

Ismael Sarmiento Ramírez



Alimentación y sociabilidad en la Cuba decimonónica



Ediciones UO



Ismael Sarmiento Ramírez (Santiago de Cuba, 1963), es Doctor en Historia, profesor titular de Historia Moderna de la Universidad de Oviedo y presidente de la Asociación de Estudios Americanos del Principado de Asturias (AEAPA), en España. Se especializa en la Historia Social, con aportes en la cultura material de la Cuba colonial. Fue uno de los fundadores del Museo José Maceo Grajales y creó el Museo Soledad de Ti Arriba, en el Municipio Songo-La Maya, de Santiago de Cuba. Además de Cuba y España, ha impartido conferencias y cursos en universidades de Francia, Italia, EE. UU., Santo Domingo, Guatemala, Ecuador y Costa de Marfil. Con artículos en variadas revistas científicas. Autor de los siguientes libros: *Cuba entre la opulencia y la pobreza* (2004), *Cuba la necesidad aguza el ingenio* (2006) y *El ingenio del mambí* (2008).

Alimentación y sociabilidad en la Cuba decimonónica

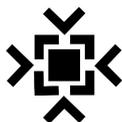
Con un repertorio de recetas de la cocina criolla

Alimentación y sociabilidad

en la Cuba decimonónica

Con un repertorio de recetas de la cocina criolla

Ismael Sarmiento Ramírez



Ediciones UO

Colección Universitaria

Director: Carlos Manunel Rodríguez García

Comité Científico

Rosa María Reyes Bravo, Cuba	Anai García Fariñas, Cuba
Frank Ángel Lemoine Quintero, Ecuador	Víctor San Martín Ramírez, Chile
Ronald A. Ramírez Castellanos, Cuba	Ebir González Cruz, Cuba
Manuel Coca Izaguirre, México	José R. de Verda y Beamonte, España
Armando Chávez Rivera, EE.UU.	Ángel Deroncele Acosta, Perú
Arsul José Velázquez Pérez, Cuba	Renata Baesso Pereira, Brasil
Ramón Muñiz Sarmiento, EE.UU.	Maria Cristina da Silva Schicchi, Brasil
Milene Soto-Suárez, Cuba	Mario Cerasoli, Italia
José A. Linares Morales, Venezuela	Ângelo Basile, Brasil
Luis E. Bello Caballero, EE.UU.	Rosario León Robaina, Cuba

Este libro ha sido evaluado por un sistema de revisión por pares académicos en la modalidad doble ciego.

Edición y composición: Carlos Manuel Rodríguez García
Diseño de cubierta: Adrian Amed García Jardines
Imagen de cubierta: *Costumbres populares* (fragmento). Comercio habanero de alimentos del siglo XIX (Mercado de Cristina).
Colección de Ismael Sarmiento Ramírez

© Ismael Sarmiento Ramírez, 2021

© Sobre la presente edición:

Ediciones UO, 2021

ISBN: 978-959-207-690-7 (impreso)

ISBN: 978-959-207-677-8 (digital)

EDICIONES UO

Ave. Patricio Lumumba no. 507
entre Ave. de las Américas y Calle Ira
Reperto Jiménez, CP 90500
e-mail: edicionesuo@gmail.com
www.facebook.com/edicionesuo
página web: <https://ediciones.uo.edu.cu>

Este texto se publica bajo licencia *Creative Commons Atribucion-NoComercial-NoDerivadas* (CC-BY-NC-ND 4.0). Se permite la reproducción parcial o total de este libro, su tratamiento informático, su transmisión por cualquier forma o medio (electrónico, mecánico, por fotocopia u otros) siempre que se indique la fuente cuando sea usado en publicaciones o difusión por cualquier medio.

Se prohíbe la reproducción de la cubierta de este libro con fines comerciales sin el consentimiento escrito de los dueños del derecho de autor. Puede ser exhibida por terceros si se declaran los créditos correspondientes.

A mis abuelos maternos: Antonio Ramírez Cobas y Mercedes López Álvarez; él insistió para que comiéramos todo lo que produce la tierra; ella se preocupó por mantener la tradición familiar, española y africana, en la elaboración de los alimentos.

Agradecimientos

En Cuba, al personal de la Biblioteca Nacional José Martí, del Archivo Nacional de Cuba, Museo de la Ciudad en La Habana, Archivo Provincial de Sancti Spíritus, Archivo Provincial de Camagüey, Archivo Histórico del Poder Popular de Santiago de Cuba, Museo Municipal de Trinidad, Museo Provincial de Sancti Spíritus, Museo Provincial de Camagüey, Museo Emilio Bacardí de Santiago de Cuba, Museo Casa José Maceo en Soledad de Ti Arriba, a Carlos Manuel Rodríguez García y Adrián Amed García Jardines.

En España, al personal del Archivo Histórico Nacional, Archivo del Servicio Histórico Militar (hoy Instituto de Historia de Cultura Militar), Archivo del Ministerio de Asuntos Exteriores, Archivo General de Indias, Biblioteca Nacional, Biblioteca de la Real Academia de la Historia, Biblioteca del Palacio Real, Hemeroteca Municipal, Museo de América y al Establecimiento de grabados Amieva-México en Madrid.

Otras personas que con su estímulo han hecho posible esta investigación: Manuel Fernández Santalices (†), Bernard Lavallé, Bella Romelia Goyes Huilca, Yolanda Díaz Martínez, Juan Antonio Columbie (†), René Silveira, Carlos González Sánchez, Ana Verde Casanova y Janet Ortiz Vian (†).

A todos y a aquellos, allí donde estén, mi sincera gratitud.

Índice

Prólogo • XIII

Introducción • 1

Los alimentos de dentro y de fuera: producción interna e importaciones • 15

Los sectores de la agricultura: menor o de subsistencia, pecuario y piscícola • 16

Las importaciones de carne, pescado, legumbres y cereales • 28

El sistema de abasto y la comercialización de alimentos en las ciudades y el campo • 37

Tipos de alimentos, precios, estado higiénico, conservación, suministros y medios de transportes • 38

La comercialización de alimentos: de las “plazas de mercados” a los vendedores ambulantes • 50

Los hábitos alimentarios de la población cubana y la consolidación de la cocina criolla • 81

La herencia aborigen y las aportaciones hispana, africana, francesa y asiática a la cultura alimentaria cubana • 82

El ciclo diario de alimentación, horario y hábitos de consumo • 105

La alimentación según las clases sociales • 119

La división criollo/español vista a través de alimentación • 181

El uso de las bebidas, un gusto extendido entre la población cubana • 189

Las bebidas no alcohólicas • 190

Las bebidas alcohólicas • 199

Las comidas mambisas: entre la escasez y el ingenio • 229

La situación alimenticia en el Oriente cubano durante 1868 y las privaciones del Ejército Libertador • 232

Las vías de abastecimiento alimenticio del Ejército Libertador • 260

El papel de las prefecturas, subprefecturas, talleres y predios agrícolas en la alimentación del mambí • 293

La sal, el azúcar y el café: tres déficits constantes en el día a día de la alimentación del soldado mambí • 309

El uso y el abuso del alcohol en las fuerzas cubanas • 324

Los hábitos dietéticos del mambí y su indudable magia gastronómica • 332

Recetas de la cocina criolla cubana • 349

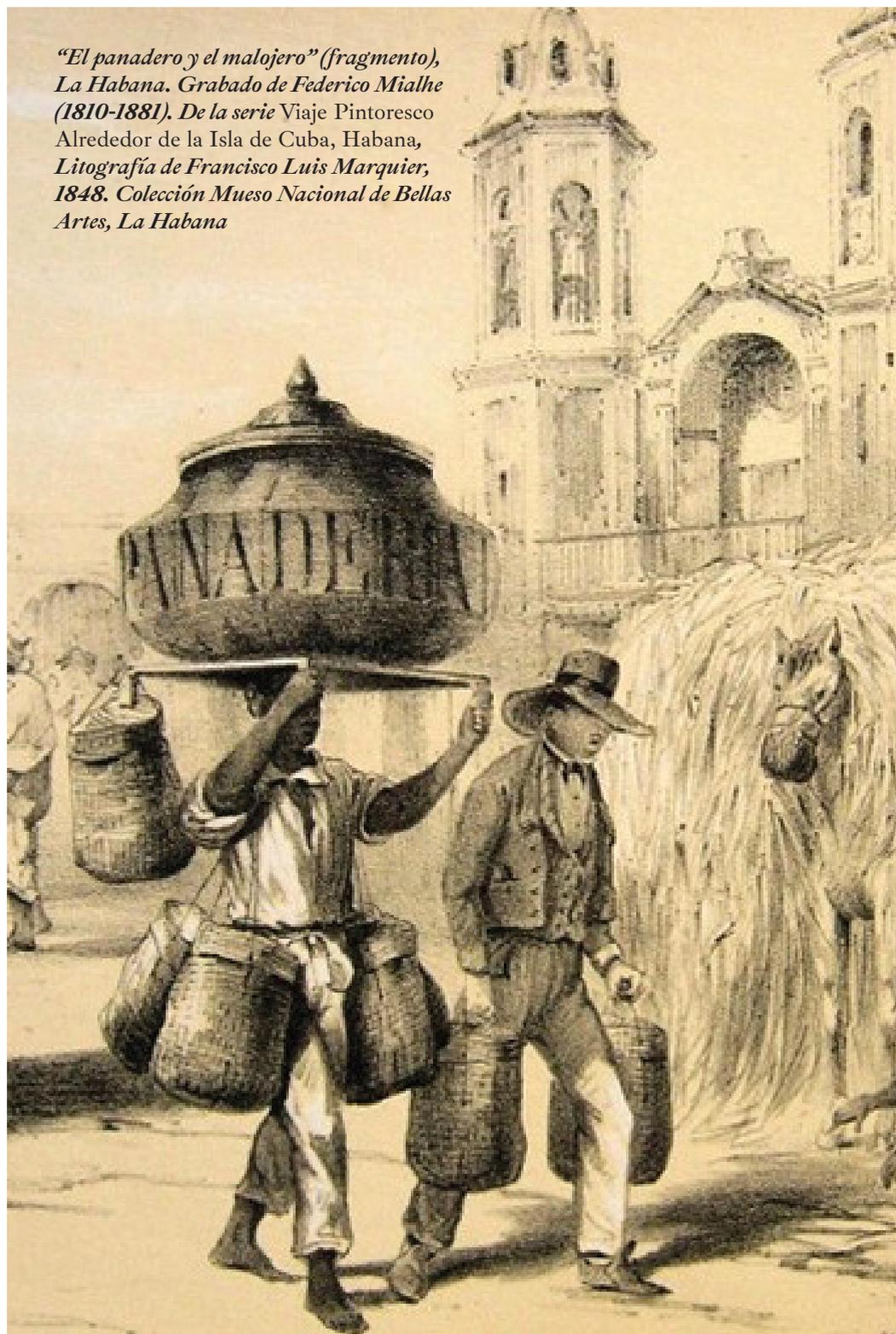
Selección de recetas • 355

Fuentes y bibliografías • 493

Siglas

AGI	Archivo General de Indias, Sevilla
AGMAE	Archivo General del Ministerio de Asuntos Exteriores, Madrid
AHN	Archivo Histórico Nacional, Madrid
AHMSC	Archivo Histórico Municipal de Santiago de Cuba
AHPSC	Archivo Histórico Provincial de Santiago de Cuba, Santiago de Cuba
ANC	Archivo Nacional de Cuba, La Habana
BNC	Biblioteca Nacional de Cuba José Martí, La Habana, Colección Cubana (Col. C.)
BP	Biblioteca de Palacio, Madrid
MNBAH	Museo Nacional de Bellas Artes, La Habana, Cuba
RAH	Real Academia de la Historia, Madrid
SHM	Servicio Histórico Militar (hoy Instituto de Historia de Cultura Militar), Madrid

*“El panadero y el malojero” (fragmento),
La Habana. Grabado de Federico Mialhe
(1810-1881). De la serie Viaje Pintoresco
Alrededor de la Isla de Cuba, Habana,
Litografía de Francisco Luis Marquier,
1848. Colección Museo Nacional de Bellas
Artes, La Habana*



Prólogo

Todos comemos y bebemos, todos dormimos, nos enfermamos y morimos; pero la forma de hacer todo esto no es intemporal sino histórica. Cada época tiene su modo de percibir la vida y la muerte y de satisfacer las necesidades corporales, y cada situación impone determinadas exigencias. Por eso tiene sentido una historia de la vida cotidiana que puede decirnos mucho acerca de gustos y temores, desdichas y alegrías que dejaron huella en las costumbres y en las creencias [...]. En la complejidad del acontecer diario, la vida material [es] inseparable de consideraciones sociales y de circunstancias personales. No se podría establecer una división entre la satisfacción de necesidades estrictamente fisiológicas y las preocupaciones derivadas de compromisos jerárquicos o de responsabilidades religiosas¹.

Esas palabras introductorias de la historiadora mexicana Pilar Gonzalbo Aizpuru —a un libro sobre la vida cotidiana en la época colonial en su país— nos colocan en el mismo corazón y revelan tanto la razón de ser como la importancia del libro de Ismael Sarmiento Ramírez sobre los procesos que permiten comprender cómo se fue constituyendo la identidad cubana.

Durante mucho tiempo, la alimentación, al igual que muchos aspectos de la vida cotidiana, no fue considerada por los historiadores como posible (y aun menos necesario) objeto de estudio. La dejaban a las publicaciones relativas a la llamada gastronomía, reduciéndola además muchas veces a los meros gozos y placeres de reducidos grupos privilegiados o a las comidas excepcionales que acompañaban y, de alguna manera, contribuían a solemnizar y hacer memorables las celebraciones de la vida social.

En general, tales perspectivas dejaban por supuesto de lado y desconocían, en esto como en otros muchos aspectos, a las clases populares —la gente entonces sin historia— o los consumos de la vida de cada día. En particular, no tomaban en cuenta lo que implicaban los límites, a menudo imperativos, de las posibilidades adquisitivas de esas familias populares y, por consecuencia, en muchos casos, su incapacidad para tener acceso a ciertos productos refinados, por lo tanto, caros

¹ Pilar Gonzalbo Aizpuru: *Historia de la vida cotidiana en México*, t. III El siglo XVIII entre tradición y cambio, México, Fondo de Cultura Económica-El Colegio de México, 2005, p. 11.

y ausentes en los puestos callejeros donde solían comprar las amas de casa de los sectores étnica o económicamente marginados.

Pensamos aquí en las demostraciones y conclusiones de estudios relativamente recientes sobre los consumos básicos en capitales coloniales como México o Lima. Por ejemplo, la compra de diversos tipos de carne o de piezas de reses podía actuar como signo diferenciador o indicador social o étnico. El pan, alimento básico, bajo una sola palabra encubría en realidad variedades muy notables en sabores, composición, calidad y —evidentemente— precio, que se vendían en barrios y con destinatarios también bastante dispares. Lo mismo se podría decir para las bebidas alcohólicas según se consideraban como “indígenas” (*pulque* en Mesoamérica o *chicha* en el sur del continente), de procedencia española (vino y *pisco* en los Andes) o ambiguas como el aguardiente y los derivados de la fermentación del jugo de caña.

Afortunadamente, sobre todo a partir de la segunda mitad del siglo pasado, la Historia decidió no dejar fuera de sus intereses y preocupaciones ningún aspecto de la vida humana, individual o colectiva. Por otra parte, con su acercamiento a las técnicas y campos hasta entonces reservados a la Antropología, en una palabra con lo que hace varias décadas se llamó la *nueva Historia*, la alimentación ha dejado de quedar arrinconada y, digámoslo, algo despreciada por los investigadores profesionales. Las numerosas obras en español, francés o inglés citadas e utilizadas por Ismael Sarmiento Ramírez a lo largo de su trabajo son al respecto bastante reveladoras de esas nuevas orientaciones.

Este libro es el resultado de un enorme y largo trabajo investigativo en una decena de archivos y repositorios de manuscritos españoles y cubanos, tanto habaneros como de provincias (Camagüey, Sancti Spiritus, Santiago) así como en bibliotecas en busca de libros raros, olvidados y de toda forma ya difíciles de encontrar.

Las fuentes utilizadas son, en efecto, muy diversas. Así, el autor insiste sobre cuán útiles le fueron los testimonios de los numerosos viajeros europeos a la Isla a lo largo del siglo XIX, impactados en el tema de la alimentación, como en otros, por las diferencias de las prácticas cubanas comparadas con las de sus países respectivos, ellas también variadas. Esto obliga a leer, y sobre todo descifrar, sus afirmaciones, de exaltación, desconfianza o rechazo, a través de prismas sin duda deformantes, para bien o para mal.

Otra fuente insoslayable ha sido la de los libros de cocina, sobre todo de mediados del siglo XIX, que Ismael Sarmiento Ramírez no utiliza como meros recetas normativas, estáticos y de obligada reproducción, sino como él dice, acertadamente, como expresiones genuinas y creativas de “*un mapa gastronómico de Cuba*” que entonces distaba mucho de plantearse su razón de ser, no llegaba a entender su historia ni el porqué de sus componentes y de la tan compleja como sutil ósmosis de la que había sido el producto y el revelador a través del tiempo.

Ismael Sarmiento Ramírez inserta las realidades y los problemas de la alimentación cubana, en particular del siglo XIX, pero todo venía de muy atrás, en una visión amplia que empieza por el abasto (tipos y variedades de mercancías, problemas de conservación dado el clima tropical, incidencia de los transportes) sea de los mercados organizados en las plazas o de los vendedores y, sobre todo, de las vendedoras de la calle que desde un principio se muestran diferentes en su conformación, productos y garantías según los sectores de la población a que se dirigen de manera principal.

De igual forma, los hábitos alimentarios cubanos de la época revelan herencias tan múltiples como las influencias que de una u otra manera han impactado la historia de la gran isla, desde los legados olvidados de los primeros moradores aborígenes hasta la huella hispana —por supuesto, esencial— como la de África que los cautivos trajeron consigo y continuaron siguiendo en un contexto de opresión y desarraigo; sin olvidar, un contexto tan plurinacional e interpenetrado como el del Caribe, y lo que pudo venir de otros espacios culturales, como Francia o más tarde hasta Asia.

En un abanico amplio y abierto se desarrolló, según los estratos sociales, tan dispares en una sociedad en la que la esclavitud fue uno de los motores, una alimentación (quizás mejor vendría el uso del plural) que a la vez hace resaltar la división fundamental criollo/español comprensible en una sociedad colonial, pero también —y sobre todo— afirma su *cubanía*, con matices y proporciones según la posición de cada uno en el escalafón socioétnico y pigmentocrático que regía entonces, no sin tensiones y contradicciones, el vivir juntos de los diversos componentes de la población.

Le sigue un largo capítulo, de hecho una buena parte de la obra, dedicado a los problemas de alimentación que conocieron los mambises durante las guerras que desembocaron en la independencia. El subtítulo del mismo (*entre escasez y el ingenio*) indica bien cuáles van a ser sus orientaciones. En estas páginas, el autor retoma los análisis novedosos que desarrolló, de manera pormenorizada, en su tesis de doctorado en la cual mostraba cómo a diario la guerra de los combatientes no se reducía a los aspectos militares, sino que era también una resistencia de cada día por la subsistencia y la sobrevivencia en condiciones en todo adversas que, en no pocos casos, el enemigo utilizaba en la medida en que se las ingeniaba en hacerlas aún más duras e insoportables.

La resiliencia y la creatividad infinitas del *ingenio*, la colaboración multi-forme e indispensable de la población no combatiente, el retorno a hábitos alimentarios ancestrales, algunos de ellos casi olvidados y de toda forma ya no practicados, el recurso a menudo insoslayable al alcohol fueron algunos de las características esenciales para los mambises empeñados en conseguir la libertad para ellos y su patria.

El libro termina con una selección de recetas de la cocina criolla del *Manual del cocinero cubano* de Eugenio de Colmada y Garcés (1856). La primera publicación que se tiene constancia en la Historia de la gastronomía de la Isla. Sarmiento extrae de la descripción original la relación de ingredientes y da su peso para un número determinado de cuatro porciones. Asimismo, indica los componentes energético-nutrimientales y las correspondientes características organolépticas de cada uno de los platos.

Con el trasfondo del cúmulo de informaciones de los capítulos precedentes, este libro viene a ser un aporte fundamental no solo para la historia de la alimentación en la Cuba decimonónica, lo cual de por sí ya es mucho, sino un capítulo esencial de la historia de la cultura material de los distintos componentes de la historia de la Isla en épocas en que, al mismo tiempo, se plasmaba y se expresaba en sus vivencias cotidianas una identidad compleja, contradictoriamente en algunos aspectos en lucha contra sí misma, y que consiguió asumirse en años de destrucciones, sangre y privaciones.

No cabe duda que tenemos aquí un libro que marca un hito, no solo en la historia cubana, sino también en la de los países del antiguo imperio español en los que pocos tienen sumas de esa magnitud, profundidad y perspicacidad que, sobre la historia de la alimentación y muchas realidades más, unan la larga duración con los momentos más álgidos del devenir nacional.

Bernard Lavallé

Universidad de la Sorbonne Nouvelle
París, Francia

Introducción

La alimentación humana, como necesidad vital, fusiona lo material con lo espiritual y —por su propia naturaleza de inmediatez— hace que su uso no se desentienda de todos los actos de la vida. La sociabilidad humana también tiene en la alimentación una de sus máximas expresiones y esta condición de indisolubilidad permite generar redes de vínculos interpersonales. A través de los alimentos, la cultura y la historia que engendra —y la culinaria—, podemos explorar la complejidad de las relaciones humanas en toda su extensión, incluso distinguir los actos de insociabilidad que se generan alrededor de estas manifestaciones y entre los variados mecanismos socioeconómicos que generan.

Es abundante la producción historiográfica creada en las últimas décadas en torno a la alimentación humana, sus campos de conocimientos e intercepciones epistémicas; entre las que destacan, por orden de contribuciones: la agricultura, la salud, la economía y la empresa, la biología, la geociencia y el medio ambiente, las sociales y humanísticas y las tecnologías. Igual sucede con la sociabilidad humana en todas sus dimensiones, aunque el tema de la alimentación sea menos explotado y existan pocas contribuciones teórico-metodológicas en este sentido. Sobre todo, destacan estudios sobre el patrimonio gastronómico, gran parte de ellos vinculados al turismo y el desarrollo rural; otros de corte antropológico-sociológico-empresarial, en los que la historia sirve más como introducción o unión de los temas que como centro de atención. No obstante, ha de reconocerse que contamos con significativas muestras en el campo de la historia de la alimentación que han permitido abrir y ampliar nuevas líneas de investigación sobre los fundamentos que ofrecen los estudios culturales, el empleo de la interdisciplinariedad y aquellos de carácter historiográfico. En tal caso, se requiere de un análisis más amplio, incluso desde la propia síntesis.

Desde el punto metodológico, se vincula a la sociabilidad con el régimen alimentario. Para utilizar este término parto de la definición formulada por Max Sorre quien, a su vez, se apoya en el concepto de modo de vida propuesto por P. Vidal de la Blache¹, su maestro; y, en concreto, me apoyo de la reformulación

¹ *Vid.* P. Vidal de la Blache: “Les genres de vie dans la Geographie Humaine”, 1911, pp. 193-212, y 1911, pp. 289-309.

hecha por José Rafael Lovera. Para Sorre, “el régimen de un grupo es la suma de alimentos producidos por su territorio o aportados por cambios, que aseguran su existencia cotidiana al satisfacer sus gustos y asegurar su persistencia en un conjunto de condiciones de vida determinada”;² mientras que para Lovera —con quien coincido en que la definición de Sorre evidencia lo inadecuado de la identificación entre régimen alimentario y disponibilidad de alimentos—, “es un complejo de conocimientos, valores, comportamientos y técnicas relativos a los alimentos producidos por una sociedad en un medio físico determinado, u obtenidos por intercambios, que durante cierto período aseguran su existencia en un conjunto de condiciones socio-económicas específico”.³

De la amplia bibliografía en torno a la historia de la alimentación, he tenido en cuenta los estudios realizados por Maurice Aymard⁴, Fernand Braudel⁵, M. C. Carlé⁶, A. Eiras Roel⁷, Enríquez Morales y J. E. Gelabert González⁸, M. Espadas Burgos⁹, M. Martínez Llopis¹⁰, V. Palacio Atard¹¹, Jacques Revel¹², C. Ritchie¹³ y María Ángeles Pérez Samper¹⁴. Con relación a Cuba, se utiliza el amplio corpus bibliográfico existente sobre el siglo XIX, del que resalto en su condición de fuentes históricas a los libros de viajeros y los manuales de cocina.

Hasta donde conozco, desde finales del siglo XV hasta el XIX se publican sobre Cuba 659 libros de viajeros y más del 50 por ciento en esta última centuria¹⁵. En el XIX, al mejorar los sistemas de transporte y el mercado editorial para los libros de viajes, aumentan los extranjeros que llegan al país. A sus amplias

² Max Sorre: “La notion de genre de vie et sa valeur actuelle”, 1948, pp. 97-108, y 1984, pp. 193-204.

³ José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación en Venezuela*, pp. 28-29.

⁴ Maurice Aymard: “Pour l’histoire de l’alimentation. Quelques remarques de méthode”, pp. 431-444.

⁵ Fernand Braudel: *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*, 3 t.

⁶ M. C. Carlé: “Alimentación y abastecimiento”, pp. 246-341.

⁷ A. Eiras Roel: “Historia cuantitativa del consumo alimentario: estado actual de las investigaciones”, pp. 105-148.

⁸ Enríquez Morales y J. E. Gelabert González: “Un aspecto del consumo alimenticio en la España de la segunda mitad del siglo XIX”, pp. 617-635.

⁹ M. Espadas Burgos: “Abasto y hábitos alimentarios en el Madrid de Fernando VII”, pp. 235-287; “Aspectos sociorreligiosos de la alimentación española”, pp. 537-565; “El hambre de 1812 en Madrid”, pp. 594-623; “El tema del hambre y la alimentación en la historiografía española. Fuentes y problemas metodológicos (ss. XVIII-XX)”, pp. 139-151.

¹⁰ M. Martínez Llopis: *Historia de la gastronomía española*, 1981.

¹¹ V. Palacio Atard: “Problemas de abastecimiento en Madrid a finales del siglo XVIII”, pp. 279-288.

¹² Jacques Revel: “Alimentación”, pp. 24-26.

¹³ C. Ritchie: *Comida y civilización: de como los gustos alimentarios han modificado la Historia*, 1986.

¹⁴ María Ángeles Pérez Samper: “La historia de la alimentación: un proyecto de historia total”, pp. 17-46; “Mujeres en la cocina”, pp. 137-160; “La alimentación como signo social”, pp. 205-227; *Comer y beber. Una historia de la alimentación en España*, 2019; “La historia de la historia de la alimentación”, pp. 105-162; “La alimentación como signo de la diversidad social: la encuesta de Zamora”, pp. 649-672.

¹⁵ Para realizar este cómputo se han tenido en cuenta las siguientes obras: Luciano de Acevedo: “La Habana en el siglo XIX, descrita por viajeros extranjeros”, 1919; Rodolfo Tro: “Cuba. Viajes y descripciones (1493-1949)”; Juan Pérez de la Riva: *La Isla de Cuba en el siglo XIX visitada por los extranjeros*; Nara Araujo Carrua: *Viajeras al Caribe*; Gustavo Eguren: *La fidelísima*

predilecciones se suman, al afán aventurero de algunos de estos autores, otros personajes con las más variadas intenciones y al atractivo económico de la Isla el interés político. Últimas inclinaciones, si bien condicionan muchos de los relatos de esta etapa, también ofrecen significativas y útiles valoraciones tenidas en cuenta por los estudiosos del periodo. Es el momento en que los estadounidenses centran su atención en la Isla e irrumpen con más del 50 por ciento del total de las excursiones al país. Rodolfo Tro, en “Cuba. Viajes y descripciones (1493-1949)”, incluye un índice de 154 libros sobre este país publicados en los Estados Unidos, la mayoría de ellos a partir de 1840, y aumenta durante el periodo de las guerras independentistas (1868-1898); esta cifra no superada por otros países, aún en el siglo XX. Durante el XIX, a los viajeros vecinos del Norte le siguen ingleses y franceses (57 publicaciones cada uno), españoles (40) y alemanes (28). En menor medida, sobre Cuba escribieron visitantes de Bélgica, Austria, Suecia, Hungría, Holanda, Suiza, Escocia, Canadá, Puerto Rico, Jamaica, Santo Domingo, México, Costa Rica, Colombia, Argentina e India, para un total de 19 testimonios¹⁶.

En su conjunto, la narrativa de viaje, una misión que inicialmente se concentra entre conquistadores, misioneros, mercaderes y hombres de ciencia, cobra interés general y reúne a las más variadas personalidades: poetas, periodistas, políticos, economistas, científicos, militares, religiosos, médicos, enfermos, nobles, exiliados, desertores, aventureros o simples turistas. Individuos con fortunas o sin ellas, personas muy razonables y otras no tanto, instruidas o no, con dotes literarias o carentes de ellas, partidarias de la esclavitud y del dominio colonial o defensoras de su abolición y de la independencia, de ideología reaccionaria o progresista, buscadores de fortunas, amantes del buen comer y de las bebidas alcohólicas; quienes lo hacían para cuidar de su delicada salud, los que ya estando en la Isla se conformaban con disfrutar del vivir en la capital y los que preferían los paseos campestres, más otros pocos que se aventuraban y penetraban en los distritos interiores hasta llegar al extremo oriental del país.

Conforme a lo expresado por Chávez Álvarez, en estos viajeros se observan dos características fundamentales: el objetivo del viaje (curiosidad e interés económico y político) y la localidad visitada (la mayor de las veces La Habana y su

Habana; John G. Wurdemann: *Notas sobre Cuba*; Leví Marrero Artiles: *Cuba: economía y sociedad*; Ismael Sarmiento Ramírez: *Cuba entre la opulencia y la pobreza*.

¹⁶ Ernesto Chávez Álvarez: “Prólogo”, pp. XV-XXI.

*hinterland*¹⁷⁾¹⁸⁾. No obstante, algunos extranjeros se extendieron a otras jurisdicciones del occidente y, en un número menor, a la ciudad de Santiago de Cuba. Fueron pocos los osados que recorrieron toda la Isla incluyendo, aparte de las principales villas, los interiores más intrincados. Será con el estallido de la insurrección, a partir de 1868, cuando aumenten las incursiones al centro y oriente del país.

Entre los temas más tratados, además de los corrientes que aborda cualquier extranjero que visita un país desconocido (la fisonomía de las ciudades, la demografía y aspectos de la vida cotidiana), aparecen incluidas: el ordenamiento económico, el acontecer político, el auge y declive de la esclavitud africana y las guerras independentistas. Apreciaciones que ganan en importancia cuando se analizan a la par de la documentación obtenida en los archivos y lo comentado en los libros históricos más autorizados. Por otra parte, tras ordenarse las descripciones de los extranjeros puede conocerse el desenvolvimiento sucesivo del país y la evolución de sus costumbres, obtenerse conocimientos de la idiosincrasia del criollo¹⁹⁾ que ayudan a su mejor caracterización, compararse el desarrollo material de una y otra de las regiones, los pormenores del trabajo esclavo en las zonas urbanas y las plantaciones agrícolas, con casos concretos en que los amos son severos o tolerantes en el trato a sus sometidos, descripciones de la cultura espiritual en total relación con las clases y grupos y estamentos sociales y hasta fechas significativas no incluidas en la documentación histórica. Dentro del gran campo de la vida cotidiana se incluyen costumbres, tipos populares, educación, salubridad, religiosidad popular, fiestas, música, danzas y bailes populares, medios de transporte, instrumentos de trabajo agrícola, avances tecnológicos, vivienda, indumentaria y gastronomía.

En su gran mayoría, los libros de viajeros incluyen información de los alimentos y las costumbres alimenticias cubanas y hay estudios significativos que los utilizan. Pero, hasta donde conozco, sigue sin hallarse investigaciones que examinen la literatura originaria en profundidad y que consulten la mayor parte de los registros. Una mínima parte de estos relatos han sido publicados y muchos, al no ser reeditados, son ejemplares únicos en bibliotecas

¹⁷⁾ *Hinterland*: que abarca la principal zona de influencia económica, el norte habanero y matancero. Recorridos facilitados por la puesta en marcha del ferrocarril y su extensión en estas zonas del país. Después de la iniciativa habanera, con el ferrocarril La Habana-Güines, la región matancera fue la segunda del país en contar con caminos de hierro; primero el de Cárdenas a Bemba (Jovellanos) extendido hasta el paradero de Montalvo y luego los ferrocarriles de Júcaro a Banaguises y de Matanzas a Sabanilla del Encomendador. *Vid.*, Oscar Zanetti Lecuona y Alejandro García Álvarez: *Caminos para el azúcar*; Manuel Moreno Fragnal: *El ingenio, complejo económico social cubano del azúcar*, 1987.

¹⁸⁾ Ernesto Chávez Álvarez: "Prólogo", pp. XVI-XVII.

¹⁹⁾ Criollo: significa el "pollo criado en casa" y es un término americano. Se inserta en la literatura cubana desde mediados del siglo XVI. Este nuevo tipo social, resultado del hijo de español, africano o asiático nacido en Cuba, empieza a formar su mentalidad a partir del medio natural, social y espiritual, obteniendo muy poco de la memoria histórica de sus padres.

europeas y americanas; otros siguen siendo manuscritos en archivos o vieron la luz en la prensa periódica de la época. La información más general que de ellos se tiene se ha extraído, como antes se indica, de los estudios bibliográficos, de la inclusión de fragmentos en obras generales y de las aportaciones realizadas por los prologuistas de determinados libros de viajes publicados a partir de 1960.

Por limitaciones de espacio, la selección bibliográfica en esta investigación es una mínima parte de los libros de viajeros correspondientes al siglo XIX; nada más se incluyen veinte autores: ocho franceses, cinco norteamericanos, tres ingleses, dos alemanes, una sueca y un colombiano. De ellos, solo cuatro se desplazan al oriente cubano; por lo que la mayor información que brindan corresponde al occidente del país, centrándose en la ciudad de La Habana y su *hinterland*. En su conjunto, los testimonios destacan aspectos significativos de una población opulenta que vive en medio de las riquezas y el lujo, pero que, al mismo tiempo, cohabita con la máxima pobreza.

Lo que más se explota de estos autores son la relación de alimentos y, de forma específica, las diferentes costumbres alimenticias y las comidas tradicionales cubanas que describen o mencionan. Sin escapar las constantes quejas que ellos formulan por el hedor y falta de condiciones higiénicas del país, sobresaliendo el mal estado de los comestibles, más los desproporcionados precios de determinados alimentos. De igual manera, profundizan en la existencia de los mercados y sus narraciones dan vida literaria a los vendedores ambulantes de aves, pan, dulces y leche.

Se intenta mantener cierto equilibrio entre los temas abordados, haciendo hincapié en aquellos aspectos vinculantes que más inciden en el proceso formativo de la identidad cultural cubana, y que hacen expresa mención a las preparaciones de la gastronomía criolla; uso que este tipo de literatura ha ayudado a difundir e internacionalizar. Además, para su análisis y exposición, se procura que los autores mantengan cierta aptitud reflexiva en las narraciones, en equilibrio con sus cualidades observadora, desprejuiciada y de conciencia del otro: el visitado.

Ahora bien, como sucede con gran parte de este tipo de literatura, merece precisar que muchos de los escritos carecen de rigor literario, al no tener una narrativa coherente y estructurada, y que sus autores combinan lo factual con lo impresionista y subjetivo. Sin embargo, de utilidad para el historiador como fuente documental complementaria, lo interesante de esos relatos es su basamento en hechos reales y no en una construcción especulativa o ficticia. Somos consciente que este tipo de fuente, dependiendo de la capacidad, nivel de observación e interés del testigo, puede resultar superficial por presentar —en no pocos de los testimonios— falsas apreciaciones, errores históricos, geográficos, estadísticos y hasta de índole política o, lo que es peor, estar lastradas por prejuicios y animosidades.

Aun así, existe consenso cuando se afirma que son los viajeros los más observadores, los que miden el desenvolvimiento de un país y los que narran lo bueno y lo malo tal como lo han vivido. Porque, en definitiva, en este tipo de material lo que realmente prevalece —más que el seguimiento del vivir diario— es la información del momento: su carácter instantáneo. Esto esclarece, valiéndome de las palabras de R. Tro, “muchos puntos oscuros de nuestras costumbres, de nuestra historia social y de nuestras instituciones”²⁰

También se hace uso del testimonio bibliográfico gastronómico cubano del siglo XIX, pues el acto de conocer un país no se realiza solo a través de las grandes reflexiones históricas o sociológicas; también los sentidos nos aportan el modo de penetrar por el mundo sensible de los olores, sabores y colores, la realidad de un pueblo y una nación. Además, porque el rito de comer, en su mejor modo, es un acto social mediante el cual los seres humanos se encuentran en torno a la preparación de unos frutos de la tierra, con lo que ese acto se convierte en el modo de afirmación de los valores nacionales.

Cuatro son los libros de cocina: de Eugenio de Colmada y Garcés, *Manual del cocinero cubano...* (1856)²¹; Juan Cabrisas, *Nuevo manual de la cocinera catalana y cubana* (1858)²²; de autor anónimo, *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados...* (1862)²³ y de J. P. Legran, el *Nuevo manual del cocinero cubano y español...* (1864)²⁴. A Coloma y Garcés, nacido en el Puerto de Santa María (Cádiz), a inicios del siglo XIX, y luego radicado con sus padres en Cuba²⁵, le ocupa el mérito de ser primero en publicar un texto de esta naturaleza en la Isla y, algo más significativo aún, recopilar y divulgar platos de la cocina criolla en un momento tan significativo dentro de la gestación de la identidad nacional. Asimismo, incursionó en otras variadas temáticas, entre las que destacan la economía doméstica, la agricultura y la mujer. Lo que se sabe de J. P. Legran es la información que aporta Carlos M. Trelles en su *Bibliografía cubana del siglo XIX*²⁶, que era francés y que hacia 1856 tuvo un restaurante en La Habana. En sus preparaciones culinarias —sobre todo en los guisos— son

²⁰ Rodolfo Tro: ob. cit., p. 8.

²¹ Eugenio de Colmada y Garcés: *Manual del cocinero cubano...* Tuvo una segunda edición ilustrada con láminas, en 1857. Esta última es la que utilizamos en este libro, sin las ilustraciones, pero precisando los ingredientes de los platos y agregando el valor nutrimental: energía, macronutrientes y micronutrientes.

²² Juan Cabrisas: *Nuevo manual de la cocinera catalana y cubana*, 1858. Se utiliza la edición facsimilar de la Editorial Maxtor, Valladolid, 2010.

²³ *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados*, 1862. Utilizo la edición facsimilar de Enrique Langarika, Madrid, Editorial Betania, 1996.

²⁴ J. P. Legran: *Nuevo manual del cocinero cubano y español...* Cuenta con otra edición de 1870, Imprenta La Fortuna.

²⁵ Sus padres, Pedro Coloma Partearroyo (cántabro) y Paz Garcés y Muños (gaditana), con estrechos comerciales en la Isla. *Vid.*, Ana Vega Pérez de Arlucea: “El primer libro de cocina de Cuba lo escribió un español”, disponible en <https://www.elcomercio.es/culturas/gastronomia/primer-libro-cocina-20210220101357-ntrc.html>

²⁶ Carlos M. Trelles: *Bibliografía cubana del siglo XIX*, p. 67.

frecuentes las chalotas, pequeñas cebollas chatas abundantes en la gastronomía gala. *El cocinero de los enfermos...* (1862), si bien es copia de una parte del *Manual del cocinero cubano* (1856), tiene como significativo el mencionar también los lugares de donde proceden los platos criollos, muchos de ellos de “tierra adentro” y otros de pueblos, hasta entonces sin mayor relevancia.

Estos manuales, que al parecer no superan la sencillez de un recetario, son igualmente un mapa gastronómico de la isla de Cuba, lo que hace posible exhibir sobre un mantel todo un muestrario de la cocina criolla. No solo hay una muestra amplia de combinaciones gastronómicas de cada receta, sino del modo de las preparaciones regionales. Y esto subsana una limitación que se encuentra a la hora de seleccionar platos cubanos: hay en la multiforme presencia del menú unas formas de hacer los frijoles negros u otra de presentar el arroz de dudosa creación nacional, aunque se llame “a la cubana”.

En estos libros abundan recetas de carne, ave, legumbres, viandas²⁷ y, sobre todo, de pescados. Tienen en cuenta los frutos del mar, aunque el hábito de consumo sea reducido en gran parte de la población. Algo que considero significativo son los consejos que se vierten para que no se alteren los caldos, los métodos para conservar la leche, las carnes, el pescado, los huevos frescos; hacer almíbar, clarificarla y darles sus diferentes puntos, así como métodos de fabricar vinos y licores.

En los manuales, considerados documentos históricos, junto a un repertorio de recetas españolas, americanas, francesas, inglesas, italianas, portuguesas, alemanas, holandesas y turcas, aparecen platos característicos de las diferentes jurisdicciones del país: Pinar del Río, Mariel, Habana, San Antonio de los Baños, Bejucal, Matanzas, Cárdenas, Cienfuegos, Trinidad, Sancti Spiritus, San Juan de los Remedios, Villa Clara, Puerto Príncipe, Holguín, Santiago de Cuba, Guantánamo y Baracoa. Ha de aceptarse que platos tales como el ajiaco de monte y el ajiaco de tierra-dentro, el ajiaco de Puerto Príncipe, el aporreado criollo a lo bayamés, el aporreado con huevos, la ropa vieja, el picadillo con tomate habanero, el picadillo a la matancera, el mondongo criollo²⁸, el puerco ahumado del monte de Guaracabuya, el tasajo ahumado a lo ataja primo, la tocineta de monte a lo Pinero, las butifarras criollas, la lechuga rellena al uso de Holguín, el pollo con salsa de pobre, la gallina compuesta campestre, la gallina a lo vuelta-bajero, la gallina encebollada a la matancera, la tortuga guisada a lo matancero, el bacalao a la cubana, los camarones a lo Puerto Príncipe, el quimbombó a lo criollo, el quimbombó habanero, el ñame a lo trinitario y el fufú

²⁷ Vianda: frutos y tubérculos comestibles que se sirven guisados, como el ñame, la malanga, el plátano, entre otros. *Vid., Diccionario de la lengua española*, disponible en <https://dle.rae.es/vianda>

²⁸ Mondongo: voz mestiza, como mandinga, que es aplicada generalmente y en conjunto a los despojos del matadero. En Cuba existe una expresión popular: “tirarlo a mondongo”, que significa “despreciarlo, tirarlo a cosa despreciable”.

de malanga o de plátano²⁹, no fueron posible incluirse en estos manuales de la cocina cubana sin antes ser del gusto popular y de práctica cotidiana³⁰.

Por tal significación, se ha realizado una selección de 200 recetas de la cocina criolla del siglo XIX extraídas del *Manual del cocinero cubano* de Eugenio de Colmada y Garcés (1856). En cada plato se añade, para un número determinado de porciones: relación de ingredientes, peso, tiempo de cocción, temperatura y, algo muy significativo al pensar en el consumo actual, su componente energético-nutricional y las correspondientes características organolépticas. Para la estimación se utiliza el software Nutriber de la Fundación Universitaria Iberoamericana (Funiber), licencia 40 3E E7 95 A2 2D 2^a,³¹ a lo que se suman valores de la Tabla de Composición de alimentos de Centroamérica, realizada por el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (Incap) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS)³². Labor que ha contado con la colaboración de la Dra. Bella Romelia Goyes Huilca, nutricionista y docente-investigadora de la Universidad Técnica del Norte (Ecuador), a quien he tenido el gusto de dirigirle la tesis doctoral, titulada: “La huella del pasado colonial en la alimentación actual de los afrodescendientes del Territorio Ancestral Imbabura-Carchi (2007-2017)”, defendida con calificación de *Sobresaliente* y la mención de *Cum Laude*, en la Universidad de Oviedo, en diciembre de 2020.

El XIX es el siglo en que más varían las características y la composición de la dieta en las distintas clases, estamentos y grupos en Cuba. Se presenta con un sistema social complejo, en el cual estas variables se mezclan y su primera característica, como advierte Torres-Cuevas, es que su jerarquización no responde solo a una aglutinación clasista, sino también a su carácter estamental. En lo racial se distingue a los blancos de los “libres de color” y de los esclavos, algo que no siempre se identifica con una determinada clase social. El carácter estamental se reafirma en la legislación de la época y en los mecanismos de compulsión social impuestos (normas de conducta, religión...), lo que crea fronteras legales y sociales, físicas y psíquicas, de difícil superación, justificando un estatus social, con las desigualdades que le son inherentes³³.

²⁹ *Manual del cocinero cubano, passim; El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados, passim*; y, *Nuevo manual del cocinero cubano y español, passim*.

³⁰ *Vid.* Eugenio de Colmada y Garcés, *passim; El cocinero de los enfermos..., passim*; J. P. Legran, *passim*.

³¹ Fundación Universitaria Iberoamericana (Funiber): *Nutriber, software profesional de cálculo de dietas*, disponible en <https://www.funiber.org/software-calculo-de-dietas>

³² Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (Incap) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS): Tabla de composición de alimentos de Centroamérica, disponible en <http://www.incap.int/mesocaribefoods/dmdocuments/tablacalimentos.pdf>

³³ Eduardo Torres-Cuevas: “La sociedad esclavista y sus contradicciones”, p. 282.

La burguesía queda conformada por dos grupos, el de los hacendados criollos y el de los comerciantes, por lo general integrado por españoles (catalanes en buena medida). Son grupos irreconciliables por sus intereses, aunque pertenecen al estamento de los blancos. El otro extremo de la clase y del estamento lo compone el negro esclavo diferenciado culturalmente como bozal, ladino, criollo y rellollo. El bozal es el negro, esclavo o liberto, nacido en África que no habla el castellano, al que también se le dice *de nación* o *bozalón*; el criollo es el hijo de bozal nacido en Cuba y asimilado a la sociedad y a la cultura del país; y el rellollo es el hijo de criollo cuyas raíces parten por completo de Cuba. Asimismo, en el caso específico de los bozales se les distingue por la diversidad étnica de origen (lucumíes, congos, carabalíes y otros); aunque los plantadores, lo mismo que en otros países de la América negra, solían mezclar las diversas etnias entre sí para evitar la natural solidaridad entre los esclavos. Estos también se distingue por el tipo de labor que realiza, no es lo mismo el que trabaja en plantación, que el doméstico y el adquirido o puesto a trabajar por cuenta del Estado, por ejemplo, al final del proceso esclavista, los llamados nuevos súbditos del rey.

Los que habitan en barracón son los de las plantaciones azucareras y cafetaleras; los no plantacionistas son los pocos mancomunados al trabajo con sitieros, ganaderos y vegueros; los domésticos están incorporados a la vida cotidiana de sus diversos amos; hay también dueños que se dedican al alquiler de los esclavos; y a los del Estado se les encuentra en tareas de fábricas, dedicados a oficios artesanales en las ciudades, a trabajos “impropios” de blancos, como se decía.

La población blanca —concepto antagónico a la población “de color” más oscura, a los africanos y sus descendientes— es el estamento superior, y en él se incluye a todos los individuos con ascendencia europea o norteamericana, a los descendientes de indios, mestizos y a muy pocos negros o mulatos que mantienen una línea paterna conceptuada de blanca y que pasan de la cuarta generación materna, y en algunos censos a los descendientes de asiáticos.

El estamento de los libres de color cubre una amplia gama de combinaciones raciales, que hasta 1827 se denominan pardos y morenos, estos últimos equivalentes a negro. Los que más predominaban dentro de los “libres de color” eran los *pardos*, con todas las posibles combinaciones entre negros, y viceversa, en las tres primeras generaciones: los llamados *mulatos* (primera generación), *cuarterones* (segunda generación) y *quinterones* (tercera generación), y así sucesivamente.

Por último, el estamento de los esclavos presenta una gran heterogeneidad y complejidad. Entre sus miembros inciden tres grupos de elementos diferenciadores: la integración en la sociedad, la diversidad étnica de origen y el lugar que

ocupan dentro de la sociedad. En el tercer grupo estamental están los *morenos* que incluyen todas las gradaciones raciales de negros.

Al decir de Moreno Fraginals, se estaba dentro de una sociedad que “se iba formando como por retazos”³⁴ y en la cual el crecimiento de la población y la economía marchaban, como nunca, estrechamente unidos en el transcurso de la primera mitad del siglo XIX.

El crecimiento demográfico —que hasta la década del sesenta del siglo XVIII ocurre en principio por la endogamia de la población criolla a partir de los años setenta de ese siglo, y hasta los inicios de la década del cuarenta del XIX—, se desarrolla por la vía de la inmigración sostenida. A lo largo de este período llegan a Cuba, en cantidades considerables, peninsulares, canarios, negros esclavos, chinos y yucatecos contratados, más algunos grupos de extranjeros de otras nacionalidades. Sin embargo, en el período 1800-1868, el país crece más por la inmigración forzada de africanos que por la entrada de españoles que en estos años resulta menos significativa.

Entre 1787 y 1841 la población crece casi seis veces con respecto a los tres siglos y medio anteriores. Su totalidad, que en 1787 era de 176 167 habitantes³⁵, en 1841 alcanza la cifra de 1 007 624. Crecimiento que en casi 50 años llega a ser de 831 457 personas, y composición poblacional que comparada con el primer año citado significa un aumento de 321 681 habitantes blancos (el 38,70 %), 123 621 de color libres (el 14,86 %) y 386 155 de color esclavos (el 46,44 %)³⁶. Por ejemplo, la existencia de esclavos, que en 1787 es de 50 340 brazos, el 28,57 % de la población, en 1841 se eleva a 436 495, un 43,32 %; y el total de la población conceptuada como no blanca pasa de 79 557 personas a 589 333, el 58,49 % de los habitantes. De esta forma, —en cifras— considero que se explica mejor el carácter transicional del periodo 1787-1841, en particular, el cambio radical operado en la composición poblacional de la Isla; porque en Cuba todavía “no existe una sociedad estructurada y estabilizada en forma definitiva, sino más bien una sociedad en formación, en la cual la esclavitud constituye un elemento central para alcanzar las bases para una estratificación social y clasista”, en la cual “el desarrollo económico tiene que estar vinculado a la importación de fuerza de trabajo”³⁷.

Todos estos vaivenes dentro de la sociedad colonial cubana tienen su repercusión directa en la alimentación: en los tipos, precios, estado higiénico, conservación, suministros y medios de transporte; en la comercialización en plazas de mercados, tiendas mixtas, bodegas y otros establecimientos públicos; en los métodos y técnicas de preparación de los alimentos; en el ciclo diario de alimen-

³⁴ Manuel Moreno Fraginals: *Cuba/España. España/Cuba. Historia común*, p. 170.

³⁵ Dirección General de Hacienda de la Isla de Cuba: *Boletín Oficial de Hacienda*, t. I, p. 461.

³⁶ Cuba, Comisión Estadística: *Resumen del censo de población de la isla de Cuba...*

³⁷ Eduardo Torres-Cuevas: *Félix Varela: los orígenes de la ciencia y conciencia cubanas*, p. 14.

tación, horario y hábitos de consumo; y, hasta en el propio contenido energético y la calidad nutrimental de los alimentos más típicos. Todo lo que acentúa las principales distinciones de la población cubana en cuanto a clases, estamentos y grupos. Viéndose —y más a partir de 1868— la división criollo/español a través de la alimentación.

Consciente de que la comida forma parte de la cotidianidad de la vida — porque convive con la riqueza, la pobreza y el poder— y de que, en el período en estudio, las diferencias de las dietas reflejaban la distancia social que separaban al común y a los esclavos —sujetos a una poco variada alimentación— de la diversidad de productos de que disponían los integrantes de los estamentos superiores, el estudio de la alimentación y del uso de los alimentos aporta explicaciones al complejo sistema social colonial cubano, en el cual, por momentos, al mezclarse clases, capas y grupos, lo mismo se distinguen diferencias que se hallan semejanzas. Por ello, indagar en el origen y en la utilidad propia de uno u otro de los platos y en las relaciones sociales que para entonces eran usuales en las mesas de la clase dominante, los campesinos, los habitantes más pobres y los negros esclavos permite adentrarse en la mentalidad del cubano del siglo XIX. Esto no significa que aquí se reitere una y otra vez que la mesa del rico no es la misma que la del pobre; algo que se constata sin el mínimo esfuerzo de un estudio de esta índole. En cambio, es interés destacar en qué medida el consumo de alimentos es un invite social, algo en lo que insistió Marc Bloch en 1914³⁸. Además del gesto ostentoso, el gusto excesivo para unos, la monotonía y la indigencia para otros, interesa hurgar en la innovación alimenticia por las tensiones sociales.

Si se prescinde de las temporadas de intensas sequías y catástrofes naturales, en los primeros 68 años del siglo XIX son muy pocas las quejas de los cubanos por falta de comida y padecimiento de hambre. El afán que se manifiesta por el buen vestir, aún con las distinciones señaladas, no se da en el buen comer. Por igual, ricos y pobres, blancos y negros, aceptan los alimentos con que abastecen los mercados y mantienen como costumbres sus regímenes alimentarios. Actitud bastante conformista en el caso de los más desposeídos, que ha trascendido en las posteriores generaciones de cubanos hasta el punto de mantenerse hoy como característica el “comer lo que aparezca” y repetir la misma comida, con poca variación en el conjunto de platos que la constituyen.

En la Cuba colonial, todos los alimentos básicos (viandas, plátanos, arroz, frijoles, tasajo y bacalao) eran comunes al conjunto de la población. Incluso, afirmándose que en el período 1800-1868 el problema fue más bien de cantidad que de variedad, a lo largo y ancho de la Isla, al habitante insular no le faltó con qué alimentarse, pues el clima subtropical del país facilita la frecuencia de los

³⁸Marc Bloch: “L’alimentation de l’anciane France”.

cultivos. El cubano, de una u otra forma, se las ingeniaba para su sustento y ante la mínima carencia de los productos los innovaba con sucedáneos. Así, cuando lo cosechado llegó a ser poco por causa del desarrollo económico —conversión de la mayoría de los hatos y potreros en cañaverales— y del crecimiento poblacional —superior al de la agricultura de consumo—, se apeló a las importaciones y, tanto en el campo como en las ciudades, eran fáciles de conseguir los alimentos más comunes de la dieta popular; concentrándose la mayor diferenciación, además de en los precios —lo fundamental—, en el estado higiénico, la conservación, los suministros y en los medios empleados para el transporte. No obstante existir determinados alimentos que, al ser elevados sus precios, eran consumidos principalmente por la clase adinerada, había otros que se veían como exclusivos de campesinos, algunos más característicos de los habitantes más pobres y los que se consideraban específicos para los esclavos, la “comida de negros”.

En este estudio se comprobará que en las casas de la burguesía cubana se prueban los platos populares con bastante asiduidad, cosa que no llega a suceder —según fuentes consultadas— en el resto de la población con muchos de los alimentos importados, destinados, casi en exclusivo, al disfrute de la minoría adinerada. También, por no ser asequible a su economía, que los habitantes más pobres muy poco prueban el pan de trigo y que para suplir este déficit se ven en la necesidad de recurrir a otros sustitutos; que tampoco este tipo de gente llega a contar con mesas ornamentadas, almuerzos suculentos y vinos importados, como solía ser frecuente en la burguesía y en ciertos grupos de las capas medias. Asimismo, aunque se sabe, que los esclavos fueron los menos beneficiados, desde entonces poca variada alimentación cubana. Con excepción de los domésticos que, además de sus comidas características, se aprovechaban de los alimentos sobrantes en las mesas de sus amos, los de plantaciones solo contaron con una misma dieta diaria que tal vez —al amo ser consciente de los beneficios que el tenerlos alimentados reportaba a su economía— pudo aumentar en cantidad, mejorar en algo la variedad, pero nunca la calidad.

Ya durante el periodo de las guerras independentistas, en los campos de Cuba libre, la sociabilidad le rinde el pulso a la insociabilidad. En el seno del Ejército Libertador, bajo un mismo ideal se integran las relaciones interindividuales y este fenómeno propicia una interacción social amplia entre los diferentes grupos sociales actuantes. Esto se convierte en un indicador de la nueva realidad sociocultural en una amplia parte del país que ve alterada o transformada sus formas de vida tradicionales.

Es cierto que la escasez aumenta, que es pésima la situación alimenticia en el Oriente cubano, principal escenario bélico durante casi treinta años; que las diferentes vías de abastecimiento que exploran los mambises son poco efectivas o no garantizan una utilidad continuada; lo mismo que los suministros salidos de las prefecturas, subprefecturas, talleres y predios agrícolas; que la sal, el azú-

car y el café fueron déficits constantes; hasta que se abusa del alcohol; pero, con todas estas limitaciones, en los campos de Cuba libre se fortaleció la identidad cubana y con ella la comida mambisa, máxima expresión de la cocina criolla y de la sociabilidad que se engendra en periodo de extrema escasez y que luego se ha revertido desde lo histórico-mutante como una acción resiliente del pueblo cubano el “comer lo que aparezca”.

Con estas argumentaciones como base es que analiza la alimentación y las relaciones sociales que se crean en la Cuba decimonónica; teniendo este estudio como objetivo principal significar el momento en que la gastronomía cubana, identificada como criolla, alcanza su máxima valía identitaria y logra, a su vez, una mayor internacionalización.

*"Recolección de caña de azúcar". Cromolitografía.
Colección particular de Ismael Sarmiento Ramírez*



Los alimentos de dentro y de fuera: producción interna e importaciones

Para la alimentación de la población cubana los suministros se adquieren tanto dentro como fuera de la Isla y muchos de ellos se prefieren exportar que explotar la producción interna. Una herencia negativa que no solo está vinculada con los sectores de la alimentación, sino que ha perdurado como lastre colonial en la conformación de la economía cubana. Razón por la que en este estudio se brinda un máximo interés a las importaciones, al considerar que el panorama económico-social del siglo XIX cubano no puede conformarse sin antes tener en cuenta su análisis; esto, porque, aunque en realidad no siempre fue así, en las estadísticas insulares superan los valores de las exportaciones. En concreto, porque para la alimentación las importaciones revisten tanta o más importancia que el comportamiento de las producciones internas; ya no solo por las cantidades y variedades de los productos que se introducen en la Isla, sino por los cambios que estos productos ocasionan en los hábitos alimenticios de la población, de marcadas consecuencias en el futuro gastronómico de Cuba.

En la producción interna de alimentos participan, por lo general, tres sectores: el de la agricultura menor o de subsistencia, el pecuario y el piscícola; sin llegar ninguno de ellos a ocupar, en el período que se analiza, un lugar significativo en la economía cubana como sí sucedió con el azúcar, el café, el tabaco y la minería de cobre. En el caso específico del ganado —producción más destacada— la demanda de la creciente población fue mayor que los volúmenes de carnes y de otros derivados. Asimismo, de cara a la exportación, fueron mínimos los aportes de estas producciones de alimentos, al reducirse el comercio de determinados frutos en su estado natural, dulces en conserva y miel de abejas, y que Estados Unidos adquiriría en su totalidad.

Las importaciones más significativas fueron de arroz, carne, pescado, legumbres y cereales. Después del primer cuarto de siglo, España fue perdiendo su primacía de exportadora de alimentos a Cuba, centrándose el mayor volumen en las entradas de Estados Unidos. Tal como se verá, el arroz, el tasajo y la manteca de cerdo alcanzaron los niveles *per capita* más significativos.

Los sectores de la agricultura: menor o de subsistencia, pecuario y piscícola

La base agrícola de la alimentación cubana la conforman los denominados “frutos menores”, bien diferenciados de la agricultura comercial exportable (azúcar, café y tabaco), y su objetivo primordial es cubrir la demanda de subsistencia de una población en rápido crecimiento. Destacan entre estos frutos los autóctonos o de origen indiano y africano como son el maíz (*Zea mays*)³⁹, los frijoles (*Phaseolus vulgaris*), la yuca (*Manihot utilissima*)⁴⁰, el boniato (*Ipomea batata*)⁴¹ y el plátano (*Musa paradisiaca*)⁴²; también otros cultivos europeos y asiáticos que se aclimatan al suelo cubano como el trigo y el arroz, más las variadas hortalizas y verduras. Sin embargo, de todos ellos solo dos productos desempeñan un papel relevante en la alimentación de la masa esclava y en la población cubana en su conjunto: el plátano, convertido desde la segunda mitad del siglo XVIII en pan popular, y el arroz asiático, llegado vía España y con gran predominio en la cocina criolla; puesto que, el cultivo del boniato, otro de los alimentos más usados por los cubanos, tardó más tiempo en generalizarse y cuando más se consumió por toda la población fue en los momentos de máximas crisis, ejemplo: después de los devastadores huracanes de 1810, 1821, 1831, 1844, 1846 y 1857, y durante las guerras independentistas (1868-1898), sobre todo por los Ejércitos Libertador y Ejército español en operaciones. El boniato, un tubérculo de fácil cultivo, se siembra en cualquier estación del año, la cosecha se recoge muy rápido, como máximo a los tres meses; es, entre los restantes frutos menores y de la agricultura exportable, el de mayor resistencia a las adversidades climatológicas (sequías, lluvias y huracanes), así como a los incendios. Durante la Guerra de los Diez Años y la Guerra de 1895, el boniato

³⁹ Por el color de los granos presenta variedades: amarillo, blanco y rojo.

⁴⁰ Para alimentarse, la yuca agria o amarga y la de Cartagena. En la elaboración de casabe principalmente se utiliza la agria y como vianda para salcochar la de Cartagena; no obstante, esta última también sirve para casabe.

⁴¹ Así llaman en toda la isla de Cuba a la batata y existen distintas variedades que se agrupan en cuatro tipos fundamentales: amarillo, blanco, morado y rojo.

⁴² Los plátanos los introdujo en América fray Tomás de Berlanga, de la Orden de los Predicadores, y llegaron vía Canarias en 1565. Así lo recoge el cronista Gonzalo Fernández de Oviedo en su *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra-firme del mar océano*, pp. 291-292. *Vid.*, además, “Llegada y difusión en el Nuevo Mundo” en la obra de Manuel de Paz: *Fruta del paraíso: La aventura atlántica del plátano*, 2015, concretamente el capítulo 8. En Cuba han sido muchas las especies y variedades de *musaceas* existentes desde entonces, algo más de 50, pero aquí solo se enumeran las principales: el plátano común (*Musa paradisiaca*), el dominico (*Musa regia*), el guineo (*Sapiemtium*), el manzano (*Musa textilis*), el morado de carne rosada (*Otahiti*), el enano (*Musa humilis*) y el Orinico (*Musa roseacea*); todos clasificados como plátano vianda y plátano fruta. Esteban Pichardo: *Diccionario provincial casi razonado de voces [sic] y frases cubanas*, pp. 498-499.

fue uno de los pocos cultivos que sobrevivieron a las teas incendiarias y sobre este particular hablo en el capítulo V y en otras publicaciones⁴³.

El conjunto de todos estos frutos menores —dentro de ellos los tubérculos, llamados viandas— se cultivaban en pequeñas fincas denominadas *sitios de labor y estancias*, esta última un pedazo de tierra labrada que no se dedica a la producción de azúcar ni de café. Dos formas de propiedades agrícolas que ya existían desde antes en Cuba, pero que a partir de 1790 intensificaron y aceleraron su productividad junto al cultivo de la caña, el café, algo más tarde, el algodón; por lo que el crecimiento de la agricultura comercial propició, a finales del siglo XVIII y principios del XIX, mejoras de la agricultura de subsistencia, aun cuando el mayor problema socioeconómico se producía al aumentar la mano de obra esclava extraída en el África subsahariana. También en los *conucos*, nombre que se dio a las parcelas concedidas a ciertos esclavos o familias de esclavos dentro de las tierras de ingenios, cafetales y potreros, se cultivaron viandas.

Julio Le Riverend Brussone en su *Historia económica de Cuba* ha aclarado que la agricultura de subsistencia o para el consumo directo interno no se resintió de la expansión violenta de los cultivos de plantaciones en el período 1790-1837, y lo sucedido con el déficit de abastecimiento de la colonia fue que en realidad no se pudo mantener un ritmo de producción de vegetales básicos igual al aumento de la población consumidora. Situación que tuvo su vía de escape en la importación de alimentos, sin poder ser atenuada en todo el siglo XIX⁴⁴.

Conforme a las cifras estadísticas que aportan los padrones y censos del período, las fincas destinadas a cultivos menores aumentaron hasta la década del 60 del siglo XIX, de forma tal que los pequeños predios llegaron a ser mayoritarios frente a las grandes haciendas destinadas al cultivo para la exportación. En el padrón de 1778 los sitios de labor y estancias eran 5 237⁴⁵; en el censo de 1827, alcanzan unas 13 947 fincas⁴⁶; en 1846, otras 25 292⁴⁷; y en 1862, la elevada cifra de 31 069 fincas⁴⁸. Según Ramón de la Sagra, el área dedicada

⁴³ Vid. Ismael Sarmiento Ramírez: “Alimentación colonial cubana: Producción interna e importaciones”, pp. 107-128; “Comercio de alimentos en la Cuba decimonónica”, pp. 24-57; “Cultura material y cultura espiritual en el Ejército Libertador de Cuba (1868-1898)”, pp. 95-109; *El ingenio del mambí*, t. I, 2008.

⁴⁴ Julio Le Riverend Brussone: *Historia económica de Cuba*, p. 169.

⁴⁵ Juan Pérez de la Riva: “Presentación de un censo ignorado: El Padrón General de 1778”, 1977.

⁴⁶ Cuba, Comisión de Estadística: *Cuadro estadístico de la Siempre Fiel Isla de Cuba correspondiente al año 1827, formado por una Comisión de Jefes y Oficiales de orden y bajo la dirección del Exc. Sr. Capitán General de la Isla Don Francisco Dionisio Vives*, 1829.

⁴⁷ Cuba, Comisión de Estadística: *Cuadro estadístico de la Siempre fiel isla de Cuba correspondiente al año 1846 formado bajo la dirección y protección del Excmo. Señor Gobernador y Capitán general Don Leopoldo O'Donnell y Jorri, por una Comisión de Oficiales y empleados particulares*, 1847.

⁴⁸ Jerónimo de Lara, Conde de Armúdez de Toledo: *Noticias estadísticas de la isla de Cuba en 1862*, 1864.

en 1827 a los frutos menores era de 25 732 caballerías, lo que representaba el 67,2 % del total de la superficie cultivada⁴⁹; y Leví Marrero estima, para 1862, el área media de los sitios de labor y estancias, en caballería y media de tierra (20,13 hectáreas), con un precio medio calculado en 2 000 pesos, superior al de las tierras destinadas a ingenios y cafetales que promediaban 1 500 pesos por caballería. Revalorización que se debe a que todavía, en la década del 60 del siglo XIX, muchos de estos sitios de labor y estancias se encontraban cercanos a los núcleos urbanos a los cuales servían⁵⁰.

En la tabla 1 se agrupan los sitios de labor y estancias según los censos de 1827 y 1862, y se brinda la distribución de estas fincas por departamentos. Con tales datos se distingue a las jurisdicciones con mayor empleo en la agricultura menor y de ellas a los cultivos más valiosos con sus correspondientes porcentajes, referidos a los totales insulares.

Tabla 1. Sitios de labor y estancias, Censos de 1827 y 1862

Censos	Departamento			Totales
	Occidente	Centro	Oriente	
1827	8 284	3 173	2 490	13 947
1862	11 854	8 934	10 281	31 069

Fuentes: *Censo 1827. Cuadro estadístico de la Siempre Fiel isla de Cuba correspondiente al año 1827...*, 1829. Jerónimo de Lara: ob. cit., 1864.

En los años 1827 y 1862 en la región occidental es donde más aumentan los sitios de labor y las estancias, un incremento que tiene su explicación en la enorme concentración de población. Sin embargo, no ha de considerarse en todo el período (1800-1868) a Occidente como el Centro principal de producción para el consumo doméstico, toda vez que el sector de la agricultura menor sufrió en este Departamento una disminución entre esos años. Esto se atribuye, más que a las condiciones climáticas adversas —sequías y ciclones—, al descuido general del fomento de la base alimenticia interna. En estos años se contó con más fincas en toda la Isla pero, a su vez, la producción seguía siendo insuficiente ante el número creciente de la población. El Real Consulado de Agricultura, Industria y Comercio, y su sucesora la Junta de Fomento, centró sus intereses en la exportación y desatendió al resto de la producción agrícola, sin hacer esfuerzos por salvar los obstáculos, fiscales y de otro tipo, que incidían sobre este ramo de la agricultura colonial⁵¹.

⁴⁹ Ramón de la Sagra: *Historia económica, política y estadística de la isla de Cuba*, 1831.

⁵⁰ *Vid.* Leví Marrero Artiles: *Cuba: Economía y sociedad*, t. X, p. 101.

⁵¹ *Vid.* Gloria García: “El auge de la sociedad esclavista en Cuba”, pp. 260-261.

Al medir la distribución *per capita* anual de los principales cultivos de subsistencia por habitante permanente se comprueba que, hacia 1827, Occidente pasó de ser el principal centro productivo del país a transformarse en la región donde su población, en rápido crecimiento, no tenía suficiente con la producción local. Los cereales y hortalizas, que en 1827 representaban 191,19 y 47,58 kilogramos del consumo por habitante permanente, en 1862 se reducen en 104,42 y 9,87 kilogramos, y solo con la producción se aumentan de 2,05 a 3,12 kilogramos, entre ambos censos.

En 1862, la agricultura menor en Occidente se concentra más en el centro del Departamento, con ciertos avances hacia el oeste, zona de Matanzas. La jurisdicción de Güines fue la mayor cosechadora, con distinción expresa en la producción de arroz, patatas, viandas y sobre todo de frijoles, con la que se alcanzan los más altos totales insulares, el 28,3 %, seguido de la jurisdicción de Jaruco con el 8,5 %. Los partidos de Catalina y Melena fueron los más productivos. Güines, como cabecera jurisdiccional, destacó en las cosechas de cebollas y ajos; en términos generales, Occidente ocupó el segundo puesto del país en la producción de maíz.

El Departamento del Centro, de acuerdo con ambos censos, 1827 y 1862, en correspondencia al número de habitantes permanentes, fue el de mayor producción en la agricultura de consumo. En las jurisdicciones de Santa Clara y Sagua la Grande se concentró el mayor número de sitios de labor y en Cienfuegos las estancias. En 1827 la producción de cereales, hortalizas y frijoles alcanzó los 502,07; 53,71 y 4,32 kilogramos por habitante permanente. En 1862 el rendimiento fue de 376,92; 2,11 y 1,57 kilogramos. A pesar de la reducción en el consumo de este último año, en la jurisdicción de Cienfuegos se logró la mayor producción insular de maíz (52,7 %), de arroz (20,1 %) y de viandas (29,8 %), superior a las alcanzadas en la reconocida y fértil jurisdicción de Güines, en Occidente. Asimismo, la jurisdicción de Sagua la Grande alcanzó la mayor producción de plátanos (14,8 %), seguida por Puerto Príncipe (14,1 %), en el mismo Departamento. Sin embargo, como sucedió en las demás regiones del país, al aumentar la población consumidora las producciones de alimentos internos fueron insuficientes, pues no lograron incrementarse con el mismo ritmo que el crecimiento poblacional, por lo que se tuvo que recurrir a las importaciones.

En Oriente, donde la estructura agraria se mantenía sobre bases tradicionales, se descende a la más baja producción de alimentos de la Isla. Entre 1827 y 1862, la distribución de los productos agrícolas por habitante permanente se rezaga de manera notable. En 1827, la producción de cereales, hortalizas y frijoles representa los 107,01; 54,84 y 1,05 kilogramos por habitante; y en 1862 las cosechas solo aportan los 29,44; 1,90 y 1,09 kilogramos, respectivamente. De acuerdo con el primer censo, el Departamento del Centro superaba a Oriente en cultivos como frijoles, garbanzos, cebollas y maíz, y le precedía en la producción

de arroz; siendo solo en el cultivo de ajos la mayor región cosechadora del país. En 1862, la jurisdicción de Bayamo es la principal productora de patatas, el 46,5 % de los totales insulares, y en la cosecha de plátanos alcanzó el 5,2 %, después de Sagua la Grande, Puerto Príncipe y San Antonio de los Baños. En todo el período, los principales sitios de labor se ubicaban en Holguín y Jiguaní y el mayor número de estancias en Bayamo y Santiago de Cuba.

Con todo, una de las limitaciones que tuvo la agricultura menor en Cuba fue la fuerza laboral, que en los sitios de labor y en las estancias no estuvo constituida por mano de obra esclava sino por libertos —en gran proporción— y por inmigrantes canarios y criollos pobres, ocupados principalmente como aparceros y arrendatarios en tierras ajenas. Esta situación conllevó a que fueran insuficientes los trabajadores agrícolas y a que el déficit terminara por convertirse en problema endémico durante todo el siglo XIX.

En las estancias, las explotaciones agrarias eran mixtas, diversificadas; pero con tendencia hacia el cultivo comercial, y en los ingenios y cafetales, por la necesidad de alimentar a las dotaciones de esclavos, una parte de los cultivos menores eran plantados de forma simultánea entre la caña y el café o también en parcelas independientes, como sucedió en Cienfuegos y Güines con el arroz y en las jurisdicciones de Santa Clara y Puerto Príncipe con el cultivo del trigo desde inicios del siglo XIX.

También con los productos salidos de los conucos se alivió, en parte, el déficit alimenticio en determinadas jurisdicciones. Aunque en verdad eran pocos, los cultivos y crías obtenidos por los esclavos no solo garantizaban el autoabastecimiento de sus familias, sino que una parte se destinaba al abasto de la población, lo que por momentos alivió las carencias de los ingenios. A juzgar por los datos que ofrece Moreno Friginals “fue corriente que los dueños de ingenios comprasen a los esclavos los productos de estas mínimas heredades con lo cual hacían un reconocimiento tácito del derecho de propiedad”; transacción frecuente en el ingenio Río Abajo, jurisdicción de Sancti Spiritus, entre los años 1841-1856⁵². No obstante, fue necesario recurrir, durante todo el siglo, a los productos importados.

Otros de los cultivos incluidos dentro de la agricultura menor son los árboles frutales y a ellos se les ha dedicado escaso interés. Aun cuando las frutas han sido de los pocos productos alimenticios que se mantienen como exportables en el siglo XIX. Con relación a este cultivo, al cómputo de las cosechas y al consumo de la población, en los padrones y censos estadísticos aquí seleccionados poco o nada se dice. Solo en el censo de 1862 se estima el rendimiento de los árboles frutales y para entonces ocupan el penúltimo

⁵² Manuel Moreno Friginals: *El ingenio. Complejo económico-social cubano del azúcar*, t. I, p. 202.

lugar del total de la producción agrícola anual, un valor de 711 800 pesos, equivalente al 0,66 %. Los demás datos encontrados se refieren a las importaciones de frutas frescas y en conserva, principalmente por el puerto de La Habana. En la bibliografía consultada pocos autores le dedican un renglón a estas estadísticas, siendo lo más frecuente encontrar, en los relatos de viajeros extranjeros, descripciones de los tipos de frutas que con abundancia consumía la población cubana, y de cómo con ellas las clases más humildes aminoraban las carencias de los otros alimentos básicos.

Le Riverend considera que el cultivo de los árboles frutales no es recogido en las estadísticas del país porque, todavía en el período 1837-1868, “no había adquirido la individualidad económica suficiente entre los ramos importantes de la agricultura cubana”, y “seguía siendo básicamente una ocupación de tipo recolector [...] sin más intervención del labrador que en lo que hace a la siembra de los árboles y a su aprovechamiento durante el año”.

Sin embargo —continúa el razonamiento de este autor— debía estar en víspera de una transformación, pues disponemos de datos que indican que también la expansión del comercio de exportación estaba irrumpiendo en este sector de la agricultura. Según el *Journal of Commerce*, la exportación de frutas a New York, 1855-56, había aumentado súbitamente en un año duplicando el promedio de los quince años anteriores alcanzando ahora un valor de 100,000 pesos. Cuatro años más tarde, la prensa manifestaba que el mayor precio de las frutas frescas, para conservas y para refrescos, corriente en La Habana, se debía a una disminución de la producción simultánea con el aumento de la demanda resultante del crecimiento de la capital. Se constataba de este modo, la incapacidad de esta rama de la agricultura para expandirse a medida que se abría su mercado. En el mismo año 1860 se estaba produciendo un aumento de la exportación de frutas frescas y de frutos en conserva (dulces). Tardaría mucho esta rama de la agricultura en transformarse en una explotación especializada y, como consecuencia de la proximidad del mercado habanero y del puerto de embarque a Estados Unidos, este hecho se producirá a fines del siglo en la región occidental.⁵³

También corresponde al ramo de la agricultura menor la producción apícola y cacaotera. Dos sectores que, si bien intentaron establecerse como comerciales, no alcanzaron el nivel de desarrollo de la caña, el tabaco y el café, y su empleo se destinó fundamentalmente para el consumo interno.

⁵³ Julio Le Riverend Brussone: ob. cit., p. 312.

En este análisis de la apicultura interesa la miel; uno de los pocos productos que libró a la Isla de importaciones y permitió se exportaran algunas que otras cantidades a Estados Unidos y Europa. Durante todo el siglo XIX fue una actividad más de las fincas destinadas a otros cultivos, con predominio en las áreas de árboles frutales. En 1827 se contabilizaron 2 006 colmenares, distribuidos de la siguiente manera: Departamento Occidental 441, central 1 314 y oriental 251. Las jurisdicciones más destacadas fueron Sancti Spiritus (Centro), con 444 colmenares —el 22,1 % del total de la Isla—, y San Antonio Abad (Occidente), con 320 —el 15,9 %—.

En 1862 el número de colmenares se redujo a 415, lo que afectó a todos los departamentos, con el desplazamiento de los principales centros productores. En Occidente fueron 335 los colmenares, en el Centro 68 y en Oriente 12. Para este último año, la mayor cantidad de colmenas se ubicaron en Occidente y la principal jurisdicción fue Pinar del Río, con 206, el 49,7 % del total de la Isla. Sin embargo, en ambos censos no se han podido calcular los valores de la producción de miel de abeja debido al uso de diferentes medidas. En otros cálculos, como en los que ofrece Félix Erenchun en sus *Anales de la isla de Cuba*, es donde se incluye este valor. En 1860, la zona de Puerto Príncipe, que abarca la jurisdicción de Nuevitas, alcanzó el 12,7 % del valor de la producción agropecuaria local, un rendimiento que solo fue superado por el azúcar (52,3 %) y la ganadería (29,3 %), y que convirtieron a la zona en el principal centro productor de miel y cera de Cuba⁵⁴.

El cacao, concebido inicialmente como cultivo comercial, al ser su producción muy limitada y valer de auxilio al consumo interno, fue incluido dentro del sector de la agricultura menor. Desde el siglo XVIII, gozaba de alta demanda en Cuba y en sus inicios las necesidades fueron satisfechas con las importaciones llegadas de Venezuela, Trinidad y de otras islas del Caribe. El gusto por el chocolate, considerado en Cuba más como alimento que como estimulante, y de uso generalizado entre los residentes españoles, propició la plantación de cacao en determinadas jurisdicciones. En pocos censos del período (1800-1868) aparecen datos de este tipo de finca y no siempre en ellos se refleja el total de las plantaciones existentes: en 1827 y 1846, la distribución es por jurisdicciones y regiones, y en 1862 se obvia este tipo de información y solo se da el valor de la producción anual.

En 1827, existieron 60 cacahuales en Cuba; el Departamento con mayores fincas fue el del Centro con 54 cacahuales, el 90 % del total de la Isla, y la jurisdicción de más cosecha Remedios (503 750 libras)⁵⁵. En 1846 el número de fincas aumentó a 69; el Departamento del Centro mantuvo su

⁵⁴ Vid. Félix Erenchun: *Anales de la isla de Cuba*, pp. 188-189.

⁵⁵ Cuba, Comisión de Estadística: *Cuadro estadístico de la Siempre Fiel Isla de Cuba correspondiente al año 1827...*

predominio, el 78,2 % de los cacahuales del país, y dentro de este la jurisdicción de Santa Clara, con 39 fincas, para el 56,5 % del total⁵⁶. En 1862 la producción anual de cacao fue de 136 500 pesos, el 0,01 % de la producción agrícola anual, muy por debajo de los restantes productos de la agricultura menor. Según este último censo, la producción mayor se concentró en el Departamento Oriental⁵⁷. En 1827, de una producción anual por habitante permanente de 0,01 kilogramo —la segunda de la Isla—, pasó, en 1862, a 1,90; mientras en el Departamento del Centro se redujo a 0,02 y en Occidente desapareció este tipo de plantación.

En Cuba el sector pecuario abarca el ganado vacuno, equino, porcino, ovino y caprino; pero, como alimento, las carnes más consumidas han sido las de res, en primer lugar, y la de cerdo en segundo, pues la producción ovina y caprina fue bastante escasa y la equina, útil como medio de transporte y carga, solo se consumió en momentos de extrema necesidad.

A partir de la segunda mitad del siglo XVIII, la expansión agrícola —en particular azucarera— se produjo a expensas de las áreas de la ganadería extensiva. Dicha expansión fue una de las causantes de que los rendimientos económicos del sistema de producción ganadero fueran escasos; más aún, en los momentos de mayor aumento de población en Cuba. Situación que en todo el siglo XIX no mejora y la salida se encuentra en las importaciones.

Durante el período 1800-1868, en los Departamentos Central y Oriental se dividieron muchas haciendas comuneras y en el Occidental hubo un visible cambio cuantitativo al también redistribuirse los tipos de fincas ganaderas, que mientras perdían en la magnitud de sus áreas, aumentaban en número. Los extensos hatos⁵⁸ y corrales eran distribuidos total o parcialmente en fincas destinadas a cultivos y en sitios de crianzas. De 1 849 fincas ganaderas existentes en 1778, se aumenta a 10 428 en 1827 y se cuenta con 7 980 en 1862. En 1827 eran 1 140 las haciendas, 6 190 los sitios de cría y 3 098 los potreros. El Departamento del Centro fue el de mayor riqueza ganadera con 5 657 fincas, el 54,2 % del total de la Isla, y una distribución porcentual del 42,8 % de las haciendas, el

⁵⁶ Vid. *Cuadro estadístico... correspondiente al año 1846*, 1847.

⁵⁷ Jerónimo de Lara: ob. cit.

⁵⁸ Hato: hacienda principal de una superficie circular de dos leguas de radio. Tanto los hatos como los corrales eran haciendas destinadas a la cría de toda especie de ganado que se alimentaba en sus llanuras y bosques, multiplicándose naturalmente sin más esmero que el de un corto número de hombres que lo recorrían. La primera casa que se fabricó en cada una de estas haciendas se llamó *bramadero*, *fundo* o sitio principal de ellas; mas en muchas, vendieron, cedieron o arrendaron después algunas partes de terrenos en que establecieron también sus habitaciones los nuevos propietarios, herederos o arrendatarios. Estas partes constituidas cada una de ellas en una finca, se indicaron con el nombre de hacienda o sitio de criar, incluyendo también bajo esta denominación los sitios principales. Todas, o la mayoría, tenían sus pequeños espacios cercados que llamaban *conucos*, en donde se cultivaban las viandas para el consumo de sus habitantes. En los principios de las concesiones de estas tierras, en el hato solo criaba ganado vacuno, caballar y mular, así como cerdo. Desde finales del siglo XVIII se demolieron muchos de los hatos y corrales y sus terrenos se redujeron a la agricultura mayor: la caña de azúcar.

56,4 % de los sitios de cría y el 53,9 % de los potreros. En 1862 solo eran 2 185 haciendas y sitios y 5 795 potreros. Durante treinta y cinco años el Departamento del Centro mantiene su hegemonía y en la región de Las Villas se concentra el 22,3 % de las haciendas y sitios, así como el 38,8 % de los potreros insulares.

Sin embargo, en el periodo 1800-1868 lo más notable fue el cambio cualitativo efectuado, que interesa más para este estudio que el uso que se le da a la tierra en función de la ganadería. En la tabla 2 se recogen las cabezas de ganado vacuno y porcino existentes en Cuba en los años 1827 y 1862, lo que nos permite abundar más en este aspecto.

Tabla 2. Distribución por Departamentos de las cabezas de ganado vacuno y porcino

Departamentos	Millares de cabezas			
	Censo 1827		Censo 1862	
	Vacuno	Porcino	Vacuno	Porcino
Occidente	400,0	518,7	416,8	280,7
Centro	605,1	299,0	608,1	314,8
Oriente	195,0	76,1	215,9	113,1
Totales	1 200,1	893,8	1 240,8	708,6

Fuentes: *Censo 1827. Cuadro estadístico de la Siempre Fiel isla de Cuba correspondiente al año 1827, 1829*; Jerónimo de Lara: ob. cit., 1864.

Con las anteriores estadísticas, si se comparan las cabezas de ganado vacuno con el número total de habitantes se verá cómo en los primeros 68 años del siglo XIX es muy alto el volumen de este ramo de la ganadería⁵⁹; sin embargo, ha de observarse también que estas cifras recogen a los millares de bueyes criados para las tareas de los ingenios y otras labores del campo, que en 1827 representan el 4,8 % del total de la ganadería vacuna y en 1862 el 5,3 %, además de no existir una equitativa repartición de las cabezas de ganado por habitantes y por regiones.

En 1827, cuando Cuba cuenta con una población general de 704 487 habitantes, las cifras del ganado vacuno suman 1 200 100 cabezas y la de porcino

⁵⁹ Comparado con cifras de España (año 1859), Cuba tiene en 1862 una mayor proporción de cabezas de ganado vacuno, porcino y equino por habitantes permanentes. Leví Marrero se apoya en cifras que aportan A. Cabo Alonso (1960), Jaime Vicens Vives (1967) y las *Noticias Estadísticas de Cuba de 1862*, para realizar tales comparaciones. Según este autor, en Cuba la proporción de cabezas de ganado vacuno por habitante era de 0,91, la de porcino de 0,53 y la caballar de 0,21; minetras, que en España la de vacuno de 0,12, la de porcino 0,10 y la caballar de 0,02. Vid. Ángel Cabo Alonso: *La ganadería española. Evolución y tendencias actuales*, 1960; Jaime Vicens Vives: *Aproximación a la Historia de España*, apud Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. X, p. 118.

rebasan las 893 800 cabezas. En Occidente, el Departamento más poblado de la Isla, con 408 537 habitantes (el 58 % del total general), existían 400 000 cabezas de ganado vacuno y 518 700 cabezas de ganado porcino; La Habana es la jurisdicción con más bueyes, el 39,2 %. En el Departamento del Centro, mayor en fincas y número de cabezas, el ganado vacuno representa el 50,4 % de la riqueza ganadera insular y el ganado porcino el 33,4 %. Puerto Príncipe es la principal jurisdicción, con predominio del 26,1 % en crianzas de toros, vacas y añojos. Por su parte, Oriente, con una población de 131 453 habitantes, solo aporta el 16,2 % y el 8,5 % de la riqueza ganadera vacuna y porcina del país. En Bayamo, el tercer centro productor de Cuba, se cría el 11,6 % de los toros, vacas y añojos y el 1,4 % de los bueyes.

Hacia 1862 la riqueza ganadera sufre pocas variaciones, los totales generales suman 1 240 800 cabezas de vacuno y 708 800 cabezas de porcino. En el Departamento Occidental, con 745 289 habitantes (el 55 % insular), las cabezas de vacuno suman 416 800 y la de porcino 280 700. La jurisdicción de San Cristóbal, con el 8,1 % de los toros, vacas y añojos, ocupa el tercer lugar productivo de la Isla. Colón, Matanzas y Cárdenas son las jurisdicciones con menos ganadería de todo el país destinada al consumo. Matanzas es la jurisdicción de más bueyes con el 10,7 %. En la región habanera apenas se registran 146 100 cabezas de ganado vacuno y 100 400 de ganado porcino. El Departamento del Centro, con Puerto Príncipe en primera línea, el 18,1 % del ganado para el consumo, y Cienfuegos en segundo puesto, con el 10,5 % alcanza los más altos índices de productividad ganadera de toda Cuba: el 49 % del ganado vacuno y el 44,4 % del ganado porcino. En Oriente el número de cabezas de vacuno y porcino se mantiene en el último lugar del país siendo mayor cuando se compara con las regiones de Vuelta Abajo, La Habana y Matanzas. De hecho, es significativa la proporción de toros, vacas y añojos en Bayamo y en Holguín, el 5 % y el 4,7 % respectivamente.

Al avanzar los años, desde Vuelta Abajo hasta Las Villas gana espacio la cría intensiva del ganado vacuno. En Puerto Príncipe se concentra la cuarta parte del pasto de toros, vacas y añojos de toda la Isla. Sancti Spiritus y Bayamo pierden volumen en la segunda mitad del ochocientos; en tanto que, en las nuevas áreas de potreros, creadas por la demanda de las zonas urbanas, aumenta la importancia de Cienfuegos, en el Centro, y San Cristóbal en Occidente. La leche y el queso comerciales eran obtenidos del ganado de potreros próximos a los mercados urbanos.

El ganado porcino, de raza criolla fundamentalmente, fue degenerando en calidad y cantidad. Su cría siguió estando en los corrales, entidad agraria creada expresamente desde el siglo XVI para garantizar a los cerdos un hábitat de montes. En 1827 su principal producción se concentra en Occidente, mayoritariamente en Vuelta Abajo, y en 1862 en el Centro con Cienfuegos en primer lugar,

el 14,1 %, y Puerto Príncipe en segundo, el 10,1 %. El Departamento Oriental, si bien es la región donde menos cerdos se crían de toda la Isla, con menos del 4 % de la producción, en 1862 logra alcanzar el 16 % de la ganadería porcina, un por ciento inferior a la región de Las Villas y superior a Vuelta Abajo.

Respecto al ganado ovino y caprino, el censo de 1827 recoge la cifra conjunta de 46 000 cabezas y el de 1862 tiene un aumento de 78 900, el 171,5 %. En 1862 la proporción de cabezas de oveja y cabra por habitante fue de 0,04 y 0,02, respectivamente⁶⁰. Por evidentes razones climáticas, en Cuba no se desarrolla el ganado ovino en gran extensión. A pesar de los intentos por establecer la producción de lana, lo más que se logra es la utilidad de su carne. Igual sucedió con el ganado cabrío, incluso cuando fue la cría por excelencia de la población rural de origen canario. Para entonces se decía que la cabra isleña era la vaca de los campesinos pobres, al ser el consumo de leche y carne que más podían permitirse.

En 1862, seis años antes del inicio de la insurrección cubana, el valor total del ganado, con inclusión del caballo y mular, era de 34 millones de pesos y su producto anual sería equivalente a un 15,5 %. Después de Las Villas en el Centro, con el 29,6 % del valor total del ganado, seguía Oriente (16,5 %), La Habana (15,4 %), Puerto Príncipe (14,8 %), Vuelta Abajo (13,2 %) y Matanzas (10,5 %).

A pesar de todo, en ningún momento el ganado vacuno y el porcino existente en la isla de Cuba —y mucho menos el ovino y el caprino— llegan a satisfacer las crecientes demandas de la población que aumentan con las dotaciones de los ingenios y cafetales. Hay una insuficiencia general de la ganadería cubana para alimentar de forma adecuada y con precios razonables a la población. Esto se revela en el volumen de las importaciones, principalmente de tasajo, producto del que se habla más adelante.

Respecto a la industria pecuaria interesa tener en cuenta las regularizaciones que tuvo el precio de la carne. Un elemento que es válido para el análisis de los abastos alimenticios salidos de la producción interna. Si bien los cambios estructurales introducidos en la ganadería incidieron en la supresión de la *rueda de la pesa*⁶¹, el sector no se libró de la intervención pública en el mercado de la carne. Durante todo el período 1800-1868 prosiguieron las reformas. Le Riverend anota: “La antigua tasa de precio, fijada dentro de la regulación de la pesa, fue desapareciendo y siendo sustituida por regulaciones que tendían, desde luego, a mantener un régimen de precios determinados, aunque reflejando con más fidelidad el estado del mercado”⁶².

⁶⁰ *Ibidem*.

⁶¹ Viejo régimen de abasto de corte medieval, institucionalizado por las Ordenes de Cáceres de 1574, y que consistía en la garantía de suministro a la población, y posturas o tasas para la venta.

⁶² Julio Le Riverend Brussone: ob. cit., p. 374.

Por otro lado, de la industria pesquera es entre las esferas productivas de la que menos información se tiene. En los censos que se analizan no se incluyen estadísticas de la pesca y en la bibliografía muy poco se dice al respecto. Cuando hay información generalmente es del comportamiento del abasto en las grandes ciudades y se obvia la práctica de esta actividad en el resto del país. En los relatos de extranjeros que visitan Cuba se hace notar el consumo de pescado en la población que habita las áreas urbanas. De todos modos, se sabe que en todo el período estaban mal abastecidas las principales ciudades, que los restantes pueblos costeros carecen de una industria organizada y que al interior nada más llega el pescado seco y salado. Este último consumo aumenta a la par del crecimiento de la población y por la disminución en el abastecimiento de la carne de res.

En las primeras tres décadas del siglo XIX la industria cubana del pescado entra en una etapa crítica. Los pescadores de entonces eran principalmente costeros o de orillas, con producciones muy limitadas, pues se carecía de medios y buenas vías de transporte. En la región occidental, donde era más visible la industria del pescado, los bancos y zonas pesqueras estaban relativamente alejadas de la capital y era dificultoso transportar y conservar el producto fresco, por lo que casi siempre se recurría al mínimo pero seguro suministro de los pescadores locales.

Alrededor del período 1837-1840, durante el gobierno de Miguel Tacón y Rosique (1834-1838), sobre todo en La Habana, hubo transformación en la industria del pescado. En estos años Francisco Marty y Torrens, que ostentaba el grado de teniente de fragata, obtuvo licencia para abastecer de pescado a la capital; un privilegio que se concedió al mismo tiempo que la Sociedad Económica de Amigos del País comenzaba a darle importancia al pescado como alimento básico de los esclavos. Marty propuso para el establecimiento de la industria establecer grandes “trenes de pesca y de salazones”, los primeros en la Sonda de Campeche y los segundos en La Habana, que no eran más que equipos de pesca. A cambio de lo que pedía, la Junta de Fomento le garantizaba: libertad de derechos para los viveros y otras embarcaciones; permiso para emplear marinos matriculados o no matriculados, con el derecho de ser los únicos empleados en la pesca; y libertad de derechos para todo el pescado seco y de concha introducidos por la compañía. De lo anterior, solo no se le admitió a Marty el subsidio de un real en cada quintal de pescado salado, seco o vivo introducido por concepto de “remuneración de las gruesas sumas que pueda ocasionar al postulante la ejecución de dicho pensamiento”.⁶³

Hay constancia de que en la década del 40 del siglo XIX La Habana contaba con una numerosa y bien organizada flota pesquera integrada por distintos trenes, cuyas *goletas-viveros* llegaban hacia 1850 hasta las proximidades de

⁶³ Miguel de Escalada y Gil: *Abasto de pescaderías*, t. II, 1850; *apud* Julio Le Riverend Brussonne: ob. cit., p. 375.

Yucatán y Campeche, y que aportaban un gran volumen de pescado y marisco a la capital cubana. Asimismo, cabe la posibilidad de que desde esta época date la organización de la pesca de altura en Cuba, que estuvo muy vinculada con la influyente y controvertida participación de Francisco Marty y Torrens en el tráfico de indios mayas a la mayor de las Antillas. Hecho que no ha quedado olvidado en la historia escrita de México y Cuba⁶⁴.

Las importaciones de carne, pescado, legumbres y cereales

Desde los años finales del siglo XVIII, tras el auge azucarero y cafetalero, la isla de Cuba pasa de ser un país exportador de alimentos a depender en una alta proporción de víveres y *caldos* (vinos y licores) importados. Esto, en palabras de Leví Marrero:

[...] no por incapacidad para producirlos, sino por verse en ventaja, en términos de intercambio, para adquirirlos en el exterior, al obtener altos precios por el azúcar y el café producidos por una población esclava en rápida expansión. Dedicar los esclavos, cada año más costosos, a producir abastecimientos, resultaba antieconómico cuando era posible importar una parte sustancial de los alimentos, a bajo precio, de Norte y Sudamérica.⁶⁵

Más arriba se vio que, aunque la producción interna de alimentos fue siempre prolífica y la agricultura menor llegó a sumar valores totales impresionantes, el suministro se hizo limitado, principalmente por el rápido crecimiento de la población y también por otras múltiples causas, entre las que destaca la dificultad que presentaba el transporte, otro de los aspectos que se analizarán en este capítulo.

La plantación es también la causante de las importaciones sistemáticas de alimentos para el sostenimiento de las dotaciones de esclavos. Esto termina por ahogar al mercado interno de productos agrícolas para el consumo de la población, hasta el punto de que los alimentos importados llegan a prevalecer en la dieta diaria del cubano.

Alejandro de Humboldt, que percibió esta realidad, comenta en su *Ensayo político sobre la isla de Cuba* cómo, en terrenos fértiles, con un clima afortunado y las mejores condiciones para el mantenimiento del hombre, “la población carecía de subsistencia si no fuera por la actividad y la libertad del comercio exterior”.⁶⁶

⁶⁴ Vid. Javier Rodríguez Piña: *Guerra de castas. La venta de indios mayas a Cuba, 1848-1861*, pp. 125-127.

⁶⁵ Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. XII, p. 151.

⁶⁶ Alejandro de Humboldt: *Ensayo político sobre la isla de Cuba*, p. 234.

Excepto las viandas —más los plátanos—, las hortalizas y las verduras, los demás frutos que se consumían en la isla de Cuba, por lo general, eran importados y existían productos como los frijoles, el maíz, el arroz, la carne de res, la manteca de cerdo y el pescado salado que, aunque se obtenían de la producción interna, las cantidades eran inferiores a las que se adquieren de otros países. La harina de trigo, el aceite y el vino siempre han sido de importación y, por citar solo un ejemplo, tuvo que pasar mucho tiempo para que el gusto por el aguardiente y el ron cubano se impusiera al aguardiente canario y al ron jamaicano.

Los alimentos y los tejidos han sido dos de los grupos más distinguidos de las importaciones cubanas; sin embargo, tal vez constituyan en todo el período 1800-1868 no menos del 50 % del valor importado. Por cálculos de Ramón de la Sagra, a mediados de siglo XIX, sumaban, en valor, anualmente, 79 pesos (dólares) *per capita*⁶⁷ y tan solo con los víveres, incluyendo vinos y licores, en los años 1827-1846 en Cuba se registra el 41,6 % del valor de los artículos importados⁶⁸; seguido de las manufacturas, que comprendían en especial los tejidos, con el 28 %.

En los primeros treinta y siete años del siglo XIX España ocupó el primer lugar en la exportación de alimentos y tejidos a Cuba, con el 25 o 30 % del total de las importaciones y Estados Unidos y Gran Bretaña, cada uno por sí solo, alcanzaron alrededor del 20 %. Respecto a los alimentos, España fue destacada en los envíos de arroz, aceite, vino y harina; mientras Estados Unidos lo era con la carne de vaca, la manteca de cerdo y la mantequilla, además de comercializar con otros productos como jamón, tocino, harina, bacalao y arroz. Ya en la década del sesenta este país superó a España en su comercio de alimentos hacia Cuba. Además de introducir nuevos víveres, mantuvo la primacía con la carne que se destinaba a las dotaciones de esclavos y al pueblo en general. España, por su parte, se circunscribía a lo aportaba antes, además de reexportar a Cuba las harinas norteamericanas. Gran Bretaña poco aportó al mantenimiento alimentario

⁶⁷ *Apud* Richard Robert Madden: *The Island of Cuba. Its Resources, Progress and Prospects*, p. 62.

⁶⁸ Los víveres eran agrupados por secciones, las más importantes: *granos*: harina de trigo, apiste, anís, arroz, avena, cacao, cebada, frijoles, garbanzos, habas, harina de centeno, lentejas, maíz, semillas de hortalizas y trigo; *carnes*: tasajo, tocino, tocineta; carnes ahumadas, en conserva, de puerco salada; chorizos, salchichones y otros embuchados; jamón; *especiaria*: azafrán, canela, clavos, comino, laurel, orégano, pimentón, pimientos secos y pimienta; *frutas*: aceitunas, almendras, avellanas, castañas, ciruelas, dátiles, frutas en almíbar y en aguardiente, higos, manzanas, melones, nueces, orejones, pacanas, pasas, peras y uvas; *pescas*: bacalao, anchoas, arenques, atún, caballa, escabeche, huevas, ostiones, pescado salado y seco, pez-palo, salmón, sardinias en aceite y saladas; *otros*: manteca de cerdo, mantequilla, queso, ajos, alcaparras, cebollas, chocolates, dulces, encurtidos, fideos, galletas, gofio, papas, sal, té; *caldos*: aceite de comer, aguardiente de Islas (Canarias), anisete, cerveza, coñac (brandy y ron), ginebra, licores, sidra, vinagre, vinos: blanco de Canarias, de Jerez, de Málaga, Malvasía, de Madera, moscatel, champaña, del Rhin, seco, generoso y tinto; *vid. Balanza general de comercio de la isla de Cuba (1827-1860)*, *apud* Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. XII, p. 155.

de la población cubana; su principal contribución respecto al comercio exterior estuvo en los tejidos finos, manufacturas metálicas y maquinarias.

Principalmente fueron cuatro los productos básicos en la dieta popular cubana que alcanzaron gran volumen de importación: el tasajo, el bacalao, el arroz y los frijoles; preferencia que no ha variado hasta nuestros días. La tabla 3 recoge la evolución de las importaciones de víveres en los años 1827-1846 y 1851-1852, lo que nos permite su evaluación por prioridades de consumo.

Tabla 3. Composición por valor de las importaciones, en los años 1827-1846 y 1851-1852

Productos	1827-1846 (%)	1851-1852 (%)
Granos	16,22	16,47
Vinos y licores	8,78	9,53
Carnes	6,72	6,25
Pescado	1,87	2,10
Espicias	0,41	0,29
Otros víveres	6,75	6,22
Totales	41,66	41,81

Fuente: *Balanza general de comercio de la isla de Cuba (1827-1860)*, apud Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. XII, p. 156.

Como se observa, aún sin ser equitativo el número de los años que se muestran en la anterior estadística, entre los productos seleccionados muy poco varió la composición por valor de las importaciones. En ambos casos, las cifras son más o menos estables, con cierto aumento en los años 1851-1852. Asimismo, de todos los alimentos, el conjunto de los granos es el que más destaca, seguido de los vinos y licores y de las carnes. En ambos cálculos, las especias ocupan las entradas más bajas; agrupándose en “otros víveres” los demás productos que presentan valores inferiores a este último. Ahora se pasa al análisis de las importaciones más influyentes en la alimentación de la población cubana.

En el período 1800-1868, el sector de la ganadería cubana, reconocido en San Cristóbal (Occidente), Puerto Príncipe y Cienfuegos (Centro) y Bayamo y Holguín (Oriente) transita por una de sus más profundas crisis. Sobre todo en Occidente, donde la multiplicación de ingenios y cafetales convierte a grandes áreas de crianza de ganado en tierras de cultivo, notándose pronto la falta de carne de vacuno y sus derivados. Esto, justo en la etapa que aumenta la trata africana y se genera una fuerte explosión demográfica. Aquí creo válido profundizar en cómo esta crisis de la ganadería cubana incide en el aumento de las importaciones, con mayor severidad en el suministro de carne salada, manteca de cerdo y derivados lácteos; lo que en adelante nos permitirá comprender mejor

la incidencia que tuvo el desarrollo económico plantacionista en las transformaciones de los gustos alimenticios del cubano.

Ante el estado precario de la industria ganadera cubana —reducción de potreros y cabezas—, los altos precios que llega a tener la carne de res del país y, sobre todo, el vertiginoso aumento de la población, las importaciones de carne preparada, en su gran mayoría de tasajo, alcanza en estos años índices sorprendentes que no pueden ser obviados en cualquier estudio social o económico que incluya al sector de la alimentación.

A lo largo del siglo XIX, existieron viajeros a quienes sorprendía que en zonas eminentemente ganaderas fuera frecuente el consumo de carne de res importada y que en todo el país el precio de la carne salada de la producción interna fuese siempre más elevado que la extranjera. En los años que se estudian llegan a importarse grandes cantidades de carne, grasa animal y derivados lácteos, en particular carne de res salada, manteca de cerdo y quesos.

Desde finales del siglo XVIII, los principales cargamentos de carne de res salada —*tasajo* o *charque*— llegan desde Buenos Aires, Montevideo y Caracas. Los puertos del Río de la Plata eran los mayores abastecedores de tasajo a Cuba. La calidad de la carne de esta región estaba considerada superior a la de los demás países abastecedores y el precio de venta del quintal de tasajo de Buenos Aires —salvando el precio de Montevideo, de 2 pesos fuertes el quintal, igual a 2 centavos la libra⁶⁹— mediaba los 75 centavos de peso fuerte o dólar. Entre 1792 y 1796 La Habana fue el mayor puerto importador de carne argentina con el 96,4 % del tasajo de Río de la Plata, una media de casi 655 000 libras; mientras la Península recibió de igual país solo un 0,15 de millón de libras en esos cuatro años⁷⁰.

Según Leví Marrero, la inversión de Cuba en carnes extranjeras representó un 6,72 % del valor de lo importado en el período 1827-1846, y en diecinueve años la media anual que más destacó fue la de 1837 a 1841 con un valor de 1 785 000 pesos⁷¹. De 1856 a 1859 las importaciones medias anuales de tasajo por los puertos habilitados para el comercio ascendieron a 17 129 toneladas, superior a la carne de vaca y a la de cerdo: 470 y 339 arrobas⁷². Con la importación de tasajo se logra en 1859 la cantidad considerable de 13 kilogramos *per capita*, y si se le añade la importación de carne de vaca y de puerco esta llega a un *per capita* de 25 kilogramos.

⁶⁹ *Hunt's Merchant's Magazine and Commercial Review*, 1843, p. 90; *apud* Leví Marrero Artiles: ob. cit., t. XII, p. 167.

⁷⁰ *Id.* Horacio Gilberti: *Historia económica de la ganadería argentina*, pp. 55-56 y 89-91.

⁷¹ Leví Marrero Artiles: ob. cit., t. XII, p. 167.

⁷² Jacobo de Pezuela y Lobo: *Historia de la isla Cuba*, t. II, p. 36; Instituto de Historia de Cuba, ob. cit., p. 494.

Las siguientes cifras (tabla 4) incluidas en el *Hunt's Merchant's Magazine and Commercial Review* de 1850 confirman los altos volúmenes de carnes, grasa animal y derivados lácteos importados por Cuba en el 1848; un cuadro que Leví Marrero completa con la comparación de la distribución *per capita* de la población según censo de 1846.

Tabla 4. Importaciones de carnes, grasas animales y derivados lácteos en 1848 y la correspondiente distribución por habitantes permanentes de Cuba según censo de 1846

Productos importados	Libras (1 000)	<i>Per capita</i> importado Censo de 1846 (Libras)
Tasajo	31 768	35,3
Carne en barriles	819	0,9
Cerdo salado	1 772	2,0
Manteca de cerdo	9 343	10,4
Mantequilla	694	0,8
Queso	1 667	1,9

Fuente: *Hunt's Merchant's Magazine and Commercial Review*, 1850, XXII, p. 431; Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. XII, p. 168.

En el siglo XIX, el déficit de la producción local de manteca de cerdo provoca un aumento de las importaciones. Desde 1820 fueron los Estados Unidos el principal mercado exportador de manteca de cerdo a la isla. En la década de 1855-1864 se recibió de Norteamérica una media anual de casi 11 000 000 de libras de este artículo; superior a las 455 000 botijuelas de aceite de oliva que entraron por el puerto de La Habana en igual período, información que brinda el *Hunt's Merchant's Magazine and Commercial Review* de 1865⁷³.

Asimismo, aunque el queso blanco se producía en todo el país, eran importados quesos europeos y norteamericanos de alta calidad para el consumo preferente de la clase alta y de las capas medias de las principales ciudades. En la tabla anterior es visible el significativo volumen de queso que entra en Cuba en 1848, siendo el mayor renglón de importación de los derivados lácteos y superior al de la carne en barriles y casi igual al del cerdo salado.

Otras de las importaciones más importantes fue la del bacalao, seco y salado. En los años 1826-1830 se registran la entrada de 7 000 000 de libras de este

⁷³ *Hunt's Merchant's Magazine and Commercial Review*, p. 400, *apud* Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. XII, p. 165.

alimento, con un *per capita* anual de 10 libras aproximadamente. Esto, de 1856 a 1859, se eleva a 18 000 000 de libras anuales, para un *per capita* de 13,3 libras.

De Canadá se recibió en el período 1855-1864 el 47,6 % del total de bacalao consumido en Cuba, seguido de Europa con el 32,8 %⁷⁴ y Estados Unidos el 19,6 %. Por el puerto de La Habana entró el mayor volumen de bacalao seco y salado del país y en los mismos registros aparecen cantidades considerables de pescado ahumado y en salmuera de distintas procedencias, fundamentalmente de España y Estados Unidos, entre los que destacan los tipos de arenques y escabeches hechos de sardinas, anchoas, atún y salmón.

De las legumbres secas las que más se importaron fueron los frijoles, seguidos de los garbanzos y las lentejas. En su mayoría procedían de España, con poca aportación de otros países exportadores. Más adelante se verá cómo los distintos tipos de frijoles formaron parte importante de la dieta básica de la población cubana, en particular de los más humildes y campesinos.

El principal cereal importado fue el arroz y luego el maíz, el trigo y la avena. Durante el período 1800-1868 ni el tasajo ni el bacalao superaron la importación de arroz. Apoyándome en las cifras aportadas por las *Balanzas general de comercio de la isla de Cuba*, citadas por Leví Marrero Artiles⁷⁵, se habla de una media anual de 6 571 toneladas métricas en el período 1826-1830 y de 18 507 en el de 1856-1859. Introducción que se mantuvo en crecimiento y que en iguales períodos no fue tan variable como la de la carne de vaca y de puerco.

Desde finales del siglo XVIII el arroz que se consume en Cuba llega principalmente de South Carolina y Georgia, Estados Unidos, en las primeras décadas del siglo XIX de Valencia y de Asia, reexportado de España. A partir de los años cincuenta el continente asiático ocupa el primer puesto con exportaciones desde Manila, Filipinas, seguido de Norteamérica y España. En 1858 los precios de la arroba de arroz en La Habana, por tipos, eran de Estados Unidos, 12 reales; de Valencia, 9,5 reales y de Joló (Filipinas), 8 reales. Hasta que por la guerra de secesión se interrumpió la exportación de arroz de Estados Unidos a Cuba y se notó una considerable disminución. En la década de 1855 a 1864 entran por el puerto de La Habana 31 554 100 libras de arroz, el 58,4 % de Asia, el 23 % de España y el 18,6 de los Estados Unidos⁷⁶.

Por otra parte, las compras de harina de trigo alcanzan en Cuba una significación especial, tanto por su volumen y precio como por el interés metropolitano en proteger la harina procedente de España. Esto origina una guerra

⁷⁴ Destaca el bacalao de Noruega que los comerciantes españoles —en especial vizcaínos y catalanes— comercializaron en 1840, bajo bandera de España, aprovechando la baja del precio.

⁷⁵ *Balanzas general de comercio de la isla de Cuba (1827-1860)*, apud Leví Marrero Artiles: ob. cit., t. XII, pp. 164-165.

⁷⁶ Leví Marrero Artiles: ob. cit., t. XII, p. 164 y 235, nota 438 bis.

arancelaria con Estados Unidos que afectó al comercio entre Cuba y Norteamérica, para entonces entre los mejores mercados exportadores de la Isla.

El régimen arancelario de la harina de trigo sufre en el período 1800-1868 diversas modificaciones que se acentúan a partir de 1837. Julio Le Riverend al analizar la economía colonial cubana expresa:

Este artículo constituyó durante todo el siglo pasado [XIX] el más fraudulento y escandaloso ejemplo de la protección que los intereses políticos metropolitanos mantenían a favor de los productos españoles. Por exigencia de orden interno de la Península fue estableciéndose un arancel diferencial muy fuerte a favor de la harina nacional. Sin embargo, como España no podía producir lo suficiente para abastecer a Cuba, ni por otra parte, tenía organizadas sus comunicaciones debidamente, el amparo de esos derechos diferenciales que daban un monopolio al comercio santanderino en Cuba se importaban harinas norteamericanas que antes habían sido transbordadas en puertos españoles. Las harinas extranjeras en cualquier bandera pagaban 8 pesos por barril más el 2 % sobre su avalúo, mientras el producto “nacional” pagaba solo 2 pesos por barril.⁷⁷

Es la realidad que enfrentó Cuba con las importaciones de harinas de trigo, impedimento que restringía las entradas extranjeras y favorecía el monopolio harinero español, con centro en Santander. De 1800 a 1866 se importó una media anual de 188 100 barriles de harina de trigo por las aduanas cubanas, cifra que en los años 1800-1816 y 1864-1866 solo incluye las entradas efectuadas por el puerto de La Habana.

A juzgar por la *Balanza general de comercio* (1827-1866) el monopolio santanderino se hizo con más del 63 % de la harina de trigo entrada en la isla de Cuba, de la que gran cantidad era norteamericana reexportada. Sin embargo, tanto la harina de trigo entrada de España como la que procedía de Estados Unidos presentaban unos precios elevados, al alcance de muy pocos. En el *Diario de La Habana* del 13 de diciembre de 1837 se dice que el precio de venta en la bolsa habanera de las harinas norteamericanas era de 17 pesos el barril, en tanto que la de Santander era vendida a 11 pesos. Sorprendentemente, la harina de trigo rendía al Fisco un 14,3 % del total de las llamadas rentas marítimas, en cambio el azúcar, el mayor producto agrícola de la Isla, producía el 4,1 %.

La problemática del comercio de las harinas fue uno de los temas económicos esenciales en la década de 1840. Los precios de los aranceles fueron elevados aún más; se redujeron casi a cero las importaciones licitas de Estados Unidos y el contrabando creció de forma desorbitada. En 1846 se redujo a 6 095 barriles

⁷⁷ Julio Le Riverend Brussone: ob. cit., p. 388.

las importaciones de harinas procedentes de Norteamérica para un año después prácticamente desaparecer. A partir de 1848 el pago en los puertos cubanos del barril de harina española subió a 40 reales el arancel, mientras el de la harina extranjera se disparó a 200 reales, una diferencia cinco veces mayor, cantidad más que relevante.

El conflicto harinero que afectó tanto a Cuba como a Puerto Rico fue centro de discusión en la Junta de Información convocada por Real Decreto del 25 de noviembre de 1865. En 1867, los delegados antillanos, utilizando razones económicas, denunciaron y repudiaron de manera unánime tan absurdo monopolio; sin encontrar, en esta y en las demás propuestas, con las que se pretendía cambiar la política económica metropolitana hacia sus dependencias ultramarinas, aspiraciones lógicas de reformas. Así, al mediar la década del 60 del siglo XIX crece el descontento en la sociedad y aumentan las agitaciones políticas. Situación que se exaspera al fracasar las propuestas de los delegados reformistas a la Junta de Información y, sobre todo, cuando se comprueba que por esa vía no se resuelven los problemas del país, dependiente de una España políticamente cambiante.

Por último, en la tabla 5, copiada de la obra *Historia de Cuba: la colonia, evolución socioeconómica y formación nacional*, y con correcciones que hago en algunas de las sumas, se puede apreciar el comportamiento de los principales alimentos importados de 1826 a 1859. Asimismo, siento no disponer de más información para completar el cuadro en el período 1800-1868.

Tabla 5. Cuba, importaciones de productos seleccionados. Período 1825-1859

Años	Arroz (Tm)	Bacalao (Tm)	Tasajo (Tm)	Carne de puerco ^(a)	Carne de vaca ^(b)
1826	5 672	2 462	5 950	12 765	12 554
1827	6 794	3 623	3 722	18 156,50	38 038,50
1828	7 026	3 576	4 241	9 151	21 871,75
1829	6 689	3 722	6 172	11 236,50	16 411,25
1830	6 673	2 943	9 316	7 046	9 226
Media anual	6 571	3 265	5 880	11 671	19 620,30
1831	6 739	4 009	7 429	8 789,50	14 416,25
1832	6 902	4 049	5 636	7 191,75	11 365
1833	8 146	3 595	9 299	4 640	12 244,75
1834	6 448	3 135	10 226	6 811	8 375,50
1835	6 779	3 177	9 208	4 161,50	8 304,50
Media anual	7 003	3 593	8 360	6 318,75	10 941,20

Años	Arroz (Tm)	Bacalao (Tm)	Tasajo (Tm)	Carne de puerco ^(a)	Carne de vaca ^(b)
1836	8 540	4 550	7 357	3 224,50	9 894
1837	5 883	4 696	9 206	2 475,25	7 540
1838	5 971	4 020	11 217	2 980,25	4 814,50
1839	6 439	4 262	14 409	2 934	5 616,50
1840	7 763	4 996	14 135	3 871,50	5 386,50
Media anual	6 919	4 505	11 265	3 097,10	6 650,30
1841	7 902	4 376	16 040	4 448	5 574
1842	7 461	4 366	16 018	2 781	3 866
1843	7 125	5 460	5 765	2 722	2 880
1844	12 074	5 444	10 546	492	658
1845	8 020	6 263	9 744	310	339
Media anual	8 516	5 182	11 623	2 150,6	2 663,4
1846	6 870	6 505	8 237	446	436
1847	10 285	8 697	8 653	324	323
1848	9 939	10 155	14 613	512	377
1849	10 037	6 641	13 617	351	150
1850	10 556	5 125	13 953	419	167
Media anual	9 537	7 425	11 815	410	291
1851	10 684	6 036	15 892	287	202
1852	9 633	6 230	14 532	201	357
1853	13 440	6 136	11 700	287	237
1854	12 308	7 145	15 834	316	354
1855	15 624	7 946	15 731	351	250
Media anual	12 338	6 699	14 738	288	280
1856	18 448	8 453	15 251	390	237
1857	19 914	6 934	17 693	256	252
1858	19 072	9 309	16 683	275	421
1859	16 592	8 930	18 888	434	968
Media anual	18 507	8 407	17 129	339	470

Fuente: Jacobo de la Pezuela: ob. cit., t. II, p. 36; *apud* Instituto de Historia de Cuba: *Historia de Cuba: la colonia...*, pp. 493-494. Leyenda: (a) y (b) las carnes se registran en barriles hasta 1843; a partir de ese año en arrobas.

El sistema de abasto y la comercialización de alimentos en las ciudades y el campo

Vista la producción interna y las importaciones de alimentos, se entra a analizar el sistema de abasto y la comercialización en las ciudades y el campo. Mecanismos que, por un lado, en las primeras, dependen de las relaciones externas, ya sean de las aportaciones que hacen los campesinos propietarios o arrendatarios de sitios de labor, estancias y potreros o del comercio exterior con los demás productos alimenticios. En cambio, en las zonas rurales, de los bienes que no produce el campesino o cuyas cantidades son mínimas para su manutención y, por tanto, se obtienen en las ciudades.

El principal problema para el abasto de alimentos en Cuba fue más bien de cantidad que de variedad, aunque esta diferenciación no siempre se especifique en las fuentes y bibliografía consultada. El propio desarrollo económico plantacionista y el rápido crecimiento de la población cubana fueron las principales causantes del déficit de alimentos en la Isla. Se ha visto que estos suministros procedían más bien de las importaciones que de las producciones internas. Sin embargo, también es innegable la variedad de cultivos que se producen en los climas tropicales, en el caso específico de Cuba la ventaja siempre ha sido un don de agradecer a la naturaleza.

En la literatura costumbrista cubana este hecho es más que elocuente y hoy esas descripciones nos sirven para analizar tanto el abasto y la comercialización de alimentos como los usos y gustos que para entonces predominaron en el país. Asimismo, en los relatos de viajeros extranjeros abundan los comentarios elogiosos de los diferentes tipos de frutas que se recogen en los campos y se venden en los principales mercados de las ciudades. Sin escapar, de igual modo, a las críticas por las irregularidades de los suministros y por la lamentable conservación de estos alimentos, en un clima húmedo y caluroso, propicio para la mejor agricultura, pero corrosivo para sus frutos.

Con relación a la comercialización de alimentos, como en los restantes mecanismos económicos implantados en la Cuba decimonónica, también se mantuvieron sus peculiaridades. Los volúmenes mayores de la producción agropecuaria destinada al consumo insular eran mercadeados a través del comercio detallista local, con cierta modestia. Mientras, los almacenistas-refaccionistas

radicados en las ciudades controlaban el mercado de las plantaciones —ingenios principalmente— y el comercio al por mayor en los grandes núcleos urbanos.

En la primera parte de este capítulo, de los factores que más influyen en el sistema de abasto de alimentos se destacan, por un lado, los tipos de alimentos condicionados por el precio, el estado higiénico y la conservación y, por otro, la periodicidad en los suministros y los mecanismos de transporte empleados. En la segunda parte, dedicada al comercio de alimentos, solo interesa profundizar en las funciones de los mercados, pescaderías y pulperías en las ciudades, lo mismo que de las tiendas mixtas en las áreas rurales. Se habla, además, de los principales comerciantes que predominan en el período y se resaltan las labores de los vendedores ambulantes, institución importante en el vivir cotidiano cubano. Este conjunto de aspectos se comprenderá mejor después de analizar la evolución de los principales establecimientos públicos expendedores de alimentos; para lo que me apoyo en los censos de 1827 y 1862, ya que en el de 1846 esta información se circunscribe al Departamento Occidental.

Tipos de alimentos, precios, estado higiénico, conservación, suministros y medios de transportes

Los alimentos más abundantes en Cuba son las viandas, los plátanos, el maíz, el arroz, las hortalizas, las frutas, las aves, los peces de mar y las carnes del ganado vacuno, porcino, ovino y caprino, con sus derivados. Artículos que son fáciles de encontrar en las principales ciudades; mientras que, a los campos, de donde salen los productos agrícolas para las áreas urbanas, no llegan todos los alimentos que se importan y, por ejemplo, el consumo de pan de trigo es mínimo y no se distribuye pescado de mar a los habitantes de tierra adentro.

Los viajeros que visitan Cuba en el siglo XIX consideran que los precios de los alimentos son excesivos. En el período 1800-1868 se quejan del encarecimiento de los mercados y de que su dinero se gastaba en comida y lavado. Algunos de estos comentarios los debo al francés Jullien Mellet, quien escribió en 1819, refiriéndose a la jurisdicción de Santiago de Cuba: “[en Manzanillo] los víveres son muy escasos y, por consiguiente, carísimos; la mayor parte de los habitantes se alimentan de legumbres del país y plátanos”.⁷⁸ En El Cobre sus habitantes aprovechan los días de la fiesta de la virgen de la Caridad del Cobre “para hacer pagar a precios enormes las fantasías de los peregrinos. Los víveres son a precios tan elevados que una gallina asada me costó 13 francos 75 céntimos”;⁷⁹ y en El Caney “los víveres son igualmente carísimos”.⁸⁰

⁷⁸ Antonio Benítez Rojo: “Para una valoración del libro de viajes y tres visitas a Santiago”, p. 278.

⁷⁹ *Ibidem*, p. 284.

⁸⁰ *Ibidem*.

Respecto a La Habana, la norteamericana Rosamond Culbertson, manifestó en 1836: “La carne, los pollos y los vegetales son expuestos en el mercado sobre el piso, no tienen casillas para ellos y son muy caros”.⁸¹ Otra compatriota, Mrs. Houstoun, comentó en 1844: “Salí en busca de dulces, que aquí son excelentes, aunque caros como todos los artículos de consumo. Para nosotros, tan acostumbrados al bajo costo de la vida en Texas, estos altos precios nos resultaban más notables. El precio del pollo más pequeño era de medio dólar, y el de la carne de res, diez peniques la libra...”.⁸² Lamentaciones por los altos precios de los alimentos que crecieron aún más durante los años de guerras (1868-1898) como consecuencia de las operaciones militares que destruyen las zonas de cultivos de donde se abastecían los centros urbanos.

Emilio Bacardí en sus *Crónicas de Santiago de Cuba* (marzo, 1806) da a conocer “el desorden de varios taberneros estancando la venta de casabe⁸³, hasta reducir la torta a cuatro partes y aumentar el precio de la misma”;⁸⁴ y con relación a los altos precios de la harina y del pan, copia la siguiente medida adoptada por el Cabildo en 1843:

Estando la harina a 12 pesos, barril, se ordena que el pan, por 1 real sevillano, ha de pesar:

El pan blanco..... 12 onzas 3 adarmes

El pan francés..... 18 onzas 8 adarmes

El pan mollete..... 20 onzas

Las infracciones serán castigadas con multa y cierre del establecimiento.⁸⁵

Por la forma de canalizar la conducción de los productos, desde el hato o potrero productor hasta el consumidor, pasando por los múltiples intermediarios,

⁸¹ Rosamond Culbertson: *Rosamond, or a narrative of the captivity and suffering of an american female under the popish priest in the island of Cuba*, p. 188.

⁸² Mrs. Houstoun: *Texas and the Gulf of México*, t. II, p. 307.

⁸³ Casabe: aparece también como casaba, cazabe o cazabí. Especie de torta circular, muy delgada de 10 hasta 20 pulgadas de diámetro, que fue el alimento básico del taíno, su pan común. Hecho a partir de la raíz harinosa de la yuca agria rallada, después de exprimida y eliminado el jugo venenoso de esta planta (cianuro). Se cuece en un horno llamado burén que es como un fogón sobre cuya parte superior hay marcado uno o más círculos algo cóncavos, de igual diámetro precisamente al de las tortas, en el que se echa por un cedazo la fécula ya preparada; se extiende y comprime con una paleta hasta que cocida de un lado la vuelven al otro. En este estado el casabe se conserva mucho tiempo.

Lugares que en la actualidad no han dejado de fabricar, distribuir y consumir casabe en Cuba son Camagüey, Bayamo y Holguín. De manera que, pasados 500 años y ante la escasez material por la que transita el pueblo cubano, en las áreas rurales de estas provincias se consume el primitivo alimento para suplir la necesidad del pan de harina de trigo; *vid.* Eduardo Alexandrenkov y Aristides Folgado: “El casabe”, pp. 36-49.

⁸⁴ Emilio Bacardí Moreau: *Crónicas de Santiago de Cuba*, t. II, p. 50.

⁸⁵ *Ibidem*, p. 371.

el tasajo producido en la isla de Cuba —sea de vaca, cerdo u otro animal, salado o ahumado y seco— considerado para muchos de buena calidad, tenía mayor precio en el mercado que la carne fresca cubana o extranjera. Por el contrario, los precios del tasajo salido de la importación, al igual que los de las carnes preparadas y los derivados del ganado, eran más baratos que el de los propios productos del país. Por tal motivo, además de los altos precios que cada cabeza de ganado debía pagar como impuesto —inferior a los derechos aduanales que se pagaban por el tasajo y los demás productos derivados de la ganadería—, y principalmente por la alta demanda de consumo —productos de absoluta necesidad— es que las importaciones por concepto de carnes preparadas y derivados de la ganadería eran cuantiosas. Mientras que para la producción interna el régimen fiscal gravaba el precio por cabeza de ganado en un aproximado de 25 pesos, hasta un 24 % de la carga, con las importaciones se era más moderado; con frecuencia se eximían de estos derechos⁸⁶.

Los precios de venta de la carne de cerdo siempre fueron más flexibles que los de la carne de res; igual sucedía con las carnes de oveja, cabra y chivo. Las ventas de pescados y mariscos en pescaderías y mercados se realizaban recién extraídos del mar y bien temprano en la mañana.

Con todo, los costes de la carne, del casabe, de otros víveres y de las frutas eran más bajos en el interior de la isla que en La Habana. Si se exceptúan los momentos de catástrofes naturales, cuando las carestías fueron máximas, tal diferenciación se mantuvo hasta el año en que se inició la guerra independentista.

Respecto al estado higiénico de los comestibles, tal situación tampoco escapa a las críticas de los viajeros extranjeros. Causaba impresión la mezcolanza de alimentos, situados en el mismo local que los animales; las frutas y las viandas apiladas por todas partes: las carnes y el pescado, en mesas y mostradores, sobre hojas de plátano, sin cubrir y expuestas al sol; los trozos de tasajo, las pencas de bacalao, los chorizos y los jamones colgando de las casillas; los tocinos, en barriles, dentro de sal; las carnes fritas bañadas en manteca de cerdo; y todos estos artículos, aún cuando los recintos estaban ventilados, contaban con excesiva humedad y siempre rodeados de moscas.

En cuanto a la carne de vacuno, en La Habana, hasta que llega el gobernador Miguel Tacón y Rosique en 1834 y se establecen las nuevas normas higiénicas, en el matadero seguían usándose los mismos métodos para sacrificar las reses desde el siglo XVI. Procedimientos que hoy se conocen gracias a las explicaciones que el gobernador Tacón realiza en *Informe al Ministerio de Ultramar*.

[Las reses] en lugar de degollarlas para que desangren, las llenaban de heridas [...] hasta que se caían en una zanja cubierta de sangre corrompida, donde las descuartizaban en pedazos pequeños de fi-

⁸⁶ *Apud* Julio Le Riverend Brussone: ob. cit., p. 373.

guras irregulares, quitándoles la grasa y partiendo los huesos con hacha, sin limpiarlas con esponjas, como se acostumbraba en todos los países civilizados, y dejándola mucho tiempo dentro de la misma corrupción, para que absorbiéndola, aumentara el peso.⁸⁷

Para terminar con estas alteraciones, Tacón ordena al conde de O'Reilly —que disfrutaba, mediante compra de oficio, del privilegio de controlar la matanza de las reses en La Habana, a razón de 8 reales sobre cada una de las sacrificadas—, establecer nuevas normas higiénicas en el matadero. Y es así como este último se ve presionado a invertir en aras de la higiene del rastro y la transportación de la carne.

El conde de O'Reilly invitó a La Habana a instructores matadores estadounidenses para “que enseñaran el método que se sigue en todos los países cultos, en el modo de beneficiar las reses”. En corto tiempo arribaron a la capital dos de ellos que enseñaron a los negros “a matar con propiedad, dividiendo las reses en cuartos, después de desangradas y despojadas de la piel, sin dejarles dentro del agua ni quitarles la grasa, usando esponjas y paños limpios para enjuagarlas”.⁸⁸

En las principales ciudades, para adquirir la carne de res en buen estado, necesariamente había que comprarla dentro de las veinticuatro horas del sacrificio, a contar desde la salida del matadero. En Santiago de Cuba, hacia 1834: “Se fija la hora de matanza de reses en el Matadero a las 4 de la tarde, para evitar la descomposición de las carnes con el calor, y la aglomeración del vecindario en el Matadero a esa hora”.⁸⁹ Con las carnes de cerdo, oveja, cabra y chivo se tenían iguales normas de conservación, lo que se restringía aún más con el pescado. El largo tiempo que pasaban los productos del mar en llegar a los mercados, en ocasiones más de un día entre su pesca y su venta, sufriendo el intenso calor del mediodía y con poco cuidado en el transporte, debido a todos los obstáculos que presentaban en los malos caminos, aceleraba la putrefacción. En los grandes mercados, al llegar la tarde, algunos de estos alimentos se consideraban en fase de descomposición y a partir de ese momento se tenían como comidas recomendadas para negros. Igual sucedía con el resto de los alimentos que, pasado el tiempo requerido de conservación, se vendían a precios bajos a la clase más pobre.

Se copia del *Manual del cocinero cubano*, obra publicada por Eugenio de Colma y García en 1856, la siguiente tabla en la cual aparece el tiempo aproximado de conservación de las carnes del ganado vacuno, porcino, caprino y ovino, así como del venado, el conejo, la jutía y las distintas aves, en los tres estados: fresca, frita y salada, evitándose el contacto del aire, el calor, la humedad y las moscas.

⁸⁷ Miguel de Tacón y Rosique: *Correspondencia reservada del Capitán General don Miguel Tacón, 1834-36*, p. 167.

⁸⁸ *Ibidem*, p. 168.

⁸⁹ Emilio Bacardí Moreau: *ob. cit.*, t. II, p. 298.

Tabla 6. Duración de las carnes o conservación según el *Manual del cocinero cubano*, 1856

Clases	Fresca		Frita		Salada	
	Verano	Invierno	Verano	Invierno	Verano	Invierno
	Días	Días	Días	Días	Días	Días
Vaca	3	4	8	15	6	12
Ternera	3	6	8	15	6	12
Puerco corral	4	8	30	60	6	12
Puerco cebón	4	8	30	60	4	12
Venado	4	8	8	15	2	8
Carnero	2	4	3	8		4
Capón ^a	3	6	6	12		
Gallina	3	6	6	12		
Pollos	4	8	8	16		
Pichones	4	8	8	16		
Perdices	2	6	8	16		
Codornices	2	6	8	16		
Palomas	2	6	8	16		
Guanajo	4	8	8	16		
Grulla ^b	4	8	8	16		
Ganso	3	4	4	6		
Pato	3	4	4	6		
Yaguasa ^c	3	4	4	6		
Guareao ^d	2	3	4	6		
Coco ^e	2	3	4	6		
Conejo	3	6	6	12		
Jutía	3	6	6	12	4	8

Fuente: Eugenio de Colma y Garcés: *Manual del cocinero cubano*, p. 95. **Leyenda:** a) capón: pollo cebado, al cual se ha castrado para hacer su carne más delicada; b) grulla: (*Grus mexicana*, familia *Ardeidos*). Ave muy fácil de amansar y vive perfectamente entre las aves domésticas; c) yaguasa: (*Dentrocoryna arborea*, familia *Anátidos*). Ave dañina en los campos de arroz pero su carne es excelente; d) guareao: (*Aramus gigantens*, familia *Rálidos*). Ave del tamaño de una pava de buena carne; e) coco blanco: (*Endocimus albus*, familia *Tantálidos*). Ave cuya carne es de marcado olor a marisco, que desaparece al quitarle la piel y adobándolo una hora antes de cocinarla.

Las viandas, las frutas y la leche con que se abastecían las áreas urbanas llegaban de las estancias más próximas no siempre con la calidad y el estado higiénico requerido. Los mercados de las principales ciudades contaban amplia variedad de estos productos, pero con el inconveniente de tener un estado de conservación limitado. Samuel Hazard, en *Cuba a pluma y lápiz*, dice de la leche que se vendía en cántaros, “con el calor del sol y la constante moción, no es de extrañar se convirtiera pronto en mantequilla, o que se corte, siendo en este estado como generalmente se usa”⁹⁰

También, en el *Nuevo manual del cocinero cubano y español* de J. P. Legran, aparecen dos de los modos de conservación de la leche: uno, metiendo en agua fresca la vasija que la contenga, cubierta con un paño mojado y procurando que lo esté siempre mientras la leche se mantenga en él; y el otro, para almacenarla por más tiempo:

[...] un vaso abierto y este se coloca en otro más grande lleno de agua que se pone al fuego. Por la evaporación del baño de María se hace mermar la leche un tercio; se deja enfriar; se quita la capa que se forma encima, se pasa por un colador y se pone en botellas que se cerrarán herméticamente y se pone por una hora al baño de María...

La leche así conservada se halla al cabo de dos años en muy buen estado para ser bebida sola y para los usos de la repostería y cocina, y aun se puede sacar de ella buena mantequilla.⁹¹

No obstante, para evitar que la leche fresca se cortara se podía llevar la vaca con el ternero hasta la puerta del beneficiario y allí ordeñarla. Método que, según explica Leví Marrero, fue autorizado en La Habana, por Ordenanzas Municipales de 1856, “siempre que hubiese un responsable por cada cuatro vacas”⁹² Eliza McHatton Ripley, exiliada sureña en Cuba en la década 60 del siglo XIX, apuntó en su memoria: “El lechero, quien traía una pobre vaquita y un rezagado y amordazado ternero, era nuestro primer visitante mañanero. Martha corría afuera y observaba la destreza con que ordeñaba. La taza rebosaba de espuma que se deshacía mucho antes de que él doblara la esquina; dejaba poquísima leche por real”⁹³

En un testimonio anónimo de 1869 se dice:

Es posible encontrar [en La Habana] grandes manadas de vacas, acompañadas de sus terneros, que llegan a la ciudad para ser ordeñadas a la puerta de los consumidores —sistema que merece ser

⁹⁰ Samuel Hazard: *Cuba a pluma y lápiz*, t. I, p. 191.

⁹¹ J. P. Legran: ob. cit., p. 179.

⁹² Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. XIV, p. 229.

⁹³ Gaspar Betancourt y Cisneros (*El Lugareño*): *Escenas cotidianas*, p. 36, *apud* Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. XIV, nota 566, p. 319.

recomendado e imitado puesto que permite a cada consumidor bautizar la leche de acuerdo con su gusto.⁹⁴

Uno de los quehaceres de la vida cotidiana de entonces más descrito por viajeros en sus relatos⁹⁵, artistas plásticos en sus obras⁹⁶ y testigos más contemporáneos⁹⁷, que aseguran que todavía en los primeros años del siglo XX se seguía usando tan sugestivo método.

J. P. Legran recoge otros métodos para conservar las carnes, el pescado y los huevos frescos. Además de predominar en la cocina criolla el limón y, sobre todo, la naranja agria para quitar el mal olor a la carne con principio de descomposición, dice este autor que se impide la alteración y putrefacción poniéndola en remojo, en suero o cuajada; lavando los trozos en agua hirviendo y colocándolos en un saquito de cisco molido e hirviéndolos; también echándole, cuando hierve, un carbón encendido que absorba todo el mal olor. Al pescado se le quitan las agallas y se destripa por la abertura de ellas; se le introduce azúcar moreno en cantidad suficiente para que quede bien penetrada y se suspende en lugar donde se renueve el aire. Otro modo: preparando una pasta con migas de pan y espíritu de vino de 32º, con que se le llena la boca y las agallas al salir del agua; se envuelve en pajas humedecidas, y así el pescado puede conservarse fresco por algunos días y transportarse a largas distancias. Los huevos se conservan y pueden guardarse por espacio de dos años puestos en una vasija llena de sebo de carnero derretido, próximo a enfriarse⁹⁸.

Alimentos importados, tales como tasajo, bacalao, tocino, chorizo y en menor medida harina de maíz, arroz y legumbres, también presentaban dificultades para su conservación. Muchas veces en época de lluvia, cuando eran trasladados hasta las zonas rurales, se mojaban y terminaban por descomponerse, y los fuertes olores, sobre todo los que expiden el tasajo y el bacalao seco y salado, se hacían repugnantes al olfato de los más tolerantes. Igual pestilencia desprendían las carnes y sus subproductos de elaboración doméstica puestos a curar, colgados en los techos de los comercios.

Imaginar que si a los viajeros extranjeros, con solo llegar al puerto de La Habana, les desagradaban estos olores propagados por toda la ciudad, cuál sería la impresión al ver en los campos cubanos los trozos de tasajo y tocino, las pencas

⁹⁴ Anónimo: *The book of travels of a Doctor of Phisic; containing his observations made in certain portions of the two continents*, p. 18, *apud* Gustavo Eguren: *La fidelísima Habana*, p. 347.

⁹⁵ El inglés John Mark en 1884 observó: “La leche fresca es servida de las vacas que están paradas del lado de la sombra de la calle, aquí o allá, en lugares convenientes, a lo largo de toda la ciudad; con frecuencia media docena de ellas juntas, y siempre tienen consigo sus bellos terneros color cervatillo; John Mark: *Diary of my trip America and Havana*: p. 70.

⁹⁶ *Vid.* Samuel Hazard: *ob. cit.*, t. II, p. 247.

⁹⁷ Leví Marrero Artilles asevera que hasta los primeros años de la década de 1920 se podía observar en el Vedado, La Habana, este servicio de leche fresca a domicilio; *vid. ob. cit.*, t. XIV, nota 566, p. 319.

⁹⁸ J. P. Legran: *ob. cit.*, pp. 178-180.

de bacalao y los chorizos con principio de putrefacción, más los sacos de arroz y de harina llenos de gorgojos u otros insectos, puestos a secar en los bateyes de los ingenios, los secaderos de café y los techos de las tabernas, pulperías o tiendas mixtas; una desagradable escena que, por demás, estaba acompañada de enjambres de moscas, lo que hacía el panorama más repulsivo.

Se sabe por Esteban Montejo, negro nacido en la esclavitud y que contaba con más de 108 años cuando Miguel Barnet ordenó su biografía, que: “Las tabernas eran apestosas. Sacaban un olor fuerte por las colgaderas que hacían en el techo, de salchichones, jamones para curar y mortadella roja”⁹⁹

Asimismo, por el mal olor del tasajo y el bacalao seco y salado se quejaron la mayoría de los viajeros que visitaron Cuba en el siglo XIX. Con relación a La Habana, Alejandro de Humboldt manifestó en 1810: “El olor de la carne salada o del tasajo apestaba muchas veces las casas y aun las calles peor ventiladas”,¹⁰⁰ y otra opinión parecida nos dejó el alemán Eduard Otto, en 1838:

Para un europeo La Habana tiene un aspecto muy raro en el primer momento y de ningún modo divertido. Lo que más llama la atención y al mismo tiempo resulta más desagradable, es el olor de *tasajo* o de la carne mal seca y del bacalao seco, que son los principales alimentos de los criollos de la clase media y pobre. Estos olores no sólo infectan las casas sino las calles y barrios, sobre todo, cuando hay mucho calor y no corre la brisa.¹⁰¹

Con la periodicidad de los suministros y con los medios de transporte empleados en la conducción de alimentos siempre se tuvo dificultades, lo que no es de extrañar cuando, de igual forma, sucedía con los principales cultivos de la economía plantacionista (azúcar, café y tabaco). Los abastecedores de los mercados: campesinos, comerciantes, intermediarios, administradores de mataderos de reses, pescadores, entre otros, contaban con mala organización. Pese a las tantas regulaciones para hacer factible el abasto de alimentos a las principales ciudades, por una parte, las condiciones materiales no estaban creadas para hacer funcionar tal complejo andamiaje: había poca atención a las zonas de cultivos —el mayor interés se concentraba en la producción azucarera—, los caminos eran intransitables y los caballos, mulos y bueyes, carretas y carretones tirados por estos no siempre fueron los apropiados. Por otra parte, faltaban los mecanismos concatenados que establecieran los vínculos directos entre los productores, los vendedores y los compradores, lo que hacía que aumentara aún más el interés especulativo.

⁹⁹ Miguel Barnet: *Biografía de un cimarrón*, p. 29.

¹⁰⁰ Alejandro de Humboldt: ob. cit., p. 11.

¹⁰¹ Eduard Otto: *Reiseerinnerungen an Cuba, Nord und Sudamérica. 1838-1841*, p. 27. Traducción realizada por Manuel Fernández Santalices, Madrid, 26 de marzo de 2003.

En el período que se analiza nunca se logró la regularidad de los abastos. Ejemplo de las importaciones en la *Balanza general de comercio*, el *Diccionario* de Jacobo de la Pezuela y el *Hunt's Merchant's Magazine and Commercial Review* puede apreciarse la irregular entrada de alimentos a la Isla. Artículos de alta comercialización como la harina y el tasajo tuvieron sus más y sus menos para entrar al puerto de La Habana en los plazos previstos, agravándose todavía más en el interior del país hasta el punto de llegar a escasear en el mercado —principalmente en determinados momentos de las décadas del treinta y del cincuenta del siglo XIX. Hechos que repercuten, más que en la gestión de ventas de los comerciantes, en las subidas de precios de los productos.

En La Habana, el centro más activo del comercio interno y externo de Cuba, los suministros de alimentos dejaban mucho que desear; respecto al de la carne se decía bastante en su contra. Todavía a inicios de la década del treinta del siglo XIX, los negros realizaban la distribución a mercados y establecimientos “casi desnudos y andrajosos, montados sobre la misma carne que habría de expendirse al público”.¹⁰² Situación lamentable que, si bien cambia un poco con la gestión del conde de O'Reilly, al eliminar tan feo espectáculo callejero e introducir carros cerrados, no llega a solucionarse del todo hasta que, para las entregas de carne, se establece el sistema de las posturas diarias y por partidas de animales —Reglamento del 2 de diciembre de 1845—, con días específicos de abasto a los mercados.

Según explica Le Riverend, con el cumplimiento de este Reglamento,

[...] se aceptaba cada día en el rastro el ganado del encomendero que ajustase por licitación el mejor precio para un número determinado de animales que podían ser los suficientes, o más o menos de los que se necesitaban para el abastecimiento de La Habana. Este precio se determinaba sin atender al precio en casilla, o sea de venta al consumidor.

En esta fecha la venta de la carne en La Habana estaba concentrada principalmente en los grandes mercados establecidos durante el gobierno de Tacón: Cristina, Tacón y el Vapor.¹⁰³

La reforma del sistema del rastro se completó con el Reglamento de 1848, por el cual todo ganadero quedaba libre de matar sus reses en el rastro y de venderlas al precio que estimase oportuno a los casilleros, aun cuando, por lo general, los casilleros y los encomenderos estaban “ligados”, lo cual eliminaba en la práctica el funcionamiento completo de la ley de la oferta y la demanda.

¹⁰² Miguel de Tacón y Rosique: ob. cit., p. 167.

¹⁰³ Le Riverend nombra los mercados “Tacón y el Vapor”, cuando en realidad es el mismo; en cambio, le faltó mencionar el mercado del Cristo, posiblemente porque en él no se vendiera carne.

La centralización de la distribución de la carne por medio de los mercados fue una reforma iniciada en La Habana durante la época de Tacón y que se difundió paulatinamente por las demás ciudades. Pocos años después se construía en Santiago de Cuba un mercado y se implantaba una reforma del rastro. En 1859 este proceso estaba operándose en San Juan de los Remedios.¹⁰⁴

De esta forma, igual que sucedía con la entrega de la carne de res se repetía con la de cerdo, otro de los alimentos con alta demanda en la dieta del día a día cubano. Las carnes de oveja, cabra y chivo no siempre se encontraban en los mercados; en tanto, el pescado de mar, en ciudades como La Habana y Santiago de Cuba, solo tenía periodicidad en las pescaderías y grandes mercados.

Respecto a los mecanismos de transporte que se emplean en el abasto de las ciudades y zonas rurales, además del hombre, estaban los caballos, los mulos y los bueyes con sus específicos andamiajes, acordes a los productos que comercializaban, y las carretas y carretones tirados por estos animales cuando el volumen era mayor. En La Habana eran cientos las bestias que surtían de alimentos a los mercados. Cada mañana, el espectacular desfile de animales se confundía con la muchedumbre y con las mercancías acumuladas en el puerto, los mercados y sus inmediaciones; panorama que se repetía en Santiago de Cuba y en otras importantes ciudades.

Asimismo, para la comercialización de productos de alta demanda alimenticia como tasajo, bacalao, arroz y determinadas frutas, desde muy temprano, se llegó a utilizar la navegación de cabotaje entre las principales ciudades costeras; más tarde el ferrocarril dentro de una misma región.

Se carece de información detallada y suficiente para analizar el comercio de cabotaje interno cubano en función del abasto de alimento a las ciudades costeras. No nos ha sido posible reunir una estadística significativa de estos suministros, aún cuando se han revisado algunas cifras confiables que demuestran que el comercio costero resultó vital para la economía colonial cubana.

A través de la embarcación de cabotaje se estableció un puente comercial entre las distintas jurisdicciones costeras, de la que el Departamento Occidental fue el de mayor demanda. Por esta vía, La Habana se abastecía de *productos de la tierra adentro* y proveía a las demás ciudades del interior con puerto de las mercancías importadas. Gracias al comercio con el empleo del cabotaje interno algunos alimentos insulares llegaron a gozar de especial prestigio en la capital y hasta de formar parte en las entonces limitadas listas de productos cubanos exportables. Se conoce por Francisco González del Valle que, en 1841, en los anuncios de prensa de los almacenes de víveres aparecían mencionados, junto

¹⁰⁴ Julio Le Riverend Brussone: ob. cit., p. 374.

con los jamones del Norte, de Westfalia, tocineta de Filadelfia, salchichones de Hamburgo y longanizas de Vich, la disponibilidad de tasajo de Cayo Romano (Camagüey) y de dulce de guayaba de Puerto Príncipe¹⁰⁵.

En 1807, en medio de la crisis internacional provocada por la expansión de la Francia napoleónica, la Junta de Fomento se hizo cargo de la activa navegación de cabotaje mediante el pago de los sueldos a los tripulantes de quince lanchas cañoneras que recorrían las costas de Cuba¹⁰⁶. Félix Erenchun dice que, en 1831, cuando faltaban siete años para terminar el primer ferrocarril cubano, se autorizaron, dentro de regulaciones detalladas, embarcaciones angloamericanas para cargar, específicamente, *frutos de la comarca de Güines* con destino a La Habana por el embarcadero del Rosario¹⁰⁷; autorización que más tarde se concedió para el embarcadero de Caimito. Asimismo, se sabe por Leví Marrero que “en 1838 la navegación de cabotaje servía a 45 puertos, caletas, indentaciones menores de las costas, utilizadas por los hacendados, y aun cayos habitados”; y que, solo “en enero de ese año, entraron en el puerto de La Habana [de forma lícita] 356 embarcaciones procedentes de estos núcleos de población y salieron para ellos 274”.¹⁰⁸

Se ha dicho que la puesta en marcha del ferrocarril en Cuba —primero en España e Hispanoamérica y séptimo en el mundo—, con su primer tramo inaugurado de La Habana a Bejucal, el 19 de noviembre de 1837, restringió los recorridos de los buques de vapor en función de la navegación de cabotaje, tras su ampliación, principalmente en Occidente. No obstante, quienes defienden esta tesis no han especificado que en el resto de la Isla las líneas navieras siguieron funcionando con los mismos destinos y que algunas hasta aumentaron sus itinerarios. En función del comercio, la navegación de cabotaje continuó como el único medio de transporte del que se valieron los mayoristas de las ciudades costeras del Departamento Oriental, incluyendo Camagüey, vía Nuevititas, para acercar los productos que el sistema colonial centralizaba en La Habana. Se tardó bastante en tener una concatenación entre las líneas férreas de Occidente y Oriente, lo que no se logró hasta 1902, aunque para entonces el ferrocarril seguía siendo un medio de transporte casi exclusivo de los productores exportadores.

Pese a esta situación, se refiere que —sin dejar de usarse los medios carreteros— el empleo de las vías férreas para el suministro de alimentos, del campo a las ciudades y de las ciudades al campo, se inició a la par que las transportaciones del azúcar de caña y de sus derivados, del café, del tabaco y del mineral de cobre,

¹⁰⁵ Diario de la Habana, 3 de enero; 4 de marzo, p. 3; 6 de abril, p. 3; y 24 de mayo, p. 4; *apud* Francisco González del Valle: *La Habana en 1841*, p. 226.

¹⁰⁶ *Vid.* Jacobo de la Pezuela y Lobo: ob. cit., 1863-1866, t. II, p. 214.

¹⁰⁷ Félix Erenchun: ob. cit., t. II, pp. 201-202.

¹⁰⁸ Leví Marrero Artiles: ob. cit., t. XII, p. 211.

como una tarea más dentro del esquema productivo de los grandes hacendados, y con mayores envíos de las ciudades al campo que del campo a las ciudades. En estas principales industrias, destinadas casi en exclusivo a la exportación, se tenía conciencia de la necesidad de asegurar la alimentación a los esclavos como garantía de mayor productividad; algo lógico, ya que sin combustible la “máquina” no podía trabajar. Siendo cierto también que la utilidad de los *caminos de hierro*, en función del transporte de café y tabaco, en menor medida de la agricultura de subsistencia, nunca fue tan equitativa como con el azúcar de caña y sus derivados; prioridad que siempre se tuvo con el empleo de las boyadas y los medios carreteros, destinados principalmente al beneficio azucarero.

En su relación con la mayor periodicidad de los suministros y la transportación de alimentos, la puesta en marcha del ferrocarril más que favorecer a la producción agrícola para el consumo, ampliación y consolidación de los mercados en las principales ciudades, aceleró el uso de los alimentos importados en las áreas rurales. De los beneficios esperados con el nuevo medio de comunicación, en función de la agricultura menor y de la ganadería destinada al consumo, en La Habana fue donde se tuvo mejoras gracias a la existencia de un gran mercado urbano y a la exportación.

Oscar Zanetti Lecuona y Alejandro García Álvarez, en *Caminos para el azúcar*, señalan:

El abaratamiento del transporte echó por tierra las débiles barreras de costo que protegían a ciertas producciones artesanales y agrícolas locales, las cuales fueron desplazadas de sus pequeños mercados por mercancías importadas que gracias al ferrocarril llegaban ahora a bajo precio hasta los consumidores. La misma vía que facilitaba la producción exportable abría la puerta al consumo de importación. Al elevar la rentabilidad relativa de la producción azucarera y reducir los precios de los bienes importados en el mercado interno, el ferrocarril contribuyó a hacer más nítidos los rasgos distintivos de la economía exportadora cubana, acercándola aún más al modelo teórico de la plantación que satisface todas sus necesidades con bienes importados, adquiridos con los recursos extraídos de un solo producto exportable.¹⁰⁹

¹⁰⁹ Oscar Zanetti Lecuona y Alejandro García Álvarez: *Caminos para el azúcar*, p. 109. En otro momento, estos autores, sobre el perjuicio que causó a la economía ferroviaria la ausencia de un mercado interior estable, comparado con los países más adelantados de Europa, afirman que:

El tráfico ferroviario y los ingresos que éste arroja son una resultante del volumen e intensidad de la circulación mercantil en las áreas servidas por el ferrocarril. En los países capitalistas europeos con mercados internos bien estructurados, los caminos de hierro recibían un flujo de carga a la vez cuantiosa y regular. En Cuba, una circulación mercantil poco diversificada y orientada al exterior no permitía a las empresas ferroviarias realizar un aprovechamiento óptimo de sus instalaciones y equipos. La carga no circulaba de manera uniforme; el flujo de mercadería desde el interior de la Isla hacia los puertos no estaba equilibrado por una corriente de retorno de cuantía similar. Los trenes que marchaban hacia el interior,

A partir de la década del 60 del siglo XIX, se podía llegar a La Habana con mayor rapidez gracias a las combinaciones efectuadas entre los buques de vapor y el ferrocarril; algo significativo tanto para el comercio de alimentos y vestido como para el transporte de pasajeros y el correo interno. La jurisdicción habanera contaba con terminales finales en las costas norte y sur de la Isla. Por medio del transporte combinado de la navegación de cabotaje y del ferrocarril —en las que no se prescindió de las maniobras de tracción animal—, llegaban con más prontitud desde el interior del país a la capital determinados alimentos seleccionados, entre los que se incluían frutas, viandas, verduras, dulces, quesos y el gustado tasajo criollo. Esas maniobras se realizaban en las restantes regiones donde, necesariamente, las terminales ferroviarias comenzaban o terminaban en los puertos marítimos con enlaces navieros.

En cuanto a los medios de transporte con que se auxiliaron los campesinos para el traslado de sus frutos, estos siempre fueron mínimos. Entre los sitios y estancieros que suministraban a los principales mercados capitalinos con volúmenes de cierta consideración, pocos fueron los que pudieron contar con el servicio de una buena red de carreteras y carretones. En tanto, el campesino de menores recursos apenas tenía su caballo o mulo, cuando no su cuerpo como medio de transporte. Una situación que empeoraba si se trataba de abastecer los mercados locales de los ya numerosos centros de población dispersos desde Pinar del Río a Baracoa.

El desperdicio que causaba la deficiente manipulación y transporte, además de repercutir en la calidad y presentación de los productos, con pérdidas para el productor y el vendedor, era una de las causantes principales del aumento de los precios al consumidor, ya que los intermediarios luchaban por no perder sus ganancias.

La comercialización de alimentos: de las “plazas de mercados” a los vendedores ambulantes

Las ciudades de La Habana y Santiago de Cuba, donde existía todo tipo de comercios, contaron a partir de la tercera década del siglo XIX con grandes “plazas de mercados” que concentraban alimentos, vestidos, complementos para el hogar y un sinnúmero de otros artículos destinados al consumo. En las demás ciudades de la Isla, en algunas más que otras, existían los establecimientos comerciales en

en busca de carga, circulaban por lo general con una buena parte de sus carros vacíos. La virtual ausencia de un tráfico mercantil interno y la proporción relativamente pequeña de mercaderías importadas que se destinaban a regiones del interior del país —una buena parte de estos bienes importados se consumían en las ciudades portuarias— conspiraba contra la racionalidad de las economías ferroviarias; y las empresas ferrocarrileras trataban de compensar esta situación mediante la imposición de un elevado régimen tarifario a las mercancías de exportación. *Ibíd.*, p. 100.

pequeño que agrupaban a las tradicionales “pulperías” —luego bodegas—, las tiendas mixtas —las más numerosas—, las carnicerías y las pescaderías; estos dos últimos establecimientos, con independencia de que se vendiera la carne y el pescado fresco en los grandes mercados.

Desde el gobierno de Tacón, en La Habana se comenzaron a reedificar o construir mercados en cada barrio, hasta 1868 fueron tres los más importantes: el de Cristina, el del Cristo y el de Tacón o Plaza del Vapor. Los que aparecen, a partir de 1836, bajo la proyección, construcción y explotación inicial del arquitecto, coronel Manuel Pastor y Fuentes, uno de los protegidos de Tacón y con mayores beneficios entre sus “amiguetes”.

El Mercado de Cristina estuvo organizado en la Plaza Vieja y ocupaba el espacio comprendido por las calles Muralla, San Ignacio, Teniente Rey y Mercaderes. Antes del período gubernativo de Tacón era el mayor y más activo de los mercados habaneros y lo ocupaban vendedores de vegetales, frutas y carne, quienes atraían numerosa clientela. Cirilo Villaverde lo describe así en su novela *Cecilia Valdés*:

Era aquel un hervidero de animales y cosas diversas, de gentes de todas condiciones y colores, en que prevalecía el negro; recinto harto estrecho, desaseado, húmedo y sombrío, circunscrito por cuatro hileras de casas, quizás las más alterosas de la población; todas, o la mayor parte, de dos cuerpos, el bajo con anchos portales de alto puntal, que sostenían balcones corridos de madera.

En el centro se alzaba una fuente de piedra, compuesta de un tazón y cuatro delfines que vertían con intermitencias chorros de agua turbia y gruesa que, sin embargo, recogían afanosos los aguadores negros en barriles para venderla por la ciudad a razón de medio real de plata uno. De ese centro partían radios o senderos, nada rectos por cierto, en varias direcciones, marcados por los puestos de los placeros, al ras del piso, en la apariencia sin orden ni clasificación ninguna, pues al lado de uno donde se vendían verduras u hortalizas, había otro de aves vivas, o de frutas, o de caza, o de raíces comestibles, o de pájaros de jaula, o de legumbres, o de pescados de río o de mar, todavía en cesta o nasa del bote pescador; o de carnes frescas servidas en tablas ordinarias montadas por sus cabezas en barriles o en tijeras movibles; y todo respirando humedad; sembrado de hojas, cáscaras de fruta y de maíz verde, plumas y barro; sin un cobertizo ni un toldo, ni una cara decente; campesinos y negros, mal vestidos unos, casi desnudos otros; vaharadas de varios olores por todas partes; un guirigay chillón y desapacible, y encima el cielo azul, visto como a través de una claraboya, en que aparecían uno

que otro volador celaje, imitando, ya transparente cendal, ora las alas de ángeles invisibles.

Entraban en la plaza y salían de ella negros y negras; éstas con el propósito de hacer la provisión diaria de casa de sus amos, aquéllos con el de procurarse al precio de por mayor las carnes, verduras o frutas que vendían al por menor dentro de la ciudad o en sus barrios extramuros; tráfico éste, de paso sea dicho, bastante lucrativo en no pocos casos.¹¹⁰

En 1836, por ser de madera las arquerías que formaban el Mercado de Cristina, Tacón las mandó a construir de mampostería y mantuvo las casetas de madera. Estas construcciones y las mejoras de las condiciones higiénicas del recinto fueron las únicas transformaciones que por entonces tuvo. La reorganización quedó terminada en 1837; ya para 1862 las 60 casillas ubicadas en la Plaza Vieja rendían 42 000 pesos en alquileres.

Samuel Hazard dice del Mercado de Cristina que era “uno de los lugares más importantes de la ciudad” y ofrece esta visión:

Bajo las arcadas están las tiendas de todas clases, pero principalmente dedicadas a la venta de cuantas “baratijas” pueden interesar a los campesinos o a los negros, en tanto que el patio está lleno de pilas de ajos, coles y boniato, que son las principales producciones vegetales de la Isla; hay, además, pequeñas pilas de naranjas, mangos, piñas u otras frutas tropicales, para nosotros nuevas en nombre y apariencia; racimos de plátanos de varios colores, y pirámides de cocos verdes por doquier. Los vendedores son negros con los más variados vestidos, o atezados cubanos de campo. Estos traen de los contornos de la ciudad los productos que cultivan en pequeñas *estancias*. Aquí y allí pueden verse también los pacientes burros, con su carga de verde forraje, dando un cómico aspecto a la escena.¹¹¹

Del Mercado de Cristina se conserva una bella litografía realizada por el pintor francés Hippolyte Garneray, otra de Laureano Cuevas y un dibujo de Samuel Hazard. La estampa de H. Garneray, *Vista de la Plaza Vieja o Mercado principal de La Habana*, corresponde a los años anteriores a la remodelación efectuada por Tacón (1820-1825) y es la obra plástica donde mejor se describe la animación de un mercado habanero. Las personas y sus distintas clases sociales se reconocen por el vestido. Sin dificultad se puede distinguir, en la amplia concurrencia, al elegante caballero, al sacerdote, al militar, al campesino

¹¹⁰ Cirilo Villaverde: *Cecilia Valdés o la Loma del Ángel*, pp. 653-655.

¹¹¹ Samuel Hazard: ob. cit., t. I, p. 91.

y al esclavo urbano¹¹². La litografía de Cuevas: *Mercado de Cristina. Habana*, pertenece a la serie *Paseo pintoresco por la isla de Cuba* (1841-1842) y en ella se aprecian las arcadas mandadas a construir por el gobernador Tacón¹¹³. El dibujo de Hazard corresponde al Mercado de Cristina en la década de 1860; tal cual lo describe en su obra: los vendedores con sus artículos por el suelo, ocupando todos los espacios¹¹⁴.

El Mercado del Cristo, que debe su nombre a la Iglesia del Santo Cristo del Buen Viaje, siempre estuvo situado en la plaza del Santo Cristo, entre las calles Teniente Rey, Bernaza, Villegas y Michelena. Conforme a los datos que ofrece Pezuela, existía desde 1814; en sus inicios era “una línea paralela de mezquinas y defectuosas casillas”¹¹⁵

Es este el mercado en que se inspiró Cirilo Villaverde para narrar los quehaceres cotidianos de Cecilia Valdés niña, corriendo por la plazuela del Cristo,

[...] cuando [...] con la sutileza de la zorra hurtaba un bollo o un chicharrón a las negras que de parte de noche allí se ponen a freírlos; o cuando al descuido metía la pequeña mano en los cajones de pasas de los almacenes de víveres en las esquinas de las calles; o cuando levantaba el plátano maduro, el mango o la guayaba del tablero de la frutera...¹¹⁶

Manuel Fernández Santalices apunta, en *Calles de La Habana*, que el Mercado del Cristo se reconstruyó en 1836, después de devorar un incendio las mezquinas y defectuosas casillas¹¹⁷. En ese espacio, Tacón mandó que se construyeran

¹¹² Hippolyte Garneray: *Vista de la Plaza Vieja o Mercado principal de La Habana*, Aguatinta iluminada, 361 x 501 mm, colección de litografías y grabados cubanos del siglo XIX, Museo Nacional de Bellas Artes de La Habana (MNBAH).

¹¹³ Laureano Cuevas: *Mercado de Cristina. Habana*, litografía de la serie “Paseo pintoresco por la isla de Cuba, 1841-1842” en que se pintan y describen los edificios, los monumentos, los campos y las costumbres de este privilegiado suelo, publicadas por los Empresarios de la Litografía del Gobierno y la Capitanía General, t. I, ilustración y litografías de Fernando de la Costa y Prades y Laureano Cuevas, Habana, Impr. de Soler, 1841-1842.

Cuevas, español, activo durante los años 40 del siglo XIX, litografió 60 de las 66 vistas para el “Paseo pintoresco por la isla de Cuba, 1841-1842”, así como otras vistas de La Habana (Plaza de Armas de noche, Vapor en el Almendares, Hacienda de Suárez Argudín, entre otras).

Fernando de la Costa, madrileño, activo durante los años 40 del siglo XIX; con su hermano Francisco, abrió la Litografía del Gobierno y litografió personalmente dieciséis de las sesenta y seis vistas del “Paseo de pintoresco de la isla de Cuba, 1841-1842”, así como otras vistas de La Habana (*El Morro, Interior de la Catedral*). Véase más información del *Mercado de Cristina*, en Emilio C. Cueto: “A Short Guide to Old Cuban Prints”, en *Cuban Studies/Estudios Cubanos*, Center for Latin American Studies, University Center for International Studies, University of Pittsburg, vol. 14, n.º. 1, Winter 1984, pp. 27-42; Jorge R. Bermúdez: *De Guternberg a Landaluze*, La Habana, Editorial Letras Cubanas, 1990.

¹¹⁴ Samuel Hazard: ob. cit., t. I., p. 91.

¹¹⁵ Jacobo de la Pezuela y Lobo: ob. cit., 1863-1866, t. III, p. 120.

¹¹⁶ Cirilo Villaverde: ob. cit., 1977, p. 59.

¹¹⁷ Manuel Fernández Santalices: *Calles de La Habana. Arte, historia y tradiciones en las calles y plazas de La Habana vieja*, p. 74.

las arquerías de piedra, como hizo con el Mercado de Cristina, y que se formarían nuevas casillas de mampostería.

Federico Mialhe (1810-1881), con una obra considerada entre los testimonios plásticos más importantes de su época, realizó dos litografías en las que es posible ver el trasiego de gente de todo tipo hacia el Mercado del Cristo. En la dedicada a la *Iglesia de Santo Cristo*, además de la originalidad de la arquitectura, los vestidos de la época, una calesa sin caballo y dos caleseros conversando, se puede observar, al fondo, las casillas del mercado mandadas a construir por Tacón y allí la aglomeración de personas, propio en esos ámbitos. El otro grabado de Mialhe es su afamada estampa *El panadero y el malojero*, fiel descripción del vivir cotidiano de la gente común en La Habana decimonónica. Al fondo destaca la Iglesia del Santo Cristo; comparten escena varios tipos de vendedores ambulantes en las inmediaciones del Mercado del Cristo. De izquierda a derecha: una dulcera, el panadero acompañado de un mozo, que lleva la mayor parte de la carga —el cesto a la cabeza y jabas en cada brazo—, y varios malojeros con sus caballos sobrecargados de maloja¹¹⁸. Un gran tumulto, cuando el Mercado del Cristo era, entre los tres más importantes de la capital, el de menor aglomeración. Por lo que ha de imaginarse así el trasiego de personas, de animales y carretas en los otros dos mercados: el de Cristina y el de la Plaza del Vapor.

El Mercado de Tacón, nombre dado en honor del gobernador que lo mandó reedificar —o Mercado de la Plaza del Vapor, como se conoció popularmente desde antes— ocupaba la manzana comprendida por las calles Reina, Galiano, Dragones y Águila, con fachada principal hacia Reina. Fue esta una de las cinco construcciones civiles más importantes hechas con la anuencia del general Tacón¹¹⁹.

Según explica Fernández Santalices, en *Las calles de La Habana extramuros*, “tuvo su origen en el espacio que se dejó para mercado cuando se planeó el ensanche extramural de La Habana”.¹²⁰ José María de la Torre dice que el mercado original se creó en 1817, “construyéndose de madera sus casillas y formando un octógono su interior”; y que “el nombre de ‘Vapor’ lo debe a haber colocado don Francisco Marty y Torrens, en una fonda que tenía en el lado de la calzada de Galiano, un cuadro con la vista de un *vapor*, aludiendo al ‘Neptuno’, primero que vino a la Isla (1819), y hacía el viaje de la Habana a Matan-

¹¹⁸ *Iglesia de Santo Cristo (La Habana)*, litografía, 184 x 258 mm; *El panadero y el malojero*, litografía iluminada, 174 x 260 mm; ambas, de la serie *Isla de Cuba pintoresca*, 1848, colección de litografías y grabados cubanos del siglo XIX, MNBAH

¹¹⁹ Las otras cuatro construcciones son el teatro de Tacón, la nueva Cárcel, la ampliación de la Casa de Gobierno y la pescadería; *vid.* Joaquín E. Weiss: *La arquitectura colonial cubana*, 1996.

¹²⁰ Manuel Fernández Santalices: *Las calles de La Habana extramuros*, t. I, p. 105. Manuscrito inédito ofrecido por el autor.

zas”.¹²¹ Por su parte, Jacobo de la Pezuela, en su *Diccionario*, explica cómo, en los inicios, se establecieron allí “sin ningún orden y con la irregularidad más mezquina” los vendedores de artículos de abasto diario para toda aquella parte nueva de la población y que los mejores puestos eran “casillas desiguales de madera que pertenecían a diferentes dueños”.¹²²

Este mercado, reedificado en su totalidad en 1836, durante el mando del general Tacón, constituyó el primero de su tipo construido de piedra en La Habana. El propio autócrata impulsor de la renovación de la fisonomía de la capital del país afirmó en *Informe al Ministro de Ultramar*: “gana esta población en limpieza, aseó, frescura de comestibles y aun de hermosura con los [nuevos] edificios”;¹²³ refiriéndose, entre ellos, al Mercado que llevó su nombre.

Tal vez exagerando un poco, Pezuela dijo: “Es una obra pública que no tiene Madrid y aun en París y Londres hay muy pocas de su clase que la excedan”.¹²⁴ Mientras que Joaquín E. Weiss, un historiador contemporáneo de la arquitectura colonial cubana, con más cuidado, pero con la misma certeza de aquel testigo, estimó que “por su amplitud y buen acondicionamiento es posible que igualara y aun superara a los mercados existentes entonces en la metrópoli”.¹²⁵

Nicolás Tanco Armero distingue, en 1853, al Mercado de la Plaza del Vapor como el mejor de todos los mercados habaneros y Samuel Hazard, años después, lo ve con mejor apariencia que los demás. Conforme a la descripción de Tanco Armero: “En el interior de este edificio se vende la carne y toda especie de legumbres y verduras, y en el exterior, las frutas. Pero lo que sorprende es la mezcolanza y variedad, pues al lado de una tienda de naranjas y piñas, se encuentra un lujoso almacén de ropas, y todas las galerías están plagadas de baratillos”.¹²⁶

El mercado sufrió un incendio en 1876 y fue reconstruido. El nuevo se levantó en el vasto rectángulo que el anterior. Estaba compuesto por dos plantas y un entresuelo. La planta baja, asoportada por una sucesión de arcos de medio punto —a los que correspondían las ventanas de la planta superior—, la ocupaban en el exterior los comercios y en el interior numerosas casillas que formaban en el centro un gran patio, con la carnicería en un pabellón transversal. En este último edificio, siendo de un estilo vagamente neoclásico, no faltaron los detalles de buen gusto en su conjunto.

¹²¹ José María de la Torre: *Lo que fuimos y lo que somos o La Habana antigua y moderna*, pp. 83-84.

¹²² Jacobo de la Pezuela y Lobo: ob. cit., 1863-1866, t. III, p. 120.

¹²³ Miguel de Tacón y Rosique: ob. cit., *Informe al Ministerio de Ultramar* de fecha 30 de abril de 1835.

¹²⁴ Jacobo de la Pezuela y Lobo: ob. cit., 1863-1866, t. III, p. 120.

¹²⁵ Joaquín E. Weiss: ob. cit., p. 395.

¹²⁶ Nicolás Tanco Armero: *Viaje de Nueva Granada a China y de China a Francia*, p. 71.

Del Mercado de la Plaza del Vapor existe en el Archivo Nacional de Cuba un plano de planta de 1836¹²⁷. Asimismo, se conocen dos grabados de la segunda mitad del siglo XIX; uno del exterior, que debe ser el edificio construido por Tacón y con el que Leví Marrero ilustra su obra, sin decir de donde procede¹²⁸; y el otro que recoge el interior de la plaza, realizado por Laureano Cuevas para la serie “Paseo pintoresco por la isla de Cuba, 1841-1842”. Además, de inicios del siglo XX existen postales y fotografías del nuevo inmueble que fue demolido en 1960.

Otro mercado capitalino en el período fue el de Colón, fundado en 1843. Una plaza que Samuel Hazard menciona en su obra pero que todavía en 1868 no había llegado a tener tanta importancia como los otros tres mercados aquí descritos. En 1882-1884, se le construyó en la manzana comprendida entre las calles Animas, Monserrate, Trocadero y Zulueta un edificio, que se le llamó popularmente “Plaza del Polvorín”.

La ubicación del primitivo Mercado de Colón —al igual que el Mercado de la Plaza del Vapor— estuvo en La Habana extramuros, en la calle de las Canteras (actualmente Colón), entre las de Crespo y del Águila; sin pasar de ser, en los años que se analizan, un recinto al aire libre ocupado en sus costados por puestos de expendio al público.

La construcción del definitivo mercado contó con la intervención del arquitecto municipal Emilio Sánchez Osorio como inspector de las obras, el arquitecto José María Ozón y el ingeniero José C. del Castillo como directores facultativos nombrados por el concesionario. En descripción de Joaquín E. Weiss:

La planta del edificio formaba un paralelogramo, los elementos arquitectónicos y funcionales estaban distribuidos con mucho acierto; pabellones cuadrados de dos pisos se elevaban en cada uno de los ángulos, mientras que otro rectangular, de dos pisos y tres vanos, coronado por una cúpula de estructura metálica, se alzaba en el centro de la fachada por la calle Zulueta. Entre los pabellones corrían arquerías de piedra apoyadas en pilares, elemento envolvente de toda la fábrica mediante el cual se obtuvo un extraordinario efecto de unidad y ritmo arquitectónico. En el centro de cada fachada, bajo el portal, sendas entradas conducían a través del edificio hasta un área central alargada, semicircular en los extremos, dedicada a las casillas de la carne y el pescado.¹²⁹

¹²⁷ Archivo Nacional de Cuba (ANC), Caja II, plano 219. Mercado de Tacón: Proyecto de Manuel Pastor Ejecutado en 1836.

¹²⁸ *Vid.* Leví Marrero Artiles: ob. cit., t. XII, p. 223.

¹²⁹ Joaquín E. Weiss: ob. cit., p. 398.

Alusivo a este mercado, convertido en museo de Bellas Artes en 1954, existen planos de la fachada principal y lateral¹³⁰, un grabado de 1884 en el cual se aprecia gran parte del inmueble¹³¹ y una vista de La Habana extramuros; al fondo y a la derecha, aparece el mercado¹³².

Al referirse al abasto y comercio de los mercados habaneros los viajeros fueron bastante ponderados. Coincidieron en resaltar la variedad de frutas, vegetales, viandas y plátanos, la abundancia de pescado y carne que en ellos existían. Con los grandes mercados, se pretendía concentrar la mayor parte del abastecimiento diario en frutas del país y carne; esto mismo se procuraba con la comercialización del pescado.

Los demás mercados creados en el resto de las ciudades cubanas cumplían semejantes aspiraciones que los habaneros. Ahora bien, estas renovaciones —qué duda cabe—, también resultaron pingües beneficios de las confabulaciones surgidas como resultado del monopolio con prácticas fraudulentas y que, por supuesto, no existió solo durante el mandato de Tacón.

Según memoria escrita por Agustín de la Texera, en 1847, en Santiago de Cuba a principios del siglo XIX había

[...] que ver la plaza del mercado: negras arrellanadas en el suelo, tan asquerosas como las escorias en que se amontonaban, teniendo entre las piernas ó á su lado una batea con carne ahumada ó fresca de puerco; otra quesos de mano, otras butifarras, empanadas, talangas, alegrías, huevos, limones, hacecillos de culantro ó montones de viandas trozadas de cada clase componiendo los cortes de ajiaco, como los llamaban, y muchas velas, pues la moneda para el cambio cuando no se gastaba un medio entero, lo eran las velas y los huevos [...]. Un corte de ajiaco constaba de la vianda proporcionada, y de la carne de puerco, culantro, algún pedazo de carne de vaca, uno o dos limones, y el sainete de ají, que usado con exceso era muy nocivo.¹³³

El Mercado de Concha, principal plaza santiaguera, se construyó en 1859. Al viajero francés Ernest Duvergier de Hauranne se debe la descripción de tan interesante edificación con el trasiego de vendedores y compradores:

Se encuentra situado en una ancha meseta, semejante a un bastión cuadrado; uno de sus lados queda al nivel de la colina, al otro

¹³⁰ *Ibidem*, figuras 748 y 749; José Linares: “El silencio de las arcadas”, pp. 52-53.

¹³¹ *Vid. Ilustración Española y Americana*, “Habana. Colocación de la primera piedra para la nueva Universidad Científica y Literaria, 23 de enero de 1884”, de fotografía de Narciso, remitida por el Sr. Van Baumberghen. La Universidad se iba a construir donde hoy existe la Avenida de las Misiones.

¹³² *Vid.* Felipe J. Préstamo y Hernández (ed.): *Cuba: arquitectura y urbanismo*, p. 210.

¹³³ Agustín de la Texera y Bazo: *Santiago de Cuba á principios del siglo XIX, memoria escrita en 1847*, p. 8.

se llega a través de monumental escalera de piedra. La callejuela que pasa tras el mercado presenta cada mañana un animado espectáculo; carretas tiradas por bueyes o mulas, arrias de borricos grotescamente enalbardados, caballeros con grandes sombreros de paja que, sobre nerviosos caballos de poca alzada, se abren paso a duras penas a través de multitudes de negros y gente de color. Vigorosos mozos de cuerda van y vienen cargando toneles, canastas; otros, fardos de pieles de cabra, jaulas llenas de pollos. Las negras, vestidas de ligero algodón y pañuelos escandalosos, se dejan ver un instante entre el tumulto, balanceando sobre sus cabezas la cesta de frutas o de legumbres que sostienen a veces con su brazo redondeado como asa de ánfora; unas, bajo sus fardos en equilibrio, desfilan entre el gentío con la flexibilidad de una gata salvaje; otras, llevando las manos en la cadera, avanzan con breves pasos, contoneándose de una manera negligente y llena de gracejo. En el patio del mercado y a lo largo de los colgadizos que lo rodean, mercachifles en cuclillas despachan sus mercancías colocadas en tablas o sobre la misma tierra frutas, flores, yerbas, alfarería, brillantes cortes de tela, pañuelos de seda roja y amarilla, pescados, mariscos, barriles de salazones; hay montones de naranjas, piñas, melones, nueces de coco, empenachados repollos, jamones, dorados quesos, pilas de plátanos y cebollas, de mango y ñames, limones y papas esparcidas en confusión junto a enormes manojos de flores. La explanada es tan empinada que se camina casi sobre los escaparates y tarimas a riesgo de tumbarlos a cada paso sobre alguna negra vieja o de aplastar un canasto de huevos. Los compradores se agitan zumbantes como enjambres de moscas: se regatea, se gesticula, se discute, se ríe, se murmura en el armonioso *patois* de las colonias.¹³⁴

La ciudad de Matanzas tardó un poco más en construir un mercado como los de La Habana y Santiago de Cuba. En conformidad con lo que explica el médico norteamericano John George F. Wurdemann, en *Notas sobre Cuba*, durante los primeros tres años de la década del 40 del siglo XIX, el principal comercio de los alimentos importados se hacía en el embarcadero, a manera de subasta:

El comerciante que tiene mucho arroz, queso, *tasajo* o harina de trigo para vender, escribe la cantidad en pequeños pedazos de papel

¹³⁴ Ernest Duvergier de Hauranne: ob. cit., *apud* Juan Pérez de la Riva: ob. cit., 1981, p. 177. Federico Mialhe hizo un grabado del primitivo mercado santiaguero que puede verse en la serie *Isla de Cuba Pintoresca*, 1839-1842, con el título: *Vista del gran Mercado de Cuba*, colección de litografías y grabados cubanos del siglo XIX, MNBAH.

que distribuye entre los compradores. Éstos, después de añadir el precio que cada uno está dispuesto a pagar, devuelven los papeles al comerciante, que o bien vende a quien le hizo la oferta más alta, o bien retiene su mercancía en espera de un mercado mejor. Los comerciantes, sobre todo los que operan con arroz y *tasaño*, están unidos en compañías separadas, monopolizan la compra de cada artículo y después la dividen entre ellos mismos.¹³⁵

Los comercios dedicados a la distribución regional o local dependían de diversos factores, principalmente de la población (el mercado). El cuadro de La Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Puerto Príncipe, por citar a cuatro de las principales ciudades, era distinto al de las demás poblaciones, tanto por la variedad de tipos como por su número. Sin embargo, en todo el país los principales expendios de alimentos tenían en común ser lugares pintorescos de las ciudades, en los que confluían las producciones de los alrededores, del interior jurisdiccional y del sofisticado extranjero. Por la falta de sistema de conservación de alimentos, los vecinos se veían obligados a la compra cotidiana y se establecía una relación directa y personal con los dueños y dependientes.

En La Habana, Tacón eliminó las antiguas casillas destinadas a las ventas de pescado por considerarlas un *lunar* urbano y en 1836 mandó a construir un edificio destinado a pescadería. La contrata la concedió a Francisco Marty Torrens, miembro de su camarilla y notorio tratante de esclavos; hasta que, en la década de 1860, pasó a ser propiedad de la ciudad.

El viajero inglés, B. M. Norman en 1845 escribió en *Rambles by land and water, or notes of travel in Cuba and México*:

La pescadería es un lugar de no poco interés en La Habana, no solamente por la rica variedad de hermosos peces que usualmente decoran sus largos mostradores de mármol, sino por el sitio en sí, y por su historia.

[...] tiene ciento cincuenta pies de largo, con una mesa de mármol de una punta a la otra; el techo está sostenido por una serie de arcos apoyados en pilares. Está abierta, por un lado, hacia la calle, y, por el otro, hacia la bahía. Por consiguiente, está bien ventilada y aireada. Es el más próspero y más invitante establecimiento de su clase que jamás haya visto en ningún país, y nadie debe venir a La Habana sin hacerle una visita.¹³⁶

¹³⁵ “La misma costumbre rige en La Habana, y como los tratantes en provisiones son todos catalanes, el comercio en estos artículos hace tiempo que ha dejado de producir gran provecho al vendedor extranjero”; John George F. Wurdemann, *Notas sobre Cuba*, p. 139.

¹³⁶ B. M. Norman: *Rambles by land and water, or notes of travel in Cuba and México*, p. 36.

Conforme a lo que explica Samuel Hazard, esta pescadería

Ocupa un buen edificio de cantería, con la parte baja abierta del lado de la calle, sostenido por arcadas sobre columnas, que dan al lugar la apariencia de una galería. En el interior, como estructura permanente, en lugar de tablas hay como una especie de mostradores de piedra, con azulejos en su parte superior, sobre los cuales se exponen los pescados para la venta, recién extraídos del mar...

De todas las varias especies [...] las mejores son el *pargo* y la *rabi-rrubia*, escaseando algo, excepto en la época de los vientos nortes en invierno, durante la cual se venden a razón de veinte centavos la libra...¹³⁷

Jacobo de la Pezuela define a esta Pescadería como “uno de los centros principales del abasto público y diario de La Habana”.¹³⁸ En tanto, en la época inicial, la Real Junta de Fomento, reducto de la burguesía criolla, no veía con complacencia la política de Tacón de favorecer a sus amigos con las concesiones de las contratas y la explotación privada de los mercados, lo que causaba perjuicios al *común*. Al decir de Vicente Vázquez Queipo, un contemporáneo:

El alto precio a que han elevado los renglones de primera necesidad los monopolios, que con gran daño del vecindario se dispersaron hace mucho, entre los que son más notables el de haberse convertido en propiedad particular los mercados públicos, donde la carne adquiere el extraordinario aumento del 100 % sobre el valor de 2 pesos arroba a que se expende en el matadero; y el pescado, que debiera ser el alimento de la gente pobre, se vende a 6 pesos 2 reales la arroba [dos reales fuertes libra] y a 9 pesos 3 reales [3 reales libra] según las calidades.¹³⁹

De la pescadería habanera, Samuel Hazard nos dejó un dibujo en el que no escapa el constante flujo de clientes que agrupaba¹⁴⁰; y Waldo Jiménez de la Romera, en *España, sus monumentos y artes - su naturaleza e historia*, también incluye una vista exterior de este edificio en la década del 80 del siglo XIX¹⁴¹.

¹³⁷ Samuel Hazard: ob. cit., t. I, pp. 94-96.

¹³⁸ Jacobo de la Pezuela y Lobo: ob. cit., 1863-1866, t. III, p. 133.

¹³⁹ Vicente Vázquez Queipo: *Informe fiscal sobre el fomento de la población blanca en la Isla de Cuba y emancipación progresiva de la esclava, con una breve reseña de las reformas y modificaciones que para conseguirlo convendría establecer en la legislación y constitución coloniales: Presentado a la Superintendencia General delegada de Real Hacienda en diciembre de 1844 por el fiscal de la misma*, Apéndice I, pp. 6-7.

¹⁴⁰ Samuel Hazard: ob. cit., t. I, p. 95.

¹⁴¹ Waldo Jiménez de la Romera: *España, sus monumentos y artes - su naturaleza e historia*, tomo Cuba, Puerto Rico y Filipinas, fotograbados de Joarizti y Marizcurrena, Dibujos de Pasos y Riquero, p. 275.

Conforme a lo que recoge E. Bacardí en sus *Crónicas*, en Santiago de Cuba, en enero de 1844, se construyó una casa de pescadería en el barrio de la Marina frente a la calle Jagüey¹⁴².

En el comercio al por menor predominaron las tiendas de víveres, que la Real Hacienda comenzó a llamar pulperías a partir del 5 de mayo de 1803, con el pago de un nuevo tributo denominado *composición de pulperías*. Se definen como “tiendas y puestos públicos en que se vendían mantenimientos de pan, vino, aguardiente, miel, queso, manteca, aceite, plátanos, velas, jabón, leña, carbón y otras cosas de esta naturaleza”¹⁴³.

Cuando se realizó el primer censo fiscal en 1804, las pulperías eran 271 y en 1828 llegaron a 572, sin incluir a La Habana y Santiago de Cuba, entre otras jurisdicciones¹⁴⁴. Conforme a las cifras que ofrece Le Riverend, en el período de 1837 a 1868, las pulperías eran más de 900 en la capital, más de 250 en Matanzas, y en las demás ciudades —incluyendo Santiago de Cuba, donde había tan solo unas dieciséis— no existían como tiendas o comercios especializados en productos de importación o ultramarinos¹⁴⁵. En el censo de 1862 las pulperías ya se incluyen como bodegas y, en general, eran 1 491 (véase tabla 7).

Se sabe por Wurdemann que en Matanzas, los domingos “las tiendas se mantenían abiertas todo el día”¹⁴⁶ y que en Madruga existía una posada con la siguiente característica: “Un extremo [...] se usaba como tienda, y contenía la usual exhibición de botellas de aceite de oliva, cordiales vinos, una cantina y un mostrador y los diversos artículos de una tienda del campo”¹⁴⁷.

También, las casaberías, tasajerías, maicerías y las industrias del dulce y la conserva de frutas constituyeron otros de los comercios al por menor. Eran entidades que respondían a una especialización tradicional, a ciertas necesidades específicas de la población y, en el caso de los dulces y conservas, además a la exportación.

La fabricación de *casabe* correspondió a las industrias rurales con un valor puramente local. Este pan de yuca —casabe de los taínos cubanos y el pan del criollo pobre en los campos y las poblaciones— es el sucedáneo del tradicional pan de harina de trigo desde la llegada de los colonos europeos; no por ser más gustoso o alimenticio, sino porque brindaba una rápida solución ante la ausencia de trigo. Esa necesidad que obligó a los primeros colonos a sustituir el pan tradicional por el casabe ha sido la misma urgencia que más tarde prevaleció en las generaciones de criollos, y que siglos después perdura en los hábitos alimenticios de la población pobre cubana en general.

¹⁴² Emilio Bacardí Moreau: ob. cit., 1923-1925, t. II, p. 387.

¹⁴³ *Instrucción de real Hacienda* (La Habana, 5-V-1803), *apud* Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. XII, p. 219.

¹⁴⁴ *Ibidem*.

¹⁴⁵ Julio Le Riverend Brussone: ob. cit., p. 384.

¹⁴⁶ John George Wurdemann: ob. cit., p. 136.

¹⁴⁷ *Ibidem*, p. 124.

Coincidió con Leví Marrero en que “este casabe taíno, que hizo posible las expediciones a México en el siglo XVI, fue hasta el siglo XIX el pan cotidiano de la población pobre cubana, rural y urbana”,¹⁴⁸ y uno de los aportes indocubanos que más ha trascendido en el acervo culinario cubano. Su producción es una industria frecuente hasta la década del 60 del siglo XIX. Entre 1827 y 1846 muestra un crecimiento que supera el aumento demográfico de la Isla, 36 535 y 83 056 caballos de tortas de casabe¹⁴⁹; en el primer año el 49,2 % elaborado en el Departamento Occidental y en el segundo el 82,2 % en el Departamento Oriental. En 1862 la producción se redujo y los únicos seis establecimientos existentes alcanzaron una renta de 18 500 pesos, concentrándose el 79,4 % de la manufactura en Oriente. Esta rápida disminución se debe a que el plátano, por su baratura y versatilidad, lo desplazó como sucedáneo del pan de trigo.

A las anteriores cifras, significativas aún con sus disminuciones, debo señalar que, si bien el casabe tuvo cierta aceptación en los grupos dominantes, fue considerado siempre un alimento inferior. Como en otros países caribeños, muchos criollos habitantes de las ciudades, españoles y casi todos los extranjeros, no se avenían a él, causándole rechazo su carrasposa textura, su dureza e insipidez¹⁵⁰.

Con mayor reconocimiento, la industria del tasajo se ubica principalmente en las ciudades del interior, no obstante existir en La Habana, hacia la década del 60 del siglo XIX, trece tasajerías. En la mayoría de los lugares de cría de ganado, la carne de vaca se convierte en tasajo por ser la manera más eficaz de su conservación. Samuel Hazard sostiene que, en tal estado, la carne de res solo dura de dos a tres semanas como máximo¹⁵¹. Criterio que no comparto, a no ser que el visitante norteamericano se estuviera refiriendo al *tasajo frescal*, carne salada no curada y que su conservación, cuanto más, se mantenía por dos o tres semanas.

Las maicerías eran más propias de la zona occidental (Pinar del Río, Matanzas y La Habana). Mientras que las industrias del dulce y la conserva de frutas fueron más generales. En determinadas regiones se contó con una incipiente explotación especializada para la exportación hacia los Estados Unidos. La jalea y la pasta de guayaba fueron los dulces que más se enviaron al extranjero. A juzgar por lo que dice el anterior viajero: “Cada año se exportan grandes cantidades de este dulce, y existen varias manufacturas del mismo en La Habana; pero el de mejor calidad se elabora en Puerto Príncipe y Trinidad”.¹⁵² Se conoce por un anuncio publicado el 6 de abril de 1841 en el *Diario de La Habana*, de la predilección de los capitalinos por el dulce de guayaba de Puerto

¹⁴⁸ Leví Marrero Artilles: *Cuba: Isla Abierta. Poblamiento y apellidos (Siglos XVI-XIX)*, p. 12.

¹⁴⁹ Carga o caballo: según definición de los censos, peso que se consideraba generalmente a una bestia de carga, que es de ocho arrobas.

¹⁵⁰ *Vid.* José Rafael Lovera: ob. cit. p. 72.

¹⁵¹ Samuel Hazard: ob. cit., t. III, p. 123.

¹⁵² *Ibidem*, p. 129.

Príncipe, vendido en el Almacén de víveres de la Plaza de San Francisco a 4 reales la caja¹⁵³.

En muchos de los pueblos más retrasados, caseríos y bateyes agrarios, los establecimientos comerciales los constituían las tiendas mixtas¹⁵⁴, en mayor número que en las zonas urbanas de importancia por ser los únicos comercios locales en aquellas. Se sabe por Le Riverend, que en el período 1837-1868, en “La Habana, cuya jurisdicción comprendía distritos rurales, había unas 462 tiendas de este tipo, en Puerto Príncipe, 339, en Villa Clara, 261, en Pinar del Río, 206, en Matanzas, 181, en Santiago de Cuba, 126, y en Cárdenas, 80”; y que “posiblemente un factor que contribuía a mantenerlas vigentes, y a limitar la multiplicación de las bodegas, era el hecho de que los comerciantes mayoristas disfrutaban de permiso especial para vender al por menor compitiendo con las bodegas”.¹⁵⁵

Mientras que en las ciudades las pulperías o bodegas se ubicaban, por lo general, en las esquinas de las calles, en las zonas rurales se localizaban estratégicamente en los cruces de los caminos y cerca de los ingenios, “sirviendo —según Leví Marrero— no sólo como centros de abasto [al campesino de tierra adentro], sino en no pocas veces como casas de préstamos, anticipos y especulación, tema sobre el cual hay abundantes denuncias en los documentos de la época”.¹⁵⁶ Corresponde a enero de 1832 la siguiente medida que extraje de las *Crónicas de Santiago de Cuba*: “A quejas de hacendados y dueños de ingenios, se ordena el cierre de tabernas y pulperías en las entradas y embocaderos de los caminos, porque el esclavo saca clandestinamente cuanto puede de las haciendas de sus dueños”.¹⁵⁷

Como en las ciudades, dentro de la tienda comarcal de determinadas áreas rurales existía la barra expendedora de bebidas alcohólicas, pues una parte del inmueble se utilizaba como posada. Estas y otras múltiples funciones se mantuvieron en las tiendas mixtas rurales hasta mediados del siglo XX. Todavía, hasta nuestros días, en Cuba estos tipos de comercios siguen funcionando, sobre todo, en las áreas rurales de menor desarrollo y con cierto aislamiento de los pueblos.

En expresión de Esteban Montejo, el protagonista de la *Biografía de un cimarrón*¹⁵⁸ ordenada por Miguel Barnet:

Había más tabernas que niguas en el monte. Eran como una especie de *vendutas* donde se podía comprar de todo. Los mismos esclavos

¹⁵³ *Diario de La Habana*, 6 de abril, p. 3, *apud* Francisco González del Valle: ob. cit., p. 226.

¹⁵⁴ Más arriba se anota que, dependiendo del área geográfica donde estuviera ubicada la tienda mixta podría llamarse taberna o pulpería, estos últimos términos más usados en los Departamentos occidental y central.

¹⁵⁵ Julio Le Riverend Brussonne: ob. cit., p. 385.

¹⁵⁶ Leví Marrero Artiles: ob. cit., t. XII, p. 215.

¹⁵⁷ Emilio Bacardí Moreau: ob. cit., 1923-1925, t. II, pp. 273-274.

¹⁵⁸ Cimarrón: negro esclavo prófugo que anda errante por el campo.

negociaban en las tabernas. Vendían el tasajo que acumulaban en los barracones. En horas del día, y a veces hasta en la tarde, los esclavos podían ir a las tabernas. Pero eso no pasaba en todos los ingenios. Siempre había el amo que no le daba permiso al esclavo para ir. [...] Algunos taberneros eran españoles viejos, retirados del ejército que ganaban poco: unos cinco o seis pesos de retiro.

Las tabernas se hacían de madera y yagua. Nada de mampostería como las bodegas de ahora. Tenía uno que sentarse en unos sacos de yute que se amontonaban en pila, o estar de pie. En las tabernas vendían arroz, tasajo, manteca, y de todas las familias del frijol. Yo vide casos de dueños duros que engañaban a los esclavos dándoles precios falsos. Y vide broncas donde salía castigado el negro y no podía regresar a las tabernas. En las libretas que daban se apuntaban todos los gastos, y cuando un esclavo gastaba un medio, pues ponía una rayita, y cuando gastaba dos, pues dos rayitas. Así era el sistema que había para comprar lo demás: las galletas de queques, redondas y dulces; las de sal; los confites del tamaño de un garbanzo y hechos de harina de distintos colores; el pan de agua y de manteca. El pan de agua valía un medio la flauta. [...] También me acuerdo que se vendían unos dulces que les llamaban “caprichos”, de harina de castilla y ajonjolí y maní. Ahora, esto del ajonjolí era cosa de chinos, porque había vendedores ambulantes que recorrían los ingenios vendiéndolos. Estos chinos eran contratados viejos que ya no podían mover el brazo para la caña y se ponían a vender.

[En las tabernas:] Los negros tenían afanes de buenos competidores en los juegos. Yo me acuerdo de uno que llamaban “la galleta”. La operación para ese juego era de poner en un mostrador de madera, o en un tablón cualquiera, cuatro o cinco galletas duras de sal y con el miembro masculino golpear fuerte sobre las galletas para ver quién la partía. El que la partía ganaba. Eso traía apuestas de dinero y trago. Lo jugaban igual negros que blancos.¹⁵⁹

Como se aprecia, muchos de estos negocios eran propiedades de los peninsulares, si bien se dieron casos dentro de la clase plantacionista en los que dueños de ingenios y cafetales eran poseedores de tiendas mixtas rurales que arrendaban a otros comerciantes de las capas medias. Aunque los dueños de ingenios y cafetales eran los suministradores directos de los recursos alimenticios que destinaban a la manutención de las dotaciones de esclavos, solo una parte de estos alimentos obtenidos de la producción interna podía salir de las estancias propiedades de esos hacendados plantacionistas, de los otros campesinos, o de

¹⁵⁹ Miguel Barnet: ob. cit., pp. 25-26.

los conucos puestos a producir en manos del esclavo. La otra parte, la porción mayor, provenía de la importación en manos de negreros. Los grandes comerciantes españoles eran negreros y refaccionistas de los hacendados, lo que se entiende por “un negocio redondo”: les suministraban a la vez el negro y su comida, con ganancias por ambas operaciones¹⁶⁰.

En Cuba, los principales comerciantes eran catalanes, pues como afirmaba Ernest L. L'Epine algunos años después, “los isleños debutan con la venta de baratillos y los navarros, con ánimo de gobernar, gustan de dirigir tal o cual servicio”.¹⁶¹ A juzgar por lo que dicen las fuentes consultadas, en el período 1800-1868 eran pocos los criollos dueños de pulperías y de tiendas mixtas.

Después que los últimos mercaderes británicos salen de Cuba, en 1763, el término catalán vendría a ser sinónimo de comerciante. En 1792, según padrón hechos a los tenderos de la población de Santiago de Cuba, todos eran catalanes¹⁶² y todavía en 1883, el autor de *Un parisien dans les Antilles*, con certeza aseguraba:

Los catalanes tienen el monopolio de los comercios. Las tiendas de víveres para la marina, las confiterías, los cafés, bodegas, tiendas de ultramarinos, etc., son dirigidas por ellos. Osados, hábiles, formando una gran familia, siempre dueños del mercado. Los negros los tienen en poca estima. Acaso no he oído a uno de ellos decirme:

“¡Ay! Señor, cómo me gustaría ser blanco... ¡aunque sólo fuera catalán!”¹⁶³

El reverendo norteamericano Abiel Abbot, que apenas estuvo una semana en La Habana, en 1828, ante la perspicacia comercial de los catalanes, no dudó en catalogarlos de “judíos completos” y en describirlos así:

[...] tienen poco del carácter que generalmente atribuimos sin distinción al español [...]. Llegan en la pobreza, comienzan con un tenducho de dos en dos, viven de galletas, y se levantan con paciencia, trabajo y economías hasta tener una fortuna; y a diferencia de los *yanquis*, nunca fracasan.¹⁶⁴

¹⁶⁰ Vid. Juan Pérez de la Riva y Pons: *El barracón. Esclavitud y capitalismo en Cuba*, p. 32.

¹⁶¹ Ernest L. L'Epine Quatrelles: *Un parisien dans les Antilles*, p. 113.

¹⁶² Emilio Bacardí Moreau: ob. cit., 1923-1925, t. I, p. 263.

¹⁶³ Ernest L. L'Epine Quatrelles: ob. cit., p. 32.

¹⁶⁴ Abiel Abbot: *Letters written in the interior of Cuba, between the mountains of Acana to the East, and the Cusco to the West, in the months of February, March, April and May, 1828*, apud Domingo del Monte: *Escritos*, t. II, pp. 326-327; Leví Marrero Artiles: ob. cit., t. XII, p. 213.

Al Dr. Wurdemann, que visitó Cuba en tres ocasiones (inviernos de 1841, 1842 y 1843), también le impresionó el poderío económico logrado por los catalanes en la Isla; apuntó:

Gran parte del comercio de la Isla está en sus manos, así como una porción considerable de sus riquezas. En el interior parecen monopolizar todas las ramas del comercio, desde el humilde paquete del baratillero hasta la bien surtida tienda del pueblo; y en las ciudades marítimas, muchas casas comerciales, cuyos barcos cubren el mar, también les pertenecen...

Gran parte del intercambio con España está en sus manos, y últimamente han extendido su correspondencia a otros países, entrando en activa competencia con los comerciantes extranjeros residentes.¹⁶⁵

También, en 1857, el francés Arthur Morelet, en *Voyage dans l'Amérique Central, l'Île de Cuba et Yucatán*, observó:

El monopolio de los comestibles reside en La Habana y está en manos de los catalanes, raza trabajadora, ahorrativa y emprendedora [...]. Apenas aparece un barco se los ve allí. Sus agentes son los primeros en subir a bordo; se cercioran de las mercancías que vienen y, si son de su agrado, tratan los precios y llegan a un acuerdo. Concluido el trato, se efectúa la repartición proporcionalmente a los aportes de cada asociado. Rechazar las condiciones que imponen es exponerse al riesgo de perder la venta. Maestros en su oficio y procediendo con raro concierto, eligen o aplastan a todos los competidores extranjeros.¹⁶⁶

Otro grupo de inmigrantes con reconocimiento en el comercio cubano, sobre todo de alimentos, fueron los chinos. Esta comunidad se labró su destino de forma diferente a los catalanes. Primero, los culíes, que resisten al cruento trabajo a que fueron sometidos en sus años de contratos leoninos, en similares condiciones de esclavitud que los negros y los indios yucatecos. Se integran en la sociedad cubana en múltiples labores, principalmente agrícolas, al cultivo y venta de hortalizas, además incluían frutas y frituras en gran surtido, dulce de todo tipo y una variada gama de fiambres —elementos que como se verá más adelante tendrán una fuerte influencia en los hábitos alimenticios cubanos—; así como en el comercio al por menor, con una dependencia, casi obligada, del clan de los catalanes.

Luego, en la década del 60 del siglo XIX entra en Cuba una gran cantidad de chinos procedentes de la zona de California, Estados Unidos, que propi-

¹⁶⁵ John George Wurdemann: ob. cit., p. 139.

¹⁶⁶ Arthur Morelet: *Voyage dans l'Amérique Central, l'Île de Cuba et Yucatán*, p. 43.

cian el auge del comercio chino por toda la Isla, sobre todo el gastronómico, al aumentar las fondas y restaurantes especializados, así como determinados negocios dedicados a las ventas de ingredientes para la elaboración de estas comidas. La gran mayoría se asentó en los alrededores de la calle Zanja de La Habana, donde se constituyó lo que luego se llamó Barrio Chino¹⁶⁷; con ellos se forma una amplia red de establecimientos, además de contribuir al aumento de un servicio doméstico cualificado en las haciendas, casas y quintas de la clase dominante¹⁶⁸. A partir de entonces fueron importantes, al menos en la capital del país, las lavanderías.

Sin embargo, las especialidades preferentes de los chinos en Cuba fueron tres: cocinar, vender dulces por las calles y atender puestos de verduras y frutas; labores por las que comienzan a identificarse a partir de la segunda mitad del siglo XIX. En 1881 James W. Steele las describe así:

En el primer departamento se les debe considerar perfectamente establecidos, y es una maravilla ver cómo han dominado el estilo peculiar de los “*dulces*” callejeros cubanos y aun lo han mejorado. Al principio fracasaron en el negocio por no tener la potencia pulmonar necesaria para gritar los pregones por las calles, y no lograban vender nada por la falta de una “*viva voce*”. Pero lograron vencer esta dificultad y ahora usted se los encuentra dondequiera con una larga caja roja sobre la cabeza la cual va constantemente golpeando con un palito. Es muy difícil dejar de oír este retintín de madera por las calles; al extremo de que se ha convertido en la marca registrada del negocio de dulces. De nada vale estar chillando ni gritando calle arriba y calle abajo que van vendiendo jalea de guayaba, coco rayado, y cremas de leche de la mejor calidad. Este es un país de costumbres y la costumbre ahora es esperar a que el chino pase haciendo sonar su tablero. Pero es la frutería de Juan el más peculiar de cuantos establecimientos mercantiles existe. Su genio especialmente lo asiste en este empleo y le permite

¹⁶⁷ Del Barrio Chino de La Habana, Fernández Santalices ha escrito:

La calle Zanja llegó a ser un “Chinatown” habanero. A partir de la década del 60 del siglo XIX se establecieron allí bazares, tiendas de comestibles y de otros géneros; se fundaron restaurantes que tuvieron gran boga como “El Pacífico”; se editaron periódicos en caracteres chinos, como el *Wa Man Sion Po* (1913) y *Man Sen Yat Po* (1921); hubo centros de actividad religiosa, educativa y hasta política. Los fastos autóctonos como el Año Nuevo chino se celebraban públicamente con toda solemnidad, con la presencia del dragón de papel, los farolillos, los cohetes (saltapericos y siquitraques), bengalas y toda la parafernalia ruidosa de las fiestas asiáticas incluidos los instrumentos musicales como el gong y el pandero de cobre... *Vid.* Manuel Fernández Santalices: ob. cit., t. I, p. 125 (inédito).

¹⁶⁸ *Vid.* José Baltar Rodríguez, Hedí Fernández Montes y Mirtha Proenza González: *Aspectos histórico culturales de la cocina china y su influencia en la cocina cubana*, trabajo inédito con reproducción en la Biblioteca del Instituto de Historia de Cuba, La Habana; Jesús Guanche: *Presencia china en Cuba*, 1999.

ganar dinero. Su “tienda” generalmente es la más pequeña, no la mayor que él puede encontrar, y él, y sus numerosos amigos y conocidos la mantienen siempre llena. Y aunque existe un dueño, usted no podría decir nunca quien es entre ellos. Usted puede examinar cuidadosamente la tienda y no podrá decir cuál es la cama o la comida del dueño. Este es un lugar cerrado y maloliente. Pero cuando el dueño sale a la calle va tan limpio como si acabara de salir de una tienda limpia, de un establecimiento modelo. El siempre va correctamente, pero su casa siempre está sucia. Esto forma parte de las contradicciones de su carácter.¹⁶⁹

A juzgar por lo dicho por José Baltar —amplio conocedor de la presencia asiática en Cuba—, en La Habana, desde antes de ser significativa la presencia de los chinos procedentes de California, en 1858 existía una fonda ubicada en las calles Zanja y Rayo, que servía comida asiática y criolla. También, para ese año y en la misma área, tenían una bodega y un puesto de frutas y frituras¹⁷⁰.

Según palabras de Antonio Chuffat Latour: “Los chinos adelantaban a pasos agigantados. A la terminación de la guerra, tomaban nueva importancia; las comparaciones llegaban a la altura de que muchos cubanos decían ‘quién fuera chino’. En comparación eran los chinos mejor tratados que los cubanos”.¹⁷¹ A lo que Baltar agrega: “Pero este tratamiento no abarcó a todos los chinos por igual, sino a los que integraron las clases pudientes. Los chinos explotados continuaron con su mismo estatus social”.¹⁷²

Desde el siglo XVII, además de los anteriores comercios, existieron los vendedores ambulantes. Hombres y mujeres de la clase humilde convertidos en expendedores callejeros que transitaban por toda Cuba y se dedicaban a las ventas de alimentos o de todo cuanto consideraban de utilidad para el consumidor. Determinados tipos populares que, a pie, a lomo de bestia o en carretillas, con canastas, jabas, serones, catauros, tableros, alforjas o cajones ofrecían sus productos a las puertas de las casas. Estaban bien identificados por los oficios y las labores que ejercían y formaban parte importante del vivir cotidiano cubano. Esto, sin llegar a ser tan frecuentes en las áreas rurales como en las ciudades y pueblos, y con mucho más predominio en una que en otra zona del país. Sin también, dejar de decir que,

[...] en la más temprana época del desarrollo esclavista en La Habana, el cabildo de la ciudad prohibió la venta en tabancos [tableros de madera que se trasladaban en la cabeza y eran después colocados

¹⁶⁹ James W. Steele: *Cuban sketches*, p. 48, *apud* Gustavo Eguren: ob. cit., p. 382.

¹⁷⁰ José Baltar Rodríguez: “Los chinos en la nación cubana”, p. 62.

¹⁷¹ Antonio Chuffat Latour: *Apunte histórico de los chinos en Cuba*, p. 90.

¹⁷² José Baltar Rodríguez: ob. cit., p. 64.

en el suelo] de ciertos alimentos confeccionados por las negras al modo de sus naciones de origen.¹⁷³

Todavía en el siglo XIX, los tenderos de ciudades y pueblos veían a los vendedores ambulantes como su competencia más directa¹⁷⁴, sin dejar de ser pocas las veces en que les acusaron de mercadear con productos ilícitos y con ellos ayudar a fomentar el contrabando. Últimas imputaciones que si bien en algún momento se comprobaron como ciertas, pues muchos de los artículos que se vendían no eran controlados por las autoridades y en los campos los campesinos más pobres y los esclavos en vez de comprarles a los vendedores ambulantes intercambiaban artículos, siendo no pocos de ellos de dudoso origen.

También era harto conocido que el mayor flujo del comercio ilícito de víveres y ropa estaba en el suministro que, debido al contrabando con el exterior, controlaban los catalanes, y luego ponían en manos de los vendedores ambulantes con la plena seguridad del éxito de las ventas. Todo esto dentro de un contexto más general en el que hay que ver el intercambio que se establecía entre los campesinos, los esclavos y este tipo de comerciantes solo como un débil eslabón de la larga cadena de irregularidades y de beneficios encubiertos, característico del período en estudio. Como resultado, en las primeras décadas del siglo XIX las arcas de no pocos comerciantes se llenaron con rapidez, en especial las de aquellos que se dedicaban al tráfico clandestino de seres humanos.

Ante tal panorama —en boca de muchos de los contemporáneos de entonces “la época de la abundancia”, refiriéndose al gran auge económico que propició el rápido desarrollo material de la isla de Cuba—, los vendedores ambulantes no solo se mantuvieron como costumbre de los siglos coloniales, sino que aumentaron para beneficio de una creciente población consumidora que les apoyaba y reclamaba hasta el punto de llegar a ser incontables los distintos tipos de esta clase de gente que deambulaba por todas partes.

En las poblaciones cercanas a las grandes ciudades estos comerciantes fueron entes activos de los principales mercados. Mientras que en los barrios periféricos llegaron a constituirse en el medio más directo por el que se podía obtener cualquier artículo de uso corriente sin necesidad de visitar los centros urbanos. En ambos territorios era frecuente encontrar, además de los vendedores al por menor de ropas, zapatos, lozas, baratijas y otras menudencias, los campesinos con sus frutas, viandas, verduras, pollos, huevos, leche, etcétera, y gente común con

¹⁷³ Nitza Villapol: “Hábitos alimenticios africanos en América Latina”, en Manuel Moreno Fraguas (comp.): *África en América Latina*, p. 331.

¹⁷⁴ Tal descontento lo recoge Bacardí en sus *Crónicas de Santiago de Cuba*, aquí una muestra de febrero de 1816: “Don Magín Sagarra, en su nombre y el de varios comerciantes se queja de los vendedores de géneros por las calles, pidiendo se supriman por el daño y engaño que originan”; Emilio Bacardí Moreau: ob. cit., 1923-1925, t. II, p. 109.

frutas, viandas y verduras; con las comidas elaboradas, los dulces, confituras, frituras, refrescos, helados...

Dentro de este último grupo social, los viajeros extranjeros —y con posterioridad los antropólogos— resaltan las labores ejercidas por los africanos y los asiáticos. Una parte de los primeros eran esclavizados que trabajan bajo compromisos monetarios con sus amos para, de esta forma, juntar dinero y comprar su libertad —el doctor Henri Dumont destaca entre ellos a los carabalíes vendedores de frutas en las calles¹⁷⁵—. En cambio, los segundos, por lo rápido que los culíes se integraron al sector del comercio, en condiciones de vendedores de frutas y verduras que ellos mismos llegan a cultivar, y como cocineros y dulceros.

Los mercaderes que transitaban por los campos cubanos (isleños, criollos blancos, negros libres y chinos en los últimos años de la década 60 del siglo XIX) vendían ropas, zapatos, lozas y baratijas; sin decirse en las fuentes consultadas que, en algún momento, el tasajo, el bacalao, el arroz y los frijoles hayan sido de la competencia de este grupo de comerciantes que iban de los pueblos a los campos. En estas fuentes poco se habla de los vendedores ambulantes en las zonas rurales. La mayor parte de los testimonios describen la alta proporción de diligentes y aventurados expendedores callejeros que compiten con los tenderos en las ciudades y pueblos más importantes. Pero no se menciona al sacrificado comerciante que con su *caballo-tienda* penetra en las zonas más intrincadas del campo para satisfacer las necesidades del campesino de tierra adentro, que cumplía —al llegar estos personajes— con la ilusión de poder lucir una nueva muda de ropa, unos zapatos o cualquier otro objeto de las múltiples baratijas que se vendían.

Personajes como el lechero, el aguador, el guajiro vendedor, el panadero acompañado de un mozo y los vendedores de frutas, verduras, aves, huevos, miel y dulces, entre muchos más que forman parte inseparable del vivir cubano de entonces, hasta constituirse en institución permanente se deben tener en cuenta en cualquier estudio que analice a los elementos identificadores de la identidad cultural cubana en su proceso de formación y consolidación.

Tal valoración, con los relatos e imágenes de estos personajes populares, se debe a los viajeros extranjeros, artistas plásticos y escritores costumbristas de la época. Descripciones y estampas que, en su mayoría, corresponden a las grandes ciudades y principalmente a La Habana.

En 1838, a Eduard Otto le impresionó la “gran cantidad de negros y negras pobres... [que] vendían frutas, cigarros y dulces [...] y asedian con esta intención las

¹⁷⁵ Henri Dumont: “Antropología y patología comparada de los negros esclavos. Memoria inédita referente a Cuba”, en *Revista Bimestre Cubana*, 10, n.º 3, mayo-junio de 1915, pp. 161-ss., 263-ss., 343-ss. y 407-ss.; 11, n.º 2, marzo-abril de 1916, pp. 15-ss. y 78-ss.; *apud* en Fernando Ortiz: *Los negros esclavos*, p. 72.

esquinas y puertas. [Al tiempo que] realizaban todas las ocupaciones en la calle, y preparando la comida allí, se peinaban y se afeitaban ellos mismos unos a otros".¹⁷⁶

Otro cuadro bastante general del panorama de los vendedores ambulantes en la capital lo ofreció Nicolás Tanco Armero en 1853. Según este testigo colombiano, no había necesidad de ir a las plazas del mercado para procurarse cuanto se necesitara en una casa.

Sin salir se puede comprar de todo. Así como en Bogotá se presentan los indios en las casas con sus jaulas a vender sus legumbres, etc.; así en la Habana, los isleños desempeñan esta misión perfectamente, pero en gran escala. En Bogotá no pasa de unas pocas cosas las que venden los indios. No así en la Habana: todo se vende y de distinto modo. Desde que amanece empieza a recorrer las calles multitud de vendedores llevando caballos cargados de todo cuanto se puede necesitar; jamás tocan a la puerta, pero van sin cesar gritando de voz en cuello cuanto llevan.

Estos hombres tienen generalmente su clientela, o caseros, como allí les llaman, a quienes abastecen de todo.

Y no es sólo comestible, sino multitud de efectos que se acostumbra a vender por las calles. Al lado de un negro que lleva en la cabeza un tablero lleno de dulces, se ve otro pobre cargado como una mula llevando ropa hasta con qué vestir un regimiento. Cada vendedor adopta un modo de gritar particular, y se necesita mucha práctica para poder adivinar algunas veces lo que quieren decir, por lo raro que gritan. En los Estados Unidos y Francia, las mujeres venden cantando; en la Habana, los isleños y negros venden tarareando y bailando. Cada país indica en todos sus instintos.¹⁷⁷

Asimismo, en un escrito de un autor anónimo se lee:

En las calles puede verse multitud de vendedores de artículos variados, y muchos de ellos llevan la mercancía en inmensas canastas sobre el lomo de caballos. Anuncian la clase y calidad de sus mercancías con plañideros pregones. Son capaces de proporcionar todo cuanto se requiere para el consumo diario de la familia —frutas, aves, huevos y caña de azúcar— esta última se masca en cantidades enormes por los ciudadanos.¹⁷⁸

Sin embargo, de todos los viajeros extranjeros que visitan La Habana entre 1800 y 1868, fue Samuel Hazard, experimentado observador, el que más

¹⁷⁶ Eduard Otto: ob. cit., p. 27.

¹⁷⁷ Nicolás Tanco Armero: ob. cit., p. 71.

¹⁷⁸ Anónimo: ob. cit., p. 18, *apud* Gustavo Eguren: ob. cit., p. 347.

profundizó en los tipos de vendedores ambulantes y en sus características específicas, sobre todo las de los pregones. Información que hoy es de sumo interés tanto para los estudios históricos como para los antropológicos y lingüistas. Hazard describió, entre otros vendedores ambulantes, al lechero, al vendedor de frutas, al vendedor de pollos, a la vendedora de dulces, al guajiro vendedor y al panadero acompañado del mozo.

Del *lechero* dice:

En las tempranas horas de la mañana os encontraréis con otro individuo que voceando.

—¡*Leche, leche!*

Veréis que lleva el precioso líquido en inmensos tinajones de lata, colocados en los cestos de paja o de palma que penden a los lados del caballo.¹⁷⁹

Centró su atención en los pregones de los *vendedores de frutas* que,

[...] con sus mercancías en los cestos que penden a los lados de los caballos, [gritaban]

—¡*Naranjas, naranjas dulces!*...

Por una *peseta* o menos podéis comprar una docena de las más grandes y jugosas; así como otras frutas del país.¹⁸⁰

Le causó curiosidad la escena del *vendedor de pollos*,

[...] que marcha por la calle [...], montado en su asno, con sus piernas, no a los lados, sino descansando sobre el lomo, en tanto su busto permanece enhiesto sobre los grandes y cuadrados cestos llenos de pollos, que trae del campo para su venta, sin miedo a que se le vayan, por impedirlo la red que los cubre. Los pollos sacan a veces la cabeza por entre la red, sin duda sorprendidos de que su dueño les regale con aquel *paseo* matinal.¹⁸¹

Al referirse a las *vendedoras de dulces* explica:

Por regla general son mulatas de apariencia nítida, algo mejor vestidas que la mayor parte de las mujeres de color que se ven por las calles. Llevan un cesto en el brazo, o quizás sobre la cabeza, mientras que en sus manos sostienen una bandeja con toda clase de dulces, la mayor parte frutas del país confitadas, a las que son muy aficionados los cubanos.

¹⁷⁹ Samuel Hazard: ob. cit., t. I, p. 191.

¹⁸⁰ *Ibíd.*, p. 193.

¹⁸¹ *Ibíd.*, p. 194.

Se pueden adquirir con toda confianza los dulces que venden esas mujeres, generalmente elaborados en casas particulares, como único medio de vida de toda una familia, cuyo jefe a menudo no tiene más propiedad que la vendedora morena.¹⁸²

Cuando habla del *guajiro vendedor* lo describe como,

[...] tosco y robusto campesino, que probablemente posee un pequeño terreno de cinco o seis acres en las cercanías de la ciudad, donde cultiva un poco de todo, que él mismo se encarga de vender, teniendo sus clientes en las calles de extramuros. [Sin ser] tan parlurdo como aparenta, con su gran sombrero de paja parecido a una sombrilla.¹⁸³

Entre los demás personajes callejeros que llaman su atención, distingue al *panadero*, “con sus panecillos ligeros y bien cocidos”, y al individuo que lo acompaña, el *mozo* esclavo, que se encarga de la distribución.

A veces el mozo va solo, llevando su carga de panes [...] sobre su aparentemente insensible cráneo, mientras que de sus brazos penden saquitos hechos de hojas de palma, llenos de panecillos, que va distribuyendo en las casas.¹⁸⁴

Corresponde a los años posteriores del primer período independentista (1868-1878) la siguiente observación realizada por John Mark, en *Diary of trip to America and Havana*, en el cual se corrobora la marcada incidencia de los vendedores ambulantes y sus pregones en la vida cotidiana de la Cuba del siglo XIX. El viajero inglés en su escrito expresa:

Se pregona mucho por las calles. Algunas veces los cestos o canastas se llevan en la mano o en la cabeza, pero, más generalmente, a lomo de mulo, sobre el cual van sentados los hombres, banboleándose indolentes, voceando sus especialidades como uno oye en Londres. De esta forma toda clase de pan, pescado, frutas y confecciones, pollos vivos, guineos, etc. son distribuidos. En muchos lugares públicos hay chinos parados tras mesas donde han instalado tableros repletos de tortas y dulces, sobre las cuales, instintivamente, se mantienen moviendo un ligero plumero, o un abanico común, para apartar las moscas...¹⁸⁵

¹⁸² Ídem.

¹⁸³ *Ibidem*, p. 195.

¹⁸⁴ *Ibidem*, pp. 200-201.

¹⁸⁵ John Mark: *ob. cit.*, p. 70. Traducción realizada por Manuel Fernández Santalices, Madrid, 10 de marzo de 2003.

Del mismo modo que en estudios más contemporáneos no escapa el análisis de los pregones habaneros, Manuel Fernández Santalices, en *Calles de La Habana*, con certeza ha escrito:

Otra característica de las calles habaneras de intramuros eran su bullicio cotidiano. Los pregones de toda clase de géneros vendibles e intercambiables se amplificaban por la estrechez de la vía. Se pregonaban cosas tan heteróclitas como pulpa de tamarindo (*¡rica pulpa de tamarindo fresca!*) o velas para San Lázaro (*¡Lazarito pide velas!*), flores (*¡a quilo la pucha de mariposas!*) o dulce de melcocha. Pasaba el vendedor de helados, granizados o “durofrío” con su carrito y su campanilla; el “baratillero”, que era una mercería ambulante en su carretilla de buhonero, y el que vendía escobas y cambiaba “globos por botellas”. En su temporada, el vendedor de mangos ofrecía el suntuoso espectáculo de una carreta ornada de ramos de palmera, repleta del oloroso y succulento fruto del trópico (*¡de la Torrecilla yo llevo mangos!*). Y el pirulero, esa delicia infantil [...] Ya lo dijo el poema [“Pregón”] de [Emilio] Ballagas: “*Por la calle va el pregón / en ruedas de brisa y sol*”.¹⁸⁶

Las descripciones que se han podido leer hasta aquí se refieren a vendedores ambulantes de La Habana, ya que fueron contados los viajeros que se desplazaron hasta los Departamentos del Centro y del Oriente del país y aún menos los que penetraron en la tierra adentro. El interés de los visitantes extranjeros se centralizó, evidentemente, en Occidente y hacia Oriente cuando más aumentó fue a raíz de las guerras independentistas. En cualquier caso, a la pluma de M. Jullien Mellet, Duvergier de Hauranne, Hippolyte Piron, Samuel Hazard, Walter Goodman y Antonio Perpiñá se deben las descripciones del vivir cotidiano de entonces en el interior de la Isla. Más importante todavía, la divulgación en el extranjero de la otra Cuba, la que se encontraba menos desarrollada económicamente. Sin embargo, si se compara a los tipos de vendedores ambulantes de La Habana con los de Santiago de Cuba se notarán pocas diferencias entre ellos.

El inglés Walter Goodman hace alusión en su obra, *Un artista en Cuba*, a estos personajes populares en Santiago de Cuba “que pasan por la calle a todas horas” y “son llamados a veces para que presten sus servicios a la causa de las bellas artes”.¹⁸⁷ Goodman habla de la vendedora de leche, del almidonero, el panadero, el malojero, la carretillera, la dulcera y la aguadora.

De la *vendedora de leche* dice:

¹⁸⁶ Manuel Fernández Santalices: ob. cit., p. 21; *vid.* Emilio Ballagas: *Obra poética*, p. 82.

¹⁸⁷ Walter Goodman: *Un artista en Cuba*, p. 48.

Por la mañana, muy temprano, viene la lechera trayendo sobre la cabeza una botija de leche milagrosamente equilibrada. Es negra, se viste con una túnica de algodón o lienzo del más burdo, lleva al aire pies y piernas y la cabeza envuelta a modo de turbante en un pañuelo de colores. Es esclava, pertenece al propietario de una finca vecina. Diariamente le compramos “un medio” de leche, y cuando un día la invitamos a pasar a nuestro estudio, ríe irónicamente imaginando qué diría “mi amo” o lo que es más grave “qué haría” si supiera que su sierva emplea su tiempo posando para un “paisaje”.¹⁸⁸

El *panadero*:

Mientras dura el frescor de la mañana, este hombrecillo de origen indio demuestra extraordinaria actividad en su negocio, pero en el calor del mediodía, cuando repite su visita, el tiempo para él carece de importancia. Muchas veces lo hemos encontrado en nuestro amplio balcón durmiendo una siesta mientras a su lado descansa la cesta del pan, tan grande como la rueda de un quitrín. A pesar del sol abrasador permanece en la misma posición descalzo y sin sombrero.¹⁸⁹

La *carretillera*:

[...] con su doble grito de ¡Las cositas! ¡La cascarilla!¹⁹⁰ Pasa con frecuencia frente a nuestra puerta. La negra ofrece a la venta una especie de tiza con que las señoras de Cuba empolvan sus caras y cuellos. También venden “cositas francesas”, consistentes en tortas y pasteles preparados por las francesas criollas. Muchas “madamas” en precaria situación económica emplean su tiempo confeccionando pastelería francesa que luego venden por las calles.¹⁹¹

La *dulcera*:

[...] al grito de ¡Dulce de guayaba! “¡dulce de almiba!” anuncia que trae en su bandeja gran variedad de conservas criollas. La dulcera es también esclava y en consecuencia no obtiene ningún beneficio pecuniario de su venta de dulces, a no ser que por arreglo previo con su dueño se le permita una parte de las ganancias.¹⁹²

La *aguadora*:

¹⁸⁸ *Ibíd.*, pp. 48-49.

¹⁸⁹ *Ibíd.*, p. 49.

¹⁹⁰ Cascarilla: cáscara de huevo molida y ligada con agua hasta formar una pasta fina. Las cubanas la usaban para limpiar y blanquear la tez.

¹⁹¹ Walter Goodman: *ob. cit.*, 49.

¹⁹² *Ibíd.*, p. 50.

[...] es tal vez la figura más atractiva de todas las que frecuentan la vía pública. Es ella la que provee al vecindario del indispensable fluido, agua. El agua potable en Cuba se obtiene de pozos perforados en la cercanía de algunas casas, pero aquellos que como nosotros carecemos de tal comodidad tienen que hacerla traer del manantial más cercano. Más de una aguadora empleamos para que llene nuestras vasijas y al igual que a todos los tipos populares en Cuba, a cada una se la designa con un apodo distinto. Una responde al seudónimo de Cachón, otra al de Tatagüita, una tercera Mapí y la cuarta nada menos que al impresionante nombre de Regina. Estas mulatas vienen de la fuente pública con pequeños barriles y jarras de formas extrañas y vierten su contenido en nuestros depósitos y en nuestras “tinajas”.¹⁹³

Como se ha podido apreciar, de todos los viajeros que visitan Cuba en los primeros 68 años del siglo XIX es el norteamericano Samuel Hazard quien mejor caracteriza a los vendedores ambulantes. No solo nos lega relatos de la vida social y doméstica del pueblo cubano decimonónico, sino que también nos deja ilustraciones que resaltan el valor testimonial de su obra y que hoy nos ayudan a caracterizar mejor a los distintos tipos populares cubanos de esos años —a pesar de que algunas de las imágenes que incorpora en el libro son copiadas de los grabados de Federico Mialhe. Entre los dibujos realizados por Hazard que recrean los usos y costumbres de la Cuba del XIX saltan a la vista, precisamente, los realizados de los tipos de vendedores con sus productos, los que están en correspondencia con las descripciones que más arriba se copian de él.

En el campo artístico, Federico Mialhe es quizás quien más se interesó por captar las vivencias de estos tipos populares. Antes se describió cómo en el grabado *El panadero y el malojero* se hace evidente tal realidad cotidiana y en *El casero*, otro de los personajes que da nombre a una de las más conocidas litografías del artista bordelés radicado en Cuba, se recoge la imagen del vendedor de aves, viandas y frutas, auxiliado por su *caballo-tienda*, que le sirve de medio de transporte a él y a su mercancía. En la escena, la compradora que pudiera estar

¹⁹³ Ídem.

El *almidonero*: “Este caballero vende almidón, artículo de gran demanda en Cuba para estirar la ropa de dril blanco. Es chino de nacimiento y como otros tantos que viven en Cuba, responde al sobrenombre de Chau-chau, palabra que en la lengua significa “provisiones” y que según una teoría popular cubana sirve para expresarlo todo en el idioma del Celeste Imperio. Chau-chau lleva sobre la cabeza un tablero donde carga pequeñas masas de almidón en forma de panecillos sin cocer”, p. 49.

El *malojero*: “es un joven cetrino que deambula por el pueblo montado sobre una mula —o para ser más exacto— en la cima de una montaña de largas hierbas recién cortadas. Esta hierba o “maloja” que constituye el pasto de los caballos criollos se empaca en fardos que cubren la bestia de tal modo que sólo la cabeza y los cascos quedan visibles, mientras el malojero, sentado sobre varios pies de hierba, completa este cuadro en cierto modo conmovedor”, p. 50.

regateando el precio al casero, un niño descalzo que huye del perro callejero, otro individuo que galantea a una joven en su ventana de barrotes, un calesero lujosamente uniformado junto a su caballo y calesa en espera de su amo; y sin faltar, para hacer más creíble el cuadro colonial, las figuras patéticas de dos esclavos que observan detenidamente el panorama.¹⁹⁴

También en la obra pictórica de Víctor Patricio de Landaluze se recogen escenas de los vendedores ambulantes, como *El puesto de frutas* y *La bollera*, ambos, cuadro de la vida habanera en el ochocientos.¹⁹⁵

Según los censos estadísticos, en 1827 existían en toda Cuba 2 943 pulperías y tabernas: 1 892 en el Departamento Occidental, 691 en el Central y 360 en el Oriental. Las poblaciones y sus correspondientes partidos rurales con más tiendas de estos tipos eran: ciudad de La Habana con 1 231 (el 42 %), Matanzas con 241 (8,2 %), Santa Clara con 201 (6,8 %) y Santiago de Cuba con 220 (7,5 %). Asimismo, existieron 195 fondas: 179 en el Departamento Occidental, casi todas en La Habana y Matanzas, 135 y 20, el 62,2 % y el 10,2 %, respectivamente; solo 8 en el Departamento Central y 11 en el Departamento Oriental, de estas últimas 10 se ubicaban en la jurisdicción de Santiago de Cuba y las restantes en Bayamo.

Por su parte, los hornos y panaderías sumaron 445 establecimientos en toda la Isla: 213 en Occidente, principalmente, 137 en La Habana y 24 en Matanzas; 143 en el Centro, los más, 57 en Santa Clara, 26 en Sancti Spiritus y 21 en Remedios; y de los 89 censados en Oriente, 47 se ubican en Santiago de Cuba¹⁹⁶. Por lo que queda claro que la concentración mayor de estos comercios residía en el Departamento Occidental, sobre todo en la capital, y que en los otros dos se concentran en las principales ciudades jurisdiccionales, sin llegar a ser, de ningún modo, proporcional entre ellas.

Los establecimientos públicos expendedores de alimentos recogidos en el censo de 1862 se agrupan en la tabla 7, en la cual, además del número, se indican sus rentas con el respectivo porcentaje:

Tabla 7. Establecimientos públicos expendedores de alimentos. Censo 1862

Establecimiento	Número	Renta	%
Bodegas	1 491	10 671 250	22,5
Bodegas con cafés fonda, etc.	52	290 750	0,5

¹⁹⁴ Litografía iluminada, 174 x 260 mm, serie *Isla de Cuba pintoresca*, 1848, colección de litografías y grabados cubanos del siglo XIX, MNBAH.

¹⁹⁵ *El puesto de frutas*, óleo/tela, 36 x 28 cm, *La bollera*, óleo/tela, 36 x 28 cm, colección de pintura cubana del siglo XIX, MNBAH.

¹⁹⁶ *Cuadro estadístico de la Siempre Fiel isla de Cuba correspondiente al año 1827, formado por una Comisión de Jefes y Oficiales de orden y bajo la dirección del Exc. Sr. Capitán General de la Isla Don Francisco Dionisio Vives*, 1829.

Establecimiento	Número	Renta	%
Bodegones	21	150 300	0,2
Cafés con cantinas	164	1 581 675	3,0
Cafés sin cantinas	11	49 375	0,1
Carnicerías	504	1 158 000	2,4
Casaberías	6	18 500	0,0
Casas de Huéspedes	14	71 750	0,1
Cervecerías	13	75 750	0,2
Chocolaterías	40	230 850	0,5
Confiterías	73	4 804 250	10,2
Dulcerías	69	228 250	0,5
Fondas	258	1 781 400	4,0
Fondas y posadas	151	809 750	2,0
Hoteles	31	313 007	1,0
Panaderías	470	3 290 050	7,0
Puestos de legumbres y frutas	807	1 385 929	3,0
Puestos de vendedores de aves y huevos	138	329 000	1,0
Tasajerías	13	3 900 000	8,0
Tiendas de licores	12	68 000	0,1
Tiendas de pescado frito	39	113 750	0,2
Tiendas mixtas	3 666	14 891 500	32,0
Vendedores ambulantes	449	706 250	1,5
Totales	8 492	46 919 336	100

Fuente: Jerónimo de Lara: *Noticias estadísticas de la isla de Cuba en 1862*, 1864

Como se puede observar, el mayor número de los establecimientos expendedores de alimentos corresponde a las tiendas mixtas (3 666), con una renta anual de 14 891 500 pesos, el 32 % del total general de estos comercios. Le siguen las bodegas (1 491), con renta de 10 671 250 pesos y el 22,5 %, y los puestos de legumbres y frutas (807), que alcanzan menores rentas (3 %) que las confiterías (10,2 %), las tasajerías (8 %) y las panaderías (7 %). La jurisdicción con más tiendas mixtas es Puerto Príncipe con 339, renta de 632 500 pesos; sin embargo, Santiago de Cuba, con cuatro establecimientos menos, le supera en su renta que es de 1 603 500 de pesos, lo mismo que Cienfuegos (203), renta de 1 032 750

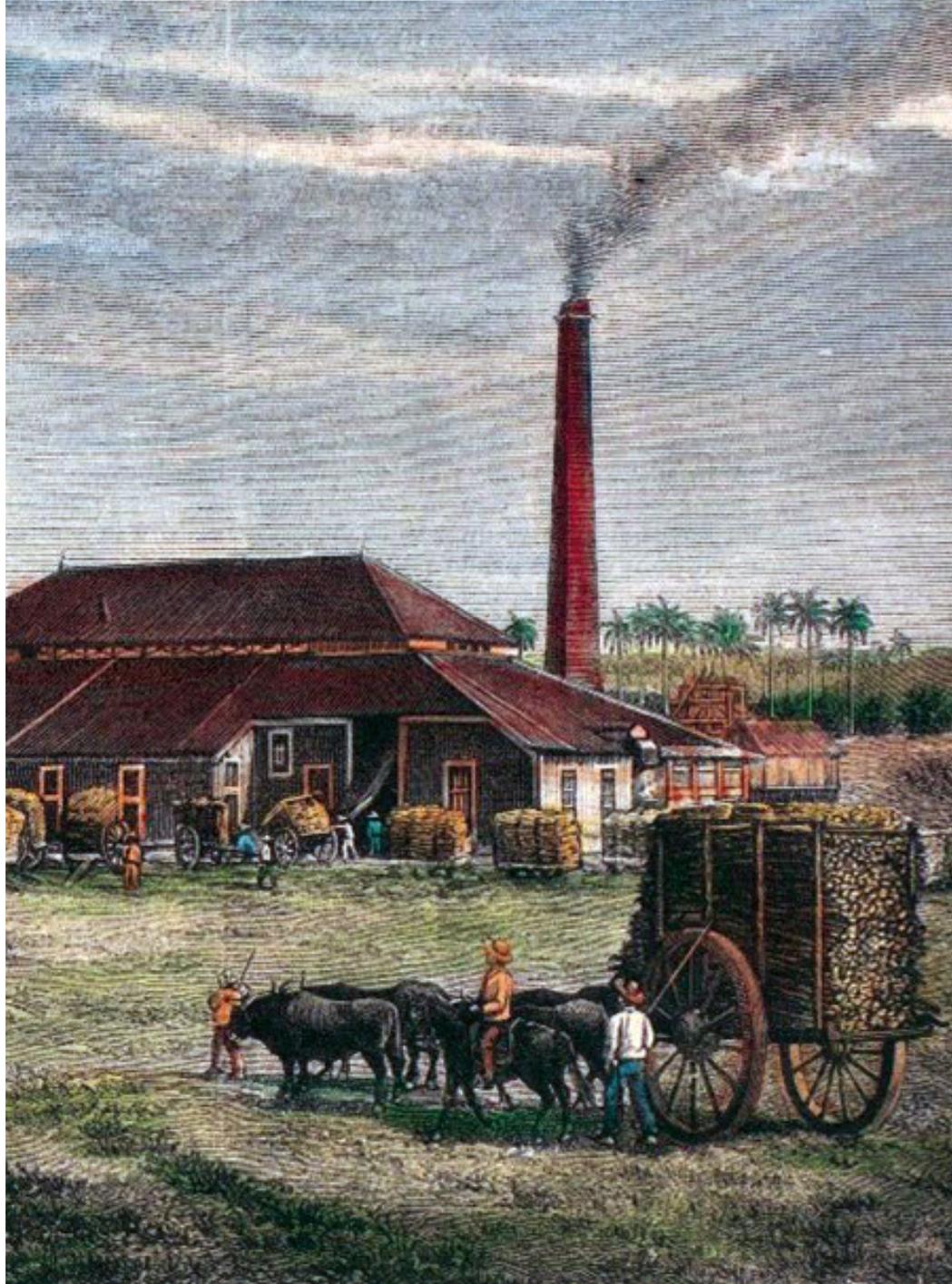
pesos, Santa Clara (261), renta de 859 250 pesos y Pinar del Río (266), renta de 829 000 pesos.

Conforme a los datos de este censo, la casi totalidad de los establecimientos se ubican en la capital del país, manteniéndose igual tendencia que en 1827. La Habana agrupa a todas las cervecerías y tasajerías de la Isla, además de destacar con: 25 dulcerías, con renta de 146 000 pesos, 152 fondas (1 259 900 pesos), 18 hoteles (82 757 pesos), 102 panaderías (1 326 000 pesos), 138 puestos de legumbres (525 929 pesos), 6 tiendas de licores (48 000 pesos) y 37 tiendas de pescados fritos (111 750 pesos). Del resto de las jurisdicciones, Puerto Príncipe sobresale tanto como La Habana con: 14 chocolaterías (29 250 pesos), 15 confiterías (4 325 000 pesos), 14 dulcerías (12 500 pesos), 16 fondas (29 250 pesos), 30 panaderías (103 000 pesos), 148 puestos de legumbres (110 000 pesos). Mientras que en Santiago de Cuba se registran, 6 hoteles (65 000), 29 panaderías (295 000) y 74 puestos de legumbres y frutas (102 000); en Pinar del Río 100 panaderías (572 000) y 18 fondas y posadas (135 000); en Matanzas 19 fondas y posadas (121 000); en Remedios 17 fondas (50 250) y 67 panaderías (185 550); en Bejucal 17 fondas (179 500 pesos); en Sagua la Grande 16 fondas (29 000); en San Antonio 125 puestos de vender huevos (312 500).

Con relación a los vendedores ambulantes, las jurisdicciones de mayores concentraciones fueron en La Habana, Güines con 236 (271 500), San Antonio con 54 (163 000) y Santa Clara con 52 (78 000); en Santiago de Cuba no se registran vendedores ambulantes.

Asimismo, hago mención especial, entre todos los establecimientos, a las tiendas de pescados fritos por ser, además de la salazón, la solución que encontraron los comerciantes capitalinos para utilizar al máximo un alimento de tan rápida descomposición. Antes se habló del inconveniente de los productos del mar en cuanto a su conservación, limitante que en esta época recae en la falta de refrigeración y en el largo tiempo dedicado a la transportación, muchas veces más de un día entre su pesca y su venta. Pero, como se aprecia en estos datos del censo de 1862, no siempre el alimento se perdía; y es que, el pescado que muy pronto se pudría, lo vendían a bajos precios y los tenderos lo compraban para freírlo. De aquí es la tan significativa renta que llegaron a tener las tiendas de pescado frito en la década 60 del siglo XIX; en 1862 de 113 750 pesos, superior a las de las casas de huéspedes (71 750 pesos), las tiendas de licores (68 000 pesos), las cervecerías (75 750 pesos), los cafés sin cantinas (49 375 pesos) y las casaberías (18 500 pesos).

“Ingenio Portugalete”, La Habana, 1896. Propiedad del Sr. D. Manuel Calvo. En La Ilustración Española y Americana. Colección de Amieva-México



Los hábitos alimentarios de la población cubana y la consolidación de la cocina criolla

Para hablar de los hábitos alimentarios del cubano en el siglo XIX y para comprender mejor el proceso por el que llega a consolidarse la cocina criolla creí preciso, primero, iniciar este estudio con el análisis de las producciones internas y las importaciones, seguido del abasto y la comercialización de alimentos en las ciudades y el campo. Además, para comenzar este capítulo, es necesario incidir en la multietnicidad de la sociedad cubana, con sus características específicas, vistas a través de las distintas clases, capas y grupos sociales, porque es de donde surgen todos los aportes al proceso de la identidad cultural, con marcada incidencia en la alimentación.

Todo esto sin obviar que fue el desarrollo económico, principalmente el plantacionista, el causante de las transformaciones de los hábitos alimentarios del cubano. A lo que se suma la inclusión de productos dependientes de las importaciones y, en menor medida, otros salientes la agrícola interna. Una porción de esta última producción es herencia de la cultura indocubana y, en mayor medida, de la cultura introducida por los conquistadores y demás grupos de inmigrantes, desde inicios del siglo XVI. De esta forma, se está en condiciones de analizar cuáles fueron los hábitos alimentarios que predominaron en el siglo XIX, las modificaciones que sufrieron respecto a años anteriores y las consecuencias que con posterioridad produjeron.

A través del tiempo, y en un plano más general, se ha distinguido el proceso de formación de la identidad cultural iberoamericana como la fundición en crisol de sus elementos étnicos. Lo anterior, sin dejar de existir en el ámbito americano otros esquemas que expliquen las especificidades de la integración social de determinados países y hasta de regiones en concreto. En cuanto a Cuba, se debe al etnólogo Fernando Ortiz el recurso metodológico que ayuda a comprender tan complejo proceso. Para analizar *los factores humanos de la cubanidad*, Ortiz se apoya en un cubanismo metafórico: *Cuba es un ajíaco*¹⁹⁷. Idea que hoy es válida no solo para comprender la compleja composición de la etnogénesis cubana durante el proceso de formación y consolidación de la

¹⁹⁷ Fernando Ortiz: “Los factores humanos de la cubanidad”, pp. 154-155.

identidad cultural, sino también como modelo específico en el estudio de las distintas manifestaciones culturales que lo componen.

El *ajiaco* es de los guisos cubanos, el más criollo y en el cual mejor se distinguen los aportes culinarios de los muchos elementos étnicos que conforman la sociedad colonial cubana. Es análogo a la olla española. En todo tiempo se ha hecho con variadas especies de viandas y carnes; todo cocinado en agua, hasta convertirse en un caldo grueso y succulento que se sazona con ají guaguao (*Capsicum baccatum*)¹⁹⁸, de donde proviene el nombre. Fue el guiso típico de los indios taínos y desde el siglo XVI se hizo más frecuente entre los colonizadores-conquistadores, que le agregaron otros ingredientes. A las hortalizas, hierbas, raíces y carnes de todas clases aportadas por el primitivo cubano, con fuerte dosis de ají, el europeo agregó otros tubérculos, condimentos y la carne de cerdo y/o de res; mientras que, el africano, además de ingredientes fundamentales como el plátano y el ñame (*Dioscorea alata*)¹⁹⁹, su técnica cocinera; el asiático puso sus especias, los franceses participaron con el equilibrio del sabor; y así, con otros componentes o en la misma forma de elaborar el típico guiso, los demás grupos de inmigrantes tuvieron su participación. De manera que, como mejor se simboliza la formación del pueblo cubano es con la imagen del ajiaco criollo.

En este capítulo se presta atención a las raíces de la cultura alimentaria cubana: la herencia aborígen y las aportaciones hispana, africana, francesa y asiática. Le siguen las principales distinciones en los hábitos alimentarios: la diferenciación existente entre el campo y la ciudad, en cuanto al ciclo diario de alimentación, los horarios y los hábitos de consumo; y, de manera especial, al vínculo ineludible que se crea a través de la alimentación entre las diferentes clases, capas y grupos sociales.

La herencia aborígen y las aportaciones hispana, africana, francesa y asiática a la cultura alimentaria cubana

Junto a unos pocos elementos de la herencia aborígen, en la gastronomía colonial cubana se distinguen aportaciones de todos los grupos de inmigrantes que intervinieron en el proceso formativo del país. Entre todas estas influencias, la hispana y la africana han sido las que más se han arraigado en los hábitos nutritivos de su población.

¹⁹⁸ Ají guaguao (*Capsicum baccatum*, Lin.): solanácea indígena, propio de regiones montañosas y de terrenos desmontados; *vid.* Juan Tomás Roig y Mesa: *Diccionario botánico de nombres vulgares cubanos*, t. I, p. 70.

¹⁹⁹ La introducción del ñame de procedencia africana se verificó hacia 1530-1540 por ser este tipo más rendidor que la *Dioscorea* nativa. Entre sus variedades destaco el amarillo, blanco, morado, cimarrón y de Guinea.

Durante los primeros 60 años del siglo XIX, a causa del desarrollo plantacionista que eclosionó desde finales del siglo XVIII, la lenta endogamia de la población cubana cede paso a la inmigración sostenida y el país crece principalmente por la entrada forzada de africanos y menos por la llegada de españoles, que en estos años no es tan significativa.

La cultura material indocubana, y más la alimentación y los útiles para preparar y servir los alimentos, no solo se debe analizar a través de una relación de productos con sus preparaciones y por un conjunto de objetos con sus descripciones físicas y modo de empleo, sino en su vínculo con el hombre, las restantes manifestaciones de la cultura espiritual y su plena inserción en la vida cotidiana. De esta forma, la incidencia aborígen —aún cuando sea mínima— se tiene en cuenta en los demás aspectos aquí tratados, porque servirá más adelante para comprender la forma de vida del Ejército Libertador cubano en su lucha de sobrevivencia ante el medio y las condiciones impuestas por el adversario durante la guerra.

Comparado con la fuerte herencia de las culturas originarias en los restantes países de América, ha de reconocerse que en las islas del Caribe muy poco han trascendido las culturas aborígenes. Sin embargo, tampoco hay que ignorar los aportes culturales de estos primigenios habitantes en la formación de la identidad criolla como embrión del cual proviene el sector más representativo de la población cubana, su célula económica: el campesinado. En la Cuba del siglo XIX, y todavía durante el XX, se localizan determinados asentamientos aborígenes, muestra de una población que, aún disminuida, no se extingue del todo y pervive en el quehacer cotidiano de este sector, en el mestizaje y en la toponimia.

Las aportaciones aborígenes a la alimentación del pueblo cubano son iguales en todo el Caribe, aunque algo diferentes a los restantes países de América. Lo que se aprecia en los tipos de alimentos y en sus denominaciones aborígen.

Entre los cultivos de vegetales destacan la yuca, el aje (*Dioscorea trifida*)²⁰⁰, la yahubias (*Xanthosoma saggitifolium*)²⁰¹, la calabaza²⁰², el ñame (*Dioscorea pilosa*, *Dioscorea bulbifera*), el sagú (*Maranta arundinacea*), el chayote (*Sechium edule*), el palmito de la palma real (*Oreodoxia regia*), el bledo (*Amaranthus* spp.), la verdolaga (de los géneros *Portulaca* y *Talinum*), el maíz, el frijol común (*Phaseolus vulgaris*), el maní (*Arachi hipogea* Lin.), el ají (*Capsicum*)²⁰³, el culantro cimarrón (*Eryngium foetidum*), la bija o achiote (*Bixa orellana*),

²⁰⁰ Aje: nombre dado por los indios siboneyes al boniato amarillo; en Puerto Rico una de las variedades de la batata.

²⁰¹ Yahubias: en Cuba guagüi y malanga; en Santo Domingo y Puerto Rico yautía.

²⁰² Calabaza: en Tierra Firme auyama.

²⁰³ Ají: en Cuba tiene solamente cuatro especies y la más preferible es el ají picante o guaguao (*Capsicum frutescens*).

la piña, el mamey colorado (*Pouteria mammosa* Lin.), la guanábana (*Annona Murienta* Lin.), el anón (*Annona Squamosa* Lin.), el caimito (*Chrysophyllum caimito* Lin.), la guayaba (*Psidium guajaba* Lin.), la papaya cimarrona (*Caica prosoposa* Lin.), el marañón (*Anacardium occidentale*), el corajo (*Acrocomia armentalís*).

De los alimentos de origen animal sobresalen la miel de abejas, la langosta, el camarón, los peces, la iguana (especialmente la *Cyclura macleayi*), el cocodrilo, el majá de Santa María (*Epicrates angulifer*), el caimán, la tortuga, el manatí (*Trichecus manatus*)²⁰⁴, la gallineta, el pato, el ganso, la perdiz, la cordoniz, la paloma torcaza, el curiel (conejillo de Indias), el almiquí (*Soledonon poeyanus*)²⁰⁵ y la jutía (*Capromys geocapromys*)²⁰⁶.

Desde tiempos precolombinos, en Cuba, como en el resto de las Antillas, los tubérculos han sido la base de la dieta popular. Si exceptuamos la patata, que no se cultivaba en Cuba y que tardó en llegar de la América continental, estos alimentos son los mismos que se han mantenido durante siglos. La yuca, fruto fundamental de la agricultura taína, se consume bajo la forma de casabe (el primer alimento almacenado por los aborígenes), hervida o asada; la batata o boniato asado o cocido y así las demás variedades. Quizá por su sabor dulce y la ausencia de fibras, la batata encontró más aceptación que la yuca entre los europeos²⁰⁷.

Entre los restantes vegetales, el maíz ha tenido una posición secundaria. En Cuba la mezcla de culturas ha dado lugar a distintas formas de preparación —en grano o molido, verde o seco, con leche, agua o caldo, suelto o en pasta—, y que se coma por lo regular tierno, hervido o asado, hecho bollo, gofio, mazamorra,

²⁰⁴ Manatí (voz indígena): mamífero que se localizaba en los mares y las desembocaduras de los ríos, de unos cinco metros de longitud, cuerpo grueso y piel cenicienta, velluda y de 3 o 4 cm de espesor. La piel, en tiras, se empleaba en la fabricación de látigos y bastones; de la carne se hacía tasajo y se aprovechaba el aceite.

²⁰⁵ Almiquí: también llamado Aire y Tacuache. Mamífero insectívoro. Según las descripciones hechas por Esteban Pichardo: “Su figura y tamaño era de un Lechoncito de quince días: su pelo tan ralo y delgado como el de los Perros que llamamos Chinos; no tenía cola y el hocico me pareció algo más aguzado en su extremo que el de un Lechón; era absolutamente mudo...”; *vid.* Esteban Pichardo: *Diccionario provincial casi razonado de voces y frases cubanas*, p. 39. Leví Marrero, en su *Geografía de Cuba*, reseña: “En 1943 fue capturado un almiquí en una finca situada entre Duaba y Baracoa. Thomas Barbour clasificó este ejemplar como *Soledonon poeyanus*, estimándolo una nueva especie, distinta de la anteriormente conocida en Cuba [...]. Es interesante señalar que aparte del *Soledonon paradoxus* de La Española, sólo en la lejana isla de Madagascar se encuentra una especie afín al almiquí cubano”; Leví Marrero Artiles: *Geografía de Cuba*, p. 124.

²⁰⁶ Jutía o hutía (voz indígena): mamífero roedor de unos cuatro decímetros de largo y figura semejante a la rata. Es uno de los pocos cuadrúpedos que encuentran los españoles en la Isla y que todavía vive en los campos. De los tipos existentes la Jutía Conga (*Capromys pilorides*), es la mayor y más domesticable; también está la carabalí (*Capromys prehensilis*) y arará (*Capromys melanurus*); Esteban Pichardo: *ob. cit.*, p. 363.

²⁰⁷ Se conoce por Patiño que, desde mediados del siglo XVI, la batata dulce fue introducida en España y cultivada en la parte sur de la Península; *vid.* Víctor Manuel Patiño: *Historia de la cultura material en la América equinoccial*, t. I, p. 75.

majarete y hallaca, pero nunca en forma de arepas o preparado en tortillas como es costumbre en otros países de América, por ejemplo, las arepas en Sudamérica y las tortillas al norte. La frontera entre ambas se puede situar en Centroamérica, en El Salvador, donde son populares estas dos formas de pan²⁰⁸. Sin embargo, los frijoles, la principal fuente de proteína vegetal indígena, forman parte importante de la dieta de todo el pueblo.

De los condimentos, el ají se utiliza en casi todas las comidas, es universal en América y la especia que se aportó a Europa, además de las otras que llegaron de Asia y África. Por su parte, el culantro cimarrón es uno de los aromatizadores culinarios heredado de los aborígenes más usados por las poblaciones rurales cubanas, al igual que la bija como colorante de alimentos.

Otro de los hábitos que ha trascendido es el consumo abundante de frutas, una de las características diferenciales en comparación con los europeos que se mantuvo en toda la etapa colonial.

Respecto a los alimentos de origen animal se debe decir que, aun cuando la fauna mayor no alcanzó a llegar a las Antillas, determinadas especies se han mantenido, principalmente las aves, ciertos peces y roedores mamíferos, reptiles e insectívoros. El manatí, considerado el animal más importante de América, en Cuba no sobrevivió al brusco cambio ecológico, al contrario de la jutía, que todavía habita en los montes del interior. Hasta el siglo XIX era común comer entre los campesinos iguanas, cocodrilos y majaes. El almiquí —hoy en peligro de extensión, quedan alrededor de 100 sujetos en el Parque Nacional Alejandro de Humboldt situado en las provincias de Holguín y Guantánamo— se podía localizar en la región extremo oriental de la Isla (Baracoa); y aves como la gallineta, el pato, el ganso y el pavo no solo colmaban las mesas de los campesinos, sino que también las degustaban los habitantes de mejor posición social y económica.

De los útiles que utilizaban nuestros primeros habitantes para preparar y servir alimentos han trascendido muy pocos y hoy se localizan en las áreas rurales, entre los guajiros. Por ejemplo, de origen mineral el *burén* de barro²⁰⁹ y de origen vegetal (raíces, tallos, hojas, frutos) la parrilla y las *jícaras* o *jigüeras*. Estas últimas se obtenían del fruto de la *güira* (*Crescentia cujete* L.), del *güiro* (*Lagenaria clavata*, Seringe) o de la nuez del coco. Las jícaras y las jigüeras servían, entre otros usos, como recipientes, vasijas, platos y cucharas, utilidad que los campesinos y los miembros del Ejército Libertador de Cuba supieron explotar al máximo²¹⁰.

La presencia hispánica en Cuba, desde que se inició, no solo transformó el régimen nutricional característico de las comunidades aborígenes agroalfareras,

²⁰⁸ Vid. Pedro Páramo: "El largo viaje del alimento sagrado", pp. 86-99.

²⁰⁹ Burén: especie de hornillo, en forma de disco y en el que se tuesta la masa de yuca rayada que se convierte en casabe.

²¹⁰ Vid. Ismael Sarmiento Ramírez: "La jícara y el mambí", pp. 110-113.

sino que se mantuvo como cultura dominante en el quehacer culinario del pueblo cubano a lo largo de casi todo el período colonial²¹¹.

Los españoles introducen en América todos los animales domésticos conocidos en Europa y una gran variedad de vegetales propios de su entorno u oriundos de Asia y África. Las especies criadas con fines alimentarios —ganado vacuno, ovino, porcino y caprino; las aves de corral, como gallinas²¹², gansos y palomas—, así como las respectivas técnicas de crianza, domesticación, uso y consumo se difundieron en casi toda la extensión del hemisferio americano desde la llegada de los europeos. Los vegetales que más se generalizaron en Cuba fueron la caña de azúcar, café, naranja, limón, sandía, melón, mango, ñame, malanga (*Xanthosoma saggitifolium*), plátanos, cebollas, ajos, coles, espinacas y acelgas, lechugas y escarolas, berros, cebolla de hojas. Entre las legumbres se extendieron las habas, lentejas y garbanzos, mientras los frijoles, con los que más se alimenta la población cubana, son americanos. De los cereales, trigo y arroz, principalmente. Además, todos los sazoadores culinarios tradicionales en el Mediterráneo, especias asiáticas como pimienta negra (*Piper nigrum*), canela (*Cinnamomun zeylanicum*), nuez moscada (*Myristica fragrans*) y jengibre (*Zingiber officinale*).

Del utillaje de la cocina hispánica predominaron los calderos, las sartenes, la cuchillería, el espetón, el almirez, cucharones, cucharas, espumaderas y trinchetes de hierro; algunas pailas de cobre, jarras, lebrillos, platos y bandejas de loza; vasos y diversos cuencos de vidrios; bellas piezas de plata y algunos aparatos de piedra y madera como los morteros.

En las costumbres americanas se atribuye a los españoles el exceso en el comer, desarreglo que comenzó desde muy temprana época. A la sobriedad y moderación característica de los indígenas americanos se impuso la voracidad y exageración del europeo, lo que no pasó inadvertido a la pluma de descubridores, conquistadores y colonizadores. Cristóbal Colón, al visitar Jamaica a raíz de la sublevación de los Porras a principios de 1504, observó: “consumíamos nosotros más en un día que ellos comen en veinte”;²¹³ lo que corroboraron otros testigos. Por ejemplo, Bartolomé de las Casas escribió, refiriéndose a los españoles en Santo Domingo: “en un día consumíamos y arrasábamos todo lo que en dos meses bastaba para mantener [los indígenas] sus casas”;²¹⁴ y Gonzalo

²¹¹ Vid. Ismael Sarmiento Ramírez: “Influencia hispánica en la gastronomía cubana”, pp. 45-47.

²¹² Dice Patiño que en la América equinoccial “las gallinas, aunque los indios las criaban, por lo general no las consumían, sino que las destinaban —junto con sus huevos— a las ventas para pagar tributos o para adquisición de telas y otros artículos manufacturados”; Víctor Manuel Patiño: ob. cit., 1990, p. 226.

²¹³ Hernando Colón: *Vida del almirante don Cristóbal Colón escrita por su hijo*, p. 319.

²¹⁴ Bartolomé de las Casas: *Apologetica historia sumaria quanto a las cualidades... cuyo imperio soberano pertenece a los reyes de Castilla*, apud Manuel Serrano y Sanz (ed.): *Historiadores de Indias*, n.º. 13, pp. 90, 91 y 152.

Fernández de Oviedo y Valdés afirmó: “la voracidad española destruyó en pocos años los mamíferos nativos de esa Isla”.²¹⁵

De España se heredó el gusto excesivo por la sal en los alimentos²¹⁶; porque los indígenas cubanos, como los restantes de América, eran poco ávidos de sal, pese a que no faltaron veces en que la suplieron con ají o por una sustancia salobre obtenida de las cenizas de varias plantas, principalmente de las palmáceas²¹⁷. Esa capacidad del hombre primitivo para satisfacer sus necesidades con los elementos que existían en el entorno perduró entre los guajiros cubanos hasta bien entrado el siglo XX. Aun cuando se contaba con la sal marina, el asado de determinadas viandas y del maíz lo realizaban por este método primitivo, al que, como veremos en capítulos posteriores, los miembros del Ejército Libertador no dejaron de recurrir en sus momentos de penurias.

Poner sal a los alimentos hasta sentir que predomina o agregársela a la comida con el pretexto de que queda sosa —desabrida— es una costumbre también hispánica que se extendió a América, aunque erróneamente se haya considerado solo herencia africana cuando en las áreas subsaharianas nada más era propia de los congos²¹⁸.

En Cuba, las frutas cuando están verdes (guayaba, mango, piña, entre otras) se comen con sal, lo mismo que las viandas asadas; y hasta al café con leche se le agrega una pizca de sal, según se dice, para reafirmar el sabor.

²¹⁵ Gonzalo Fernández de Oviedo: *Historia general y natural de las Indias*, t. II, p. 29.

²¹⁶ Se sabe por Patiño que la sal también se dio a los ganados herbívoros introducidos en América por ser los pastos nativos pobres en minerales; *vid.* Víctor Manuel Patiño: *Historia de la actividad agropecuaria en América equinoccial*, pp. 372-374.

²¹⁷ Desde época prehispánica, en toda América este método fue muy común y estuvo más difundido que el de cualquier otra procedencia vegetal, ejemplos: En Colombia, los pueblos del Magdalena, que no alcanzaban a recibirla del mar, ni tampoco de la sabana de Bogotá, la hacían de orines y polvos de palmas; Juan Friede: *Documentos inéditos para la historia de Colombia*, t. VI, p. 259. Los jicaques de Tegucigalpa, Honduras, procedían así: “la hacen de vnos arboles que hay en aquellas montañas, a manera de coyol o coco [coyol, *Acrocomia vinifera*]; rajan este árbol, hazénlo astillas, quemarlo, hazen de ella legía; esta en vna olla grande la echan, sola la legía sin la ceniza, y al fuego manso la van calentando hasta que se convierte en sal; es muy blanca, pero no tan fuerte como la que vsamos...”; Manuel Serrano y Sanz: *Relaciones históricas y geográficas de América Central*, t. VIII, p. 368. Del mismo modo se utilizó este método en toda el área amazónica; *vid.* S. J. Cristóbal de Acuña: *Nuevo descubrimiento del gran río de las Amazonas, por el Padre [...] Al cual fue y se hizo por orden de su Majestad el año de 1639*, apud O. F. M. José de Maldonado y S. J. Cristóbal de Acuña: *Relaciones del descubrimiento del Río de las Amazonas*, p. 92; y se sabe por la gente de la expedición de Antonio Sedeño que en los llanos de Venezuela, donde no se tiene sal de mar: “[los indios] hacen ceniza de cogollos de palma, y es una sal que resquema y amarga, casi a manera de salitre, y es muy blanca; hacen de ella panecillos pequeños de la forma de la vasija en que los cuajan”; Fray Pedro de Aguado: *Recopilación historial*, t. III, segunda parte, vol. 33, p. 496; *vid.* Víctor Manuel Patiño: *ob. cit.*, t. V, Tecnología, 1922, pp. 34-37.

