

Tema: La Cultura Popular Tradicional: las comidas, dulces y bebidas de origen haitiano en la ciudad de Guantánamo.

Traditional Popular Culture: meals, desserts and drinks of Haitian origin in the city of Guantánamo.

Autor: Zuleika Nelson Matos,

Filiación profesional: Licenciada en Educación, Especialidad: Educación Musical

Grado científico: Profesor-instructor.

Puesto de trabajo: Nivel Elemental de la Escuela Vocacional de Arte "Regino Eladio Boti".

Organismo: Cultura

E-mail: nelson@eva.gu.rimed.cu

Autor: Andrés Sayú Quiala

Filiación profesional: Licenciado en Educación, Especialidades: Lengua Rusa e Inglesa.

Grado científico: Profesor-instructor.

Puesto de trabajo: Nivel Medio Superior Profesional de Música de la Escuela Vocacional de Arte "Regino Eladio Boti".

Organismo: Cultura

E-mail: asayu@eva.gu.rimed.cu **Teléfonos:** 32-6677 y 32-9112.

Resumen.

Defender las peculiaridades de la cultura local, evitar que la urgencia de las circunstancias obligue a cambiar el espacio de una tradición resulta imprescindible. Por ello es de vital importancia, conocer para preservar y conservar nuestras raíces como legado cultural que ha sido transmitido, desde entonces, de generación en generación. Este trabajo investigativo aborda una de las expresiones de la Cultura Popular Tradicional: la cultura culinaria. Por lo que se propone estudiar la influencia de la cultura culinaria de origen haitiano en la conformación de la cultura popular tradicional guantanamera.

Palabras claves: cultura culinaria haitiana.

Abstract.

Defend the peculiarities from local culture, avoid that urgency of the circumstances obligate to change the space of a tradition results necessary. Therefore it is very important to know our root for preserving and keeping as cultural legacy and that has been transmitted generation to generation ever since. Our investigation goes directing in this way. This investigation approaches one of the expressions in the Popular Traditional Culture: the cooking culture. That's why propose to study the influence of the cooking culture from Haitian origin in the conformation of the Popular Traditional Culture in Guantanamo.

Keywords: Haitian food culture.

Introducción.

La influencia de la cultura popular tradicional en el desarrollo sociocultural de Guantánamo ha motivado a investigadores, cada vez más, a indagar en los elementos genuinos y sobresalientes que conforman la región y determinan su identidad local, tomando en cuenta las ricas tradiciones aportadas por emigrantes de diferentes latitudes y continuadas por sus descendientes.

Teniendo en cuenta la importancia de los elementos que constituyen la cultura popular tradicional de un pueblo y motivados por el tema nos dimos a la tarea de indagar sobre el comportamiento de este fenómeno cultural, en esta, nuestra ciudad guantanamera.

En consulta con algunos especialistas del Centro Provincial de Casas de Cultura y el Sectorial Provincial de Cultura, así como a personalidades de la cultura en el territorio que han trabajado en el tema, pudimos constatar que de los elementos que conforman la cultura popular tradicional guantanamera el de la alimentación es el menos investigado.

Partiendo de las diferentes formas de manifestación dada por la diversidad de grupos étnicos que emigraron y se asentaron en nuestra ciudad, y el proceso de mezcla, fusión y transculturación de los mismos, que se da no solo en las zonas rurales sino también en los barrios y/o comunidades, pretendemos entonces, adentrarnos en el estudio de la cultura culinaria de origen haitiano en la localidad de Guantánamo, ya que esta recibió directamente su influjo a través de sus costumbres, vivencias y creencias que al unirse enriquecieron su cultura popular.

Por cuanto existe un número considerable de guantanameros que desconoce esta riqueza tradicional - por ende no incorporada a la práctica social - como uno de los valores culturales identitarios de nuestra localidad, nos planteamos como problema científico el siguiente: **¿Cuál ha sido la influencia de la cultura culinaria de origen haitiano en la conformación de la identidad cultural guantanamera?**

Con la realización de este trabajo proponemos el siguiente objetivo: **Estudiar la influencia de la cultura culinaria de origen haitiano en la conformación de la Cultura Popular Tradicional guantanamera.**

Desarrollo.

Teniendo en cuenta las ocasiones que motivan la reunión de personas para ingerir alimentos, estos descendientes desarrollan comidas diarias o habituales, comidas ocasionales y comidas festivas y luctuosas de carácter familiar donde de manera muy particular se elaboran platos típicos y tradicionales.

Por la relevancia que ha tenido y tiene la preparación de determinados alimentos en la práctica del rito mágico religioso llamados por ellos: vudú, que de cierto modo podemos catalogarlo como actividad festiva, quisimos incluirla en este trabajo por su importancia como elemento cohesionador en defensa de los valores identitarios de este grupo.

