

TABULEIRO DE LETRAS

**La cocina como campo sexuado:
Contrapunteo entre inmigrantes canarios y haitianos en la región oriental de
Cuba**

**The kitchen as a sexed field:
Counterpoint between Canarian and Haitian immigrants in the Eastern region of
Cuba**

Juan Carlos Rosario Molina¹

RESUMO: Este artigo analisa o modo com que os domínios instrumentais e simbólicos da cozinha formaram um campo estratégico de reprodução social para os migrantes Canários e Haitianos instalados na região Sudeste de Cuba durante a primeira metade do século XX. O texto examina as narrativas como uma reserva cultural que revela as conotações culturais da alimentação em um contexto de relações interétnicas entre esses dois grupos de migrantes, destacando a importância desse domínio na construção social dos processos de gênero e de identidade cultural e étnica.

Palavras-Chave: Culinária, comida, reprodução social, gênero, identidade.

RESUMEN: El presente artículo intenta analizar cómo los dominios instrumental y simbólico de la cocina conformaron un campo estratégico de reproducción social para los migrantes canarios y haitianos asentados en la región suroriental de Cuba, durante la primera mitad del siglo XX. El texto examina las narrativas como un fondo cultural de reserva que revela las connotaciones culturales de la comida en un contexto de relaciones interétnicas entre estos dos grupos migrantes, destacando la importancia de este dominio en la construcción social del género y los procesos de identidad cultural/etnicidad.

Palabras claves: Cocina, comida, reproducción social, género, identidad.

Las migraciones canaria y haitiana hacia Cuba alcanzaron importantes dimensiones en las tres primeras décadas del siglo XX. Estos dos grupos, aunque mostraron diferentes estrategias de inserción en la sociedad cubana, tuvieron un alto nivel de reproducción de sus sistemas culturales, lo cual ha permitido revelar los procesos de adaptación sociocultural en términos étnicos, dada la presencia de otros grupos con los que se compartía el espacio sociocultural, y donde las diferentes percepciones que construían los demás grupos de los

¹ Profesor de Historia y Antropología da Universidad de Oriente, Santiago de Cuba, Cuba. E-mail: juank@uo.edu.cu

isleños y haitianos, favorecieron la aparición de diacríticos culturales e identidad cultural, revelados a través de procesos de trabajo (Galván, 1997 a y b), prácticas sobre etnomedicina, creencias y rituales festivos (Mateo, 1997; Barreto, 1997; Sierra y Rosario, 2001; Rosario, 2007).

El presente artículo parte de la noción de «cultura conservada» o fondo cultural como un enunciado que soporta el enfoque metodológico del pluralismo cultural. Desde esta perspectiva se intenta interpretar, cómo los colectivos migrantes pueden conservar y compartir sus marcadores de identidad en escenarios multiculturales o multiétnicos. Para algunos autores (Giménez y Malgesini, 2000; Mc. Keown, 1996) las estrategias adaptativas de los grupos y los individuos son, las que en última instancia, favorecen la integración social. La cocina no solamente constituye un patrón de subsistencia, sino que se entiende dentro de las pautas culturales de los grupos humanos; y en este sentido, la concurrencia de los haitianos y canarios al mercado de trabajo en Cuba estaba condicionada por la necesidad de adquirir determinados bienes de consumo asequibles ante la precariedad de los ingresos producidos por el grupo, y adaptarse al criterio centralizado de las necesidades primarias de sus miembros. Si esto es así, los estilos y modos de distribución y consumo propios de estos dos grupos migrantes debieron mantener patrones culturales específicos que los diferenció de otros grupos de inmigrantes, en primer lugar porque gran parte de la producción doméstica de alimentos subsiste como estrategias o pautas campesinas de reproducción social, con la finalidad de abaratar los costes de vida, articulando dichas producciones a la gran oferta del mercado. En segundo lugar, esta realidad debió favorecer la aparición de un imaginario que guarda relación con la construcción cultural del género, la identidad y la etnicidad.

“Deseables o indeseables”. El Contexto sociohistórico de las migraciones canaria y haitiana a Cuba (1899-1933).

La política de «puertas abiertas» a la inmigración defendida por los gobiernos cubanos del periodo de 1902 a 1933 fue preferencialmente flexible con los inmigrantes de nacionalidad española (Moreno Lázaro, 2012; Collazo, Enrique, 2003; Blanco, J.A. & A. García Álvarez, 2015). En consonancia con el favoritismo de la política cubana actuaron las autoridades españolas al mantener una marcada legislación de tutelaje en cuanto a la emigración hacia América (Sánchez Alonso, B., 2011). Sin embargo la política migratoria hacia los haitianos y antillanos en general estuvo plagada de prejuicios étnicos; no obstante,

cada grupo de inmigrantes creó su propia estrategia de inserción y posicionamiento de la sociedad cubana de aquella hora, por citar dos ejemplos reveladores los catalanes llegados en las primeras décadas del siglo XX se dedicaron en un 65, 1 % al comercio y la actividad industrial, en tanto los canarios fueron preferentemente una migración rural que se orientó hacia la agricultura, un sector que constituía la base económica de las islas de origen (Moreno Lázaro, 2012).

A diferencia de los catalanes, los haitianos y canarios, constituyeron dos grupos que se orientaron hacia el sector agrícola y combinaron las contrataciones en los sectores cafetalero y cañero con las explotaciones campesinas de frente al mercado. La noción de cultivos para el consumo varió; no era tan imprescindible cultivar para autoabastecerse como producir ingresos para comprar mayor variedad de alimentos en el mercado. El desarrollo de una tendencia hacia una economía refaccionaria se consolidó después de la crisis de 1920-1921, en los periodos de gobierno de Zayas (1921-1925) y Gerardo Machado (1925-1933); del mismo modo las administraciones que le siguieron dieron importancia a una agricultura comercial y no a las relaciones de producción (Arredondo, A., 1945), aunque hubo varios intentos de diversificación agrícola e industrial que puso un sello típico a la competencia por el poder entre los diferentes grupos y partidos políticos, lo cual encumbró una tendencia comercial de los índices productivos, por encima del carácter básicamente social que hombres y mujeres establecen para emprender una función determinada. Los instrumentos aplicados en los censos de 1899-1948 se refirieron al volumen de producción agrícola y superficie cultivada, sin tener en cuenta cómo se organizaban las familias para producir los ingresos que permitieran un sustento equilibrado. Demógrafos e historiadores de aquella época se interesaron más por describir las condiciones de marginalidad y miseria campesinas que por analizar cómo las familias organizaban las relaciones domésticas para acceder con los escasos recursos disponibles a un mercado competitivo.

El fenómeno de incorporación de la explotación campesina a los circuitos de refacción agrocomercial recibió un fuerte estímulo en el periodo de 1911 a 1920 con la iniciativa gubernamental de unificación monetaria; para esta operación se escogió al Banco Territorial de Cuba y contó con la anuencia de las principales casas bancarias estadounidenses. Entre 1914-1915 el Estado Cubano toma la iniciativa de crear la moneda nacional con la promulgación de la Ley de Defensa Económica de Octubre de 1914 (Arredondo, 1945), y una serie de decretos aprobados entre 1914-1920, que concedieron al dólar norteamericano poder

liberatorio en todo el territorio nacional y la paridad del peso cubano respecto a la moneda estadounidense. Esta paridad del peso cubano respecto al dólar estadounidense alimentó una ilusión tentativa de los inmigrantes extranjeros esperanzados en la obtención de ingresos sobrevaluados en los campos de Cuba.

En las primeras décadas del siglo XX prevalecieron dos grandes criterios en torno a la inmigración para paliar la carencia de fuerza de trabajo en las explotaciones agrícolas de Cuba (Sierra, G., & Rosario, J.C., 2001). Por una parte, el criterio de colonización blanca defendido por la burguesía nacionalista. Por otra parte, el criterio de las grandes empresas norteamericanas interesadas en satisfacer la escasez de fuerza de trabajo desde un mercado cercano y barato, importando braceros antillanos. Si bien es cierto que la inmigración mantuvo un ritmo de crecimiento positivo hasta 1931, con la entrada de un millón de personas, para un 2,9 % de crecimiento poblacional (Aja Díaz, A., 2002); el fomento de la migración antillana fue coyuntural y respondió a la gran demanda de fuerza de trabajo en el período 1914-1919. No obstante, el período 1922-1934 se caracterizó por la contracción de los flujos migratorios, y muy especialmente las disposiciones y leyes sobre inmigración afectaron la entrada de inmigrantes de Haití y Jamaica.

Durante las dos primeras décadas del siglo XX hubo varios intentos de colonización que defendían la migración familiar, surgidos al calor de la expansión ferrocarrilera hacia el este y el proceso inversionista promovido por las empresas norteamericanas. El propio presidente de la Cuban Railroad Company, Sir William Van Horne, era partidario de un modelo migratorio para crear colonias y poblaciones al estilo de los granjeros norteamericanos, desde la etapa de gobierno interventor había presentado un proyecto de colonización agrícola al gobernador Leonardo Wood, aunque éste fue denegado porque chocaba con los intereses del empresariado estadounidense. Para este empresario el reparto de tierras entre las familias campesinas provenientes de Europa y Norteamérica daría estabilidad y prosperidad al desarrollo agrícola, evitando los conflictos sociales que habían sido dominantes en la isla durante la segunda mitad del siglo XIX y primeras décadas del XX.

