



OFICINA DEL CONSERVADOR DE LA CIUDAD DE BARACOA

IX Jornada de la Diversidad Cultural

para el Diálogo y el Desarrollo,

en Camagüey, del 19 al 21 de mayo de 2021

Tema central: *los vínculos históricos-culturales de los pueblos del Caribe con Cuba.*

TEMÁTICA: Cultura culinaria y oficios.

Título del trabajo: “La creatividad alimentaria: cultura y oficio en la Ciudad Primada, Baracoa”.

“Comer bien, que no es comer ricamente,
sino comer cosas sanas bien condimentadas,
es necesidad primera para el buen mantenimiento de la salud del cuerpo
y de la mente”.

José Martí Pérez¹

“Es necesario que nuestro paso por la historia, ..., sea también y es la conservación de la memoria social de la historia. Si conservamos esa sólida armadura, si tenemos el orgullo de lo nuestro, si somos capaces de cultivarlo y exaltarlo, nada podrá penetrar esas tradiciones. Ellas no serán un freno a la modernidad, sino el abono, fértil en el cual esta se levante, sana y fuerte. No será una modernidad enajenante, será una modernidad culta, nacida precisamente del diálogo entre el futuro y el pasado. Nacida del concepto de que, para ir al futuro, tenemos necesariamente que salir de las raíces del pasado”.

Eusebio Leal Spengler²

¹ Martí, José: “La exhibición sanitaria”, Revista Universal, México, 4 de junio de 1875, t. 6, p. 221.

² Leal Spengler, Eusebio: SESIÓN SOLEMNE DE LA ASAMBLEA MUNICIPAL DEL PODER POPULAR 490 ANIVERSARIO DE FUNDADA LA OTRORA VILLA NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN DE BARACOA EL 15 DE AGOSTO DE 2001.

INTRODUCCIÓN:

En los marcos de la Antropología socio-cultural se inserta la Antropología de la Alimentación, una de las disciplinas de mayor tradición histórica y vigencia, a partir de la relevancia de las comidas no solo como hecho biológico, sino como práctica socio cultural.

Comer, responde a una necesidad fisiológica vital: los seres humanos tenemos que ingerir alimentos para sobrevivir. Pero, además, al hacerlo establecemos relaciones de diversa índole con el medio ecológico y social, observamos toda una serie de hábitos, costumbres grupales, y construimos determinadas representaciones acerca de todo ello.

De un alimento pueden analizarse los métodos de producción, transformación, distribución y consumo, describirse la elaboración, conservación y el menaje utilizado en la preparación de platos y bebidas; las ocasiones en que se consumen, los usos medicinales o de otro tipo; su presencia en las tradiciones orales o hasta en el propio lenguaje.

La alimentación estuvo siempre presente en las descripciones etnográficas de los pueblos “primitivos” estudiados por los primeros antropólogos y, aún hoy, es tema fundamental en los estudios etnoculturales que pretenden caracterizar a los más diversos grupos humanos: las comidas, además de satisfacer las necesidades fisiológicas, de nutrición humana, constituyen un importante elemento de la identidad étnica y cultural. Con su materialidad se entrelaza todo un complejo de elementos espirituales, relaciones humanas, nociones culturales, costumbres, e incluso elementos de posición social, que les otorga una carga simbólica, como atributo de pertenencia a un grupo que comparte determinadas tradiciones, afectos e intereses.

Es indiscutible la fuerza de las tradiciones que alrededor de la alimentación se conforman, que se evidencia, precisamente, en los procesos migratorios que signan el acontecer contemporáneo: puede afirmarse que la alimentación como elemento identificador de un grupo social es la característica cultural que más difícilmente se pierde en el contacto con otros grupos socioculturales.

La estabilidad tradicional alimentaria tiene un fuerte reto en las transformaciones que les imponen la globalización, las migraciones, el desarrollo del turismo, así como la influencia de los medios de comunicación masiva, por lo que debemos reforzar su carácter como símbolo de identidad y muestra de la diversidad cultural que poseemos.

El interés del tema alimentario se extiende a la Literatura, el Cine, la Televisión, las Artes Plásticas, la Música entre otras, en los cuales son frecuentes las escenas enmarcadas en la acción de compartir una mesa, o las descripciones de los platos y bebidas que consumen los personajes en las más variadas ocasiones.

Baracoa no es ajena a esa evolución, tiene su cocina típica que la caracteriza, utilizando productos que cultivaban los aborígenes como la yuca, el boniato, el ají, el palmito entre otras y autóctono como el Tetí; recibió gran influencia de la cultura africana al ser introducida en la isla,

de estos heredamos el calalú, fufú, ñame, guineo; así como la europea específicamente la cultura española y francesa donde encontramos nuevos cultivos tales como la acelga, el nabo, los tasajos ahumados, el jengibre, y el aumento en el uso de las especias para la elaboración de algunas recetas.