Comidas diarias o habituales.

Como ya se ha dicho en otras ocasiones, los descendientes de origen haitianos tienen similares hábitos alimenticios a los nuestros, que solo se diferencian en el modo de elaboración. Por ejemplo, el ciclo de comidas diarias o habituales que desarrollan no difiere del que se realiza en todo el país, pero nos cuentan que originalmente los emigrantes preferían consumir viandas en el desayuno, lo que propiciaba que muchas veces no se ingirieran alimentos hasta la hora de la comida donde consumían la sopa como otro plato fundamental, pero en la actualidad la práctica de esta costumbre se ha ido perdiendo producto a la escasez de alimentos.

Comidas ocasionales.

Para las comidas ocasionales les gusta elaborar algo *especial*, platos que se distinguen de los cotidianos tanto por los alimentos como por su modo de preparación. Podemos mencionar, por ejemplo, la sopa de pan y el *bombón*.

En el caso de la sopa de pan (*souppan*) los ingredientes son carne de res, fideo o macarrones y pan. Para su elaboración se sofríen los condimentos (ajo, cebolla, clavo de

castilla y tomillo), luego le echan el agua y el pan, dejándola cocinar hasta que esta lista para servir. (Fig. No 1)

El *bombón*, es un dulce de harina parecido a la masa real que confeccionan con harina de castilla, azúcar, canela, anís estrellado, sal y *noyo* (especie de aromatizante de color rojo, que ya no existe en la actualidad). Primero ponen a hervir en una vasija el azúcar con agua y los demás ingredientes, excepto la harina. Cuando está cocinada hasta que queda como una miel la ponen a enfriar y le echan una cucharadita de bicarbonato. Luego le agregan la harina y la comienzan a remover hasta que se hace una masa, la misma la amasan con el *uld* (rodillo). Después la echan en un molde cubierto de grasa, la ponen a reposar por 20 minutos hasta que la masa crezca y finalmente la ponen a hornear. (Fig. No 2)

Hay quien prefiere el pescado fresco en salsa sin tomate (no acostumbran a dar color a las carnes con tomate) y un buen congri con frijol gandul verde o caballero.

Comidas festivas y luctuosas de carácter familiar.

Estas familias celebran de igual manera, fechas muy significativas para las cuales se elaboran comidas festivas y luctuosas de carácter familiar. En este sentido se destacan dos acontecimientos muy importantes, la muerte de un familiar y la celebración de la independencia de Haití (1 de enero de 1804).

En el primero de los casos la tradición transmitida, según uno de los testimoniantes, ha sido la de elaborar comidas tanto en el velorio (cuando se realiza en el hogar) como en el último rezo. La tipicidad no consiste en el tipo de plato sino en la preparación y elaboración de los mismos. Esta costumbre se practica con más fuerza en las zonas rurales.

El segundo de los casos es motivo de gran celebración. La fecha de conmemoración es exactamente el 1ro de enero, coincidiendo con la celebración del Triunfo de la Revolución Cubana, Día de júbilo para todos los cubanos. Por tal motivo las actividades festivas correspondientes al día de la independencia haitiana se realizan el 6 de enero “día de reyes”.

Los platos que se elaboran para esta celebración son variados, no obstante existen algunos que de manera insustituible forman parte del menú seleccionado para esta ocasión: el *souppjoumou* (sopa de calabaza) y el *confití*.

El *souppjoumou* (sopa de calabaza) lo confeccionan con carne de res, fideo o macarrones y pan. Para su elaboración la carne no se sofríe, se pone a hervir en una vasija con la calabaza, ajo, cebolla, aceite oliva, clavo de castilla, tomillo y sal. Cuando está espesa le añaden los macarrones o fideo y a la hora servir le echan el pan picado en pedazos.

El *confití* es un dulce de naranja que preparan con la corteza de naranja agria o grifo. Primero se hierve la corteza añadiéndole una cucharadita de bicarbonato para eliminar el amargo. Después de hervir las cortezas la echan en agua fría, luego la ponen a hervir nuevamente hasta que estén blanditas y le agregan azúcar parda. Cuando se está haciendo el almíbar le añaden canela, ajengibre, *cochní* y *vainí*; estos últimos ingredientes ya no existen. Este dulce lo elaboran con un espesor y color diferente al que hace el cubano tradicionalmente. (Fig. No 3) Es uno de los platos típicos que utilizan también como postre en las celebraciones por el advenimiento del nuevo año. Preparan además, fricasé de pollo u otra carne, congrí con frijol gandul y viandas como el boniato (una de las más gustadas), el plátano y el ñame.