Van Horne puso en práctica un procedimiento de compras de tierras y «permisos revocables» (Arredondo, A, 1945: 163). Se trataba de obtener autorización para atravesar un camino, río o un pueblo, donde paralizaba la obra al paso por éstos y persuadía a los trabajadores para que hablaran con las autoridades; así obtenía un «permiso revocable» que adquiriría un carácter de verdadera concesión. Este procedimiento fue ejercitado en muchos

territorios de la región central y oriental, por donde se extendieron las paralelas de hierro. Es preciso advertir el interés mostrado por Fernando Ortiz en relación a los problemas migratorios, sus primeras publicaciones aluden con claridad la conveniencia de importar inmigrantes europeos ante el lastre que significaba el componente afrocubano para la vida pública y la civilización en Cuba (Ortiz, F., 1997). Es el período donde aparecen las instalaciones de colonias norteamericanas de Camagüey, Oriente e Isla de Pinos, dedicadas a la producción y exportación de cítricos. Se creó una tendencia de selectividad étnica que influyó en la construcción de las imágenes «deseable» e «indeseable» que acompañó al discurso oficial sobre política migratoria de aquella hora. Como quedó reflejado en un periódico de la época:

¿Qué interés puede tener el pueblo cubano en intensificar un problema que hasta ahora por fortuna no reviste caracteres de extraordinaria gravedad? Tanto o más importante que los peligros de orden político y social que entraña la inmigración de chinos, haitianos y jamaquinos son los peligros de orden sanitario que en la exposición al presidente de la República señala muy oportunamente la Academia de Ciencias (...). No es en China, ni en Haití, ni en Jamaica donde hemos de ir a buscar los elementos necesarios para fomentar la población del país. Es allá en el viejo solar de nuestros mayores, tanto en la península como en Canarias, donde está el vivero en que Cuba debe buscar el aporte que le hace falta para el fomento de sus poblaciones. Todo lo que sea abordar el problema de fomentar en Cuba la inmigración prescindiendo de los elementos que desde hace cuatro siglos vienen contribuyendo al fomento de la población cubana y al desarrollo de las riquezas del país es no solo menospreciar las enseñanzas de la historia, sino también conspirar contra nuestros más caros intereses².

Es significativo apreciar que tanto en el período de fomento migratorio, 1900-1919, como en el de contracción de la migración, 1922-1933, las leyes y disposiciones establecidas se plantearán sobre la base de una norma de estabilidad poblacional y social en el campo. La ley sobre migración de 1906 favorecía el tipo familiar, disponiendo el compromiso de terratenientes y colonos de establecer contratos con los jefes de familia que asegurasen la estabilidad de los mismos en las fincas. Los terratenientes debían estar dispuestos a cederle en propiedad el terreno para la explotación agrícola y proporcionarle trabajo remunerado y duradero que permitiera el sostén de la familia. La ley de repatriación, decreto 2.232 de 1933, autorizaba la repatriación forzosa de los extranjeros que no disponían de trabajo ni de recursos. Esta ley afectó principalmente a los braceros antillanos.

² Periódico El Comercio, Sancti Spiritus, sábado 30 de julio de 1917, p. 2.

Los indicadores de estabilidad, trabajo e ingresos para la familia se convirtieron en mecanismos de presión utilizados por las autoridades cubanas sobre la población migrante, y tuvo un carácter selectivo. Desde el punto de vista étnico implicó la tendencia segregacionista que recayó de manera dramática sobre la inmigración antillana. Mantener trabajo e ingresos no solamente constituía una condición de reproducción social para el emigrante, sino un estatus legal de residencia en el país. La pregunta sería: ¿cómo lograr dicho estatus cuando los/as emigrantes se enfrentaban a procesos de trabajo estacionarios relacionados con la agroindustria azucarera, que proporcionaba ingresos durante cuatro o cinco meses? Aquí las diferencias entre los tipos de migración y las estrategias de asentamiento podrían iluminar el análisis en cuestión. En este contexto, el grupo canario desarrollo una estrategia de inserción basada en los grupos domésticos, mientras que el grupo haitiano mantuvo una tendencia a la migración individual para emplearse como braceros, predominantemente masculinos.

La cocina: un campo de identidades en construcción.

Para la Antropología, la cocina se entiende como un conjunto de procesos por los cuales son transformados los productos del entorno en alimentos (Bonte P. & Izard, M., 1996: 169-170). Toda cocina implica una dietética, corpus de conocimientos y de preceptos en los que el alimento mediatiza las relaciones del hombre con el mundo, mediante una serie de correlaciones entre estaciones, climas, tierra, enfermedades, cuerpos y temperamentos humanos, individuos y grupos sociales. Si esto es así, es necesario delimitar los dominios de hombres y mujeres para los diferentes tipos de actividades dentro del grupo doméstico, dado el hecho que se enfrentan a una sociedad dual, donde los ingresos provenientes del trabajo ligado a las plantaciones pueden considerarse como estacionales y con un alto nivel de riesgo para su obtención, producto de la competencia en el mercado laboral.

Al referirse al campo de la alimentación S. Mintz (1999), consideraba que, además de ser un medio para sostener la vida, constituye un campo ideológico cuyas connotaciones muchas veces van unidas a relaciones y acontecimientos muy significativos tanto a nivel micro social como en el ámbito de toda la sociedad. En este orden de análisis Jesús Contreras y Mabel Gracia (2005) entienden el acto de comer como un hecho sociocultural. Y, desde esta dirección, el hecho alimentario constituye un objeto poliédrico de múltiples caras, limitadas entre sí, con visiones o intereses particulares sobre la comida y sus implicaciones socioculturales (Gracia, 2010). Una de las caras de debate entra en la relación entre economía

solidaria y feminista (Pérez-Orozco, 2006; Sotomayor, C.N., 2013), que retoma la orientación de economía social de Polanyi (1944) donde lo económico no solamente se presenta como un fin de frente a los mercados, sino que incorpora la noción “economía para mantener la vida”, la cual presta atención al género por constituir un elemento organizador del sistema económico. Pero la cocina, y específicamente los alimentos, no funcionan exclusivamente como materias nutritivas; de forma paralela, implican relaciones subjetivas asociadas a códigos culturales y modos particulares de comunicación entre las personas y los grupos (Contreras & Gracia, 2005). En última instancia, son los códigos y patrones culturalmente construidos los que determinan, qué y cómo comemos, estableciendo además los enlaces cooperativos para producir y modelar la cocina. Y, en este punto, establece una frontera entre roles de los hombres y de las mujeres para ubicarlos en escalas diferentes de representación social.

Lo importante en este debate es precisamente que el significado sociocultural hombre-mujer varía de una sociedad a otra, de una cultura a otra, y de un contexto a otro (Moore, 1986, 1991). Para V. Stolke (1992), el concepto de género implica derribar el determinismo dictatorial de lo biológico, interpretando las relaciones hombres/mujeres como construcciones culturales, que asignan significados sociales sobre las identidades sexuales. Los aspectos simbólicos, entre los cuales figuran la búsqueda de prestigio y el deseo de competir, muchas veces se convierten en marcadores de identidad; que puede aludir al género, las relaciones sociales y la etnicidad. En la región de América Latina y el Caribe hay una importante producción de trabajos sobre las construcciones metafóricas relacionada con las comidas y la sexualidad (Flores Martos, 2009; Pédrón, 2013), así como el poder mágico de los alimentos para provocar o disminuir las potencialidades sexuales.

Es en ese ámbito de las construcciones simbólicas relacionadas con el género y la etnicidad, una inspiración que alienta el análisis de aspectos de la vida cotidiana que puedan estar contenidas en la memoria de los/as haitianos/as y canarios/as y sus descendientes. El hecho de haber compartido sus relaciones sociales y culturales en un contexto de mercado de trabajo, y en una sociedad multiétnica con serias limitaciones de recursos e ingresos para garantizar la reproducción social, permite esclarecer el papel instrumental que puede tener el fondo cultural de un grupo migrante en el desarrollo de una estrategia socioeconómica. Al insistir en el repertorio cognitivo, la experiencia agraria, las relaciones de parentesco, compadrazgo y amistad, así como las divergencias culturales entre estos dos grupos de inmigrantes, pueden quedar iluminados los mecanismos que ayudaron a reactivar o construir

microestructuras de intercambio de bienes y servicios en Cuba, donde los hombres y las mujeres le son asignados roles y gravámenes ideológicos diferentes, tanto hacia el interior de cada grupo cuanto en las relaciones hacia afuera de estos.

Las políticas de género, históricamente han asignado definiciones asimétricas entre lo doméstico y lo subordinado, contribuyendo a establecer los núcleos de desigualdades de género a nivel macrosocial (Pemjean, I., 2014). No obstante, la comida evidentemente remite a la integración y diferenciación de los individuos y los grupos en un nivel de relaciones microsociales.

Los modelos alimentarios se erigen como símbolo de una cultura, de una identidad, y, cuando entra en contacto con una sociedad y una cultura diferente (Abu-Shams, 2008), aunque el proceso de adaptación implique cambiar algunos ingredientes y formas de adquirir los sabores originales, se produce una reelaboración creativa de los platos que marcan la identidad del grupo. En este orden, examinar los dominios instrumental y simbólico de la cocina a través de la memoria de los grupos de inmigrantes y sus descendientes, puede resultar viable para explicar la correlación que pueda existir entre este campo y la construcción social del género, las redes sociales y los procesos de identidad cultural/etnicidad.

Algunos trabajos etnográficos, como los de Grau-Bassas (1980) y Pérez Vidal (1985), describen aspectos de la cocina y la alimentación en Canarias a finales del siglo XIX. Por su parte, Delgado (1988) muestra aspectos relacionados con la aportación canaria a la dietética del nuevo mundo. En lo que respecta a etnógrafos e historiadores cubanos, los trabajos de Guanche (1985) y López Isla (1998) se han referido a la alimentación como un aspecto importante que los isleños portaron desde Canarias, dejando su huella impresa en la cultura del campesinado cubano. En cierta medida, estos trabajos permiten tener una idea de cuál era el mapa de conocimientos que los canarios tenían sobre la alimentación y que portaron al nuevo destino.

Con relación al campo de las prácticas de los/as haitianos cabe destacar los trabajos concernientes con la «comida haitiana» como una aportación sustancial a la «cultura cubana» (Couto, 2012; González Murillo, & Renal Macena, 2016). Otra de las miradas ha sido el tratamiento del vudú como parte de un proceso de transculturación de larga duración y en permanente expansión, para Zúñiga Carrasco (2015) la comida forma parte del entorno espiritual de los luases (loases). En una dirección opuesta, A. Galván Tudela (2008) y J.C.