*"El aislamiento a que estuvo sometida por su relieve montañoso y el abandono por parte de las autoridades coloniales primero y los gobiernos de la neocolonia la hace relacionarse con otras islas y áreas del Caribe, mediante el contrabando y comercio de rescate y la llegada al puerto de navegantes, como punto de recalo o resguardo de navíos"*³, nos comenta la destacada investigadora Inalvis Guilbeaux Rodríguez⁴. *"Esto influyó en la conformación de la cocina baracoesa cuya peculiaridad es la utilización de la leche de coco, como ingrediente en la elaboración de la mayoría de los platos y dulces de la región, recetas que son compartidas con la cultura culinaria de la isla del Caribe; ejemplo el calalú, congrí de frijol gandul con leche de coco, arroz con coco, congrí de frijol gandul fresco, pescado con leche de coco, entre otros"*⁵.

La Ciudad Primada ocupa una de las más importantes plazas en el arte culinario de Cuba, con una diversidad de platos, de comidas, dulces y bebidas típicas. De igual modo aporta a la mesa cubana platos finísimos, dulces de la más auténtica repostería, con el sello del coco, pescados, mariscos, vegetales y otros con una originalísima presentación envueltos en hojas y yaguas, por lo que reviste mucha importancia los esfuerzos que se realicen por defender y conservar esa cultura culinaria, consideradas parte sustancial del patrimonio cultural.

La alimentación, por ende, tiene implicaciones en muchos otros campos de interés para la Antropología como son: la estructura social, la ecología, la salud, la etnicidad, los significados simbólicos y la economía. De esta podemos realizar un análisis histórico de la conformación de los sistemas alimentarios, sus características, vigencia actual, que nos permita conocer *"La creatividad alimentaria como forma de identidad cultural y oficio en la Ciudad Primada, Baracoa"*, como *"... herramienta de desarrollo económico que se fundamenta en la generación de nuevas ideas. Estas potencian el desarrollo y el crecimiento económico, principalmente la generación de empleos, las exportaciones, la inclusión social y la diversidad cultural, entre otros"*⁶.

Mostrar una parte de los procesos culturales de la cocina en la Ciudad Primada de Cuba, Baracoa, donde se destaca la conformación de la nacionalidad cubana altamente diversificada, es premisa que convoca a la Oficina del Conservador de la Ciudad de Baracoa a través de la IX Jornada de la Diversidad Cultural para el Diálogo y el Desarrollo, a la conferencia **"La creatividad**

³ Guilbeaux Rodríguez, Inalvis: "Sabor de Baracoa: su cocina tradicional". Colección Nuevos Mundos", p. 13.

⁴ Licenciada en Historia y Ciencias Sociales. Destacada investigadora de la UNHIC en temas de las comidas identitarias de Baracoa como son: "El sincretismo religioso y el arte culinario", 1993 y "El impacto del período especial en el arte culinario de Baracoa", 2002.

⁵ Guilbeaux Rodríguez, Inalvis: "Sabor de Baracoa: su cocina tradicional". Colección Nuevos Mundos", p. 13.

⁶ <https://es.wikipedia.org/wiki/Economía-creativa>

alimentaria: cultura y oficio en la Ciudad Primada, Baracoa", que permita visibilizar la cultura popular alimentaria baracoesa y los oficios: su diversidad cultural en vínculo con el Caribe.

DESARROLLO:

Apuntes históricos sobre la creatividad alimentaria en Baracoa.

*"La alimentación, si bien cubre una necesidad vital, es al mismo tiempo una manifestación cultural que está relacionada con todos los aspectos de la vida de un grupo humano. Para comprender el sistema alimentario de una sociedad se requiere conocer su tecnología, es decir las formas de extraer los recursos del medio, la organización social para hacerlo y la ideología relacionada con la comida"*⁷.

Las ideas que una población tiene sobre los alimentos se reflejan en los significados que les atribuyen, lo que constituye un sistema que permite regular las elecciones alimentarias. El antropólogo Sydney Mintz sostiene que la alimentación es al mismo tiempo una forma de comunicarse y de identificarse con el grupo al que se pertenece, y la elección de los alimentos, en este sentido puede ser una especie de declaración de principios. Dice:

*"Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen: las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo siempre está condicionado por el significado. Estos significados son simbólicos y se les comunica simbólicamente; también tienen sus historias. Estas son algunas de las formas en que los humanos volvemos muchísimo más complicada esta actividad 'animal' presuntamente simple."*⁸

Es conocido que los primeros pobladores dependían de la caza y la recolección, y que el propio medio ecológico de la región de Baracoa les propiciaba las condiciones para nuevas experiencias en su desarrollo social. Se cree que estos primitivos pobladores hacían trampas para cazar y atrapaban animales de pequeño tamaño como lagartos, recolectaban frutas silvestres y moluscos, extraían tubérculos y larvas. Otros grupos como los llamados Siboneyes lo hacían a través de la realización de cerámica muy simple. El grupo cultural Taino se caracterizaba por un gran dominio del arte cerámico, lítico, rupestre y por supuesto con gran conocimiento de la agricultura. En esta etapa *"el plato complejo que se conoce es el ajiaco (hecho de varias legumbres, raíces y trozos de carne (pescado, iguana, jutía), sin limpiar y algunas veces en estado de putrefacción, el cual se sazónaba con abundante ají"*⁹.

⁷ Armelagos, George 1997 **Cultura y contacto: El choque de dos cocinas mundiales** en Long, Janet (comp.) Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos. Universidad Nacional Autónoma de México. México.

⁸ Mintz, Sydney 2003 **Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado**. Colección La falsa tortuga. CIESAS, Ediciones de la Reina Roja, CONACULTA. México. p.28.

