana durante el XVI; luego españoles-africanos-mestizos; sólo fuerte inmigración canaria.

Cuba, base de operaciones de la conquista. XVI y XVIII, relaciones menos antagonicas entre siervos y amos. Flotas del oro y la plata desarrollan La Habana.

Cuba, con 20 000 habitantes en 1602, 13 000 en La Habana y alrededores. Resto del país estancado. Toma de La Habana por los ingleses, 1762, abre otra etapa. Nace Arango y Parreño. Tabaco al mercado internacional, luego el café. Libertad de Trata en 1789. Nacen 100 nuevos ingenios y más cafetales.

ETAPA: UN PUEBLO. Sociedad colonial rígidamente estratificada. Españoles y africanos tampoco eran etnias homogéneas: mosaicos: SINGULAR ADAPTACIÓN DEL AFRICANO EN UNA GENERACIÓN.

ALIMENTOS - COCINA

YUCA y MAÍZ, únicas siembras aborígenes. Fabrican casabe, luego industria como galleta marinera. Proteína animal: crustáceos, moluscos, peces (mar y agua dulce), reptiles (saurios y quelonios), aves, roedores gigantes (jutias) y mamíferos, sirénidos o manatí. La variedad de frutas decisiva entonces y en historia alimentaria cubana. Ganado europeo desarrollo colosal. Importación alimentos para españoles, sobre todo trigo y aceite; para africanos se aclimatan ÑAME, MALANGA, VARIEDAD DE PLÁTANO Y QUIMBOMBO, que serán básicos en nuestra dieta. De México: tomate, ají, frijoles, cacao, aguacates, etcétera. Cocina: tamales, harina maíz, maíz de muertos y otros. En cuba el maíz se siembra para forraje, el destinado a consumo humano se importaba de México.



PERIODOS - TIPOS DE CULTURA - ETAPAS

Fuerte índice de masculinidad entre españoles contribuye a profundo mestizaje. Milicias de pardos y morenos fuente de movilidad social para negros y mestizos libres; la coartación facilita artesanado negro. En estos tres siglos se crea la constelación sociológica de la sociedad cubana y hasta las bases para su futura homogeneidad. Censo de 1774: 172 620 habitantes; blancos, el 56%; negros y mestizos libres, el 18%; negros y mestizos esclavos, 26%. Pero censo de 1792 negros y mestizos esclavos aumenta al 31%. País sub-poblado, muy reducido mercado interno. Siembra de subsistencia con poca variedad. De España llega muy poco, de modo que se inicia el contrabando en gran escala: carnes saladas, cueros, casabe, miel, aguardiente, cera. Se importa cacao de Caracas y Cartagena, el trigo de México. Letargo económico durante todo el XVIII hasta después 1792. Desde estos tiempos se apreciaron dos regiones bien diferenciadas en todo en la isla. Pérez de la Riva las denominó Cuba A (occidente) y Cuba B (este) con muy desigual desarrollo económico y social. A fines del XVIII se perfila con rasgos propios el estrato de blancos cubanos o futuros criollos en oposición a los blancos españoles.

ALIMENTOS - COCINA

El ajiaco indígena recibe de todos, lo más parecido a la olla andaluza. Afinidad culinaria afro-andaluza: los alimentos fritos. El puerco, por carne y grasa, favorito de los cubanos. Crónico déficit en la agricultura de subsistencia. Esclavo africano mayor peso vida urbana; en ingenios tienen conucos, chozas para familias y venden. Según Nicolás Joseph Ribera, “la labranza de la isla se reduce a tabaco y azúcar” (1757). Todo lo demás se siembra para alimentarse sus pueblos o por curiosidad... Algodón, jengibre, café, que allí se produce mucho, ellos siembran generalmente para el sustento y el maíz para cebar cerdos, aves y caballos y “para comer algo la gente más pobre”. Aclimatadas hortalizas y leguminosas europeas, el cultivo era mínimo y para blancos. Se prefigura el patrón alimentario popular tempranamente. En *Espejo de paciencia* (1608) se mencionan dajaos, lisas, camarones, biajacas, guabinas y jicoteas como aporte de ríos y arroyos, así como las frutas. Nuestros habitantes tenían abundante alimento autóctono pero no trabajaban y le dieron la espalda al mar. En todo el periodo y en todo el país, los *cocineros* fueron los esclavos así como sus descendientes. Difícil encontrar información sobre aspectos culinarios por estar prohibida hasta la lectura en la isla desde Felipe II. Gran retraso en todos los órdenes.



atravesando etapas de severos desabastecimientos, así como fuertes influencias neoespañolizantes, inclusive en el seno de las familias cubanas fundadas por los inmigrantes españoles del primer tercio de este siglo.