Rosario Molina (2015) exhortan acerca de la crítica al esencialismo implícito en los estudios anteriores y sus conexiones con el primordialismo. Estos autores apuntan hacia la necesidad de realizar el análisis dinámico de los procesos rituales, desde una aproximación performativa; donde las prácticas simbólicas, las percepciones y los significados culturales que les otorgan los/as actores/rices rituales, reelaboran sistemas religiosos dispares mediante una actividad de bricolage cultural fuertemente creativa.

Los actos de cocinar-comer pone a las personas y los grupos humanos ante la disyuntiva fisiológica y simbólica de selección y organización de la vida social. De ahí, que sería oportuno retomar los cuestionamientos de Goody (1995); cómo cocino, dónde cocino, cuándo cocino, qué cocino, cuánto cocino, con quién cocino, para quién cocino; cómo y dónde como, con quién como, cuándo y qué como. Estas preguntas, no solamente trazan el itinerario de los aspectos externos de inserción económica y sociocultural de los haitianos y canarios, sino también a las acciones estratégicas hacia el interior de cada grupo. De esta manera poder avanzar en la comprensión de una multiplicidad de actividades y relaciones sociales que aluden al origen, el género y las generaciones, para producir bienes y servicios colectivos, lo cual tiene fuertes implicaciones ideológicas tanto hacia el interior del grupo como hacia fuera de éste.

Las morcillas: el dilema de la sangre y las identidades de género entre los/as migrantes canarios/as

La morcilla es un tipo de embutido que merece todo el cuidado en su preparación. Desde la recogida de la sangre hasta el momento de ser servida constituye un dominio de las mujeres. Quizás sea el proceso donde se ponga en juego con mayor nitidez la división genérica de las actividades domésticas. En una primera mirada parece que la matanza del cerdo y el proceso de extracción de grasa, así como el asado, muestra la relación de los hombres con la naturaleza, mientras que condimentos, aderezos, y cocción de las morcillas guarda mayor relación con la cultura. Pero más allá de acogerse a una u otra consideración de análisis, lo importante es mostrar, como intentaremos en este apartado, el juego sociocultural entre trabajo, género y sexo implicado en el proceso. Los/as informantes lo refieren de la forma que sigue:

Cuando se mata un macho³ se moviliza la casa, mujeres y hombres, todos tienen su pedacito, los niños no es bueno que vean matar el animal. Pero el trabajo fuerte lo hacemos los hombres, ponemos el agua a hervir, picamos la leña, damos la puñalada y destajamos el animal, freímos y sacamos la grasa. Si es un macho para asar, se sacan las vísceras, abriendo el macho por la barriga, y se mete en la púa; después, sólo queda darle vueltas por espacio de tres o cuatro horas hasta dejarlo listo para comer. Dicho así parece fácil, pero a esto hay que saberle porque si no la carne queda chamuscada, melcochoza y el cuero se pone como una liga de tirapietra. El secreto está en el tiempo y la candela: si hace frío o está nublado hay que mantener mucho calor; tratar de hacer bastante brasa con la leña, y moverlo seguido para asarlo parejo. Para freír carne y los chicharrones queden bronquitos, también hay que mantener buena candela; esto es un arte, no todo el mundo lo sabe hacer. Siempre entre los familiares y amigos hay alguien que se dedica a este trabajo, las mujeres se ocupan de la cocina.

En tanto una informante consideraba que:

Los hombres, aunque sepan cocinar son torpes y descuidados, y la comida necesita de tiempo y cuidado, si no lo que haces es un sancocho. Para las morcillas ni hablar. Este es un secreto de las mujeres. Lo primero es recoger la sangre en una vasija con un puñado de sal cuando se le da la puñalada al macho, para evitar que la sangre se cuaje. Después se lavan las tripas con mucho cuidado, utilizando naranja agria y hojas de guayaba, se viran, se inflan. Las tripas gordas son llenadas y amarradas con una mezcla de sangre y sofrito condimentado con ajo, pimienta, ají, ají picante, cebolla y comino; hay muchas personas que la echan parte del hígado. Las tripas finas se trenzan y cuando están listas se hierven junto con las gordas en una vasija que contenga agua con sal. En todo este tiempo los hombres no pueden estar por donde preparan las morcillas, ni dejar un sombrero o prenda que pertenezca a ellos, porque se revientan. No sé la razón, pero siempre mi abuela y mi madre decían esto y es verdad, cuando los hombres andan sopeteando por la cocina explotan las morcillas y el resto de la comida no queda bien. Por eso ellos fríen y asan los machos fuera de la cocina. Desde que una muchacha tenía siete u ocho años ya las madres comenzaban a enseñarle todos los trajines de la cocina, en las visitas que hacían los familiares y amigos a la casa nos decían que nos esmerásemos con las morcillas o de lo contrario no encontraríamos hombres que quisieran casarse con nosotras. Ahora muchas mujeres piensan que las madres hacían eso para asustarnos, pero era bueno porque gracias a ellas todas mis hermanas y yo somos expertas en la cocina, nunca he oído decir de una isleña o hija de isleña que no supiera cocinar. De los isleños siempre se ha dicho que trabajaban como mulos, y es verdad, pero la lucha de las mujeres en la casa no acaba nunca.

³ Clasificación otorgada a los cerdos de cualquier género y edad en la región oriental de Cuba.

Siguiendo las consideraciones de los/as informantes el problema parece ser más complejo. Cuando los hombres aluden a la matanza y el proceso de freír/asar, como trabajos fuertes, imposibles para las mujeres, no sólo asumen una autoridad discriminatoria representando la masculinidad, sino su condición protagónica de frente a la familia y los amigos. El espacio donde operan los hombres parece ser visible, abierto, accesible, transparente, abundante y anárquico en cuanto al consumo. El espacio de las mujeres aparece como limitado, reservado y, en cierta medida, oculto e imprescindible. Los hombres pueden ser sustituidos o turnarse en sus funciones de matadores/freidores/asadores, acciones donde aparece una combinación de ‘trabajo’ con cierto sentido lúdico. Mientras, las mujeres (madres, esposas) mantienen estricta vigilancia sobre la preparación, cocción y servicio de la comida. Lo que define la frontera de lo masculino y lo femenino no son límites físicos, territoriales, sino un conjunto de reglas, normas y saberes, que pueden ser designados y autoafirmados a partir de criterios socioculturales que expresan divisiones de género.

Este tema ha sido pródigo en la polémica antropológica sostenida entre estructuralistas y materialistas. Marvin Harris en su libro *Bueno para comer*, fustiga a Lévi-Strauss por lo que él llamó la fascinación de los alimentos como algo «bueno para pensar», y en tal sentido añade: “...el hecho de que [los alimentos] sean buenos o malos para pensar depende de que sean buenos o malos para comer. La comida debe nutrir el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva” (Harris, 1985: 13). De esta forma interpone las cualidades energéticas contenidas en los alimentos ante los códigos mentales. Así, Harris se ve iluminado por la disponibilidad de recursos naturales e infraestructurales: clima, tipos de alimentos, combustibles, recipientes y utensilios de cocina. Por su parte, Lévi-Strauss (1970) insiste en la necesidad de distinguir entre lo cocido y lo asado, que implican diferentes asociaciones entre naturaleza/cultura. Desde su óptica, lo cocido, involucra una mayor utilización de utensilios e ingredientes, y que se adscribe a lo que él denomina «endo-cocina»; mientras que lo asado, pertenece a la «exococina», donde los alimentos tienen como mediador elemental la exposición al fuego y estaría destinada a los invitados de fuera.

Sin caer en los extremos que han dominado el debate materialismo/estructuralismo, las narraciones de los/as informantes ubican sus prácticas desde una división sexual de las acciones y pareceres descritos (ver tabla No. 1). Para envasar la sangre condimentada en la preparación de las morcillas, se utiliza el intestino grueso del cerdo, el órgano donde se almacenan los desechos del animal antes de ser expulsados. Es decir que el órgano más

«sucio», después de reciclado, es convertido en el embalaje de la comida que se prepara con mayor esmero y delicadeza. Las mujeres son las encargadas de convertir dicho órgano, cuya función biológica es depurar desechos, suciedades y materias contaminantes, en un guiso limpio y apetecible; a través de una manipulación de procedimientos y saberes que convierten lo sucio en limpio, lo fétido en aromático, lo inservible en aprovechable, lo posiblemente infeccioso y dañino en comestible y alimenticio. Existe una dicotomía explícita en cuanto a roles de hombres y de mujeres en las actividades descritas con anterioridad. Pero es preciso insistir en otros elementos ilustrativos contenidos en las narraciones de los/as informantes. El primero de estos es la consideración «contaminante» que le otorgan las mujeres a la presencia de los hombres o de alguna prenda que les pertenece, donde se prepara un tipo «especial» de comida. Seguir la ruta de Harris pudiera crear incertidumbre para entender estas nociones relativas al acceso y manipulación de un guiso, que después de cocinado será compartido por un grupo más o menos numeroso de personas.

En este caso es arriesgado pensar en dicho tabú como una función estrictamente adaptativa, sin tener en cuenta la carga ideológica condensada en tales actos. Todo el laboreo exigido en la preparación de las morcillas no remite únicamente a la necesidad que tenían las mujeres canarias de enseñar a las hijas los secretos de la cocina, sino también para expresar su condición de «insustituibles» en el dominio de ésta. Otros dos elementos referidos por las informantes tienen que ver con la combinación de sangre y sal. La primera es una sustancia que debe separarse del cuerpo del animal para evitar que ésta corrompa la carne, ya sea cuando se utiliza para cocinar de forma inmediata o para conservarla salada o en salmuera. Es decir, que con relación a la manipulación de la carne, la sangre es considerada como agente «contaminante», desechable para su conservación e ingestión; pero al mismo tiempo constituye la sustancia base en la elaboración de las morcillas. Aquí, los criterios de selección otorgan estados diferenciales de servible/inservible atendiendo al tipo de comida. Por su parte, la sal constituye un componente purificador y anticontaminante, cuya utilización es necesaria en todas las formas y tipos de comidas. La sangre, un componente interno y vital para gran parte de los organismos vivos, que en gran medida representa el poder y la fuerza, adquiere una oposición binaria con relación a quienes la utilizan o manipulan en los procesos ya

descritos. Para pasar de su estado «contaminante⁴» a «aprovechable» sólo es posible agregándole sal, un compuesto externo, natural y del mercado.

