ALIMENTOS, MAGIA Y RELIGION EN LA REGLA DE OCHA O SANTERIA CUBANA.

Lic. Andrés Rodríguez Reyes
Castillo de San Severino
"Museo de la Ruta del Esclavo"
Profesor Auxiliar Adjunto de la Universidad de Matanzas
"Camilo Cienfuegos"
Email: **{** HYPERLINK "mailto:andres.rodriguez@umcc.cu" **}**

I.- INTRODUCCIÓN.

Alimentarse resulta una de las necesidades básicas más perentorias del hombre. El satisfacer esta necesidad incorpora a su organismo del ser humano las sustancias y elementos indispensables que aseguran sus diversos procesos y funciones fisiológicas vitales de funcionamiento y crecimiento. Pero alimentarse no sólo está relacionado con la acción de ingerir los alimentos, sino también con la forma de seleccionarlos y prepararlos, según tradiciones y costumbres. También se relaciona con la forma de servirlos, y de compartirlos con los semejantes, en diferentes ocasiones del día, o la vida social, entre muchos otros aspectos. En fin, alimentarse no es una simple acción individual, sino también colectiva, que resulta un elemento de cohesión del grupo.

La alimentación se encuentra, además, bajo la influencia directa, o indirecta, de diversos factores geográficos, socioeconómicos, sociohistóricos y etnoculturales concretos. No es de extrañar, entonces, que la alimentación, y las sustancias nutritivas con ellas relacionadas, hayan adquirido los más variados significados, matices, y simbolismos en las diferentes culturas y religiones, a todo lo largo del planeta. Se puede afirmar que la alimentación, por estar presente en todos los grupos humanos a lo largo de la historia, es a la vez un rasgo antropológico universal, pero también específico, ya que posee los más diversos matices históricos, culturales, nacionales y locales. Ella también se relaciona con supersticiones, creencias y prácticas mágicas religiosas. Tal es el caso de las comidas y bebidas que se consumen en la práctica ritual de la Regla de Ocha o Santería Cubana. Precisamente, al lugar y funcionalidad de los alimentos en los rituales de esta religión popular cubana, de origen yoruba y takua (nupe), estará dirigido el presente artículo.

II.- DESARROLLO.

Las raíces de la cultura alimentaria cubana.

Del África subsahariana, para el desarrollo de la economía de plantación azucarera en la Cuba colonial y española, fueron introducidos representantes de los más diversos grupos étnicos. Por su predominio numérico, el mayor nivel de elaboración de las culturas matrices, y de las prácticas rituales ancestrales, dejaron un legado más profundo en Cuba los grupos étnicos que fueron conocidos por las denominaciones multiétnicas de congo, lucumí, arará, carabalí, ganga y mandinga.

En un largo, doloroso y contradictorio proceso de adaptación a la nueva condición social impuesta por el amo blanco, se inició la espontánea integración étnica en las dotaciones de esclavos rurales y urbanos. También tuvo lugar una mixación íntergenética de ellos con factores humanos hispanos, y otras procedencias étnicas,

Ejemplo de esta última afirmación, resultan los culíes asiáticos (en su gran mayoría, chinos cantoneses). A mediados del siglo XIX, estos fueron introducidos en Cuba como mano de obra barata, y convivieron en los barracones, y barrios pobres, con los africanos esclavizados o libres, y sus descendientes mestizos. Así comenzó la integración, entre si, de la gran variedad de elementos etnoculturales africanos; y a su vez, con elementos de diversa procedencia étnica, fundamentalmente de carácter hispano. Al llamado "ajiaco", por el sabio cubano Fernando Ortiz, se incorporaron elementos aborígenes, hispanos, africanos, franco-haitianos, coreanos, japoneses, yucatecos, libaneses, entre otros. Ello tuvo lugar bajo la acción de dos procesos fundamentales de la formación y desarrollo de la cultura cubana, la transculturación y el sincretismo religioso.

Los barcos de la trata negrera no poseían condiciones para que los esclavos africanos pudieran traer consigo los alimentos que acostumbraban a consumir en tierras de origen. En Cuba, el amo blanco, además de imponerles el cruel trabajo esclavo, les impuso su cultura dominante, su Dios y sus santos católicos, así como los más variados y desconocidos alimentos. Algunos de esos alimentos eran autóctonos de la propia tierra cubana, y otros habían sido introducidos por los españoles a la Isla. Incluso, durante toda la semana, los propios horarios de consumo diario de los alimentos estaban marcados por la campana del ingenio, por las voces de mayorales y contramayorales, por las órdenes de amos o amas blancas.

Del África, el esclavo apenas pudo traer el sagrado ñame, el quimbombó, la gallina de Guinea, el guenguere, entre muy pocos recursos alimenticios. En la tierra cubana, encontró los animales, frutas, vegetales, y viandas, que formaban parte de la dieta de los aborígenes, pobladores nativos de Cuba. Entre ellos estaban la iguana, el manatí, la codorniz, el almiquí, la jutía, la gallineta, la garza, la yaguaza, el camarón, la langosta, el cocodrilo, el maja, la verdolaga, el bledo, el sagú, la guayaba, la fruta bomba, la piña, el anón, el mamey colorado, entre otros. Algunas plantas de origen americano, tales como la yuca, el maíz, la calabaza, la papa, el boniato, el maní y el tomate, ya las conocía de África, donde fueron introducidas por los portugueses desde el siglo XVI.