Debemos significar que las carnes, de manera especial, tienen un riguroso tratamiento en función de su limpieza, son lavadas rigurosamente con agua fría y naranja agria o limón como alternativa de esta, luego la lavan con agua caliente.

Es tanta la atención que prestan a este procedimiento “de limpieza” que una de las testimoniadas recordaba que en una ocasión, cuando era más joven y su madre aún vivía, esta le encomendó limpiar y cocinar un pollo para el almuerzo, todo el tiempo la madre observaba sin decir palabra alguna y cuando aquella carne estuvo lista para servir le preguntó:

— “... bueno, ¿terminaste?”, _ si mamá, respondió.

— ¿Ves ese caldero que está ahí?, te lo vas a comer ahora tú sola – le dijo colocando el caldero frente a ella...”¹.

Ni el llanto, ni los vómitos ni las súplicas de los hermanos sorprendidos hicieron que aquella madre se doblegara. Todo había sido simplemente porque la joven no pasó el ave por la candela para eliminar las pelusas que habían quedado en el animal después de quitar las plumas.

Como en todas las celebraciones no puede faltar la bebida, dentro de esta su preferida es el *tifey* “hoja”, el cual preparan con aguardiente de caña, hiervas y raíces del monte, tales como: hierba de calentura, pepenel, cáscara de naranja agria, pasa, nuez moscada, canela, trocitos de caña, anís estrellado, clavo de castilla y hoja de menta. También le añaden una cucharadita de sal y azúcar y lo dejan añejar de 2 a 3 días.

Como hacemos referencia en el trabajo, la práctica de actividades religiosas es un aspecto fundamental. En este sentido se destacan las fiestas de santo o *Ballua* en las cuales la preparación de alimentos es también un factor importante.

Para estas fiestas son elaboradas una gran diversidad de platos típicos y tradicionales. Además de los ya mencionados tenemos el Maíz Mullen, el cual elaboran con harina de maíz, ajo, cebolla, aceite oliva y sal. Para confeccionar este plato colocan una vasija con agua a hervir con los ingredientes antes mencionados sin echar la harina, luego añaden esta poco a poco después de lavarla bien, la remueven hasta que alcanza la consistencia deseada. Otra forma de elaborarla es con un tipo de harina de textura más gruesa, la preparan en un jibe de sacudir y la cocinan como arroz. (Fig. No 4)

El *Yak*: comida de santo que se hace con todo tipo de retoño de hojas: calabaza, boniato, malanga y otros; se le puede echar carne, especialmente de pollo, se sirve en hoja de plátano y se come con las manos.

El *tom-tom*: especie de “fufú” con diferente tipo de viandas hervidas. (Fig. No 5)

En un pilón apilan todas las viandas mojando el mazo poco a poco en una vasija que contiene un aliño previamente preparado con aceite oliva, naranja agria, clavo de castilla, ajo,

¹ Justina Marino Lollers (*Tina*). Testimonio del 18 de junio del 2005.

cebolla y sal. Cuando la actividad es de carácter religioso “comida santa”, como es el caso, le añaden al plato *bondagé (macousé)*, este es un fruto proveniente de una planta parecida al ñame. Este plato lo consumen tradicionalmente acompañado de otro plato típico, el *calalú*.

Para preparar el calalú utilizan el quimbombó entero, solo pican ambas puntas poniendo a hervir estos con la pata y la cabeza de puerco sin sofreír, previamente procesadas en agua para quitarle la sal. Después sacan la pata y la cabeza de puerco picando en pedazos estas, desbaratan el quimbombó, le sacan las semillas y cuando terminan este proceso le agregan nuevamente la pata y la cabeza de puerco cortadas en pedazos. (Fig. No 6)

Otros de los dulces elaborados por ellos para esta ocasión son el *gató* “variedad de dulces” que colocan en una bandeja, tales como: *bombón*, casabe, turrón de coco, de hoja (una especie de turrón de coco sin rayar), de maní, maíz y otros. Estos dulces lo sirven de manera independiente para cualquier ocasión.

La cocina del haitiano cuenta con otros platos que aunque ya casi no se elaboran forman parte de su rico menú, tal es el caso del palmito que se elabora con el retoño de la palma, el *guaniquiqui*, el *biscuit* (especie de galleta gigante), *couch-couch*, especie de casabe que elaboran rayando, colando y secando la yuca, le añaden sal y la remueven en un caldero tibio hasta que vaya tomando forma de estrellitas, las que pueden guardar y conservar por el tiempo que desean. Este alimento fue utilizado por los haitianos para sobrevivir a las guerras impuestas por los colonizadores franceses en el siglo XVIII.