Por otra parte, los hombres, encargados de evitar la descomposición de la carne durante la matanza y destaje del ejemplar, son percibidos como peligrosos y «contaminantes» durante el proceso de conversión de la sangre en mezcla «servible» para comer. En este caso la relación contaminante/descontaminante aplicada a criterios de selectividad gastronómica pone en juego una compleja contraposición naturaleza-cultura. La contaminación en unas ocasiones es asociada a la propia composición interna de la sangre, algo que podría entenderse como «endocontaminación». En otras ocasiones se percibe como producto de una mala manipulación, lo que remite al ámbito cultural, por tanto entenderse como «exocontaminación». Pero la matanza, al considerarse un acto violento y fuerte, conduce a la exclusión de los niños y las mujeres. En este caso son los hombres los que enfrentan y presencian la muerte, alejándola del resto del grupo o regulando su connotación a través del sentido lúdico-ritual que acompaña al sacrificio. Al parecer, lo que hace contaminante a los hombres no es su composición sanguínea, ni su amasijo muscular, pues de hecho muchas mujeres canarias solían ser corpulentas y robustas. En un primer nivel la torpeza y descuido para manipular alimentos los incapacita para determinadas operaciones culinarias, aquellas cuyos preparativos requieren cuidados intensivos y reservados.

En un segundo nivel, son los hombres, por el tipo de trabajo que realizan, los que tienen una base operativa más amplia dentro del entorno social. ¿Sería posible considerar su mayor interacción social en la producción y provisión de alimentos para el grupo, un rol que al mismo tiempo genere peligros para los cuerpos y las relaciones domésticas? Pero no son todos los alimentos y comidas que se exponen al daño masculino. Es la morcilla, un guiso preparado habitualmente cuando se reúne la familia, los amigos y vecinos; servida para «picar» o «coger salao» preferentemente, escogida para permitir que los mismos comensales de «dentro» o «fuera» de la casa evalúen las condiciones de buenas/malas cocineras y concurren a la autoafirmación del dominio femenino. Con la matanza los hombres separan y reparten el cuerpo sacrificado, mientras que las mujeres incorporan e integran para convertir lo naturalmente desechable en comestible y atractivo. Estas consideraciones ayudarían a entender por qué las categorías aplicadas a los alimentos y comidas para clasificarlas como dañinas, malas, nutritivas o poco nutritivas, contaminadas o descontaminadas; no sólo hace

⁴ La sangre, desde el punto de vista químico constituye un coloide, por ser relativamente estable, lo que condiciona el empleo de agregados o condiciones especiales de conservación.

que éstos sean expuestos al fuego para eliminar sus impurezas bioquímicas, sino también servidos para recibir licencia de aceptabilidad dentro del ámbito doméstico. El espacio donde entran en juego estas categorizaciones puede ser más o menos grande, estar delimitado con mayor o menor precisión; pero dentro del mismo queda establecida una territorialización construida a partir de preceptos sexoculturales que muchas veces superan los límites físicos, otorgándole a determinadas comidas una gran densidad simbólica, aunque a simple vista estos parezcan ligeros.

De tal manera que muchas comidas son buenas no porque produzcan un efecto nutritivo importante para el organismo humano, sino porque satisfacen unas normas gustativas, emocionales, afectivas y diferenciales dentro de un grupo humano. Si bien es cierto que la carne asada ocupa el lugar central dentro de la jerarquía gastronómica, con las morcillas se establece un registro de destreza y sentido de confianza que califica o descalifica la maestría culinaria de las mujeres. El hecho de que su servicio anteceda a la oferta de la comida principal concede al guiso una condición comunicativa anticipada, donde los que degustan «el salao⁵» reciben el mensaje de quienes son las que cocinan, aunque los consumidores no presencien el proceso de transformación de las sustancias alimenticias en alimentos. El poeta Osmel Valdés Guerrero del pueblo de Baire, tuvo la oportunidad de leer el texto analizado en este apartado y se inspiró a escribir las décimas que siguen:

Cosas que pasan

⁵ En la región oriental de Cuba se entiende por «salao» el plato entrante de las comidas principales o del servicio de la mesa.

Si usted pasa por Oriente
En tiempo de Noche Buena
Que no le vaya a dar pena
Si lo invita alguna gente
A comer, y cuando asiente
Su cuerpo sobre una la silla
Evite la sonrisilla
Con que le van a obsequiar
Y no se vaya a asustar
Si le ponen la morcilla.

Quizás usted se interesa
Sobre cuál es el misterio
Y por que tomar en serio
Lo que ponen en la mesa
Pero esta cuestión empieza
Después de la puñalada
Cuando la sangre mezclada
Se pone en el intestino
(lavado ya) del cochino
y comienza la jornada.

Y no es cuestión de machismo
Porque una mujer cualquiera
Por fiebre de feminismo
Le da con la espumadera
Si usted se asoma en el mismo
Instante que se prepara
La morcilla, porque es rara
La cosa pero es mejor
Que espere en el comedor
Pa' que no le salga cara.

El poeta se convierte en un intérprete de los contrastes de género asociados al manejo simbólico de los alimentos. Los versos muestran con toda intencionalidad el protagonismo de las mujeres en la cocina, que no se limita a la administración y procesamiento del guiso, sino que a través de éste define los límites sexuales y el comportamiento del grupo en el ámbito doméstico. El hecho de que la inspiración poética surja de la lectura e interpretación de un texto etnográfico connota el sentido dialógico de la construcción de género implicada en el campo de la alimentación y de la comida. Pero de cualquier forma, las nociones intelectuales, elaboradas por el etnógrafo, el poeta o los/as actores/as sociales, no hacen más que reforzar el contenido ideológico de las diferencias hombres-mujeres, que subyacen a tales interpretaciones. Las morcillas han constituido, y aún constituyen, un símbolo del dominio doméstico de las mujeres y de los contrapuntos culturales asociados al manejo instrumental y simbólico de la sangre. Todavía hoy en Cuba se le tiene como un guiso que debe ser preparado en la casa. Su procesamiento industrial e incorporación a los circuitos de mercado sigue siendo restringido; en parte por las dificultades que implica para la producción en serie, pero fundamentalmente porque su consumo está condicionado por el conocimiento de quien o quienes las elaboran. Si el acto de comerla remite a la habilidad culinaria, la higiene y confianza de sus productoras; no comerlas es señal de reservas que pueden tener las personas con relación a la falta de destreza culinaria, falta de higiene y desconfianza. Aquí el «poder de la sangre», no solamente es controlado al poner la mezcla en contacto con el fuego, sino que es mediatizado instrumental y simbólicamente por la acción de las mujeres.

Lo tratado en este apartado confirma que la cocina, y principalmente aquella que se asocia a las celebraciones, genera una combinación de acciones prácticas y aspectos simbólicos. Todo el proceso de selección, transformación y servicio de la comida está cargado de simbolismo, donde se revelan modos específicos para buscar prestigio y competir, que no siempre son palpables, pero sí tratan de alcanzar un modelo admirado. La imagen que se ha percibido de la mujeres canarias a través de la reconstrucción de la memoria de los/as inmigrantes y sus descendientes es intermitentemente recursiva en cuanto a su constancia de entrega a la familia y por el dominio que ejercían de la cocina. Pese a la condición ideográfica que emerge desde dentro del grupo, aparece una percepción contrastante desde fuera que hace ver a la cocina como un campo proclive a la producción de unidad y diferencia, si se analiza en un contexto de relaciones interétnicas.

Mientras las relaciones que giran en torno a la alimentación y la comida presentan una noción instrumental donde se remarcan las diferencias e identidades de género dentro del grupo doméstico y étnico. Lo que se trata de exteriorizar con la celebración es el grado de cohesión del grupo, aunque éste sea imaginado. En esta dirección la comida debe crear un clima de seguridad para los que comen, no solamente atribuido a la maestría culinaria, sino también de que lo ingerido no produzca daños y maleficios.

¿El daño entra por la boca?: lo bueno y lo malo para comer en un contexto de relaciones interétnicas

Es sabido que en un contexto interétnico, las personas y los grupos suelen construir las bases de sus relaciones insistiendo más en los elementos que los diferencian y separan, que en aquellos que los unen y acercan. Alimento y comida, son usados emergentemente para remarcar la gradación de tales diferencias. Pero como la alimentación también establece conexiones entre comida ritual, símbolos y sistemas de creencias, las celebraciones ofrecidas a los dioses son eventos donde la gastronomía es presentada como un poderoso recurso de aceptaciones y prohibiciones. Las prácticas rituales en las religiones afrocubanas como: la santería, el palomonte y el vodú en Cuba, confirman que la elaboración de los alimentos y preparación de las comidas funcionan como votos o solicitudes de las deidades. Los orishas, muertos, espíritus, loas, tienen asignados un tipo específico de ofrendas, que exige un modo especial de preparación de sus comidas. Para Fernando Ortiz (1966), la permanencia de la cocina afrocubana en Cuba, perduró gracias al componente ritual asociado a las celebraciones religiosas portadas por los esclavos desde el continente negro, las cuales favorecieron la sobrevivencia de una gran variedad de platos y bebidas de origen africano.

Las acciones rituales están reglamentadas en gran medida a partir de esas preparaciones, convirtiendo ofrendas y sacrificios en soportes predilectos para comunicar con las divinidades. A cada deidad le corresponden unos alimentos vegetales y animales determinados, como se muestran en la gran producción de textos sobre religiones afrocubanas (Cabrera, L., 1971; Lachatañeré, R., 2001; Bolívar, N. & González Díaz de Villegas, C., 1993; James, J., Millet, J. & A. Alarcón, 1992, Ramírez, L.E., 2014). La comida, y de forma jerárquica, la carne irrumpe en la dieta por la celebración: su consumo tiene casi siempre un carácter festivo y ritual. Cuando se ofrenda un alimento no deseado por los dioses se produce un peligro potencial para las personas que consumen dichos alimentos. Si se quiere lograr una acción maléfica de un muerto, basta con provocar su ira brindándole la comida que no le

pertenece para que éste desarrolle todo su poder negativo, de esta forma el oficiante manipula y regula el comportamiento benigno o perjudicial para lograr el efecto deseado. De esta forma se determina que, lo que es plenamente fundado para unos, puede constituir objeto de prohibición y tabú para otros.

Las ofrendas ocupan un lugar central en los rituales de vodú y se compone de alimentos crudos, cocidos y asados. El orden de las comidas registradas en el oriente de Cuba se presenta de la forma que sigue: punié o comida de los muertos, manyé lesans o comida de los ángeles, manyé masá o comida para los gemelos y comida grande a los principales loas convocados (Ramírez Cabrera, 2014: 201-202). De todas formas, las carnes del animal sacrificado se cocinan para compartir la comida con los asistentes, después que parte de ésta es ofrecida a los luáces. Sin embargo, ciertas comidas son exclusivas de los loas, principalmente cuando estas constituyen ofrendas a los loas del grupo diablé, que deben ser depositadas en un hueco cavado en la tierra, y que por lo general, se realizan en el monte. Los criterios de preparación y ofrenda en una ceremonia cambian atendiendo a las características asignadas a cada loa. De esta forma, las diferencias entre los tipos de comida ritual pueden cambiar a partir del criterio de los oficiantes y el modo de interpretar su relación con los dioses, espíritus y muertos. Las celebraciones rituales ponen en juego una relación entre espacios domésticos y medio natural, entre la casa de los oficiantes y el monte (ver anexos, tabla No. 2). Alberto Galván que ha estudiado estos ritos durante varios años en Lajas y Blanquizaral, municipio de Contramaestre, ha descrito el sacrificio y la ofrenda a un santo, considerado por los practicantes como «cimarrón», de la forma que sigue:

A las nueve menos cuarto de la noche está preparada la comida para el santo mudo, que habita un algarrobo, a cinco minutos a pie de la casa de la santera. La comida la ofrecen en jícaras o jigüeras de güiras, cortadas expresamente en seis mitades, con la sangre de un pequeño pollo, las plumas, y la carne abierta por el pecho, sin vísceras, y cortada en cuatro trozos, medio frita en un poco de aceite, café, agua de azúcar negra y la vianda de plátano burro, ñame, yuca y boniato, medio cocida en caldero aparte de la carne. Otros años se le ofreció carne de curiel. El padre de la santera, le ofrecía al santo carne de perro. Poco antes de partir, uno de los informantes dice: esto está a punto, ni rayando más pa' cá ni más pa' llá. A las doce de la noche, cinco familiares y vecinos presididos por la santera, que lleva puesto el sombrero que usaba su padre, cada uno con un recipiente en su mano, cruzan la estancia y salen por la puerta delantera de la casa... Caminan en silencio por la vereda que descende y luego sube al sao. Van hasta el algarrobo, colocándole la ofrenda en un hoyo hecho al atardecer al pie de la mata. Una vela encendida es colocada al fondo del mismo. Rezan de pie y en silencio, y la santera de rodillas, apoyada en el machete que perteneció a su padre difunto parece entrarle un escalofrío, produciendo

fuertes sonidos guturales. Uno de los acompañantes la coge en brazos, y a continuación expulsa de sí con los dos brazos, en dirección al algarrobo, la corriente que se ha apoderado de ella. Todo esto sucede en breves instantes. Inmediatamente, regresan las cinco personas por el mismo orden, marchando en silencio. Al llegar a la casa, la atraviesan y salen por la puerta de la cocina, marchando a través del patio hasta la casa de santo. La santera ofrece ron y licor tomado del altar a todos los que la han acompañado, comentándose las impresiones recibidas. Ese santo, dicen los informantes, es un santo puerco, maloliente, y está asociado a un perro [...] ese fuerte olor que tenía, un olor malo, malo. Yo sentí el olor a entrar al saó, y yo lo sentí a la salida, en la mata que está allí en la curva, [...] el día que le dé por llegar allí cabrón, de verdad, verás [...] él lo está recibiendo ahora. Enciende un puro y le pone un vaso de ron delante de la fotografía del difunto padre. (Galván: 2015: 55).

Este es un ejemplo donde se puede apreciar con intensidad que, independientemente de la compleja estructura ritual, los actores son capaces de percibir sensaciones y codificaciones establecidas secuencialmente. La comunicación con el santo no se realiza a través del recurso oral, se reza en silencio y se interpreta su satisfacción o insatisfacción por medio de los olores percibidos por los oficiantes. Aquí la comida tiene la función de domesticar los actos violentos y las desgracias que pueden recaer sobre la familia, producto de la cólera del santo. Los lugares asociados a este tipo de ofrendas son interpretados como reservas exclusivas de las deidades, por lo que generan temores de ser frecuentados y tomar algún objeto o alguna rama del árbol consagrado.

Otra oficiante refiere:

Cuando se hace una celebración, hay que hacer la presentación del animal uno o dos días antes al santo. Se le entrega con harina de castilla y agua de azúcar. Si no es aceptado, el santo puede presentarse y determinar cuál es el animal que no sirve. Cada santo tiene su animal y su color, así es en los haitianos. Hay veces que el que va a ofrendar el animal no tiene para dar uno de cada color a cada santo, entonces se busca un animal pinto, que representa el color de todos los santos. Si el animal no es aceptado se va o se muere antes de ser sacrificado. De lo contrario muere boca arriba, quiere decir que no es bien recibido. Si muere de lado o boca abajo es bien recibido. El animal que va a ser sacrificado no puede tener marcas. Si es un ave, no puede ser crestirosa o coquipelada porque puede traer problemas. Hay lugares donde dejan el mondongo del animal que va ser entregado debajo de la mesa o detrás de la casa. El mondongo no se puede botar, porque no da vida, hay que colgarlo en una mata. El santo va donde se ponen los restos de la comida, allí está su posada. Por eso la cabeza y las patas del animal sacrificado se entierran en el patio o en un lugar cercano a la casa después que termina la ceremonia, porque ellos van a comer allí. Cuando el animal es sacrificado se le pone un plato con la sangre, las patas, la cabeza y las vísceras al santo, también se pone un plato de comida

cocinada. Si cocinas la carne y no entregas esas piezas, entonces la ceremonia no es completa, porque los santos comen parte del cuerpo y del espíritu del animal, por eso se mata frente al altar para que cojan el último resuello y el espíritu de la sangre caliente, la comida que se cocina para santo sabe distinto que una comida normal y no hace daño, aunque no lleva ajo, pero es el espíritu del santo el que le da el sabor; y la comida no se prueba hasta que no se le da la comida al santo.

Se ha querido describir un ejemplo correspondiente a la práctica de una oficiante de vodú, por ser uno de los sistemas religiosos que mayores reservas y temores generaba entre los inmigrantes canarios de la región oriental. Aquí la comida ritual se compone de alimentos crudos y cocidos: sangre, corazón, cabeza, patas y vísceras son ofrecidos crudos, representando la vitalidad y la fortaleza de todas las acciones rituales, su presencia es visible, incluso los oficiantes del culto suelen tomar la sangre contenida en el recipiente escogido para colocar la ofrenda tributada a los dioses, de esta forma comparten sus alimentos. Cuando las mujeres están en el ciclo menstrual no pueden participar en las ceremonias, y mucho menos manipular los alimentos que se ofrendan a los dioses, porque para los practicantes de la ceremonia la sangre menstrual tiene un poder que compite con el de los muertos y loas tutelares. Sin embargo, en la carne cocinada del animal sacrificado, lo que se manifiesta es el espíritu de la deidad, por lo que su acción es invisible. Otro hecho que llama la atención es el significado que puede tener el destino de los despojos (mondongo), si éste es enterrado o colgado convierten el lugar designado en posada de los dioses. Si por el contrario los despojos son arrojados fuera de los lugares escogidos previamente, puede provocar la soberbia de éstos, tornándose peligrosa su reacción. El momento que media entre la vida y la muerte del animal escogido para el sacrificio, donde se manifiestan los últimos signos de vida y de agonía, constituyen señales o mensajes a través de las cuales los oficiantes interpretan el estado de satisfacción o insatisfacción de las entidades supremas. El acto de cortar el cuello del animal para desangrarlo es entendido como violento; pero el estado de barbarie asociado a la matanza es mediatizado a través de un proceso de amansamiento en el cual la harina de trigo y el azúcar se convierten en medios de domesticación. Hay una diferencia marcada entre la matanza de animales destinados al consumo o el mercado, y los que son destinados al sacrificio; ya se ha mostrado como los canarios trataban de excluir a las mujeres y niños de la matanza, intentando alejarlos del drama de la muerte.

En el orden los sacrificio rituales del vodú se realiza en presencia de los actores rituales independientemente de la edad y el sexo, donde no solamente son partícipes, sino que beben, palpan y se untan la sangre del animal sacrificado, al ritmo de los cantos y danzas que

tienden a amortiguar el impacto violento de la matanza. Es apreciable la diferencia entre el tipo de cocina destinada a rendir tributo a las deidades y aquella destinada a las necesidades humanas habituales. ¿Cómo serían percibidas las prácticas de los haitianos y afrocubanos por los/as isleños/as? Si la preparación de las morcillas era una atribución de las mujeres, por considerar que la manipulación de la sangre y de los despojos de cerdos exigía procedimientos especiales para las isleñas, impidiendo que los hombres tuvieran participación en el proceso de elaboración, ¿qué efectos provocaría entre los/as isleños/as la manipulación y consumo de la sangre reglamentada en las ceremonias de vodú practicadas por los/as haitianos/as?

Una informante, descendiente de inmigrantes canarios narra lo siguiente:

Aquí el barracón estaba lleno de haitianos, había algunos que eran caciques y otros venían de temporeros en la zafra, unos se marchaban y otros venían. Los que se quedaron fueron haciendo sus casitas con techos de paja. Hicieron un batey de casitas de la parte de abajo del barracón, algunos se casaron y otros vivían solteros. Nosotros nos llevábamos bien con ellos. Con las haitianas ni se diga, compartíamos cualquier cosa. Los hombres, ¡ya tu sabes!, los isleños son un poco celosos con las hijas, y los haitianos si encontraban una mujer medio loca se la llevaban. Aquí se dio un caso de una familia que tenía una hija medio trastorná⁶. Entonces, dicen que un haitiano le dio una comida y se la llevó, la muchacha se volvió loca y estuvo tres días cayéndole agua día y noche. Otro matrimonio de haitianos que vivía aquí la curó, pero después por fin nos enteramos que la habían matado. Para que veas lo que son las maldades de la vida, los haitianos son serviciales, pero hay que tener cuidado con ellos, porque te inventan una toma y te matan o te llevan una hija. Yo recuerdo que la familia que le desgració la hija nunca levantó cabeza. Mi mamá ayudaba mucho a los haitianos, le daba comida pero no dejaba que nosotras aceptáramos nada de los haitianos y mucho menos comida. La gente decía que en las fiestas se tomaban la sangre de los animales que mataban, ¡eso era una cosa diabólica!, y arrastraban muertos por las cañadas.

Aquí los hechizos pueden ser entendidos en dos niveles, atendiendo al criterio de los/as informantes, la que produce trastornos en las relaciones interpersonales (divorcios, riñas) y la que produce enfermedades o muerte. En el segundo nivel el daño entra por la boca, «la brujería que mata es la que se toma o se come». En uno o en otro nivel las prácticas religiosas de los haitianos y sus relaciones son tenidas como peligrosas, reafirmando una identidad negativa del grupo, insistiendo más en el peligro potencial de los haitianos que de las haitianas. Cuando se comparte con ellos es para controlar el efecto de sus daños a través de donaciones y prestaciones de algunos servicios; pero su presencia crea desconfianza y

⁶ Se refiere a las personas hechizadas, perturbada o desquiciada por los efectos de un maleficio.

distanciamiento. En este caso las aversiones hacia la «comida haitiana» no están sustentadas en comprobaciones objetivas, más bien constituyen designaciones adscritas producidas por otros grupos étnicos, en este caso de los canarios, sobre los haitianos.

Las prácticas mágico religiosas de los antillanos no eran de un dominio generalizado, pero las implicaciones sociales que ésta tenía sí afectaban al grupo, las narraciones a través de las cuales se construía su imagen mística se convirtió en recursos dramáticos de la diferencia. Es muy posible que el tipo de inmigración caracterizada por un fuerte componente masculino creara un mecanismo de defensa en un grupo como el canario, que utilizó la endogamia étnica como una estrategia de asentamiento y adaptación sociocultural al contexto multiétnico cubano. En este sentido las aversiones y peligros que los canarios atribuían a la «comida haitiana» se presentan como respuestas situacionales a las condiciones de interacción sociocultural, y no a un conocimiento fundado de los potenciales perjuicios atribuidos a los mismos. Cuando se hablaba en términos de «comida haitiana», no solamente se refería a las prácticas culinarias del grupo, sino que en el contexto de la relaciones interétnicas aludía a aquella cocina de mala calidad, desprovista de requisitos higiénicos y cuyo consumo resultaba dañino para la salud y las relaciones sociales.

De este modo, las aversiones de los/as canarios/as sobre alimentos y comidas de los haitianos no se establecían a partir de una conducta neofóbica sobre la naturaleza o componentes empleados en su elaboración; porque como se ha podido mostrar utilizaban plantas y animales afines a los empleados por otros grupos con los que compartían el nicho sociocultural. No existían estrictas limitaciones biológicas en los recursos agrícolas y del mercado. Los peligros potenciales para la salud y las relaciones sociales estaban definidos a partir de las adscripciones etnoculturales sobre quienes manipulaban los alimentos. Los isleños sentían repugnancia por la sangre, no porque fuera dañina para el organismo, sino porque la consideraban algo sucio y diabólico, asociado a la práctica de la santería y el vodú. Sin embargo, consumían la sangre cocida en las morcillas, siempre y cuando conocieran el origen de su elaboración. La estricta reglamentación y performance que exige el sacrificio y las ofrendas realizadas a las autoridades sagradas de los haitianos, eran interpretados como impugnaciones que condicionaban la resistencia de los canarios a degustar sus comidas, estableciendo una demarcación étnica de lo prohibido y aceptable para el grupo. Las comidas rituales y las sustancias con propiedades mágicas sirvieron para construir el imaginario de aversiones que tenían los/as canarios/as sobre la gastronomía haitiana.

No obstante, algunos alimentos del mercado, como el arenque (pescado ahumado) y el paniqueque o panocha⁷, recibieron calificativos despreciables, sólo por el alto consumo que tenían entre los haitianos y por ser considerados como «comida de haitianos». Lo que quiere decir que los alimentos erigidos como diacríticos no solamente eran aquellos que se exponían al proceso de transformación culinaria, sino también los que tenían una gran demanda para el grupo. Comer arenque y panocha significaba un desprestigio para los isleños, ubicarse en el segmento más bajo de la escala de valores sociales. El consumo habitual de arenque en los haitianos podía tener una explicación adaptativa, si se tiene en cuenta su bajo costo en el mercado y las pocas exigencias que requería su preparación, pues con sólo retirarle el papel que servía de cubierta de conservación y exponerlo un minuto sobre las brasas ya estaba listo para comer. Sus excelentes condiciones de comida rápida, que pudieron convertirlo en una respuesta dietética, no solamente para los haitianos, sino para todos los trabajadores que intervenían en las zafras cañeras, resultó impensable por la carga de gravámenes ideológicos que lo categorizaban como «malo para comer» al estar estigmatizado como «comida de haitianos».

En contraposición, algunos alimentos de consumo habitual entre los canarios de la región oriental también eran objeto de diferentes percepciones desde fuera del grupo, como los casos de los bollos de maíz, y en menor medida el gofio. «Come bollo» o «embollado» eran las formas insidiosas de referirse a los hombres caseros, que tenían un comportamiento tranquilo, poco fiestero; los amarrados por las mujeres. Los que actuaban así levantaban sospechas de haber tomado «agua de bollo», refiriéndose al caldo o maiboa que queda después de cocinarse las pelotas de maíz, y que según se rumoraba entre la población rural, las esposas le echaban sangre menstrual para amansar a los maridos, basados en la creencia de que las víctimas de dicha práctica disminuían su fogosidad sexual. Lo anterior guarda relación con otra creencia entre los canarios que suponía el lavado de la ropa interior de los hombres separado de los vendajes utilizados por las mujeres durante el ciclo menstrual porque estos afectaban la potencia sexual de los hombres. La imagen de «buen padre», construida dentro del grupo canario era utilizada por los cubanos para enjuiciar su comportamiento y hacerlos aparecer como hombres «amansados» y dominados por las mujeres, por lo que tales creencias eran motivo de diferentes reelaboraciones e interpretaciones insidiosas. Si los haitianos eran

⁷ Tipo de galleta o pan dulce elaborado a base de harina de trigo, miel de abeja y puede incluir canela y ajonjolí.

acusados de utilizar «tomas⁸» para lograr el encantamiento de las mujeres con el propósito de raptarlas, de las isleñas se decía que utilizaban el «poder de la sangre menstrual» para embobecer y maniatar a los hombres. En el primer caso, las víctimas son las jóvenes casaderas de otros grupos. En el segundo caso, el efecto mágico o embrujo lo hacían las mujeres a los hombres del mismo grupo. Aquí el peligro y la desconfianza configuran unos preceptos morales que mueve a los alimentos dentro de los campos de la etnicidad y la sexualidad, convirtiendo tal confrontación en una batalla semántica de gran magnitud y que presenta diferentes niveles de percepciones e interpretaciones. En Cuba por «bollo» se define, además de las pelotas de maíz, la vulva de la mujer, de aquí que degustar un plato de bollos siempre mantiene latente cierta suspicacia erótica que remite al órgano genital de la mujer. Si es a través de dicho órgano que las mujeres procrean y dan vida, también limitan la conducta sexual de los hombres.

En oposición, el falo del hombre es asociado a la yuca, un tubérculo o vianda que sólo es óptima para comer cuando alcanza una textura blanda y suave después de cocinada. La expresión «ablandar la yuca», significa ponerla en buen punto para comerla; pero alude también a la capacidad de las mujeres de dejar sin aliento a los hombres en el acto sexual. Como se puede apreciar, los terrenos de la religión, la etnicidad y la sexualidad hacen que los hábitos alimentarios se conviertan en marcadores dramáticos de la diferencia: lo que se come identifica a las personas y a los grupos, categorizándolos y ubicándolos asimétricamente dentro de la sociedad.

A manera de conclusión.

Los alimentos y las comidas han sido utilizados históricamente como diacríticos negativos en las relaciones entre los haitianos y cubanos al referirse a los canarios, de forma despectiva. Los/as canarios/as en el oriente de Cuba hicieron una selección de sus opciones alimentarias cuyos presupuestos tendieron a considerar las necesidades nutritivas atendiendo a los criterios de edad, sexo, nivel económico y preceptos etnoculturales. No obstante, la relación entre nutrición y satisfacción de las necesidades alimenticias puede resultar una definición controvertida, donde se revela un dilema de confrontación entre los ámbitos adaptativo y simbólico.

⁸ Tipo de brebaje o pócima que se le atribuían poderes mágicos o de hechicería que podía causar daños a la salud o comportamiento de las personas.

Visto con esta doble perspectiva, adaptativa y simbólica, la cocina de los canarios y haitianos ha implicado una determinada terapéutica con relación a la selección de los alimentos asociadas a las prácticas culturales de cada grupo. Esto demuestra que las mujeres, en mayor medida que los hombres, imponían el tipo de relación entre alimentación y salud, asignándole a un conjunto considerable de alimentos y especias un poder mágico-terapéutico. Como se pone de manifiesto en las narrativas, muchos componentes de la gastronomía canario-cubana no sólo tenían importancia por constituir el fondo de alimentos, condimentos y especias más recurrentes en la cocina. Todo el proceso de selección, transformación y servicio de la comida está cargado de simbolismo, donde se revelan modos específicos para buscar prestigio y competir, que no siempre son palpables, pero sí tratan de alcanzar un modelo admirado.

Un ejemplo enigmático es el análisis realizado acerca de las morcillas, que han constituido, y aún constituyen, un símbolo del dominio doméstico de las mujeres y de los contrapuntos culturales asociados al manejo instrumental y simbólico de la sangre. Su connotación ha trascendido a la actualidad por considerarse un guiso que debe ser preparado en la casa. El acto de comerla remite a la habilidad culinaria y a la higiene y confianza que se tenga de sus productoras; no comerlas es señal de reservas que pueden tener las personas con relación a la falta de destreza culinaria, falta de higiene y desconfianza. Esto explica que el «poder de la sangre» porte una carga semántica múltiple, implicando diferentes niveles de interpretación y construcción de identidades. Por una parte, las morcillas expresan dramáticamente la identidad de géneros, al designar la capacidad exclusiva de las mujeres en su preparación, relegando la presencia de los hombres. En otro sentido implica grados y categorías sociales y étnicas que emergen del acto de comerlas o de no comerlas.

Por último se ha tratado las implicaciones de las cocinas de los/as haitianos/as en el contexto de las relaciones interétnicas con el grupo de inmigrantes canarios. Dicho así, la cocina, también establece conexiones entre comida ritual, símbolos y sistemas de creencias, las celebraciones ofrecidas a los dioses fueron eventos donde la gastronomía desplegó todo su poder de aceptaciones y prohibiciones. Las prácticas religiosas vodú conservadas y recreadas por los haitianos en Cuba constituyen sistemas culturales donde la elaboración de los alimentos y preparación de las comidas se pone en función de la solicitud divina. Como puede advertirse, las ofrendas y sacrificios constituyen recursos potentes para comunicarse con los luases; donde la carne y la sangre se convierten en mecanismos de gran magnitud sensorial y simbólica. Al describir las consideraciones de una oficiante de vodú se pudo mostrar cómo los

atributos asignados al luá (loa) o al muerto permiten ordenar y reglamentar las acciones rituales y el comportamiento de los actores. En este caso, la comida ofrecida al santo está orientada a comunicar la apetencia de la entidad suprema, pero también a establecer la coherencia de las secuencias rituales. No obstante, lo que une y magnifica a un grupo a través de una comida ritual, es utilizado por otros grupos para reafirmar sus aversiones socioculturales y étnicas.

Los canarios evitaban —entiéndase, públicamente— participar en ceremonias del vodú y la santería, porque esto significaba exponerse al consumo de la «sangre cruda» de los animales sacrificados, que para ello era un acto «diabólico» y «sucio», sin embargo degustaban las morcillas con placer, siempre y cuando conocieran el origen de su elaboración. El temor a los haitianos estaba fundado en el poder que se le atribuía para raptar jóvenes casaderas, utilizando pócimas o embrujos en las comidas. Las prácticas mágico-religiosas de los antillanos no eran un dominio generalizado, pero las implicaciones sociales que éstas tenían sí afectaban al grupo; las narraciones a través de las cuales se construía su imagen mística se convirtieron en recursos dramáticos de la diferencia. En este sentido las aversiones y peligros que los canarios atribuían a la «comida haitiana» se presentan como respuestas situacionales a las condiciones de interacción sociocultural, y no a un conocimiento fundado de los potenciales perjuicios atribuidos a los mismos. Todo el proceso de elaboración de la comida implicaba una exposición a criterios de aceptación y evitación que trascendió el dominio de la práctica estrictamente culinaria para convertirse en una trama de gran magnitud simbólica, donde los actores confirmaban sus condiciones culturales de jerarquía social, género y origen étnico. A través de la cocina, las mujeres canarias modelaron el orden de comportamiento hacia dentro y hacia fuera del grupo doméstico y étnico, y donde la funcionalidad logística operó dentro de un campo denso de interpretaciones ideológicas.

Bibliografía

- Abu-Shams, L., 2008, “La alimentación como signo de identidad cultural entre los inmigrantes marroquíes”, *Zainak*, 30, 177-193; <http://www.academia.edu/download/30509635/30177193.pdf>, consultado 6/11/2017.
- Álvarez, M. & F. X. Medina (eds.), 2008, *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa*. Barcelona: Icaria.
- Álvarez Ríos, B., 1995, *La Inmigración China en la Cuba Colonial*. La Habana, Publicigraf. Editores.

- Aja Díaz, A., 2002 “La emigración cubana. Balance en el siglo XX”. CEMI, Centro de Estudios de Migraciones Internacionales, La Habana, Cuba. Enero Disponible en la web: <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/cuba/cemi/emig.pdf>.
- Arredondo, A., 1945, *Cuba, tierra indefensa*. La Habana: Editorial Lex.
- Barreto Vargas, C.M., 1997, “Un modelo de estrategia identitaria: los hermanamientos canario-cubanos”, En A. Galván (ed). *Canarios en Cuba: una mirada desde la Antropología*. Tenerife, Museo de Antropología, OAMC, págs., 81-88.
- Bergesio, L., 2016, “Mujeres Visiblemente Invisibilizadas. La Antropología y Los Estudios de la División Sexual del Trabajo”. *Temas de Mujeres*, 2(2); <http://ojs.filo.unt.edu.ar/index.php/temasdemujeres/article/viewFile/8/8>, consultado 8/11/2017.
- Blanco, J.A. & A. García Álvarez, 2015, *El legado de España en Cuba*. Madrid: Ediciones Silex.
- Bolívar, N. & González Díaz de Villegas, C., 1993, *Mitos y leyendas de la comida afro-cubana*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales.
- Bonte P. & Izard, M. (eds), 1996, *Diccionario de Etnología y Antropología*. Madrid: Akal.
- Cabrera, L., 1971, *El Monte. Notas sobre religiones, magia y supersticiones de los negros criollos y el pueblo de Cuba*. Miami: Colección Chicherecu.
- Collazo Pérez, Enrique, 2003 “Catalanes en Cuba. El caso del banquero Narcís Gelats”, *Historia* 16, No. 326, pp. 34-47.
- Contreras, J. & Gracia, M., 2005, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona: Ariel.
- Cortés Maisonave, A. (2014). “Antropología, desarrollo e interculturalidad: propuestas desde América Latina”. *Revista de Antropología Social*, 23; <http://www.redalyc.org/html/838/83832495001/>, consultado 6/11/2017.
- Couto, K., 2012, “La presencia de los haitianos en la región oriental de Cuba y la organización de la sociedad George Sylvain (1927-1952)”; *Historia Caribe*, 7(21); <http://www.redalyc.org/html/937/93726861008/>, consultado 6/12/017.
- Flores Martos, J.A., 2009, “El gusto en los cuerpos veracruzanos: retóricas y prácticas culinarias y sexuales”. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LXIV (1): 133-166.
- Freitas, M.C., Gardenia Fontes & Nilce de Oliveira, 2008, *Escritas e narrativa em Alimentação e Cultura*. Salvador: EDUFBA, Scielo Books.
- Galván Tudela, J.A., 1997 (a) “Isleños come gofio. Identidad y adaptación sociocultural en Cuba”. J. A. Galván (Ed.). *Canarios en Cuba. Una mirada desde la Antropología*. Santa Cruz de Tenerife: Museo de Antropología, OAMC; Museo de Antropología, Consejería de la Presidencia y Relaciones Institucionales del Gobierno de Canarias, 69-80.
- _____, 1997 (b) “Tipos de migración, procesos de trabajo e inserción laboral de los canarios en Cuba.” J. A. Galván (Ed.). *Canarios en Cuba. Una mirada desde la Antropología*. Santa Cruz de Tenerife: Museo de Antropología, Consejería de la Presidencia y Relaciones Institucionales del Gobierno de Canarias, 35-46.

- _____, 2008, “Bailar bambé: una perspectiva antropológica procesual (Contramaestre, Santiago de Cuba)”. *Revista de Indias*, 68(243), 207-240; <http://revistadeindias.revistas.csic.es/index.php/revistadeindias/article/view/652>, consultado 6/12/017.
- _____, 2015; “El ritual del santo mudo y el poder de los antepasados: A propósito de Contramaestre, Santiago de Cuba”; Batey. *Revista Cubana de Antropología Sociocultural*, 1(1), 47-59; <http://revista-batey.com/index.php/batey/article/view/100>.
- García, J. L., Juárez, L. M., & Medina, F. X. (2017). “Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España”. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 71(2), 327-370; <http://rdtp.revistas.csic.es/index.php/rdtp/article/view/517>.
- Giménez y Malgesini, 2000 «Pluralismo cultural», en, Guía de conceptos sobre migraciones, racismo e interculturalidad. Madrid, España.
- González, H. (2014). “Repensar la sexualidad desde el campo migratorio: una etnografía multisituada sobre parejas heterosexuales migrantes colombianas”. *Revista de Estudios Sociales*, (49)
- <http://www.redalyc.org/html/815/81530871009/>, consultado 8/11/2017.
- González Murillo, Y., & Renal Macena, T., 2016, “La trascendencia de la cultura haitiana en la comunidad de Báguanos, desde 1918 hasta la actualidad”. *Boletín Antropológico*, 34(92); <https://www.saber.ula.ve/handle/123456789/42830>, consulta 6/12/017.
- Gracia Arnaiz, M., 2010, “Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social”, *Physis Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, 20 [2]: 357-386.
- Goody, J., 1995, *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Traducción de P. Willson. Barcelona: Gedisa.
- Grau-Bassas, V., 1980, *Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria (1885-1888)*. Las Palmas: El Museo Canario.
- Guanche Pérez, J., 1985, “Aportes canarios de la cultura campesina cubana.” *Revista de la Biblioteca José Martí* 3 (26).
- Harris, M., 1985, *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial.
- _____, 1994, *El Materialismo Cultural*. Madrid: Alianza Editorial.
- James, J., J. Millet & A. Alarcón, 1992, *El vodú en Cuba*, Santiago de Cuba: Ediciones CEDEE/Casa del Caribe.
- Jansen, S., & Millán, C., 1991, *Género, trabajo y etnia en los bateyes dominicanos*, (Vol. 9). Santo Domingo: INTEC.
- Lachatañeré, R., 2001, *El Sistema Religioso de los Afrocubanos*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales.
- Lamas, M. (2013). El género: la construcción cultural de la diferencia sexual. Grupo Editorial Miguel Ángel Porrúa; <http://repositorio.ciem.ucr.ac.cr/handle/123456789/154>. Consultado 6/11/2017.
- Levi- Strauss, C., 1968, *El Pensamiento Salvaje*. México: Fondo de la Cultura Económica).