⁹ Guilbeaux Rodríguez, Inalvis: "Sabor de Baracoa: su cocina tradicional". Colección Nuevos Mundos", p. 14.

Lo anterior lo describe el Almirante Cristóbal Colón cuando expresó: *“Subió allí por el río arriba y halló unos brazos del río, y, rodeando el puerto, halló a la boca del río estaban unas arboledas muy graciosas, como una muy deleitable huerta, y allí halló una almadía o canoa, hecha de un madero tan grande como una fusta de doce bancos, muy hermosa, varada debajo de una atarazana o ramada hecha de madera y cubierta de grandes hojas de palma, por manera que ni el sol ni el agua le podían hacer daño.”*¹⁰, demostrando que a la llegada de los españoles a Cuba, se hizo evidente la existencia de comunidades indígenas con distintos niveles de desarrollo.

El primer hecho histórico que se conozca acerca de la alimentación de la tierra en la región es descrito por el Almirante al contemplarla aquel 27 de noviembre de 1492 cuando le disertó a los Reyes todo lo vivido en su primera incursión en tierra de la siguiente manera:

*“Habiendo andado media legua por la misma bahía, vio el Almirante a la parte del Sur un singularísimo puerto, y de la parte del Sudeste unas tierras hermosas a maravilla, así como una vega montuosa dentro en estas montañas, y parecían grandes humos y grandes poblaciones en ella, y las tierras muy labradas; por lo cual determinó de se bajar a este puerto y probar si podía haber lengua o práctica con ellos, el cual era tal que, si a los otros puertos había alabado, éste dice que alababa más con las tierras y templanza y comarca de ellas y población. Dice maravillas de la lindeza de la tierra y de los árboles, donde hay pinos y palmas, y de la grande vega, que aunque no es llana de llano que va al Sursudeste, pero es llana de montes llanos y bajos, la más hermosa cosa del mundo, y salen por ella muchas riberas de agua que descenden de estas montañas”*¹¹.

En otro momento del día expresó: *“Andando por ella fue cosa maravillosa ver las arboledas y frescuras y el agua clarísima y las aves y la amenidad, que dice que le parecía que no quisiera salir de allí”*¹².

*“Dice más el Almirante aquí estas palabras: «Cuánto será el beneficio que de aquí se puede haber, yo no lo escribo. Es cierto, Señores Príncipes, que donde hay tales tierras que debe haber infinitas cosas de provecho,...”*¹³

Por otro lado, certificó *“... que debajo del sol no me parece que las pueda haber mejores en fertilidad, en temperancia de frío y calor, en abundancia de aguas buenas y sanas,...”*¹⁴

¹⁰ Colón Cristóbal: Los cuatro viajes del almirante y su testamento. Biblioteca Virtual Universal. Relación compendiada por Fray Bartolomé de las Casas. www.biblioteca.org.ar, p 72-74

¹¹ Ibídem

¹² Ibídem

¹³ Ibídem

¹⁴ Ibídem

Sentenciando aquel momento con la histórica frase: *“Y dice que allí era el propio lugar para hacer una villa o ciudad y fortaleza por el buen puerto, buenas aguas y tierras, buenas comarcas y mucha leña”*¹⁵.

El segundo hecho histórico asociado a la creatividad alimentaria en la región de Baracoa se visualiza a través del poema “La Florida”¹⁶ de Fray Alonso Gregorio de Escobedo¹⁷, que en su V canto refiere: *“Contiene este canto la promesa que hicimos en la tormenta; estuvimos unos días en la villa de Baracoa en la Isla de Cuba y en ella vi las cosas mas notables siguientes.”*¹⁸

Algunos versos demuestran como los aborígenes sembraban en los conucos cercanos a las viviendas lo imprescindible para vivir como la yuca, que utilizaban para la elaboración del casabe, el boniato, el maíz, la malanga y muchas frutas, como lo demuestra cuando expresa:

En Baracoa juntos estuvimos
Con mucho regocijo y desenfado
Mil regalos y gustos recibimos
Del belicoso Indio y fiel soldado...
...
Vera quien estuviere en La Dorada
(Que así llaman la isla referida,
Aunque pobre de gente y despreciada),
Mucha copia de frutas y comida.

Luego aparece la primera descripción del Casabe, uno de los alimentos principales de los nativos de la zona y cito:

El ver sembrar, coger y hacer cazabe
Al mas sabio suspende y mas discreto
Su gusto no es cual nuestro pan suave
El de Castilla en todo es mas perfecto
El de las Indias a madera sabe.
Que de toda pobreza es vivo objeto
Mas sirve como pan este sustento
En las islas que están a Barlovento.

¹⁵ Ibídem

¹⁶ Es una crónica de interés histórico, que se estima que fue escrito entre 1598 y 1600. El manuscrito se conserva en la Biblioteca Nacional de España, consta de aproximadamente 21,000 dodecasílabos en octavas reales con la caligrafía y la ortografía de la época, agrupados en 27 cantos. El V es dedicado a la región de Baracoa.