También encontró los alimentos que los españoles introdujeron en la Isla, tales como aves de corral, ganados vacunos, porcinos, ovinos y caprinos. Los españoles también introdujeron la caña de azúcar, el café, la naranja, el mango, el limón, la lima, el plátano, la col, la acelga, la lechuga, el rábano, el berro, el ajo y la cebolla, diversos cereales como el arroz, los garbanzos y las lentejas, además de diferentes condimentos y especias, tales como la pimienta, la canela, la nuez moscada y el jengibre. Muchos de estos vegetales eran originarios de Asia, y de la propia África.

Los esclavos pertenecientes las dotaciones tenían que conformarse con la cantidad y variedad de alimentos que les suministraban sus amos. Ellos aprendieron a consumir carnes y pescados salados, secos y ahumados, como también tasajo y bacalao, tocinos, morcillas y chorizos. Los esclavos rurales podían cosechar algunas frutas y vegetales en sus pequeños conucos, o recolectaban estas en arboledas cercanas a los barracones. En menor medida, sus amos les permitían criar algunas aves de corral o cerdos.

Los esclavos, llamados cimarrones, que huían en busca de libertad hacia montes y zonas montañosas o pantanosas, obtenían sus alimentos de los frutos, animales y peces que recolectaban, cazaban y pescaban en los montes, ríos y lagunas, y así como de sus conucos o sembrados. Además, también los conseguían del canje clandestino llevado a cabo con los esclavos de las dotaciones, o con los campesinos pobres, así como robaban en las haciendas y fincas cercanas a la zona donde se encontraban sus refugios.

Los esclavos africanos tuvieron que adaptarse forzadamente a las nuevas condiciones alimentarias, pues la alimentación resultaba la fuente de energía, y de sustancias nutritivas, que les eran imprescindibles para el mantenimiento de las funciones vitales de su organismo en las condiciones límites de trabajo inhumano que se les imponía tanto en la plantación azucarera, como en cafetales, en canteras, en construcciones civiles, etc. Ellos no pudieron traer consigo alimentos de sus tierras de origen, pero si lograron conservar, y transmitir a sus descendientes cubanos, costumbres culinarias, formas de elaborar los alimentos y de combinar los sabores, así como recetas tradicionales. Las maneras africanas de cocinar resultaron una de las de las manifestaciones fundamentales del legado africano a la cultura popular cubana, una de las raíces principales de esa sabrosa mixtura, producto de un complejo proceso de mezcla, síntesis y asimilación de tradiciones culinarias de diferente procedencia etnocultural, que es la cocina cubana

De la mano, y la sazón, de las cocineras negras en las casas señoriales de la Cuba colonial, católica y española, a las mesas de los amos blancos, fueron entrando las tradiciones culinarias de origen africano. Más tarde, durante los tiempos difíciles de la República, tuvo lugar un laboratorio de profunda alquimia cultural, el cotidiano compartir, en casas de vecindad, solares y cuarterías, de los antiguos esclavos, sus descendientes, negros o mestizos, con blancos y chinos pobres. De esta manera, en la cocina tradicional cubana se hicieron populares platos, tales como la harina de maíz seco con quimbombó, boniato y carne de puerco, congrí, frituras de malanga, fufú de plátano, dulces confeccionados de boniato (boniatillo y malarrabia), cascos de guayaba y naranja agria, coquitos prietos, dulce de coco, harina dulce, melcocha, entre muchos otros.

La cocina ritual de origen africano en Cuba.

En el proceso de formación y desarrollo de la cocina cubana han ocupado un papel muy importante las tradiciones culinarias relacionadas con las prácticas mágicas religiosas que introducidas por los esclavos en la Cuba colonial, española y católica. Estas últimas, luego de un largo, espontáneo y contradictorio proceso de transculturación y de sincretismo religioso con el catolicismo español, dieron lugar a las religiones populares cubanas de origen africano. Ellas son la Regla de Ocha o Santería Cubana (de origen yoruba y takua), la Regla Palo Monte (de origen bantú), la Regla Arará (de origen ewé fon), la Regla Gangá (de origen mandinga) y la Sociedad Secreta Abakuá (de origen carabalí). Al respecto es aclaratorio lo que expresa el historiador Ismael Sarmiento Ramírez:

> “ … los conocimientos transportados por los nativos africanos vía memoria cultural estaban estrechamente ligados a las prácticas religiosas: en la isla de Cuba, lo mismo que en el resto de los países americanos receptores de negros esclavos, el africano continúa practicando su religión, aglutinante de las demás manifestaciones culturales y de esencial pervivencia de sus hábitos alimentarios; principal motivo que explica cómo individuos de entre quince y veinte años, en su mayoría varones y provenientes casi todos de pueblos ágrafos – donde la endoculturación se efectuaba únicamente mediante la transmisión oral, con el mayor acervo del saber en la mente de los ancianos y la ocupación culinaria, generalmente reducida al quehacer femenino – pudieron, soportando el fuerte desarraigo al que eran sometidos, mantener al llegar a América ciertas formas de preparación de comidas, como las tomadas de los pueblos y culturas yorubas…” (1)

En el caso de ese producto transcultural y sincrético que resulta la llamada Santería Cubana o Regla de Ocha, de origen yoruba y takua (nupe), sus prácticas rituales se dirigen a solucionar, eliminar, aplacar o alejar las fuerzas negativas de la vida real. Por ello, iniciados y practicantes, en una profunda movilización sugestiva de su ser, tratan de comunicarse con las fuerzas a las que rinden culto, los orishas y antepasados, con el afán de propiciar favorablemente su intervención en la solución de los problemas y conflictos que les hace enfrentar la vida. Así estos encontrarán una interpretación socialmente codificada en un contenido mítico-mágico-religioso. Practicantes e iniciados son arrastrados a una realidad especial de existencia, donde el agua, los alimentos, las plantas, los animales, la palabra, los cantos, la música, y los más disímiles objetos, acciones y fenómenos que los rodean, pueden representar o contener las fuerzas que pretenden desencadenar, y cuyos sentidos simbólicos, además de sus supuestas propiedades, tratan de manipular los iniciados, para poder propiciar la ayuda y protección de las fuerzas sobrenaturales que adoran, y solucionar determinados fines. De ahí el carácter mágico religioso de las practicas de la Santería Cubana.

En esa realidad especial de existencia, tiene lugar un cambio de representaciones, y de sentidos. En ella, el agua no es simplemente ese líquido universal, transparente e inodoro, compuesto por moléculas de hidrógeno y oxígeno, y uno de los alimentos de origen mineral imprescindibles para la vida. Ella es algo más que simplemente agua. Esto ocurre en dependencia de las condiciones en que haya sido recogida y utilizada, de las manipulaciones mágicas a que haya sido sometida, de las sustancias con que haya sido mezclada. De esta forma, el iniciado en la Santería Cubana puede contar con distintos tipos de agua: el agua clara y fresca (**omí tutu**), de río, de ría (confluencia del río y el mar), de mar, de lluvia, de manantial, de pozo, bendita, de arroz, de coco, dulcificada con azúcar, miel o melado de caña, etc.

En la Regla de Ocha, cada una de estas “aguas” tiene aplicaciones específicas debido a las propiedades mágicas que poseen. Su selección y utilización dependen de los

propósitos del iniciado. Por ejemplo, los eggun, o espíritus de los antepasados, así como Elegguá, deidad dueña de los caminos, gustan del agua con azúcar prieta. Esta es una forma de propiciar su buena voluntad. Delante de Elegguá se pueden colocar "asistencias", o vasos, donde encima del nombre de una persona, escrito en un papel, se derrama agua con azúcar prieta, con el objetivo explícito de "dulcificarla". Otro ejemplo es el hecho de que el agua de río o de mar entran a formar parte en baldeos para refrescar la casa.

Comida y ritual se relacionan estrechamente en la Regla de Ocha, pues como se aclaró anteriormente, la primera es una de las formas fundamentales de propiciar la ayuda y protección de orishas y antepasados. Estos poseen un carácter vital, pues a semejanza del hombre, nacen, crecen, viven, aman, odian, pelean, hasta se alimentan. A cada uno de los orishas le pertenece determinada serie de alimentos de carácter mineral, vegetal y animal. Estos alimentos serán seleccionados, preparados y ofrecidos de maneras específicamente establecidas por la tradición, según los propósitos, las situaciones rituales concretas.

Aquí es propicio considerar las siguientes palabras del connotado babalawo yoruba Wande Abímbola, que expresa:

> "El alimento es parte central de los orishas. Creemos que todas las cosas sobre la tierra necesitan alimentarse de una u otra manera. Alimentando alguna cosa te comunicas con ella y le envías un tipo de mensaje bueno, positivo, sea un animal, un vegetal, un árbol, un ser humano. Si das de comer a las palomas diariamente cada vez que te vean comenzarán a volar a tu alrededor. Si vives en una casa llena de niños, y alguno de ellos cuida especialmente, y le da de comer al perro de la familia, cada vez que éste vea al niño se alegrará. Lo mismo pasa con los seres humanos. Cualquiera cosa que alimente a una persona, hará que esta comience a tener una imagen positiva de aquella. Por eso creemos que la comida es una buena forma de enviar un mensaje positivo…" (2)

Las comidas de los eggun y los orishas.

Antes de profundizar en la relación alimento – orisha, es necesario considerar a los llamados eggun, muertos o antepasados, de la Regla de Ocha. Aunque el culto a los antepasados resulta secundario en relación al de los orishas, es necesario dirigirles los primeros rituales. Incluso deben hacerse antes que al mismo Elegguá, deidad mensajera de los orishas, dueño de todas las puertas y todos los caminos, el cual simboliza el principio y el final. "Si la fiesta no es para ellos, para los eggun, se les atiende primero, y se les deja tranquilos.", expresan los iniciados. El culto a los eggun es tan importante en la Regla de Ocha, que es muy popular la frase "Iku lobi Ocha" ("El Muerto pare al Santo, o Primero el Muerto y después el Santo"). Estos rituales anteceden a toda ceremonia de la Regla de Ocha, y tienen un carácter propiciatorio.

Además de flores, vasos de agua, entre otros, colocados en el llamado "rincón de eggun o rincón del muerto", se les sacrifican, palomas y gallos, y se les coloca de todo aquello que comían en vida: tazas de café, vasos con ron y con azúcar prieta, los

primeros platos de la comida que se preparan para la familia en la casa de vivienda. El plato preferido de los eggun, el emblemático en las ofrendas de alimentos que se les dedican, es un plato típico cubano que tiene raíces aborígenes, españolas y africanas: el llamado **ajiaco cubano.** Este resulta un caldo donde se cuecen las más diversas viandas, tales como la yuca, la malanga, el ñame, el plátano verde, la calabaza, el boniato, trozos de mazorca de maíz tierno, así como huesos y carnes de puerco o de res, sal, limón, ajo, cebolla, pimienta, ají y sal.

Por su parte, los orishas resultan entidades sobrenaturales de carácter antropomórfico que simbolizan los elementos y fenómenos de la Naturaleza, además de características, emociones, pasiones y actividades humanas. Están representados en piedras, llamadas otanes, y caracoles, los cuales contenidos en soperas, freideras, tinajas, lebrillos, bateas y güiros. Su alimento primordial, el que les confiere vitalidad sobrenatural, es precisamente la sangre de los animales que se les ofrece en sacrificio. Por poner algunos ejemplos, los animales preferidos del orisha Elegguá, dueño de los caminos, son los pollos, gallos, jutías y chivitos; los del orisha Changó, deidad del fuego, el rayo y los tambores, son el gallo, carnero, jicotea, codorniz, gallina de guinea, toro. A la orisha Oshún, deidad que representa la alegría y sensualidad femeninas, le pertenecen las gallinas, palomas, chivo capón o chiva, gallina de guinea, venado, codorniz, faisán, etc.

Los animales se ofrecen según ciertos rasgos característicos de cada orisha, y en número determinado por la tradición ritual. Ellos se seleccionan cuidadosamente, teniendo en cuenta las características de sexo, ciclo de vida, color, estado sexual y tamaño. Así el orisha Elegguá, deidad que “abre y cierra los caminos”, para realizar determinado acto mágico religioso puede “pedir” un **jio jio,** pollito pequeño que va detrás de la gallina, un pollo más grande, o un pollón. Oshún, orisha de la alegría y sensualidad femeninas, puede “pedir” 5 gallinas, una chiva o un chivo capón.

A los antepasados, y a los orishas, se les ofrece la sangre de los animales sacrificados. Ésta se derrama sobre las piedras, caracoles u otros objetos que los representan. Los sacrificios de animales, “comidas al muerto, o al santo”, relacionados con las iniciaciones de la Regla de Ocha, así como con las preparaciones de los objetos sagrados, ofrendas, trabajos mágicos o limpiezas, son rituales complejos que comprenden rezos, cantos, acciones mágico religiosas, utilización de elementos con cierto valor simbólico, además de la sangre de los animales sacrificados. También se emplean otros elementos, tales como agua (para purificar y refrescar), manteca de corojo o de cacao, miel de abejas, vino seco, aguardiente, entre muchos otros. En estos rituales se lleva a cabo una manipulación diferenciada de los animales objeto del sacrificio: si son aves se les lavan los picos y patas para eliminar las impurezas, otros se castran. A los animales se les sacrifica, y descuartiza, de diferentes maneras.

El consumo de la carne de los sacrificios rituales.

La carne de los animales sacrificados es apta para el consumo humano, excepto en aquellas ocasiones en que los orishas “piden” el animal completo, por estar relacionados con alguna “obra” o trabajo mágico, “limpieza” (purificación), o motivo especial. En estos casos se les envían a los lugares específicos donde habitan o se

manifiestan los orishas. Sus destinos pueden ser las cuatro esquinas, la manigua, el monte, la loma, el río, el mar, el cementerio, la línea del ferrocarril, los pies de determinados árboles, y muchísimos otros sitios. Ellos aprendieron a consumir carnes y pescados salados, secos y ahumados, como también tasajo y bacalao, tocinos, morcillas y chorizos.

Para trabajar, por ejemplo, el orisha Elegguá puede pedir que le lleven su pollito entero a la manigua, monte, cuatro caminos o cuatro esquinas. Al polito sacrificado se le agrega maíz tostado, jutía y pescado ahumado, dulces, caramelos y miel de abejas, pues de ellos gusta mucho este orisha. Pero si el animal sacrificado “se queda” para el consumo de las personas, entonces se seleccionan ciertas vísceras. En el caso que sea un ave se seleccionan otras partes del cuerpo. Estos son los **iñales,** los cuales se deben cocinar y sazonar, y después enviar a los sitios donde reciben sus ofrendas los orishas.

El consumo de las carnes de los animales sacrificados, los pescados, las frutas, granos, u otros alimentos, por parte de los iniciados, está estrictamente reglamentado por la tradición en la Regla de Ocha. Algunos de estos alimentos se prohíben en una ceremonia que tiene lugar al tercer día de la iniciación, el llamado **itá**. En dicha ceremonia, por medio de los signos del sistema de adivinación por caracoles o diloggún, los orishas “asentados” en la cabeza del iniciado, o simplemente los que “se reciben”, e incluso los eggun o espíritus, deben “hablar” acerca del pasado, el, presente y el futuro de los neófitos. Ellos deben dictarles a estos ciertos consejos para propiciar, refrescar, mantener o alcanzar la suerte (**iré**) y disminuir, apartar, evitar, anular, la mala suerte o las desgracias (**osobbo**). Además, en esta ceremonia adivinatoria se les prescribe una serie de prohibiciones de diferente tipo, entre las cuales se encuentran prohibiciones de ciertos alimentos, cuyo consumo puede afectar su salud o su suerte.
Dichos consejos y prohibiciones se extraen, fundamentalmente, de la interpretación de diferentes episodios de la vida de orishas, pero también de míticas historias de animales o plantas. Ellas son las llamadas historias de santo, o patakíes, las que están relacionadas con los diferentes signos de la adivinación por caracoles, o diloggún. Ellas ascienden a los antiguos mitos introducidos en Cuba por los esclavos yoruba, y que sufrieron transformaciones en los procesos de transculturación y de sincretismo religioso que comenzaron a su llegada a nuestro país.

El contenido de la siguiente historia determina la razón fundamental, por la cual el consumo de la calabaza resulta uno de los tabúes o prohibiciones alimenticias de los "hijos de Changó y Oshún. Pues según la creencia, el consumirla se reflejaría negativamente en su suerte. Esta historia está relacionada con Obbara, signo número seis del sistema de adivinación por caracoles. Este signo agrupa las historias de Changó, cuando este orisha y la orisha Oshún, se encontraban pobres, sin reino, y despreciados por todos. En la historia se cuenta la historia de Obbara (Changó), Oshún y las calabazas. Ella relatada por el destacado santero del poblado de Jovellanos, Matanzas, Mario Ayllón dice así:

"Olofin invitó a una fiesta a todos los santos. Después que estos comieron y se divirtieron le regaló una calabaza a cada uno. Cuando los santos salieron se dijeron:- ¿Para queremos esto? Y las botaron. Pero Obbara (Changó) recogió en su alforja todas las calabazas y se las llevó. Cuando llegó a su casa, su mujer, Oshún, le preguntó:- ¿Qué traes ahí? El le contestó:- Calabazas que nos regaló Olofin a cada uno de nosotros, pero ellos las botaron, y como estamos pasando necesidades, las recogí. Así que cocínalas poco a poco para ir comiendo algo.

Al otro día Obbara se fue al campo para trabajar y cuando estaba en su chapea, su mujer, Oshún, llegó corriendo porque encontró oro al abrir una de las calabazas para cocinarla. Ella gritaba:- Obbara, Obbara, mira lo que encontré. Mira lo que tiene la calabaza, oro. Somos ricos.

El le respondió que había que ir donde estaba Olofin para devolverle las calabazas y el oro. Cuando llegó donde estaba Olofin le dijo:- Mira lo que mi mujer encontró dentro de tus calabazas, oro, y te lo vengo a devolver.

Entonces Olofin respondió:- No, eso es tuyo. Los demás despreciaron el regalo porque eran calabazas, pero tú fuiste agradecido y honrado, así que te las regalo. A partir de este día la calabaza pasó a ser alcancía suya y de Oshún. (3)

Los diversos tipos de alimentos en la práctica ritual de la Santería Cubana.
Además de los animales ofrecidos en sacrificio a los antepasados y orishas en las llamadas “comidas al muerto y al santo”, también se les ofrecen diferentes tipos de alimentos crudos, semielaborados o elaborados”. Entre esos actos rituales podemos nombrar las ofrendas (addimú), los trabajos propiciatorios, de purificación o limpieza (ebbó y sarayeye), rogaciones de cabeza y de vientre, baños y baldeos. La selección, combinación, y utilización de los alimentos, como componentes de los mismos, depende de los propósitos propuestos y de los efectos deseados, así como también de los sentidos simbólicos que les confiere la tradición dada, y de las entidades con las que se "trabaja".

En estas acciones mágico religiosas también se consideran las características multisensoriales de los diferentes tipos de alimentos: colores, olores, sabores, y texturas. Por ejemplo, Oshún, orisha que representa la alegría y la sensualidad femeninas, gusta de las frutas dulces, aromáticas y amarillas, tales como el canistel, las naranjas de China, y las ciruelas amarillas; mientras que Obatalá, orisha que representa la paz y el amor espiritual, gusta de las frutas blancas, y granulosas al paladar, tales como el anón, la guanábana, la chirimoya, etc. Es necesario aclarar que muchos de los productos alimenticios utilizados en la práctica ritual de la Regla de Ocha eran simplemente desconocidos en las tierras de origen del culto a los orishas,

las tierras yoruba y takua. Ellos fueron asimilados creativamente a través de los mecanismos simbólicos de la creencia mítico mágico religiosa.

Se debe aclarar, que resultaría una imperdonable simplificación, el afirmar que sólo los aspectos multisensoriales de los alimentos son los únicos considerados para su utilización en las diversas situaciones de la práctica ritual de la Santería. Su uso, en ese diálogo establecido entre hombres, antepasados, y orishas, se realiza no sólo por la simple y mecánica aplicación de las leyes de la magia (analogía, contraste y contigüidad) a los rasgos perceptibles por los órganos de los sentidos: color, olor, sabor y textura. Su empleo está condicionado por la tradición ritual de esta religión de origen africano, cuyas ideas y representaciones mágico religiosas se concentran, fundamentalmente, en torno a las "letras" o signos del diloggún, o sistema de adivinación por caracoles. Estos signos adivinatorios adquieren sus significados y sentidos simbólicos a partir de la interpretación del contenido de las historias de santo o patakíes.

Un ejemplo lo es la historia de Abó (el carnero), la cual pertenece al signo Osá, signo número nueve del sistema de adivinación por caracoles o diloggún. Por este signo "hablan" Oyá, la dueña de la puerta del cementerio, Argayú, el orisha que representa la fuerza bruta masculina, Obatalá, el orisha que simboliza el amor y la paz espiritual, Oshún, la orisha que representa la alegría y la sensualidad femeninas, y Oba, la orisha que representa la fidelidad conyugal. Esta historia explica la razón por la que Abó, el carnero, se convierte en comida de Changó, deidad del fuego, el rayo y los tambores; y al decir de los santeros, la más grande. Según Osvaldo Villamil Cárdenas, destacado santero de la ciudad de Matanzas , ésta historia dice así:

> "Changó había prometido a Olofin instaurar la paz y la rectitud en las tierras que gobernaba y estaba buscando a alguien que lo ayudara, porque su reino era muy grande. Abó, el carnero, se presentó a Changó y alardeando le dijo que le traería a una persona noble, inteligente, y que valía por 100 cabezas. Changó extrañado y molesto por el alarde de Abó le contestó que si antes de terminar la noche no se lo traía, sería castigado.
>
> Este personaje era Filoro, hijo de Oggún y de Oyá, y el mejor amigo de Abó. A Filoro su madre, Oyá, le mandó a hacerse una rogación de cabeza, advirtiéndole que después de hacérsela no podía abrirle la puerta a nadie porque le pasaría algo malo.
>
> Abó fue a su casa y por más que tocó y llamó, Filoro no le abrió. Y le dijo que no podía porque cogería un daño. Por más que Abó trató de convencerlo, Filoro no abrió la puerta. Hasta que al fin, Abó, pensando en el castigo de Changó se puso bravo y se fue. En la esquina se encontró con Igui, el palo, y con Ogá, la soga, y les contó lo que había pasado con Filoro. Entonces Abó

se acordó que a Filoro le gustaba el dulce de coco, y les propuso entonces a Igui y a Ogá ir a su casa, ponerse al lado de la puerta, y cuando Filoro abriera para coger el dulce, uno le daba un palo, y el otro lo amarraba.

Abó tocó otra vez a la puerta de Filoro. Este preguntó:- ¿Quién es? Abó contestó:- Soy yo, tu amigo Abó. Se que estás aburrido y te traigo el dulce de coco que te gusta tanto. Abre un poquito nada más para que cojas el plato. Eso fue lo que por glotón hizo Filoro. Y cuando abrió la puerta, Abó lo haló por el brazo, Igui le dio un palo, y Ogá lo amarró. Lo metieron en un saco, y Abó se lo echó al hombro para llevárselo a Changó.

Oyá que había oído los ruidos, y sabía lo que pasaba, estaba esperando en los cuatro caminos. Cuando llegó Abó ella formó un remolino, lo tumbó junto con el saco y los puso a rodar. Entonces zafó el saco y liberó a Filoro.

Oyá regañó a Filoro y otra vez le dijo que cuando se hace rogación de cabeza no se sale de la casa, y si de contra le advierten que puede pasar una cosa mala, no se puede desobedecer.

Abó fue donde lo estaba esperando Changó, el cual cuando lo vio le dijo:- Oiga señor, venga acá adonde estoy yo.

Abó le dijo a Changó que no le había podido traer al que le había prometido. Changó entonces contestó que él, con todo lo que había andado y desandado por su reino no había encontrado nunca a alguien que valiera 100 cabezas. Pero si sabía, que él, Abó, había traicionado Filoro. Y con voz de trueno gritó:- ¿Si le hiciste eso a tu mejor amigo, qué, me harías a mí? Por ello, pagarás con tu cabeza.

Y esa fue la primera vez que Changó comió carnero. (4)

Los ebbó o "trabajos de Santería", y los addimú u ofrendas.

Las ceremonias de adivinación por el sistema de caracoles, o diloggún, desempeñan un papel muy importante en la Regla de Ocha, pues a través de ellas se establecen dos de sus conceptos operacionales fundamentales: los **iré** y los **osobbo**. Los tipos de **iré,** de manera general, están relacionados con la suerte, el bienestar, la seguridad individual del hombre, en diferentes aspectos de su vida como ser biosicosocial; mientras que los **osobbo** se relacionan con las desgracias, los problemas, las necesidades, y otros aspectos que resultan negativos para él. Del tratamiento de éstos depende, para sus iniciados y practicantes, la eficacia de esta tradición religiosa. Para tratar con los iré y los osobbo en la Regla de Ocha, se realizan dos acciones mágico religiosas muy importantes: los **ebbó** y los **addimú**.

Los **ebbó** resultan actos y acciones mágico religiosas, cuyos objetivos son eliminar, disminuir, neutralizar, los osobbo o mala suerte, que le salieron al consultado. Entre ellos se destacan los "**trabajos de Santería**", **rogaciones de cabeza y de vientre**, **baños** y **baldeos**. Los componentes que todos ellos utilizan, las acciones mágico religiosas a realizar, y el destino posterior de los ebbó, se determinan también por medio de la interpretación de los propios signos adivinatorios. Los ebbó resultan rituales de propiciación, limpieza y depuración que utiliza el santero en el ejercicio de su práctica ritual. La selección de alguno de sus tipos está determinada por el grado de gravedad de la situación que presenta el consultado, de de cómo "venga" el signo adivinatorio, de los orishas que vengan defendiendo, entre otros aspectos. Entre la gran variedad de componentes empleados (hojas y ramas de diferentes plantas, cascarilla, telas de diferentes colores, espejos, muñecos y muñecas, etc.), también están los alimentos de origen mineral, vegetal, y animal.

Los "**trabajos**" se emplean con diferentes propósitos, tales como alejar, dulcificar, calmar, amarrar, a diferentes personas, pero también para resolver conflictos y problemas, manejar situaciones, defenderse los enemigos, y atacar a otros. Ejemplo de ello lo es la torre de merengue hecha de huevo y azúcar blanca, con los nombres de las personas objeto del "trabajo", escritos en un papel debajo del merengue. El mismo se coloca delante Obatalá, la orisha de la paz y el amor espiritual, con el objetivo que el orisha pacifique a esas personas en relación al que realiza ese trabajo.