En los estudios de cocinas comparadas, la cubana presenta sus rasgos propios, sobre todo en el especiado, así como en otras categorías culinarias. Pero nuestra cocina no sólo se diferencia del resto de las cocinas del Caribe, pues existe también lo parecido. Inclusive hasta en el repertorio de alimentos que utiliza, la cocina cubana se vincula y forma parte de la cocina latinoamericana en general.

Con el resto de América Latina, Cuba tiene en común el mismo colonizador, por lo tanto la misma cocina-matriz oficial y asimilada en todo lo asimilable. Hay, también, una similar estructura económica, el mismo latifundio, un semejante desarrollo post-colonial o neo-colonial y el mismo neocolonizador. Si a esta constelación le añadimos que el tipo de cultura criolla es un fenómeno continental y sincrónico, podemos plantear la hipótesis de que las comidas y cocinas nacionales fueron las primeras y tempranas expresiones concretas de las culturas nacional-populares en América, en una extensión que abarca mucho más al norte del Río Grande y hasta las Malvinas. Cuando Darwin visitó las pampas y las islas Malvinas, que él llamó *Falkland*, y conoció la cocina gaucha y su forma de asar, consideró que podía ser un éxito en el mercado gastronómico de Londres.

Por lo tanto, podríamos decirle al genial autor de *Nuestra América*, esa “acta de nacimiento de la América Latina contemporánea”, lo siguiente:

Maestro, en las comidas y las cocinas tuvimos la primera victoria y con ella podemos participar además con rostro definido en la historia mundial y en el escenario gastronómico contemporáneo del planeta. “El mestizo autóctono ha vencido al criollo exótico. No hay batalla entre la civilización y la barbarie, sino entre la falsa erudición y la naturaleza.” Este texto de José Martí resume la historia de las comidas que se encontraron en estas tierras hace 500 años.²¹

BIBLIOGRAFÍA

- BONAFoux, Luis, *Bilis*, París, Sociedad de Ediciones Literarias y Artísticas, 1908.
- BREMER, Frederika, *Cartas desde Cuba*, La Habana, Editorial Arte y Literatura, 1980.
- CASTRO HERRERA, Guillermo, “Cultura y sociedad en José Martí”, en *Anuario del Centro de Estudios Martianos*, n. 5, La Habana, 1982.
- CHIO, Evangelina, “Antiguas recetas”, en *Revolución y cultura*, n. 9, La Habana, 1986.
- FRANCO, José Luciano, *Comercio clandestino de esclavos*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1980.
- GRAMSCI, Antonio, *Literatura y vida nacional*, Argentina, Lautaro, 1961.
- HART, Richard, *Esclavos que abolieron la esclavitud*, La Habana, Casa de las Américas, 1984.
- IBARRA, Jorge, *Ideología mambisa*, La Habana, Instituto del Libro, 1976.
- *Nación y cultura nacional*, La Habana, Editorial Letras Cubanas, 1981.
- LEBRET, Louis Joseph, *Dinámica concreta del desarrollo*, Barcelona, Editorial Herder, 1969.
- LE RIVEREND, Julio, *Historia económica de Cuba*, La Habana, Editorial Pueblo y Educación, 1981.
- MARTÍNEZ MOTIÑO, Francisco, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madrid, Imprenta Juan de Arísti, 1725.
- MUÑOZ BAÑOS, Eduardo, *Orientación a los productos alimenticios. Tipología de consumidores*, La Habana, Encuentro Ibero-Americano de Propaganda y Publicidad, 1991.
- RIBERA, Nicolás Joseph, *Descripción de la isla de Cuba*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1975.
- VESA FIGUERAS, Marta, *Cocina: identidad cultural y turismo*, La Habana, Amfort, 1990.
- “¿Existe una cocina cubana?”, en *Opina*, n. 63, La Habana, 1984.
- VITIER, Cintio, *Espejo de paciencia*, La Habana, Comisión Nacional Cubana de la UNESCO, 1962.



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS