EL SISTEMA ALIMENTARIO EN CUBA: SUS RASGOS CARACTERÍSTICOS

MSc. María Teresa Castro Cárdenas, MSc. Katia Otero Ortega[2], MSc. Yaimara Vázquez Molina[3]

1. *Universidad de Matanzas – Sede "Camilo Cienfuegos", Vía Blanca Km.3, Matanzas, Cuba maria.castro@umcc.cu*

2. *Universidad de Matanzas – Sede "Camilo Cienfuegos", Vía Blanca Km.3, Matanzas, Cuba katia.otero@umcc.cu*

3. *Universidad de Matanzas – Sede "Camilo Cienfuegos", Vía Blanca Km.3, Matanzas, Cuba yaimara.vazquez@umcc.cu*

CD de Monografías 2016
(c) 2016, Universidad de Matanzas "Camilo Cienfuegos"
ISBN: XXX-XXX-XX-XXXX-X

Resumen

La alimentación es objeto de estudio porque para cubrir esta necesidad todas las personas deben establecer relaciones con el medio humano y físico que las rodea, construyen representaciones sociales sobre la alimentación y los alimentos, y porque el acto de alimentarse conduce a una serie de hábitos sociales específicos, simbolismos y es reflejo de las desigualdades sociales. La alimentación y con ella la cocina, son el reflejo socio histórico de un pueblo y en diversas culturas constituye un símbolo de identidad. Nuestra identidad nacional consolidada a los largo de los siglos, se nutrió de los aportes de grupos etnoculturales que trajeron consigo una identidad y códigos propios, asimilados y reconstruidos.

El objetivo de este trabajo es determinar cuáles son las características y rasgos del sistema alimentario cubano y además ejemplificar con la cocina de uno de los más altos exponentes de este sistema: el de Baracoa.

Palabras claves*: identidad, cultura, sistema alimentario,*

La alimentación y con ella la cocina, son el reflejo socio histórico de un pueblo y en diversas culturas constituye un símbolo de identidad. Nuestra identidad nacional consolidada a los largo de los siglos, se nutrió de los aportes de grupos etnoculturales que trajeron consigo una identidad y códigos propios, asimilados y reconstruidos como fue el caso de los españoles, africanos, chinos, franco-haitianos, entre otros.

La alimentación es objeto de estudio porque para cubrir esta necesidad todas las personas deben establecer relaciones con el medio humano y físico que las rodea, construyen representaciones sociales sobre la alimentación y los alimentos, y porque el acto de alimentarse conduce a una serie de hábitos sociales específicos, simbolismos y es reflejo de las desigualdades sociales. Es de vital importancia considerar las consecuencias sociales que se derivan de la manera como se producen, transforman, y adquieren los alimentos.

(c) 2016, Universidad de Matanzas "Camilo Cienfuegos"
ISBN: XXX-XXX-XX-XXXX-X

Con el objetivo de determinar cuáles son las características y rasgos del sistema alimentario cubano es preciso definirlo, se entiende por sistema alimentario el conjunto de procesos y alimentos que intervienen en la alimentación, representaciones sociales y simbólicas, creencias y conocimientos heredados y/o aprendidos, asociados con la alimentación y que son compartidos por los miembros de una cultura dada o un grupo social determinado dentro de una cultura, incluyendo las relaciones económicas, políticas y consecuencias sociales que de ella se derivan.

Las principales partes o actores del sistema alimentario son:

- los productores (agricultores, ganaderos y pescadores). Quienes producen las materias primas con las que se elaborarán los alimentos. En algunas ocasiones, producen el alimento final como es el caso de muchas frutas y verduras o el pescado fresco.

- La agroindustria: quienes transforman las materias primas en alimentos.

- La distribución (mayoristas y minoristas). Quienes acercan los alimentos al consumidor.

- Los consumidores. Quienes compran los alimentos.

Eduardo Torres-Cuevas plantea que el criollo se formó como resultado de la mezcla, selección y creación de los elementos humanos y culturales que convergen en la Isla, además de que los gustos, costumbres, tradiciones, hábitos, modos de pensar y de actuar responden a sus necesidades espirituales y a los intereses específicos surgidos de su medio social y cultural; entre ellos el modo de vestir y el tipo de alimentación son el resultado de lo que la naturaleza tropical y sus sociedad en germen les ofrece o de la adaptación de lo que se trae de fuera. Esto se enriquece con la afirmación de Fernando Ortiz de que nuestra nacionalidad, el cubano, es el resultado de la mezcla y cocción de diferentes ingredientes dando como resultado el ajiaco criollo.

(c) 2016, Universidad de Matanzas "Camilo Cienfuegos"
ISBN: XXX-XXX-XX-XXXX-X

El proceso de conformación del sistema alimentario en Cuba tiene como característica haber incorporado elementos de las diferentes culturas que conforman nuestra nacionalidad, por ejemplo:

1. modelo alimentario del conquistador

- productos alimenticios indígenas
- asimilación – rechazo de lo indígena
- nuevas formas productivas

• imposición de su cocina y sus productos alimenticios, además de la importación de alimentos, de aquellos imposibles de producir en el país, de otros cuya producción interna era insuficiente: carencia de estímulos y exceso de obstáculos y gravámenes impuestos por la metrópoli, preocupada solo por los géneros de interés comercial: establecimiento de la plantación azucarera y extensión latifundiaria, mantenida en la república neocolonial, tratados de "reciprocidad" por medio

2. Elemento indígena:

✓ productos alimenticios

✓ métodos de producción

3. Elemento africano:

✓ productos alimenticios

✓ métodos y recetas de preparación de los alimentos

4. Otras influencias

• **francesa y franco-haitiana**

(c) 2016, Universidad de Matanzas "Camilo Cienfuegos"
ISBN: XXX-XXX-XX-XXXX-X

- ✓ costumbres relacionadas con la etiqueta de la mesa
- ✓ introducción de mejoras agrotécnicas

- **china**

- ✓ métodos de elaboración de algunos alimentos

- **norteamericana**

- ✓ nuevas costumbres y platos

- **antillana**: haitianos y jamaicanos

Existen diversas condicionantes que determinan este sistema alimentario y su conformación, ecológicas, socioeconómicas, políticas, etnoculturales, ideológicas y simbólicas

Los alimentos, y las tradiciones con ellos relacionadas, aportados por cada uno de los componentes formativos de nuestra nacionalidad, resultaron modificados en el transcurso de los procesos que le dieron origen; dando como resultado una cocina cualitativamente nueva, diferente de todas sus fuentes originarias: la cubana.

La comida como metáfora de los orígenes transculturados, mestizos, de la nacionalidad cubana. «[…] en todo momento el pueblo nuestro ha tenido, como el ***ajiaco***, elementos nuevos y crudos acabados de entrar en la cazuela para cocerse; un conglomerado heterogéneo de diversas razas y culturas, de muchas carnes y cultivos que se agitan, entremezclan y disgregan en un mismo bullir social; y, allá en lo hondo del puchero, una masa nueva ya posada […], mixtura rica y sabrosamente aderezada, que ya tiene un carácter propio de creación. Mestizaje de cocinas, mestizaje de razas, mestizaje de culturas. Caldo denso de civilización que borbollea en el fogón del Caribe»

Ajiaco criollo*:*

(c) 2016, Universidad de Matanzas "Camilo Cienfuegos"
ISBN: XXX-XXX-XX-XXXX-X

«Es el guiso típico y más complejo, hecho de varias especies de legumbres, que aquí decimos «viandas», y de trozos de carnes diversas; todo lo cual se cocina con agua en hervor hasta producirse un caldo muy grueso y suculento y se sazona con el cubanísimo ají que le da el nombre. Es el guiso típico de los indios taínos, como de todos los pueblos primitivos cuando, al pasar de la economía meramente extractiva y nómada a la economía sedentaria y agrícola, aprendieron a cocer los alimentos en cazuelas al fuego.» (Ortiz, 1991: 15)

El sistema plantacionista va a incidir en la conformación de este sistema alimentario. Analicemos los siguientes aspectos que

- Reducción de la producción de alimentos.
- Huellas en las preferencias alimentarias y en las formas de cocinar.
- Homogeneización de la dieta.
- Homogeneidad de la dieta en Cuba, pese a la existencia de algunos matices regionales.
- Ausencia en la Isla de grandes diferencias entre regiones físico-geográficas.
- Establecimiento, con la centralización agro-industrial azucarera (desde mediados del siglo XIX), de un comercio en pequeño que ofertaba unos y los mismos productos alimenticios, incluidos los importados, por todo el país: influjo uniformador en la alimentación.

Cultura culinaria cubana: rasgos característicos

- Carácter mestizo.
- Peso fundamental de los productos importados.

(c) 2016, Universidad de Matanzas "Camilo Cienfuegos"
ISBN: XXX-XXX-XX-XXXX-X

- Influencia del sistema plantacionista.
- Homogeneidad en todo el territorio insular.
- Marcador étnico durante el proceso de formación nacional (siglo XIX).

¿Qué rasgos caracterizan la cultura alimentaria cubana?

1. Multiculturalidad e interculturalidad (aborigen, europeo, africano, asiático)
2. Resistencia a consumir productos exóticos (flores, insectos, reptiles, hojas de plantas, raíces)
3. Adaptabilidad, el "don del camaleón", que se manifiesta este principalmente en momentos de crisis.
4. Pérdida de recetas y platos tradicionales, así modo de preparación por los cambios en los modelos familiares y geográficos y su revitalización cuando es necesario.
5. Permanencia en el imaginario culinario de viejas recetas ancestrales (arroz con leche, flan, tocinillo del cielo)
6. Mala integración alimentación-nutrición-salud
7. Preferencia por la comida con muchos colores, donde predominan el rojo, el amarillo
8. No se ha comido todavía si falta el arroz o la carne del plato del cubano.
9. Condimentación en exceso de los alimentos (especias, azúcar, sal)
10. "El cubano vive para comer no come para vivir"
11. Integran muchos ingredientes en un mismo plato.

(c) 2016, Universidad de Matanzas "Camilo Cienfuegos"
ISBN: XXX-XXX-XX-XXXX-X

12. Pérdida de la etiqueta en la mesa de la familia cubana

13. El desayuno no se realiza en la mesa.

14. Consumo de café en diferentes horas del día.

Asimismo en la mesa cubana siempre han tenido un lugar de importancia los dulces y alimentos fritos, las viandas y frutas son de uso cotidiano, el consumo de cerdo es otra característica de muchos platos de la cocina cubana. El cubano desde antaño adopta y adapta lo que se come y cómo lo come con lo heredado de los viajes, descubrimientos, rebeldías en la reafirmación en una conciencia nacional que tiene en Baracoa su máxima expresión dentro del archipiélago cubano.

Baracoa representa lo cubano y lo criollo en esa forma de hacer y asumir nuestra identidad, así como la capacidad de adoptar, adaptar, crear y transmitir sus tradiciones.

En la cultura baracoesa esos rasgos están presentes; sobre todo en los diferentes platos que conforman su acervo culinario, ejemplo de ello son:

- El ajiaco: este se consume además del cerdo, con cangrejos y camarones; al ajiaco que no tiene carne, solamente viandas y condimentos, se le conoce como ajiaco vacío o loco.

- Bacan: plato típico y parte de su cultura. El *bacan perdío* fue una de la recetas salvavidas durante el Período Especial.

- Tamal: plato tradicional campesino

- Palmito: fue el alimento por excelencia de los mambises en las guerras de independencia y es el plato de Viernes Santo.

- Calalú: plato derivado de la cocina africana, se le conoce como la comida de Changó aparentemente fue traído desde Haití. En la guerra de 1895, el calalú de

(c) 2016, Universidad de Matanzas "Camilo Cienfuegos"
ISBN: XXX-XXX-XX-XXXX-X

bledo y verdolaga fue el sostén alimenticio de los mambises. También se le conoce como “reconcentración”.

- Guapén o fruta del pan: su consumo se revitaliza durante el Período Especial.
- Cucurucho: el dulce es una liga de coco, frutabomba, guayaba, piña y naranja (el casco hervido sin amargor).
- Tulanga: tiene a la yuca como ingrediente principal.
- Frangollo:
- Casabe: una forma de comerlo es relleno con carne de cerdo asado el Día de Pascuas, con el lechón que quedaba de la cena de Nochebuena.
- Leche de coco: aditivo indispensable para muchas preparaciones (fuerte influencia asiática)
- Pru oriental (pru-vignon): se introdujo en la Isla por la inmigración franco-haitiana.
- Cocada baracoesa: típico de España, preparado a base de azúcar y coco.

(c) 2016, Universidad de Matanzas “Camilo Cienfuegos”
ISBN: XXX-XXX-XX-XXXX-X

La crisis de los años 90 y provocó la reinvención de las tradiciones culinarias, que afectó todos los procesos de producción, transformación, distribución y consumo de los productos alimenticios, que tuvo como resultado, la escasez de alimentos, dificultades para su preparación y conservación, falta de combustible para cocinar, "los apagones" (impedían la refrigeración de los alimentos e incidieron, además, en la alteración de los hábitos horarios), y la reducción del tiempo disponible para la cocina (dificultades con el transporte urbano, etc.), reducción de las comidas diarias, sobre todo desayuno y meriendas, y las realizadas en ocasiones especiales diversas, como los fines de semana o con motivo de visitas, las festivas, etc, prioridad en la alimentación de niños, embarazadas, enfermos y ancianos, impactos en los modelos y nociones sobre la alimentación: recetas, combinaciones y menús; comidas rituales. La crisis sería el *texto* de la alimentación; pero, en todo momento, siempre que fuera posible, se realizó su reinterpretación y readecuación según la tradición.

Conclusiones

Comer responde a una necesidad fisiológica vital: los seres humanos tenemos que ingerir alimentos para sobrevivir. Pero además, al hacerlo, establecemos relaciones de diversa índole con el medio ecológico y socioeconómico –a través de los diferentes sistemas de producción, distribución y consumo de alimentos–, observamos toda una serie de hábitos y costumbres grupales, y construimos determinadas nociones y representaciones ideológicas y simbólicas acerca de todo ello.

La alimentación, por ende, es un fenómeno sociocultural y, por sus múltiples dimensiones e interrelaciones, un hecho social total.

El alimento se ha constituido en una forma simbólica de comunicación con los otros (padres, familia, conjuntos sociales mayores como el barrio, la localidad, la nación).

(c) 2016, Universidad de Matanzas "Camilo Cienfuegos"
ISBN: XXX-XXX-XX-XXXX-X

El cubano desde antaño adopta y adapta lo que se come y como lo come con lo heredado de los viajes, descubrimientos, rebeldías en la reafirmación en una conciencia nacional que tiene en la cultura alimentaria su máxima expresión dentro del archipiélago cubano.

Bibliografía

- ✓ Fernández, Eddy: *Cocinar a lo cubano*, Editorial Científico-Técnica, La Habana, 2012.
- ✓ García Rodríguez, Mercedes: *Entre haciendas y plantaciones. Orígenes de la manufactura azucarera en La Habana*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 2007.
- ✓ Guerra Sánchez, Ramiro: *Manual de historia de Cuba. Desde su descubrimiento hasta 1868*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1971.
- ✓ Guilbeaux Rodríguez, Inalvis: *Sabor de Baracoa, su cocina tradicional*, Ediciones Unión, (s.l.e), 2012.
- ✓ Iglesias Utset, Marial: *Las metáforas del cambio en la vida cotidiana: Cuba 1898-1902*, Ediciones Unión, La Habana, 2002.
- ✓ Instituto de Historia de Cuba*: Historia de Cuba. La colonia evolución socioeconómica y formación nacional, de los orígenes hasta 1867*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1996.
- ✓ _____: *Historia de Cuba; las luchas por la independencia nacional y las transformaciones estructurales. 1868-1898*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1996.
- ✓ _____: *Historia de Cuba. La neocolonia, organización y crisis desde 1899 hasta 1940*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1996.
- ✓ Moreno Fraginals, Manuel: *El ingenio, complejo económico social del azúcar*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1973.
- ✓ O´ Kelly, James J.: *La tierra del mambí*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1990.
- ✓ Ortiz, Fernando: "Los factores humanos de la cubanidad", en: *Estudios etnosociológicos*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1971

(c) 2016, Universidad de Matanzas "Camilo Cienfuegos"

ISBN: XXX-XXX-XX-XXXX-X

- ✓ Sarmiento Ramírez, Ismael: *El ingenio del mambí*, Editorial Oriente, Santiago de Cuba, 2008, 2t.
- ✓ Torres-Cuevas, Eduardo y Oscar Loyola: *Historia de Cuba 1492-1898: formación y liberación de una nación*, Editorial Pueblo y Educación, La Habana, 2006.
- ✓ Torres-Cuevas, Eduardo: *En busca de la cubanidad*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 2006.
- ✓ Villapol, Nitza: *Cocina cubana*, Editorial Científico-Técnica, La Habana, 1992.

Para la bibliografía se utilizará la norma ISO 690, con algunas modificaciones. En el texto, las citas se indicarán entre paréntesis, señalando los apellidos de los autores y el año (Pérez y García, 2006). Si son más de dos autores, sólo se pondrá el primero, seguido de et al. (Jiménez et al., 2005). Se colocará al final del documento una sola lista que incluya lo que se ha citado en el texto y la bibliografía consultada para realizar la investigación. En la sección Bibliografía de esta plantilla, se muestran algunos ejemplos.

Bibliografía (Ejemplo Norma ISO)

JACK, H. *Engineer On A Disk - Manufacturing Integration and Automation* [on-line], 2003 [citado: marzo 30 de 2010], Grand Valley State University, Allendale, MI (USA) Disponible en: http://claymore.engineer.gvsu.edu/eod/pdf/automate.pdf.

ÖZEL, T.; NADGIR, A. Prediction of flank wear by using back propagation neural network modeling when cutting hardened H-13 steel with chamfered and honed CBN tools, *International Journal of Machine Tools & Manufacture*, 2002, 42 (3), p. 287 - 297.

TÁPANES, R. *Aplicación de la optimización multiobjetivo del proceso de torneado*, 83 h. Tesis en opción al título de Máster en Ciencias. Universidad de Matanzas "Camilo Cienfuegos", Matanzas (Cuba). 2005.

(c) 2016, Universidad de Matanzas "Camilo Cienfuegos"
ISBN: XXX-XXX-XX-XXXX-X

TROTT, A.R.; WELCH, T. *Refrigeration and air-conditioning* (Third edition), Butterworth-Heinemann, Oxford, 2000.

(c) 2016, Universidad de Matanzas "Camilo Cienfuegos"
ISBN: XXX-XXX-XX-XXXX-X