Otro ejemplo lo es **la comida a la puerta.** A lo largo de su umbral interior se depositan, entre otros elementos: cascarilla, diferentes tipos de granos, manteca de cacao, jutía y pescado ahumado, miel de abejas, etc. Su objetivo es precisamente fortalecer la puerta de la casa, pues esta delimita, del exterior inquietante, el espacio vital privado de la casa que habita el iniciado o practicante. Por esa razón hay que fortalecerla. Para que favorezca la entrada de "todo lo bueno" a la casa, y no deje pasar las "malas influencias".

Otro lo es el ebbó que indicaron las predicciones de Ifá para el año 2005, o Letra del Año. Esta predicción la realizaron los babalawos, o sacerdotes de Ifá, pertenecientes a la Asociación Cultural Yoruba de Cuba, a principios de año. El ebbó, señalado en cuestión, contiene lo siguiente: un pollo para Elegguá, manteca de corojo, manteca de cacao, manteca de puerco, un espinazo de pescado, ropa puesta, sal y demás ingredientes (destino del ebbó la manigua). Aquí es necesario aclarar que la llamada Regla de Ifá agrupa a los iniciados en el culto a Orula, u Orunmila, deidad de la adivinación en las prácticas mágico religiosas de origen yoruba. La Santería Cubana resulta un complejo mágico religioso conformado por dos sistemas relativamente independientes, la Regla de Ocha y la Regla de Ifá, donde están iniciados los santeros y babalawos.

Especial atención se les puede brindar a las llamadas **kobo erí**, o **rogaciones de cabeza**, las cuales están dirigidas a fortalecer, refrescar, o depurar esa parte del cuerpo tan importante para el hombre, pues en ella habita su raciocinio, memoria, su imaginación, en fin, todos los elementos de su vida psíquica, la cual lo diferencia de los

animales. Se debe considerar también que la cabeza es el objeto fundamental de la ceremonia de iniciación de la Regla de Ocha, la cual la prepara para que habite el orisha que la seleccionó; y que adorará por vida el iniciado.

Según las creencias de la Regla de Ocha, en la cabeza (**erí**) habita **orí**, la entidad personal de los individuos que sería el equivalente al "yo interno" de los europeos. Si en la propia cabeza, pueden convivir el "yo interno" de la persona, y aquel orisha que la escogió para habitar, entonces se hace necesario, de vez en cuando, "hacerle rogación" para mantenerla fresca y fuerte. En el transcurso de estas rogaciones se coloca, entre otras acciones, en la cabeza y en otros lugares específicos del cuerpo, una masa confeccionada con coco rayado crudo, manteca, cacao, cascarilla. Se cubre ésta con pedazos de algodón. La cabeza se cubre con un paño blanco. Además de estar confeccionadas con masa de coco rayado, las rogaciones de cabeza pueden contener pan y leche, fruta, pargo, etc.

En la Santería Cubana también se realizan las **rogaciones de vientre**, en las cuales se emplean calabaza, y huevos de gallina. Estas rogaciones se realizan en nombre de Oshún, deidad que simboliza la alegría y la sensualidad femeninas, pero que además resulta la patrona de las embarazadas, por ser la dueña de los vientres femeninos. Pero ella también tiene que ver con la sanación de los malestares y enfermedades de los vientres femeninos. Los huevos de pato pertenecen a Yemayá, orisha que simboliza la maternidad. La limpieza de vientre con huevo de pato se realiza poco antes del parto para propiciarlo.

En la Santería Cubana también se utilizan ampliamente una serie de acciones mágicas religiosas llamadas **baños** y **baldeos**, con propósitos propiciatorios y purificadores. Para propiciar la acción de Obatalá, deidad que representa la paz en la Regla de Ocha, se pueden aconsejar baños de agua en la cual se haya diluido clara de juego, azúcar blanca, miel de abejas, agua de arroz, leche, vainilla y canela, entre otros componentes. En los baños de Oshún pueden estar presentes miel de abejas, vainilla, canela, o panetelas que anteriormente le estuvieron colocadas de ofrenda. Estos baños son recomendados para la solución de diferentes tareas, tales como fortalecer la salud, propiciar el desenvolvimiento amoroso o financiero, refrescar la espiritualidad de la persona, entre otros objetivos.

La casa se puede **baldear** con diferentes componentes, con el propósito de "refrescarla, purificarla de malas influencias, propiciar la paz en la misma, o un mayor desenvolvimiento material y monetario". Ejemplo de esto último lo es el baldeo con harina de maíz seca, miel de abejas, y perejil restregado. Este un baldeo recomendado en "la acción" de Oshún para propiciar el mayor desenvolvimiento monetario en la casa. Si la casa se baldea con agua, en la cual se haya disuelto leche, clara de huevo, azúcar blanca y pétalos de flores blancas. Entonces este baldeo se realiza en nombre de Obatalá para propiciar la paz en la vivienda.

La realización de los ebbó tiene una gran importancia en la práctica ritual de la Santería, y en relación a su lugar en la religión yoruba de los orishas, el destacado babalawo de este grupo étnico, Wande Abímbola, expresa:

> El ebó es importante porque haciendo ebó alimentas a todos, alimentas a los orisa a través de sus emblemas, a los seres humanos que comparten el ebó. El ebó es también una comunión entre la persona que lo ofrece y aquellos que participan de él. Si depositas tu ebó en un cruce de caminos, los pájaros, insectos y otros animales se llevarán su parte y comerán. De esta forma le enviamos un mensaje positivo a nuestros vecinos que han compartido el sacrificio y a nuestros vecinos no humanos también.
>
> Creemos que todos ellos llevarán un buen mensaje de nosotros a Oloddumare...(5)