Entre los haitianos es muy importante saber cocinar, tanto es así que en tiempos pasados la familia y sobre todo las madres, mayormente encargadas de la educación de las hijas, no les interesaba que estas aprendieran a leer o escribir sino que adquirieran un alto nivel culinario. No solo era cocinar sino hacerlo bien, tradición que han mantenido hasta nuestros días.

Conclusiones.

Al estudiar la influencia de la cultura culinaria de origen haitiano en la conformación de la cultura popular tradicional guantanamera, arribamos a las siguientes conclusiones:

La cultura alimentaria de origen haitiano en la ciudad de Guantánamo ha sido un tema que no ha recibido un tratamiento adecuado, como es el caso de la danza y la música.

En las casas de los descendientes que radican en la localidad de Guantánamo se continúa practicando esta tradición. A pesar de ello, en las generaciones más jóvenes muchas de estas expresiones culinarias, se van perdiendo paulatinamente, conservándose con marcado interés, aquellas más estrechamente vinculadas a los cultos y ceremonias religiosas.

No obstante la larga convivencia de estos inmigrantes con los pobladores de la localidad (e independientemente de la similitud que existen en cuanto a los hábitos alimentarios) sus costumbres culinarias no han tenido una incidencia significativa en la población guantanamera.

Recomendaciones.

Por la importancia que tiene el estudio de la cultura culinaria de origen haitiano para su conocimiento, rescate, reconstrucción, revitalización y preservación, recomendamos:

1ro. - Que este trabajo sea utilizado como material de consulta para aquellas personas interesadas en continuar esta línea de investigación.

2do. - Que el Centro Provincial de Casas de Cultura retome la realización de los Encuentros Culinarios.

Bibliografías.

1. Armas Rigal, Nieves. (1991). *Los bailes de las sociedades de tumba francesa*. La Habana: Ed. Pueblo y Educación, 34 p.
2. Carpeta, *Guantánamo Cultura y Vida*, 1999.
3. Carpeta, *Guantánamo Cultura y Vida*, 2001.
4. Castillo Quintana, Fraidís. (1995). *Presencia cultural haitiana en el ámbito guantanamero*.
5. Documentos del archivo personal del artista plástico Oscar Nelson Álvarez.

6. Duharte Jiménez, Rafael. (1987). "La huella de la inmigración francesa en Santiago de Cuba" *Del Caribe*, IV,(10), Santiago de Cuba.
7. Esquenazi Pérez, Martha. (2001). *Del areito y otros sones*. La Habana: Ed. Letras Cubanas.
8. Feliu, Herrera. (2003). Virtudes. *Fiestas y tradiciones cubanas*. La Habana, Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana "Juan Marinello", p. 254.
9. Figueras Pérez, Luis. (2001). *Glosario para el trabajo cultura comunitaria*. Guantánamo: Ed. El Mar y la Montaña, p. 62.
10. García González, Ivette. (1998) "Génesis y Languidez de la Primera Villa" *Del Caribe*, (28), Santiago de Cuba.
11. Gimeno Prats, Joan. (2004). "El estado contra el linaje: vodú, tierra y familia en Haití" *Del Caribe*, (44), Santiago de Cuba.
12. Guanache Pérez, Jesús. (1983). *Procesos Etnoculturales de Cuba*. Ciudad de la Habana: Ed. Letras Cubanas, p. 503.
13. Guerra Valiente, Ladislao. (2004) *.Las huellas del génesis, Guantánamo hasta*. Guantánamo: Ed. El Mar y la Montaña, p.113.
14. Gutiérrez, Pedro Joan. (1995) "Haitianos en Guantánamo. Secretos bajo la piel" *Revista Bohemia*, (87).
15. James Figarola, Joel. (1999). "El vodú en Cuba" *Del Caribe*, (29), Santiago de Cuba.

Anexos



(Fig. No 1) Uno de los platos típicos preferidos por los descendientes de origen haitiano, la sopa de pan (*suppen's*) Guantánamo



(Fig. No 2) El *bombón*, es un rico dulce de harina confeccionado para comidas ocasionales



(Fig. No 3) El *confití* es un dulce de naranja que utilizan también como postre en las celebraciones por el advenimiento del nuevo año



(Fig. No 4) El Maíz Mullen, es elaborado con harina de maíz



(Fig. No 5) El *tom-tom*, especie de "fufú" con diferente tipo de viandas hervidas



(Fig. No 6) *El calalú* es un plato típico que consumen tradicionalmente para acompañar el tom-tom

Fecha de recepción: 3 mar. 2010

Fecha de aprobación: 27 may. 2010