¹⁷ Fraile franciscano posiblemente nacido en Moguer, de quien poco se sabe, excepto que fue uno de los 13 misioneros franciscanos enviados por el Rey de España en 1567 para evangelizar a los nativos. Fue asignado a la misión de Nombre de Dios, una pequeña comunidad cercana de San Agustín, la primera ciudad fundada en lo que hoy es territorio de los Estados Unidos por Don Pedro Meléndez de Avilés en 1565.

¹⁸ “La Florida, by Fray Alonso Gregorio De Escobedo. Pdf-Foxit Reader”: (1598-1600) Manuscrito del siglo XVI, conservado en la Biblioteca Nacional de España. Trasunto de Jaime Gómez-González, Júpiter, Florida, EE.UU. de Norteamérica 2007.

Después en 5 octavas más describe el modo de plantarlo, cosecharlo, limpiarlo hasta quedar cómo la nieve, el secado, hasta la cocción de la torta al fuego.

El cazabe se hace de este modo
Y esta sin corromperse muchos días,
Si os da gusto podréis llevarlo todo
Por el mar o por tierra, largas vías,
Comparado con trigo es puro lodo
a alZPor que da que come las encías
Ponen descomunión al que comiere
Si el agua junto a si no la tuviere.

A continuación, hace una especial acogida al consumo del Palmito y la forma de tumbarlo.

De manera magistral describe la belleza de las frutas encontradas: guayabas, plátanos maduros, naranjales, limas, limones, toronjas, mamey, melocotones, el papayo y los aguacates.

Continúa describiendo más adelante el gusto de la comida local cuando expresa:

No se gasta dinero en el camino.
En todas partes dan buena comida,
Nunca falta la ternera de contino
Que comerla en verano da la vida;
Agua fría se bebe que no hay vino
La gente es dadivosa y tan cumplida
Que da con mucho gusto lo que tiene
Al caminante que a su casa viene.

La creatividad alimentaria vinculada a los pueblos del Caribe:

Con la llegada de los conquistadores comenzó el proceso de transculturación alimentaria al traer la harina de trigo, aceite y azúcar. Introdujeron sus carnes como la ahumada o embutidos, tasajos, lacón, traídas desde La Española, considerado como el primer vínculo con el Caribe, desechando las carnes utilizadas por los indios. Además, introdujeron nuevos cultivos como: nabos, calabazas, acelgas, etc. *“No obstante, la alimentación diaria dependía de la agricultura autóctona, adaptada a las características particulares del suelo de la región. En este período la carne de cerdo, alimento más barato y el casabe eran elementos fundamentales de la dieta básica de la población”*.¹⁹

Luego el vínculo con la cultura alimentaria africana por el proceso de la trata negrera, permitió la introducción del ñame, el blede²⁰ y otras comidas nativas.

¹⁹ Guilbeaux Rodríguez, Inalvis: “Sabor de Baracoa: su cocina tradicional”. Colección Nuevos Mundos”, p. 14.

²⁰ Planta de tallo rastrero, de color verde o rojizo, hojas triangulares, de color verde oscuro y flores rojas muy pequeñas, agrupadas en racimos axilares; puede alcanzar 30 cm de largo.

El proceso aparejado al traslado de la capital a Santiago de Cuba en 1515 y hasta mediado del siglo XVII y con el contrabando en la zona de forma irregular, permitió un segundo momento de vínculo de Baracoa con Jamaica, las Bahamas y otras colonias del Norte, tributando casabe y ganado menor, así como la importación de nuevos productos alimenticios y por ende nuevas recetas.

La Revolución de Haití en 1791 y la emigración de numerosas familias francesas fue otro momento de intercambio con el Caribe con la introducción de *“nuevas técnicas cafetaleras y nuevos cultivos, como el cacao, el jengibre, la canela y el añil”*.²¹ *“Se produjo un aumento de la producción de coco fomentando el mascabado y la raspadura para el consumo interno. El cacao ... era un producto de consumo familiar en forma de chorote. Se introdujo el prú-vignon²², empezó a utilizar el jengibre apara infusiones y condimentar comidas,, el fricasé de cerdo, de pollo o de otras carnes, el aumento del uso de salsas, especias en la comida...”*²³

El auge del contrabando caribeño en el primer cuarto del siglo XIX acrecentó el vínculo de Baracoa con Santo Domingo, San Bartolomé y Margarita, fundamentalmente en los años 1823-1825. En el año 1826 se decreta la libertad de comercio con otras islas del Caribe por la cercanía y barato de sus productos. *“Estas relaciones mercantiles se hacen sistemáticas con Jamaica, Puerto Plata, Samaná, Montecristi, Jérémie, Puerto Rico, Martinica y Guadalupe, lo que trajo aparejado el intercambio de culturas culinarias y músico-danzarias entre otras manifestaciones.”*²⁴

Parte del siglo XIX hasta la primera mitad del siglo XX, hubo vínculo con el comercio de exportación e importación a través de la navegación de cabotaje con otros lugares de la isla y el Caribe, fundamentalmente en el período del boom del güineo, en la década de los años 1940.

Nuestra región es agrícola, su economía está basada en la producción de coco, cacao, café y plátano fruta. La evolución histórica – cultural de la región unido a su integración con el Caribe ha conformado una cocina típica o creatividad alimentaria.

Caracterización de la creatividad alimentaria en Baracoa vinculada a oficios:

La creatividad alimentaria en Baracoa se caracteriza por ser lenta de familia y grupos afines, así como el empleo de productos de kilómetros cero para su elaboración.

1. Altares de Cruz:²⁵

Verdaderas fiestas populares donde se organizaban ferias de productos típicos de diferentes comunidades y otras actividades recreativas para el esparcimiento y disfrute del pueblo. La

²¹ Guilbeaux Rodríguez, Inalvis: “Sabor de Baracoa: su cocina tradicional”. Colección Nuevos Mundos”, p. 17.

²² Refresco que se prepara con raíces de plantas, como el jaboncillo, el ñame de la India y el pino, especias dulces como la canela y el clavo de olor.

²³ Guilbeaux Rodríguez, Inalvis: “Sabor de Baracoa: su cocina tradicional”. Colección Nuevos Mundos”, p. 17.

²⁴ Guilbeaux Rodríguez, Inalvis: “Sabor de Baracoa: su cocina tradicional”. Colección Nuevos Mundos”, p. 18.

²⁵ Pérez Rodríguez, Víctor Oscar: “Ay, Cumbembé o Fiestas de Santos en Baracoa”, Editorial El Mar y la Montaña, Guantánamo, 2009.

fiesta de Altares de Cruz consiste en la construcción de un altar de 3, 5, 7 ó 9 escalones, cuyo primer peldaño lo ocupa la Santa Cruz y los demás peldaños los ocupan los santos de la devoción del organizador(a) de la fiesta. La protagonista es la Madrina que se encarga de prepararlo todo, recoge dinero entre los creyentes y no creyentes para ayudar en la celebración, monta el altar y dirige el desarrollo del agasajo.

El altar lleva además vasos y copas con flores naturales y un “cielo” que se prepara con sábanas blancas del cual penden elementos como: estrellas, luceros, la luna, el sol, un barquito, una paloma y la bandera cubana, este último elemento le da distinción de cubana y fue exhibido en la manigua redentora junto a ramos de flores naturales, donde también se hacían estas fiestas.

La fiesta consta de dos partes fundamentales: una que incluye los rezos y cantos y otra que se añadió con el tiempo posteriormente y se mantiene aún que es el baile (guateque campesino), con el cual termina al otro día. Los rezos comienzan a las 8 de la noche y se repiten a las 12 de la noche y a las 4 de la madrugada.

En los Altares de Cruz se brinda oficialmente café, galletas y chocolate. Cuando los altares se hacen en el campo se brindan comidas como ajiaco criollo, macho asado o chilindrón de chivo.

2. Monte Calvario:²⁶

Nació en el monte como los altares de cruz y otra tradición y se efectuaban para divertir, en primer lugar, a los jóvenes que eran los que más asistían.

Era un área en forma de cuadro que se cerraba con pencas de coco y matas de piñón, júpiter y otros árboles, dando la sensación de ser un rancho campestre.

Dentro de los elementos que daban placer al desarrollo de las fiestas estaban las comidas como: bacanes, ajiacos, carnes compuestas, panochas, enchilado de pescado, jaibas o cangrejos y dulces típicos, como pan de boniato, pan de maíz y suspiros el cual se prepara con almidón de yuca y de tamaño pequeño.

3. Fiesta del Kiribá-Nengón:

Parte relevante del acervo cultural inmaterial de los primados cubanos. Fiesta que se realiza en la comunidad del Güirito en sus ratos de ocio, protagonizan una fiesta que puede durar entre tres y cuatro días, pasando de una casa a otra, según entiendan sus organizadores.

Baracoa es tierra de tradiciones, muchas de ellas heredadas de la ancestral cultura aborígen.

Desde que el visitante pisa la Villa Primada de Cuba, lo primero que encuentra en sus calles, con anuncios de pregoneros y comerciantes, es el típico cucurucho: un cono de yagua de palma real, relleno con dulce de coco en almíbar espesa, muchas veces mezclado con piña, naranja, guayaba o papaya.

²⁶ IDEM

Aseguran los más viejos de la región, que allá por el siglo XVIII, cuando la flota española o navíos de otras nacionalidades hacían parada de tránsito en la playa de Miel, sus viajeros y tripulantes se deleitaban con el popular dulce, totalmente ecológico y artesanal, cuyo origen guarda estrecho vínculo con el desarrollo cocotero, por ser Baracoa la primera productora de ese fruto en la Isla.

Lo mismo sucede con la succulenta bola de cacao, elaborada solo en casas particulares también de modo artesanal- con el aromático grano y una pizca de harina de trigo, para obtener la adecuada consistencia y dureza. Esta supone el ingrediente ideal para el gusto chocolate con leche o el exclusivo chorote baracoano.

Con sobradas razones, los primados se ufanan de cantar y de bailar al compás del kiribá y el nengón, considerados por el finado musicólogo cubano, Argeliers León, como la célula primaria del son tradicional.

Allí, en la espesura de un bosque colmado de cacao, palmas y un sinfín de árboles maderables, convive la familia Palmero-Romero, dos apellidos de probada ascendencia aborigen que perpetúan una auténtica manifestación artística, rescatada en el proyecto cultural comunitario Kiribá-Nengón.

El kiribá y el nengón son, más que ritmos musicales y bailes peculiares, pretextos para un convite que incluye numerosos platos de la cocina tradicional baracoana (más de 40 nos explica Teresa Roche, Directora del proyecto, entre los que sobresalen el macho (cerdo) asado en púa, la yuca con mojo, el congrí y el autóctono palmito (elaborado con el cogollo de la palma y diversas especias), el calalú de hojas de mostaza o malanga, la ensalada de frijol caballero y guandul, la fritura de guapén y el arroz con cangrejo. Apenas una muestra ínfima del ingenio culinario popular en aquella región, donde el aceite y la leche de coco constituyen base esencial de la alimentación.

Todos, de exquisito sabor y textura, pueden engrosar la selecta lista de platos gourmet.

La demostración de la fiesta tiene por sede a un amplio y ventilado ranchón de madera y guano. Para convocar al vecindario se coloca en el frente del inmueble un sombrero de paja, señal para que todo el que acuda, pase y se integre.

Con los primeros acordes del cadencioso y lento nengón, las parejas se alistan para el baile, pero escuchan, solo escuchan el sonido del tres, la marímbula, las maracas, el güiro y los bongoes. Sus intérpretes son músicos autodidactas que, por lo general, dominan la ejecución de dos o más instrumentos.

La segunda pieza es una franca invitación a la danza. Durante la fiesta, se toma ron y aguardiente, y se degusta la comida servida en güira seca.

Al cabo de las horas, el kiribá más rítmico y movido- anuncia la despedida, aunque no precisamente para concluir sino para trasladar el jolgorio a otro sitio y continuar hasta que el cansancio venza los ánimos.

4. Festivales Culturales Comunitarios.

Desde el año 2005, Baracoa es testigo de la realización de importantes festivales culturales con arraigo popular y de una marcada connotación tradicional. La participación es amplia, diversa por las procedencias de sus protagonistas y con una proyección cada vez más autóctona. Las instituciones sociales y culturales desarrollan novedosos proyectos de promoción y animación sociocultural y son depositarias de valiosas informaciones documentales, fotográficas y testimonios que dan cuenta de una historia de esas prácticas culturales. En ese año, se realizó el Primer Festival de **La Farola**, demostrando como a través de esta celebración, se le daba mayor promoción e importancia a tan importante obra clasificada como una de las siete maravillas de la ingeniería civil cubana.

Tres años después (2008), se logró a partir del impacto de esta actividad cultural, promover dos nuevos Festivales: **el del Cacao y el del Coco**, dos importantes renglones productivos que identifican a Baracoa, a partir del cual se logra revitalizar las fiestas que se desarrollaban con el inicio y fin de la zafra.

Ya en el año 2009, se desarrollaron dos nuevos festivales: **el del Cangrejo** y una actividad cultural desarrollada en el marco del Aniversario de Nuestra Señora de la Asunción de Baracoa el 15 de agosto, **Balseros del Toa**.

El desarrollo general por consejos populares se puso de manifiesto en el 2010, donde se desarrollaron 15 festivales culturales.

Durante la celebración del 500 Aniversario de Nuestra Señora de la Asunción de Baracoa, en el 2011, se logró consolidar este proyecto hasta llevarlos a 28, en el 2012 hasta 32, llegando a realizar en el 2013 la cifra de 41 festivales siendo estos:

Nro	Nombre del Festival	Consejo Popular	Fecha
1.	2do Festival de la Yuca	XXX Aniversario	19 enero
2.	4to Festival del Dulce		5 de mayo
3.	1er Festival del Mango		20 julio
4.	2do Festival del Turrón	Quiviján	7 abril
5.	7mo Festival Tradittoa		9 agosto
6.	6to Festival Tradicoco		19 julio
7.	2do Festival de la Muñeca	Asunción	24 mayo
8.	2do Festival de Música Tradicional	Jamal	12 enero
9.	4to Festival de la Poesía		16 febrero
10.	5to Festival del Cangrejo		18 mayo

11.	4to Festival Fiesta del Mar		28 julio
12.	5to Festival del Cacao		12 julio
13.	4to Festival del Bacán		11 octubre
14.	4to Festival del Sabor		23 agosto
15.	4to Festival del Guineo	Mosquitero	7 junio
16.	2do Festival del Cítrico		8 noviembre
17.	1er Festival de Platos Típicos		9 agosto
18.	2do Festival de artesanía Maderarte	Cabacú	26 mayo
19.	9no Festival de la Farola	Sabanilla	12 y 13 julio
20.	4to Festival del Árbol de los Cien usos.	Nibujón	14 julio
21.	3er Festival del Maíz	Mandinga	21 julio
22.	2do Festival de Esculturas de Arena	Mata Guandao	6 julio
23.	4to Festival del Marisco Vidamarte		26 mayo
24.	3er Festival del Árbol del Pan		11 agosto
25.	4to Festival de la Pesca Bamarar	Playa	30 agosto
26.	3er Festival del Guapén	Turey	19 agosto
27.	2do Festival del Papalote		17 marzo
28.	1er Festival del Tetí		25 febrero
29.	4to Festival del Coco	Cayogüín	25 agosto
30.	11no Festival Balsero del Toa		10 agosto
31.	4to Festival de la Almendra	Mabujabo	18 agosto
32.	1er Festival de Literatura		21 abril
33.	1er Festival de Artesanía	Reforma	10 marzo

FIESTAS TRADICIONALES DE BARRIO

Nro	Nombre del Festival	Consejo Popular	Fecha
34.	3ra Fiesta de la Artesanía	Asunción	24 mayo
35.	4ta Fiesta del Coco	Jamal	24 agosto
36.	1era Fiesta de Platos Típicos	Cabacú	3 noviembre
37.	3ra Fiesta del Guapén	Mata Guandao	11 julio
38.	1era Fiesta de Música Tradicional		10 febrero

39.	1era Fiesta del Marisco Tradicultura		4 mayo
40.	1era Fiesta de Platos Típicos	Mabujabo	8 junio
41.	1era Fiesta de Artesanía		11 mayo

PRINCIPALES ACCIONES QUE SE REALIZAN:

Actividad de Ambientación: con elementos que reflejan los valores identitarios de la comunidad.

Actividad Teórica: Recorrido por la zona de referencia y Conferencia debate de un experto de la comunidad.

Actividad de Exposiciones: Concurso de Literatura (Décima, Poesía, Cuento, Repentismo) y Concurso de Artes Plásticas (Pintura, Dibujo y Artesanía)

Actividad de Juegos de Participación: Competencias de habilidades, Competencias de Bailes Típicos y Presentación de cantos de trabajo que identifican a cada comunidad.

EXPO - COMPETENCIA DE PLATOS TÍPICOS. Reconocimiento a los principales productores. Reconocimiento a las familias cultoras de mayor integración al desarrollo del festival.

Actividad Recreativa: Presentación del talento de la comunidad y Presentación del pequeño formato del municipio para el cierre de un gran bailable para el festival.

5. **Existencia del libro de Inalvis Guilbeaux Rodríguez, “Sabor de Baracoa. Su cocina tradicional”**, que muestra según palabras del investigador Miguel Ángel Castro Machado y cito, como: “La cultura baracoesa es pasión por lo cotidiano, por lo propio, por ese estado o capacidad de satisfacción de necesidades desde lo autóctono. De ahí que su gastronomía tradicional descansa fundamentalmente en su sentido de pertenencia, exaltando la secularidad de su aislamiento; la autenticidad de su primacía como villa, su modo de ser, su cultura y su medio geográfico. En su cocina están su espiritualidad y su identidad cultural toda”²⁷.

6. Pregones:

Vinculado de manera indisoluble a la cocina tradicional Baracoesa, que persisten en la memoria popular, que ha trascendidos de generación en generación por su “originalidad, chispeantes ocurrencias o sus melódicas y rítmicas entonaciones”²⁸

El pregón es la variante más significativa de los cantos de trabajo utilizados en nuestro país y buena parte del mundo, para acompañar con música la realización de una labor tan universal y añeja como la de los vendedores ambulantes, que “indiscutiblemente en Cuba (...) adquiere

²⁷ Miguel ángel Castro Machado: Prólogo del libro “Sabor de Baracoa. Su cocina tradicional”, Colección Nuevos Mundos, 2012, p. 11

²⁸ IDEM

perfiles propios”¹, añade Miguel Barnet y continúa con una definición de la importante expresión folklórica nacional:

“Con el calificativo de pregón denominamos aquellas voces o gritos que, expresándose de formas y estilos muy diversos, sirven para anunciar una mercancía o una habilidad manual. Cada mercancía, por ejemplo, puede tener su propio pregón, así como cada vendedor puede de acuerdo a su imaginación y su musicalidad puede improvisar pregones de mayor o menor virtuosismo”.²⁹

En los pregoneros se han definido los arquetipos más importantes de varios personajes populares. Tal es el caso del carnicero, dulcero__ o dulcera, más frecuente en nuestras calles__, bacanero, frutero, vendedor de pescados; cangrejeros, tetiseros, carameleros y otros.

Ejemplos³⁰: Los vendedores de carne:

¡Vaya carnicero! ...
la llevo fresca,
de masa y costilla.
¡Vaya carnicero! ...
Llevo butifarras,
chorizo, paticas.
¡Vaya carnicero! ...
Llevo chicharrones,
también mondonguitos.
Ya me voy caserita
Ya me voy (...)

El dulcero o dulcera: ³¹Aquí está La Cubanita.

Vengo de Jesús del Monte,
donde cantan los sinsontes
a la sombra de un ciprés.
Yo traigo mi tablerito
con milientas maravillas.
Oye bien
El pan de maíz pa’ los tabaqueros.
Los merengazos contra una esquina.
La turlanga³² pa’ los albañiles;
pero óyeme casera ...

²⁹ Miguel Barnet: La fuente viva, Editorial Letras Cubanas, La Habana, 1996, p. 104

³⁰ Investigación inédita de Víctor Oscar Pérez Rodríguez: “Cantares del Toa”.

³¹ IDEM

³² Dulce casero elaborado con yuca: pobladores de Boca de Miel, Yara y Majayara.

Llevo dulces muy variados
y biscochos del vapor.
(Hablado):
Aquí llevo los suspiros de las señoritas
y de los jóvenes que están enamorados.

Raspadura de Almendras³³:

Raspaduras de almendras con PPG.

El que se come una
se come diez.
Raspaduras de almendras fosforescentes
El que se come una
se come veinte.

El tetisero³⁴

¡Vaya tetí!
¡Tetí fresco!
¡Tetííí ... ¡
¡Tetiserooooooooooooooooooooooooooooo(Bis)

Otro:

Calle arriba, calle abajo,
también por el Malecón
voy pasando caserita
escuche usted mi pregón:
Tetí fresquecito
a veinte centavos, señores
el jarrito.
A veinte centavos, señores
el jarrito.

(Guías):

Según es de menudito
es de sabroso también.
Si usted nunca lo ha probado
pruébelo que es por su bien
Es en la Ciudad Primada

³³ Investigación inédita de Víctor Oscar Pérez Rodríguez: “Cantares del Toa”.

³⁴ IDEM

donde usted lo ha de comer.

El prusero³⁵

¡Pru³⁶ frío! ¡Pru frío!
Pa las mujeres
que buscan marío.
¡Pru congela' o! ¡Pru congela' o!
Pa' los hombres enamora' o.
A dos kilos la botella.

El friturero³⁷

Fritura de malanga
con carne caliente,
a tres centavos
pa las personas decentes
y todo aquel que traiga su manguá
puede meterle el diente.
No importa que sea pinto
rabi mocho,
oreji corto;
lo único que no puede sé
es gambao³⁸.

El bacanero:³⁹

Vaya bacanes
Con pican y sin pican...
Bacaneroooooooooooooooooooooooooooooo (Bis)

7. Dicharachos:⁴⁰ expresiones verbales del pueblo, explosivas por lo general.

- Brindar café:
Arrímale el taburete y dale un trancazo.
Arrímale la puerca al berraco y dale un trancazo.

8. Refranes:⁴¹

Sentencias cuyas moralejas resultan abarcadoras y se apoyan en hechos disímiles, muy difícil de explicarlos.

³⁵ IDEM

³⁶ “Bebida refrescante que se elabora en Baracoa como en casi todo el Oriente de la isla, a base de raíces de plantas: jaboncillo, ñame de la India, pino, especias dulces como la canela, clavo (de Castilla), etc. Y aún de uso común...”⁶

³⁷ Investigación inédita de Víctor Oscar Pérez Rodríguez: “Cantares del Toa”.

³⁸ Sinónimo de “mala paga”, “que camina con los codos”, “duro para soltar la plata”

³⁹ Investigación inédita de Víctor Oscar Pérez Rodríguez: “Cantares del Toa”.

⁴⁰ Pérez Rodríguez, Víctor Oscar: “Canfinfora”, Editorial El Mar y la Montaña, 2004

⁴¹ IDEM

Camarón que se duerme se lo lleva la corriente.
El peje grande siempre se come al chiquito.
El que come bueno y malo, come doble.
Entre col y col, lechuga.
Con dos que se quieran bien, con uno que coma basta.
Eres como Blas, comiste y te vas.
La gallina vieja, da sustancias.
En tiempo de tomates todo el mundo es cocinero.
El que siembra su maíz, que se coma su pinol.
A su tiempo se maduran las naranjas.

9. Existencia de varios emprendimientos naturales dedicados a los temas gastronómicos: 682

- Servicios gastronómicos en restaurantes: - 24
- Elaborador vendedor de vinos: - 2
- Gestor de alojamiento para viviendas o habitaciones que se arriendan: – 17
- Servicios de decoración, organización de cumpleaños, bodas y otros: - 9
- Servicios de bar y recreación: -1
- Arrendador de habitaciones, viviendas y espacios: - 393
- Elaborador vendedor de alimentos y bebidas no alcohólicas de forma ambulatoria: - 107 (pregoneros-callejeros)
- Servicios gastronómicos en cafeterías: - 129

10. **Otros:** Presencia de: un servicio hotelero y extra hotelero de la Cadena Gaviota S.A; servicios alimentario pertenecientes a la red de la gastronomía municipal (49) y la empresa de alojamiento(15).

CONCLUSIONES:

La Alimentación, es una de las disciplinas de mayor tradición histórica y vigencia, a partir de la relevancia de las comidas no solo como hecho biológico, sino como práctica socio cultural.

La creatividad alimentaria en Baracoa estuvo siempre presente en las descripciones etnográficas de los pueblos “primitivos” estudiados por los primeros antropólogos y, aún hoy, es tema fundamental e identidad en los estudios etnoculturales que pretenden caracterizar a los más diversos grupos humanos.

La evolución histórica – cultural de la región unido a su integración con el Caribe ha conformado una cocina típica o creatividad alimentaria. Es considerada por ser lenta de familia y grupos afines, así como el empleo de productos de kilómetros cero para su elaboración.

Su cocina típica la caracterizan, productos que cultivaban los aborígenes como la yuca, el boniato, el ají, el palmito entre otras y autóctono como el tetí; recibió gran influencia de la cultura africana al ser introducida en la isla, de estos heredamos el calalú, fufú, ñame, guineo; así como la europea específicamente la cultura española y francesa donde encontramos nuevos cultivos tales como la acelga, el nabo, los tasajos ahumados, el jengibre, y el aumento en el uso de las especias para la elaboración de algunas recetas.

Ms.C Amado San Miguel Pérez

Especialista en Proyectos Culturales OCCB