A diferencia de los ebbó, los **addimú** son ofrendas que se realizan, y ofrecen a las deidades. Con ellos el iniciado o practicante pide su ayuda y protección en el caso de que el iré, o suerte, "que le salió", esté incompleto, o que no sea totalmente adecuado a sus expectativas de vida, o sea lenta su obtención, o llegada. La realización de este tipo de acción mágico religiosa también se determina por medio de la adivinación o por los consejos que transmiten los orishas en los estados de posesión. En ellos también se emplean diferentes tipos de alimentos tanto crudos, como semielaborados, y también cocinados. Resultan populares entre los practicantes e iniciados, los siguientes addimú: tres dulces o tres caramelos para Elegguá, cinco panetelas u ochinchín para Oshún (revoltillo de acelgas y camarones secos), plátanos y harina con quimbombó para Changó, siete frutas o malarrabia para Yemayá, merengue para Obatalá, maíz tostado y vino seco para Babalú Ayé, entre otros; sin nombrar los pollos, pollones, pollonas, gallos, gallinas, palomas, jutías, chivos, carneros, y otros animales que pueden solicitar los orishas para ayudar al practicante o iniciado en el logro de sus necesidades, expectativas y deseos.

Respecto las ofrendas, es conveniente escuchar las palabras del investigador angolano Armando Valente, el cual expresa:

> "…Los alimentos continúan siendo algo sagrado: con ellos se agradece a un santo, con ellos se pide protección y cura. En la acción de la humilde madre que llena un vaso con agua, o deposita en un altar un pedazo de coco, la sangre de un pollo, una calabaza, un pedazo de dulce o una paloma, etc., pidiendo salud para el hijo, se puede identificar la mística expresión africana de comunicarse o agradecer a los santos…" (6)

III- CONCLUSIONES.

A pesar de la terrible situación social en que se encontraban, y del trabajo inhumano que les tocó realizar, los esclavos africanos introducidos en Cuba, lograron conservar, y transmitir a sus descendientes criollos en particular, y al pueblo, la cultura, y la identidad cubanas, en general, un excepcional legado.

En ese legado, entre otros muchos aspectos, se destacan las costumbres culinarias ancestrales, además del empleo de los alimentos en las prácticas mágico religiosas que introdujeron en la Isla, y las cuales luego de un largo, complejo, y contradictorio proceso de transculturación, y de sincretismo religioso, tuvieron como resultado las religiones populares de origen africano en Cuba. Entre ellas, se destaca la Regla de Ocha o Santería cubana, de origen yoruba.

En la Regla de Ocha, o Santería Cubana, la utilización de los alimentos tanto de origen mineral, vegetal o animal, en sus formas crudas, semielaboradas, o cocinadas, resultan componentes fundamentales de los diferentes actos, acciones y ceremonias mágico religiosas que conforman su práctica ritual. En ella, según las leyes de la magia, y de las concepciones mítico mágico religiosas de esta religión, incluyendo también todo el conocimiento esotérico que se ha transmitido por generaciones de iniciados, los alimentos son seleccionados, y empleados en ese trascendental diálogo que tiene lugar entre hombres, antepasados, y orishas.

En fin, la relación alimento, magia y religión, resulta un aspecto sobre hay que prestar una especial atención, si se quiere arrojar luz sobre los mecanismos de conservación y de transmisión de las raíces africanas, tanto en la profana cocina popular cubana como en las comidas rituales relacionadas con las religiones populares de origen africano.

REFERENCIAS.

1.- Sarmiento Ramírez, Ismael. "**Raíces de la cultura alimentaria**" Del Caribe(Santiago de Cuba) (36); p. 74. 2001.

2.- Abimbola, Wande. **Homenaje a la negritud. Religión tradicional yoruba**. Biblioteca del Congreso - Argentina - Bibliopress #9 - pag. 6. En: **{** HYPERLINK "http://www.bcnbib.gov.ar/bibliopress/bibliopress9-6.htm" **}**

3.- Rodríguez Reyes Andrés. "**Las historias de santos en la Regla de Ocha**". Sitio de INTERNET: "Cuba una identidad en movimiento". En: http://www.art.supereva.it./cubania/lengua-ritual-ocha.htlm. Italia. Diciembre/2004.

4.- Rodríguez Reyes Andrés. "**Las historias de santos en la Regla de Ocha**". Sitio de INTERNET: "Cuba una identidad en movimiento". En: http://www.art.supereva.it./cubania/lengua-ritual-ocha.htlm. Italia. Diciembre/2004.

5.- Abimbola, Wande**.** Op. cit.

6.- Valente, Armando y Asela Ramos Ferrer. "**La influencia de la alimentación en la identidad cultural de los esclavos africanos**". Del Caribe (Santiago de Cuba) (34); p. 74. 2001.

Nombre de archivo: AndrésALIMENTOS, MAGIA Y RELIGION.doc
Directorio: D:\MONOGRAFIAS 2006\CSH
Plantilla: C:\Documents and Settings\Yordan\Application Data\Microsoft\Plantillas\Normal.dot
Título: ALIMENTOS, MAGIA Y RELIGION EN LA REGLA DE OCHA
Asunto:
Autor: andres.rodriguez
Palabras clave:
Comentarios:
Fecha de creación: 11/16/2006 4:40:00 PM
Cambio número: 3
Guardado el: 11/27/2006 10:53:00 AM
Guardado por: Bj
Tiempo de edición: 6 minutos
Impreso el: 12/6/2006 9:12:00 AM
Última impresión completa
Número de páginas: 14
Número de palabras: 6,470 (aprox.)
Número de caracteres: 36,882 (aprox.)