- _____, 1965 “Le Triaglie Culinaire”. *L’Arc*, no. 26.
- _____, 1970, *Mitológicas III: El origen de las maneras de mesa*. México, Siglo XXI.
- López Isla, M., 1998, *La Aventura del Tabaco*. Santa Cruz de Tenerife: Centro de la Cultura
- Mateo, López, M.C., 1997, “Creencias y rituales: la medicina popular canaria en Cuba.” En A. Galván (ed.) *Canarios en Cuba: una mirada desde la Antropología*. Tenerife: Museo de Antropología, OAMC. pp. 89-100.
- Mc. Keown, 1996, “Inmigración China al Perú, 1904-1937. Exclusión y Negociación”. *Revista Histórica*. Volumen XX. N° 1. Departamento de Humanidades Pontificias Universidad Católica de Perú.
- Méndez, C. D., & Benito, C. G. (2005). “Sociología y alimentación”. *Revista internacional de sociología*, 63(40), 21-46;
<http://revintsociologia.revistas.csic.es/index.php/revintsociologia/article/view/188>
- Montero, M. Y. (2016). ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN. LA COMIDA Y EL COMER. *Scientia*, (17);
<http://revistas.urp.edu.pe/index.php/Scientia/article/view/385>; consultado 6/11/017.
- Mintz, S.; 1999, “La comida como campo de combate ideológico”. Conferencia de clausura del VIII Congreso de Antropoloxía. Santiago de Compostela. Asociación Gallega de Antropoloxía.
- Mintz S. & Christine M. Du Bois, 2002, “The Anthropology of Food and Eating”; in *Annual Review of Anthropology*, 31: 99 - 119
- Moreno Lázaro, Javier, 2012, “Padre bodeguero, hijo caballero. Capital social y periplo empresarial de los españoles en Cuba, 1898-1958”, *Revista de Historia Industrial* No. 51. Año XXII. 2013.1, 2012, págs. 43-78.
- Moore, H. L., 1986, *Space, Text and Gender*. Cambridge: Cambridge University Press.
- _____, 1991, *Antropología y Feminismo*. Madrid: Cátedra.
- Ortiz, Fernando, 1966, “La cocina afrocubana”; *Revista Bimestre Cubana*, Casa de las Américas. La Habana, Año 6, Nos. 36 - 37, mayo - agosto.
- _____, 1997, *El Pueblo Cubano*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales.
- Pédrón, S., 2013, “La semaine sainte à Santiago Atitlán, Guatemala. Rites de Fertilité, nourriture rituelle et métafhore sexuelle”. *Amérique Latine Histoire et Memoire. Les cahiers ALHIM* 25.
- Pemjean, I., 2014, “Políticas Públicas Nutricionales y Género: un mecanismo a develar”, *Revista Nuevas Tendencias en Antropología*, (5), 1-19;
<http://www.revistadeantropologia.es/Textos/N5/Políticas%20publicas%20nutricionales%20y%20genero.pdf>, consultado 8/11/017.
- Pérez-Orozco, A., 2006, “La economía: de icebergs, trabajos e (in)visibilidades”; en *Laboratorio Feminista. Transformaciones de trabajo desde una perspectiva feminista. Producción, reproducción, deseo, consumo*. Madrid: Laboratorio Feminista.
- Polanyi, K., 1944, *La gran Transformación: Los orígenes políticos y económicos de nuestro tiempo*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica.

- Ramírez Cabrera, L.E., 2014, *Diccionario básico de religiones de origen africano en Cuba*. Santiago de Cuba: Editorial Oriente.
- Rebato Ochoa, E. M., 2009, “Las nuevas culturas alimentarias: globalización vs. Etnicidad”. *Osasunaz*, 10, 135-47; <http://www.academia.edu/download/38662896/10135147.pdf>, consultado 6/11/2017.
- Rosario Molina J.C., 2007, *La Alimentación: el dominio invisible de las mujeres canarias en Cuba*. Santa Cruz de Tenerife: Ediciones Idea.
- _____, 2015, “La comida ritual como recurso de reactualización identitaria en las prácticas del vodú de la religión oriental de Cuba”; *Batey. Revista Cubana de Antropología Sociocultural*, 1(1), 60-72; <http://www.revista-batey.com/index.php/batey/article/view/103>, consultado 6/12/017.
- Sánchez Alonso, Blanca, 2011, “La política migratoria de España. Un análisis de largo plazo”; *Revista Internacional de Sociología (RIS)*, Monográfico No. 1, págs. 243-268.
- Sierra, G. & Rosario, J.C., 2001, *Los canarios en Cuba: juntos, pero no revueltos*. Santa Cruz de Tenerife, Centro de la Cultura Popular Canaria, pág. 43.
- Sotomayor Riofrío, C. N., 2013, *Género y soberanía alimentaria: propuestas de un nuevo paradigma de vida desde el espacio de la cocina* (Master's thesis, Quito: FLACSO Sede Ecuador); <http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/6176>, consultado 6/11/2017.
- Stolcke, Verena, 1992, *Racismo y Sexualidad en la Cuba Colonial*. Madrid: Alianza Editorial.
- Suñol, J. V., 2017, “Cultura y Familia Patriarcal en Cuba: Caudillismo, racismo y sexualidad”. *Áltera Revista de Antropología*, 2(2); <http://periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/altera/article/view/35345>, consultado 8/11/2017.
- Ventura, M. (2013). "La naturaleza y la cultura no son los extremos de un continuum". Un diálogo con Verena Stolcke. *Íconos-Revista de Ciencias Sociales*, (40), 139-147; <http://revistas.flacsoandes.edu.ec/iconos/article/view/451>, consultado 8/11/2017.
- Zúñiga Carrasco, I. R., 2015, “Vudú: una visión integral de la espiritualidad”; *Memorias: Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe*, (26), 152-176; <http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S1794-8862015000200005&>,
Consulta 6/12/017.

Anexos

Tabla No. 1. Actividades de hombres y mujeres durante la matanza y preparación del cerdo.

o.	N	Actividades de los hombre	Actividades de las mujeres
1	1	Cortar la leña	Recoger la sangre para las morcillas
	2	Hierva el agua	Cocinar la jandinga
	3	Puñalada (matanza)	Preparar las especias
	4	Pelado del animal	Separar las tripas gordas de las finas
	5	Destaje o descuartizado	Inflado de las tripas
	6	Freír el gordo	Trenzado de las tripas finas
	7	Freír la carne	Llenado de las tripas gordas con la sangre condimentada
	8	Extraer la grasa	Cocido de las morcillas
	9	Extraer los chicharrones	Cocido de las carnes
1	1	Salar la carne	Cocido de las viandas
	1	—	Servicio de la mesa
2			

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos del trabajo de campo en los municipios de Palma Soriano y Contramaestre, provincia de Santiago de Cuba.

Tabla No. 2. Algunos luases del panteón vodú localizados en el Oriente de Cuba y ofrendas asociadas.

Loas (poderes)	Identificación	Grupo	Ofrendas (manyé luá)	Dominio y hábitat
Ercilí	Asocia da la Virgen María, pureza, el color blanco	Familia a Ogún	Palomas blancas, cake, dulces	Hogares, casas templos
Culev	Fuerza Descomunal, se representa como culebra o majá	Loa familia del grupo Ogún.	Sacrificio de curieles, Su sangre envasada en frascos para uso de los hijos del altar	Río
Ibó Buá	Fuerza incontrolable, No puede cohabitar en la casa	Ibó	Pareja de aves (Gallo y gallina colorada)	Habita en el monte Algarrobo
Gran Buá	No mira a nadie y es huraño, “malo siete veces”	Familia de los diables	Verraco (cerdosemental)	Monte profundo
Ibó-la-famí	Imprevible De fuerza incontrolable	Grupo de los diables	chivo viejo (padrote viejo de color negro) o verraco cada 25 años	Monte
Legbá	Cojea y lleva muleta, ropas raídas y usadas		Gallinas negras (con pintas blancas) gallos y pollos de color negro	Pórticos, encrucijadas, monte

Lenglesú	Violent o, loa del arco iris, color preferido es el rojo	Grupo de los Diable	Verrac o amarillo y todo tipo de viandas	Abismos, rocas enormes
Togó	Se identifica con las armas blancas y el sacrificio, color rojo	Famili a de los Ogún	Sangre de carneros y chivos (macho cabrío) verrac os (en determinados años)	Monte

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de trabajo de campo (Ramón de Guaninao, municipio de Palma Soriano) y libro James, J. J. Millet & A. Alarcón, 1992, *Vodú en Cuba*. Santiago de Cuba: Ediciones CEDEE/Casa del Caribe, págs. 159-222

Recebido em: 18 de novembro de 2017.

Aceito em: 12 de dezembro de 2017.