²¹⁸ Me refiero a los esclavos llevados a Cuba de la enorme cuenca del Congo, región comprendida entre Cuango, Stanley-Pool, la costa, el curso inferior del río Congo y Angola, entre ellos: mondongo, banguela, mucaya, bisongo, agunga, cabinda, motembo y mayombe; llamados simplemente “congos”.

Asimismo, todos los países americanos le deben a España el uso del ajo y del aceite, ingredientes típicos de la cocina romana y característicos en la dieta mediterránea. Así como el gusto por lo agrídulce, que a los europeos les llegó de los árabes²¹⁹ y la costumbre de cocinar las viandas autóctonas rehogadas en grasa de cerdo o aceite vegetal. Por ejemplo, freír la yuca después de hervida e incluir la papa en los guisos.

El método de preparar las frutas en conserva es un procedimiento común en España que en poco tiempo se extendió por toda la América intertropical, consecuencia de la difusión de la caña de azúcar. No conozco referencia alguna que mencione, al llegar los europeos a América, el consumo de frutas nativas como piña, papaya, guayaba, mamey, etcétera, a no ser en su estado natural o en bebidas fermentadas. Sin embargo, desde mediados del siglo XVI la preparación de frutas en conserva se realizaba y exportaba con asiduidad²²⁰.

Otra de las costumbres gastronómicas impuestas por los españoles en América fue el establecimiento compulsivo del ayuno y la abstinencia prescritos por la religión católica: el ayuno, reducción del volumen y el número de las refacciones; la abstinencia, privación de comer carne durante ciertos días del año. Esto último fue una de las causas de la elevada importación y del asombroso consumo de pescado (preferentemente bacalao) en todos los países americanos donde, como en España, se utilizaba como principal alimento en Cuaresma²²¹.

²¹⁹ Vid. Dionisio Pérez: *Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*, pp. 13-17.

²²⁰ Desde 1560 era costumbre llevar a España desde la isla La Española conserva de piña; Emilio Rodríguez-Deorizi (ed.): *Relación histórica de Santo Domingo*, t. I, p. 129. El jesuita Nóbrega envió del Brasil a Portugal en 1561 ananás, “para el dolor de piedra” (cálculos); Serafím S. J. Leite: *Historia de a Companhia de Jesús no Brasil*, t. I, pp. 143 y 181. De la papaya, en la relación de Portobelo de principios del siglo XVII, se dice: “[...] estando verde [el fruto] se hace conserva de tajadas como calabaza o diacitrón”; Luis Torres de Mendoza y otros: *Colección de documentos inéditos relativos al descubrimiento, conquista y colonización de las posesiones españolas en América y Oceanía*, t. IX, p. 96. Pedro de Heredia para su expedición a lo que después fue Cartagena de Indias compró en Puerto Rico, al llegar de España, guayaba en conserva; Juan de Castellanos: *Obras*, t. III, p. 19. Asimismo, la conserva de guayaba figuraba entre los renglones económicos exportables de la América equinoccial, y según Vargas Machuca en el siglo XVI se aconsejaba llevarla como vitualla en las campañas bélicas, como preventivo de las diarreas (proceder que todavía está vigente en la población campesina de Cuba); Bernardo de Vargas Machuca: *Milicia y descripción de las Indias*, p. 50.

²²¹ Según expresión de Vives, el pescado llegó a ser más importante en España que la carne desde la Edad Media por la obligación continua de abstinencia, que se calcula era de 120 días en Castilla y 160 en Aragón; Jaime Vicens Vives (con la colaboración de J. Nadal Oller): *Manual de historia económica de España*, t. I, p. 181. Aunque existía una intensa pesca nacional, a la Península se importaba pescado tanto del Báltico como del Mediterráneo y era asombroso el consumo de bacalao, con perjuicio de la industria pecuaria doméstica. A juzgar por las cifras que aporta Rivero y Ustáriz y que cita Arias y Miranda, la importación de bacalao ascendía a 487 500 quintales al año, por dos y medio millones de pesos, y con la importación de otras clases de pescados, el total de la sangría económica era de tres millones; Mariano Eduardo de Rivero y Ustáriz: *Colección de memorias científicas, agrícolas e industriales*, t. I, apud José Arias y Miranda: *Examen crítico-histórico del influjo que tuvo en el comercio, industria y población de España su dominación en América*, pp. 151-152.

Sin embargo, la influencia hispánica no solo está presente en los alimentos y en los procedimientos de elaboración, sino también en las relaciones sociales relacionadas con la alimentación. Tanto Cuba como en España, las comidas, además de estar estrechamente ligadas al ciclo diario de la familia y al ciclo vital de los individuos, es un acto de colectividad que se realiza con independencia de los compromisos familiares. Las celebraciones, nacimientos, bautizos, cumpleaños, bodas, entre otros actos sociales, incluso el de la solemnidad de los funerales, generan la alimentación en colectivo en la que, más que satisfacer el hambre y la sed, prevalece el acto social por sí mismo²²².

De igual modo, la huella hispánica se aprecia en el papel de la alimentación como mecanismo de distinción social, aun cuando esta singularidad puede encontrarse en otros pueblos del mundo. En ciertos grupos sociales se deja ver la prohibición en la mesa de señaladas personas a la hora de comer, principalmente de la mujer²²³. Una diferenciación similar aparece en la utilización de determinados alimentos exclusivos para niños, enfermos y ancianos, con la prohibición o limitación de que otras personas de mayor edad los consuman (ejemplo, el sagú americano). Sobre todo, la mayor distinción social se percibe en los hábitos alimentarios de las distintas clases sociales.

Entretanto, la presencia de los negros africanos, con tan solo sus culturas autóctonas llevadas en la memoria colectiva, sin el traslado de medios materiales como otros grupos de inmigrantes, coexiste en conflicto con la cultura española y deja en el pueblo cubano como huellas, más que la presencia de diferentes plantas y animales para alimentarse, la conservación de sus rasgos culturales que se integran tanto en la cocina como en las demás manifestaciones de la cultura material y espiritual. En el caso específico de la gastronomía, a través de los nombres que dan a los comestibles, en ciertas mezclas o combinaciones de platos —sobre todo en las diversas formas de prepararlos—, en señalados gustos y costumbres a la hora de ingerir los alimentos y en determinados utensilios. Estas influencias predominan quizá por la inmediatez que los elementos del hábitat tropical caribeño les prestaban, pues no hubo ruptura entre el entorno africano y el medio cubano, o tal vez porque la representación africana llegó a constituir una proporción poblacional considerable, con una fuerte personalidad característica.

²²² Vid. Jesús Guanche: *España en la savia de Cuba*, pp. 105-110.

²²³ Guanche ha comprobado cómo todavía se mantienen en Cuba, en algunas familias campesinas descendientes por una o varias generaciones de inmigrantes canarios estos “influidos alimenticios de origen hispánico que contribuyen a prohibir o limitar que determinadas personas coman o beban en compañía o en presencia de otras”. Ejemplo común: “la mujer de la casa sirve la comida a la mesa donde se sientan el padre, los hijos, familiares allegados e invitados, y ella continúa realizando sus labores domésticas en la cocina e ingiere los alimentos junto al fogón o en la mesa cuando los comensales han terminado”; ob. cit., p. 109.

Pero en un estudio que pretende recoger la influencia del esclavo negro en la formación del régimen alimentario criollo cubano ha de puntualizarse que, además de prestarles los elementos del hábitat tropical caribeño y constituir una proporción poblacional considerable, los conocimientos transportados por los nativos africanos, vía memoria cultural, estaban estrechamente ligados a las prácticas religiosas. Al igual que en el resto de los países americanos receptores de negros esclavos, en Cuba los africanos continúan practicando sus religiones, sincretizadas con el catolicismo, aglutinante del resto de manifestaciones culturales, y de esencial pervivencia en sus hábitos alimentarios.

Esas creencias explican cómo individuos de entre 15 y 20 años, en su mayoría varones y provenientes casi todos de pueblos ágrafos —donde la asimilación cultural se efectuaba mediante la trasmisión oral, con el mayor acervo del saber en la mente de los ancianos y la ocupación culinaria, por lo general, reducida al quehacer femenino— pudieron conservar a pesar del desarraigo ciertas formas de preparación de comidas, como las tomadas de los pueblos y culturas Yoruba²²⁴. Afirma Fernando Ortiz que en las religiones afrocubanas no han desaparecido ciertos platos africanos y otros surgidos de la creatividad criolla gracias al arraigo ritual que en ellas se ha mantenido²²⁵.

Asimismo, hay que recordar que los individuos transportados de África no pertenecían a una sola cultura y religión; provenían de ámbitos geográficos distintos. Los negreros, desde el momento de sus capturas y todavía mucho más en

²²⁴ Los pueblos yorubas, entre los que sobresalían los aguadó, ekiti, yesa, egba, fon, cuévanos, agicón, sabalú y oyó se encuentran enclavados en el área de los grandes bosques tropicales de África ecuatorial. Ocupan una gran parte del suroeste de Nigeria, aproximadamente setenta mil kilómetros cuadrados. Limitan al este con el Golfo de Benin, al oeste con el Dhomey y se extiende desde la costa de Guinea, unos trescientos kilómetros hacia el interior, llegando a alcanzar al río Níger en la mitad de su curso. El clima es cálido y húmedo.

Como yoruba también se identificaron a todas las tribus que hablaban la misma lengua, aún cuando no estuvieran unidas políticamente. Por lo que la denominación es fundamentalmente lingüística. La lengua yoruba forma parte de la subfamilia *Kwa* perteneciente a la gran familia lingüística negristica que se divide en múltiples dialectos propios de las divisiones tribales. Por ejemplo, la *ulkumí* que es el origen de la palabra *lucumí*, denominación que durante mucho tiempo fue aplicada a todos los yorubas que llegaron a Cuba como esclavos. Sintetizando los diferentes criterios que recoge Fernando Ortiz en torno a las condiciones psíquicas de los *lucumíes* y consciente de lo difícil que es precisar el carácter de una raza, se puede decir que fueron, junto con los *congós*, los esclavos más inteligentes y civilizados llegados a Cuba. En opinión general, considerados buenos trabajadores, limpios, fieles, de excelentes condiciones físicas y salud, e insuperables en los trabajos de sus *conucos*. Por lo que fueron los preferidos de los amos para el trabajo en los ingenios y el de los almacenes y depósitos de los puertos. *Vid.* Fernando Ortiz: *Los negros esclavos*, p. 72.

Para comparar la cultura yoruba con la afroamericana de Norteamérica y el Caribe véase Gary Edwards y John Mason: *Onje Fun Orisa (Fdo for the Gods)*, 1981. Estudio similar referente a Brasil realiza Roger Bastide: *El prójimo y el extraño*, 1973, pp. 204-213. En torno a la religión de los yorubas y su práctica en Cuba véase Fernando Ortiz: ob. cit., 1975; Natalia Bolívar Aróstegui: *Los orichas en Cuba*, 1990. Relacionado con las comidas afrocubanas véase Natalia Bolívar Aróstegui y Carmen González Díaz de Villegas: *Mitos y leyendas de la comida afrocubana*, 1993.

²²⁵ Fernando Ortiz: “La cocina afrocubana”, p. 65.

las plantaciones, tuvieron como regla invariable mezclarlos para evitar motines o rebeliones. Ello condujo a la interrelación de culturas y, por tanto, a la confluencia de las diversas gastronomías que tenían particularidades visibles. Hoy estudiadas en grupos específicos, tanto por las regiones de procedencia y las culturas predominantes en Cuba, como por las áreas y los ingenios donde se ubicaron²²⁶.

La defensa y conservación de los rasgos culturales autóctonos entre los africanos y sus descendientes estuvo lejos del vivir de las plantaciones. Allí obligados, los esclavos compartían además del trabajo, el albergue e igual vestido y alimentos dados por los amos. Lucumíes, carabalíes, congos, mandingas, gangas, minas, bibíes, ararás, etcétera, se diferenciaban poco entre sí, a no ser por determinados rasgos físicos en algunos de ellos; solo como cimarrones y en determinados palenques²²⁷ pudieron de nuevo reunirse por naciones de origen y practicar libremente sus costumbres afines. Fue en aquellas ciudades en las que se formaron los cabildos de negros, donde más se logró mantener y practicar ciertos rasgos africanos auténticos²²⁸.

Respecto a la facilidad con que se adaptaron al hábitat cubano, al llegar a América los africanos encontraron además del maíz, la yuca, el maní, la papa o patata, el boniato o batata, el tomate, el ají, la piña y el calabacín llevados por los portugueses a la costa occidental de África desde finales del siglo XVI. No se sorprenden al encontrarse con su café de origen, la caña de azúcar, abundantes plátanos, variedades de ñames, principalmente el asiático (*Discorea*) y el ñame-coco (*Colocasin*), malangas y calabazas, arroz, el quimbombó (*Hibiscus esculentus*), distintas legumbres, en abundancia el guandú (*Cajanus cajan*), el coco y otros frutos. Tampoco les faltó la carne de vaca, cabra, cerdo y aves de corral, entre ellas la gallina de Guinea procedente de África. Basándose en sus conocimientos ancestrales y con el predominio de una agricultura practicada con técnicas tan elementales como las empleadas por los aborígenes americanos en sus conucos, la púa o palo plantador, además las azadas de hierro, aplicó toda su creatividad, otras actitudes y medios propios del sistema de plantación en las Antillas y no oriundas del África.

La alimentación de Cuba y en el resto de la América negra (principalmente Brasil), sobre todo la repostería popular, debe mucho a las aportaciones africanas, en parte por su común origen árabe, así como por el predominio de la miel de abeja en sus platos. Fueron los negros y sus descendientes quienes más utilizaron miel en la cocina, incorporaron coco al maíz y al dulce de leche e

²²⁶ Vid. Abiel Abbot: ob. cit., p. 14; Henri Dumont: ob. cit., 1915, 1916; Manuel Moreno Fraginals: ob. cit., 1978, t. II, pp. 7-15.

²²⁷ Palenque: lugar donde coincidía en su fuga el conjunto de esclavos de procedencia guerrera en busca del asiento a que lo llevaban sus ansias de libertad. Vid. R. Pérez Landa y T. Justiz del Valle: "Los palenques en Cuba", pp. 36-51.

²²⁸ Vid. Fernando Ortiz: "Los cabildos afrocubanos", pp. 5-39; ob. cit., 1975; Francisco Pérez de la Riva y Pons: ob. cit., 1978; José Luciano Franco: *Los palenques de los negros cimarrones*, 1973.

introdujeron la pasta de maní. Con los tallos de la fruta bomba primero y más tarde con el fruto verde, confeccionaron un sabroso dulce en almíbar. Afianzaron el gusto por las ensaladas de verdolaga y de bledo blanco. En el proceso de aculturación alimentaria²²⁹, lograron dar con el quimbombó una fisonomía notable a los platos africanizados. Asimismo, utilizaron el envoltorio de hojas de plátano para salcochar determinadas pastas y entre las especias, la pimienta y el jengibre fueron de las que más emplearon.

Del predominio de la sal en las comidas, antes se anotó que en Cuba es una herencia fundamentalmente hispánica y que entre los negros africanos quienes más la hicieron notar fueron los de origen congo, pues el sabor salado era seña de buen gusto. En cambio, las tribus yorubas, de las que proviene el mayor número de esclavos africanos llevados a Cuba, consumían poca sal. Este hábito, igual que el de comer carne de res a diario, lo adquieren tiempo después, como muchos otros que aprenden tras el confinamiento en las plantaciones.

En África, con amplias áreas agrícolas, después de la llegada de los europeos a América y con el mantenido tráfico esclavista, el maíz y la yuca llegaron a ser tan primordiales en la alimentación como el sorgo y el mijo; mientras que la ganadería no era extensiva, por lo que tuvo un valor económico poco significativo.

Los complejos alimentarios sudaneses y malayos parecen haber sido los que más aportaron a la agricultura de subsistencia de los pueblos yorubas, desde tiempos remotos: el primero, con el sorgo, el mijo, la calabaza, el sésamo y la palma de gran valor económico, por ser de donde se obtiene el vino y el aceite; el segundo y más adaptable a las condiciones tropicales de Nigeria, con el taro, el ñame y el plátano, que se convirtieron en alimentos de primera importancia en la dieta de los habitantes de esta última área hasta la llegada de

²²⁹ Sabemos que la aculturación, vista en su extensión espacial y temporal, y desde la interrelación, es el proceso mediante el cual una cultura asimila e incorpora elementos de otra. Esto siendo válido tanto para la actuación individuo como colectiva. A través de la alimentación podemos identificar y evaluar procesos de aculturación, tanto desde el punto de vista sincrónico como diacrónico. Es así como desde la aculturación alimentaria podemos observar que los negros africanos y sus descendientes, lo mismo que sucedió en las comunidades indígenas, por ser los más desposeídos, se vieron forzados a aceptar y consumir los alimentos impuestos desde el poder. Los negros, porque desde la imposición, sí o sí, tenían que comer lo aportado por los amos, con muy poca variación en sus dietas; por lo que, cuando encontraron algún producto alimenticio de uso en sus regiones de orígenes u otros que veían como sustitutivo de aquellos, los consideraban válidos para elaborar sus platos originarios e innovar con otros. En el caso de los indígenas, con la disminución de las cantidades de alimentos en sus dietas; un déficit que se vieron forzados a suplir con otros productos exógenos a sus costumbres originarias.

Para conocer más y aplicar en el presente el concepto de aculturación alimentaria como categoría, aconsejo profundizar en los tipos de estrategias de aculturación psicológica propuestos por JW. Berry: "A psychology of immigration", pp. 615-631; esto en correlación con los patrones de selección y consumo de alimentos, las preferencias alimentarias y el estado nutricional. Manera de verificar lo histórico-mutante, desde sus hábitos alimentarios, en grupos de mayor vulnerabilidad.

los europeos —siglos XVI a XVIII— con las plantas americanas: maíz, yuca, maní, papa, tomate, pimienta, piña, boniato, calabacín, entre otros.

De todos estos cultivos, mientras que en el norte yoruba, en las sabanas del altiplano, el mijo continuó siendo el alimento más importante, en las áreas húmedas de la zona costera y sur los frutos americanos ganaron en valor, sobre todo el maíz, que rivalizaba en primacía con el ñame.

Para los yorubas la ganadería tenía poco valor económico. El ganado vacuno era escaso y parece haber sido introducido por los portugueses. Criaban una raza de chivo negro muy pequeño y de mala calidad. La cantidad de cerdos era limitada y, por lo general, no se utilizaban como alimento. En cambio, las gallinas y sus huevos eran parte importante de la dieta, aunque las primeras tenían más empleo en los sacrificios y los segundos en la adivinación. Los pueblos del sudeste yoruba dedicaban tiempo a la cacería y tanto en las áreas costeras como en los ríos la pesquería era una actividad de primer orden.

Los *orishas* o *dioses* de la *santería* lucumí tienen muchos platos especiales que se conservan en sus ritos propios. A continuación, reproduzco una sucinta pero meritoria explicación que resume los variados trabajos que dejó don Fernando Ortiz sobre el tema. En la clasificación de “cocina afrocubana” aparecen los siguientes platos:

Acará: son croquetas o bollos de harina de frijoles y jengibre, cocidos con aceite de corajo y pimienta negra.

Ekuru: se hace una pasta de *frijoles de carita* pelados, machacándolos con una *china pelona* sobre una piedra lisa o mármol. Esta pasta se echa en una cazuela con manteca de corajo, y una vez revuelto todo ello, con una cuchara de güira se coloca la pasta para ser envuelta en hojas de plátano, como *tamal*, y se cocina al baño maría. No se le echa sazón alguna, ni siquiera sal; pero se le da color con bija. Es comida poco usada, pero se mantiene en los ritos religiosos de los lucumí, donde se usa para comida del *orisha* o *santo* llamado *Obatalá*. Es vocablo de este lenguaje yoruba. *Ekuru*, según Crowther, allí significa “pasta o pan de frijoles”. *Ekó*, se dice a cierta pasta hecha con maíz tierno fermentado y azúcar, que se disuelve en agua; especie de *majarete*. Se hace mucho para los “santos” de la mitología lucumí. Es voz de tierra yoruba o lucumí, donde se conserva con la misma pronunciación y significado. Bouche llamó *ekó* a una especie de tamal y *oká* a cierta bebida. Y así debe de ser en yoruba, porque Bowen llama *ekó* a la pasta dura de *Okrá* y Johnson dice textualmente “*Ekó*: Especie de manjar blanco, hecho de harina de maíz remojada”.

Abequidí: harina de maíz cruda muy mezclada con quimbombó también crudo.

Agguidí: harina de maíz agriada con zumo de limón y algo cocinada con azúcar prieta; luego se envuelve en porciones en hojas de plátano atadas con arique, como peloticas o albóndigas, y se acaban de cocer al vapor. Son sabrosas si se comen recién cocinadas, pues pronto se agrian.

Amalá: es una harina hecha de plátano verde salcochado que después se seca al sol y se cocina con agua. También se hace con harina de maíz “sin pajuza” en agua bien hirviendo durante unas tres horas hasta que se pone espeso. A veces se le añade almidón.

Baba: es *quimbombó* cocinado con harina de maíz en caldo de gallo.

Llá: es el quimbombó en caldo, comida de Changó.

Ekó: se hace con granos de maíz. Se remojan, se muelen con piedras dos o tres veces, se pasa repetidamente con agua por un *jibe* de paño “para que suelte el majarete”, y con esa pasta se hace como tamalitos. O se toma con agua, como si fuera café, en cuyo caso le dicen *Oggodó*. O lo ponen unos días en agua para que fermente y le dirán *omikán*. El *ekó* en 1944 aún se vendía en la plaza y por las calles en algunos barrios.

Olelé: se hace con *fufú* de frijoles de carita descascarados y muy molidos, sofrito con sal y manteca de corajo.

Ochinchín: es un sabroso sofrito o revoltillo seco de berzas, berro, acelgas y almendras, fritas con manteca de corajo. Generalmente se le ponen camarones de río; todo lo cual responde a su consagración a *Ochún*, la diosa del “agua dulce”. Pero muchas veces se le echa huevo, picadillo de *gallina de santería* y hasta jamón o carne de puerco. No sabemos si así se hacía en África, pero esto último es cosa criolla y profana.

Takutaku: es una especie de harina de maíz con azúcar, hecha como chocolate espeso.

Egunsí o *Egunsé*: pequeños queques cocidos al horno, hechos de una pasta de almendra, verdolaga, harina de maíz ya cocinada, miel y azúcar prieta, todo bien batido. Muy sabrosa.

Eguá: fufú de “frijoles de carita”, salcochados con agua de palitos de hoja plátano, lo cual pone la pasta prieta, que luego se sofríe con sal, mucho ajo, cebolla y manteca de cerdo.

Asará: es un refresco hecho de *ekó* disuelto en agua y azúcar, que se usa para criar. A veces los criollos le echan leche.

Chequete: es una bebida hecha con maíz tierno tostado que se pone a fermentar de un día para otro con una tusa de maíz quemado,

cocimiento de yerba luisa, naranja agria sin cáscara ni semilla, y melado con azúcar. Se parece a la antigua *chicha* americana, de la cual quizá debieron de aprenderla los africanos.

Ciertas comidas son exclusivas de los “santos”, la gente no las come, como el *Ebégguedé*, para *Changó*, pasta de quimbombó crudo y harina de maíz mezclada a “punto de merengue”.

[...] Se come también por los orichas o *santos* las jicoteas (*allaba*), las codornices (*acuaro*), las gallinas de Guinea (*etún*) y una porción de animales, de los que se matan en los sacrificios propiciatorios²³⁰.

En el Congo, a diferencia de los pueblos yorubas, la mujer es dueña de las técnicas agrícolas, símbolo de la fecundidad. Así lo describe Theophile Obenga:

Desde hace siglos su azadón (*nsengo*), es el testigo oculto pero permanente de la vida doméstica. Con un niño a su espalda (emblema de una doble fecundidad, la agrícola y la humana), debajo de la lluvia o del sol, en las colinas o en los valles, labora la tierra, la siembra, hace la recolección, corta la madera para calentarse, va a buscar el agua y cocina. También es alfarera, cestera y guardiana de los valores ancestrales. Ha nutrido la civilización rural, consolidando las alianzas clánicas, y las solidaridades étnicas.²³¹

Hacia los primeros veinte años del siglo XVII, en la enorme cuenca del Congo y en otros territorios vecinos, la yuca sustituyó a la harina de sorgo como alimento básico. Hasta cubrir todas las regiones del África central, la yuca amarga encontró grandes potencialidades agrícolas y se convirtió en un cultivo fundamental para muchos pueblos, lo que no sucedió con el maíz. De igual manera, el ají americano (*nungu*, *ndungu* en congo) operó una revolución en el gusto africano, sobre todo, en las poblaciones antes enunciadas, donde quedó como el condimento esencial, engendrador, junto con la nuez de palma, de la salsa *mwamba ngazi*.

A diferencia de los pueblos yoruba, además de la agricultura para la subsistencia, la caza y la pesca, en el Congo lo esencial de la alimentación provenía de los animales domesticados. Tenían numerosos rebaños de vacas, bueyes, ovejas y cabras que, junto a las gallinas y los cerdos, los cereales, tubérculos como el ñame y la yuca, la nuez de cola (*nkazu*), el maní, el vino y el aceite de palpa, de frutas como las piñas, los bananos y el coco, la miel de abeja (*nyosi*), más las especias, formaban una base alimenticia rica y diversificada.

²³⁰ Fernando Ortiz: ob. cit., 1966, pp. 66-68; *vid.* del mismo autor: “La cocina afrocubana”, pp. 671-678. “Cocina afrocubana”, en *Revista Bimestre Cubana*, vol. XVIII, n.º. 6, 1923, pp. 329-336; vol. XIX, n.º. 5, 1924, pp. 401-423; vol. XX, n.º. 1-2, 1925, pp. 94-112.

²³¹ Theophile Obenga: “Tradiciones y costumbres alimenticias Kongo en el siglo XVII: estructura del sabor”, p. 75.

En la gastronomía del antiguo Congo se inscriben variados platos elaborados con yuca. Además de salcochada, se hacía en forma de harina (*mfufu*), cocinada con el caldo de la carne, como reemplazo de los cereales. Asimismo, la yuca se empleaba en la preparación del *chikwange* y el *sakasaka*, invenciones que aparecieron a finales del siglo XVIII, y fundamentalmente en la *ntooba*, las hojas cocinadas y luego servidas a la manera de las espinacas. Con las hojas de yuca majadas y el maní o cacahuete se inventó el singular *ndyengelele*; también se empleaba esta última planta leguminosa para sazonar los pucheros y su aceite era imprescindible en la cocina. Como el maní, el pistacho se utilizaba en pasta para sazonar los guisos.

Según Fernando Ortiz, muchos otros calificativos de ciertos alimentos y bebidas usadas en Cuba tienen origen africano. Por ejemplo, el *afió*, nombre utilizado para cierto tipo de yuca en el Departamento Oriental de la Isla. *Fión* se le dice en mandinga a determinados tubérculos, y *afiaiío* en lengua efik a cierta planta, mientras que en afiak *afiaiío* significa raíz y bola de masa comestible. Asimismo, refiere tan acucioso investigador que es vocablo africano —al parecer del Congo— *aji-jiji* y *aji-guagua*: el primero utilizado por los bantúes para significar la mayor intensidad del picante y el segundo es una traducción de cierto calificativo insultante y pícaro que el vulgo daba en Cuba al más picante de los *ajíes*.

Aunque a las bebidas me referiré en el siguiente capítulo, Ortiz considera africana: el *pru*, de uso preferente en el oriente cubano, la *aloja* o *agualoja*, que es para los bantúes la raíz o *loha* o *lwaha* (el vino de palmera o cerveza que fabrican los negros); la *sambumbia*, con raíz *mbi* que en bantú significa malo, abominable, criminal, lo mismo que *mambí*, el vocablo utilizado por los españoles para nombrar despectivamente a los insurrectos cubanos; y la *champola*, nombre tan próximo al de *chambola* que, en lenguaje *sereré* del Senegal significa melón y los negros en Cuba pudieron aplicar a la fruta de la guanábana con que se hace el gustado fresco, o tal vez provenga de la voz *sampula* que en congo quiere decir “agitar rápidamente”, forma de hacer la *champola*²³².

De igual modo, menciona el *calalú*, elaborado como un potaje con tallos y hojas de calabaza, papaya, hojas de malanga, de verdolaga, de tomate, de yuca, de boniato y otros vegetales picados y cocidos con sal, vinagre, manteca o aceite. Conforme a lo que expresa el anterior autor, “entre los mandingas, *calalú* es una especie de yerba, y *Kalalú* quiere decir ‘muchas cosas’”.²³³ A propósito, para entonces el alimento de los mandingas en su país de origen era preferentemente arroz, pescado y un poco de carne²³⁴.

²³² Vid. Fernando Ortiz: ob. cit., 1966, pp. 63-65.

²³³ Ibídem, p. 66.

²³⁴ Fernando Ortiz: ob. cit., 1975, p. 72.

El *fufú*, de ñames o plátanos hervidos amasados, es uno de los platos más comunes en África, cuyo vocablo se extiende más allá de la región bantú. En el Caribe es de las comidas más características de los negros africanos, habitantes tanto de las colonias españolas, francesas e inglesas y todavía popular entre toda la población. Ortiz dice que esta voz, en general, se aplica a cualquier otro plato africano basado en harina y que deriva de la voz inglesa *fdo-ford*, usada por los negreros en la jerga de la trata. El eminente etnólogo cubano apunta que el fufú entre los hausas es una mezcla de ciertas semillas y hojas comestibles; que en el Congo se le llama *mfybfu* a la harina de yuca; en Ashanti —lo más próximo a la preparación del fufú afrocubano— los ñames o plátanos se hierven y se amasan en un mortero, luego se prepara en forma de albóndiga y se echa a la sopa; la misma fórmula que en Akra, pero agregándole casabe y sin echarlo a la sopa; y en Dahomey es un plato indígena a base de maíz, pescado y aceite de corajo. Este conjunto de vocablos deriva de fufú “blando”, el color de la harina o masa de yuca, plátano, etcétera, que es como decir *manjar blanco*²³⁵. En Cuba el fufú se hace principalmente de plátanos verdes, los más tiernos, aunque dependiendo del gusto pueden ser pintones; se puede comer solo, relleno con carne de cerdo frita o chicharrones, o servirse de guarnición en cualquier tipo de carne guisada.

El *funche*, en la región oriental de la Isla *serensé*, es comida oriunda de África. En las plantaciones cubanas, los negros lo hacían de maíz seco molido, agua, sal y manteca, mezclado con huesos de res, tasaño o sebo. En los pueblos congos, al millo molido y guisado le llamaban *fundy*, y hoy se le sigue diciendo así a todas las harinas y potajes; mientras que el término *funche* solo se emplea para los platos hechos con harina de yuca que se comen con salsa o caldo de carne o pescado. En Angola, al *fundy* lo llamaban *nfungi*²³⁶.

Nitza Villapol, quien también ha abundado en las huellas africanas presentes en los hábitos alimentarios de América Latina, considera que la costumbre popular en Cuba y en otras islas del Caribe y Brasil de mojar granos secos de leguminosas para luego pelarlos y molerlos crudos, adicionándoles ajos, ajíes picantes, etcétera, y freír la masa en grasa para obtener pequeños bollos o frituras es común a la de diferentes países de África. Encuentra similitud entre el *pilón* o *pilau* de las áreas rurales de Cuba, Brasil y toda la costa negra de América Latina y “una gran pieza de madera cóncava, a manera de vasija, donde en las áreas rurales de Nigeria depositan las raíces farináceas y otros alimentos para ser aplastados o majados a golpes por una gran pieza de madera que sirve de mano”.²³⁷ Atribuye a la cultura africana “el uso de atoles, papillas farináceas, etcétera, en la alimentación del niño en la etapa de ablactación o destete, y el predominio de las grasas en salsas y guisos, cosa esta que tal vez se explica por

²³⁵ *Ibidem*, pp. 65-66.

²³⁶ *Ibidem*, p. 66.

²³⁷ Nitza Villapol: *ob. cit.*, p. 332.

el alto contenido de alimentos ricos en carbohidratos de la dieta”.²³⁸ Además, destaca otras similitudes en la preparación de alimentos:

En Cuba, Puerto Rico, la República Dominicana y otras zonas del Caribe se emplea para cocinar, y a modo de condimento básico, una salsa que llaman sofrito. Generalmente está compuesta de cebollas, ajos, pimientos y tomates. En algunas islas se usa bija o chicote para darle color amarillo a la grasa. Aunque este tipo de preparación puede encontrarse en la cocina de muchos pueblos que no tienen herencia africana, es curioso cuánto parecido hay entre ella y la salsa “ata” de la cocina yoruba, que vimos preparar en Nigeria occidental. En ciertos pueblos de influencia africana, especialmente en el Caribe, existe la costumbre de dar color amarillo a la grasa comestible, usando para ello la bija. Es posible que esta costumbre se centre en el interés de imitar el color natural que tiene el aceite de palma africano. Cuando esta grasa coloreada con bija se emplea en la preparación del sofrito, éste adquiere un parecido todavía mayor a la salsa ata. Pero es bueno consignar que, aunque ambas salsas logren un gran parecido formal, se usan de distintas maneras en África y América. En el Caribe, el sofrito constituye una base para cocinar otros alimentos en la misma cazuela. En Nigeria observamos que en su empleo común es vertida encima de preparaciones hechas con harina de raíces farináceas como el ñame, la yuca (mandioca), la malanga, o con ciertos cereales.²³⁹

En la preparación de sus comidas, los negros africanos empleaban pocos utensilios. Se servían de piedras para triturar los granos: morteros y pilones empleados no solo para pilar cereales, sino para majar tubérculos o especias. Como los nativos cubanos, utilizaban el fruto de los distintos tipos de güiras de recipientes y el resto envases, platos, escudillas y cucharas los hacían de madera. Es decir, eran útiles de origen vegetal que completaban con vasijas hechas de cuero de res y de los cuernos, y con ollas de arcilla. También innovaron las tinajas para refrigerar, hechas con tierra porosa, un sistema extendido por toda Cuba.

Como se aprecia, la influencia africana en la gastronomía ha sido relevante. Los diferentes vegetales, los animales domésticos, los productos acuáticos, las variadas formas de cocción y sus aderezos de especias y las bebidas construyen estructuras equilibradas de gusto en el paladar, para el cual lo simple e insípido, lo carente de sal y el amargor de ciertas legumbres y de determinadas frutas no maduras tienen muy poca acogida. En términos generales, el buen gusto africano se concreta en lo suave salado, en el dulce azucarado, la miel, lo ácido-agrio

²³⁸ *Ibíd.*, p. 333.

²³⁹ *Ibíd.*, p. 336.

y, sobre todo, en el picante. Al decir de un conocedor de los pueblos y culturas africanas: “sabores [que] excitan al gastrónomo, al sibarita y hacen parte de los placeres del vivir”.²⁴⁰

Las dos culturas restantes, la francesa y la asiática, si bien dieron una contribución menor a los hábitos alimentarios del pueblo cubano en sentido general, no dejan de ser importantes sobre todo en zonas como Santiago de Cuba y Guantánamo para la francesa y el Occidente, principalmente La Habana, para la presencia china. Sucede que, de ambas influencias, hoy se posee poca información, aun cuando Cuba contó con el aporte de dos cocinas hoy consideradas por los gastrónomos como la primera y la segunda del mundo por su personalidad y variedad de sus recetas.

Respecto a la francesa, la bibliografía que refiere este aspecto apenas destaca la presencia gala en la isla de Cuba antes de la llegada de los inmigrantes procedentes de Saint-Domingue. Cuando se habla de estos últimos tan solo se ofrecen cifras generales (cerca de 30 000 entre 1790-1808) o se menciona que con su significativa representación se multiplicaron los sastres, panaderos, albañiles, cocineros, carpinteros, pulperos, costureras y médicos, entre otros oficios y profesiones. Existe una mayor información de la cocina haitiana introducida a partir de la segunda década del siglo XX, principalmente en las zonas de Oriente y Camagüey.²⁴¹

Las iniciales aportaciones francesas a la cultura material cubana llegaron por dos vías. La primera y más antigua responde al obsesivo empeño de la burguesía criolla cubana en asumir todos los gustos franceses como los de mayor calidad, atractivo y elegancia, pues se consideran como máxima expresión del arte culinario y la moda del vestido. La segunda y más amplia es la que ha ido penetrando en el vivir cotidiano cubano a través de los inmigrantes nativos franceses y de los francohaitianos; unos, franceses transculturados en el nuevo contexto histórico-social y otros, los nacidos en Haití, en su mayoría portadores de rasgos africanos.

Reconocidos viajeros cuando hablan del uso de la cocina internacional en Cuba se remiten con especificidad a la francesa, circunscrita casi siempre a las casas de los ricos, hoteles y restaurantes, lo que sugiere pocos vínculos con el cubano común. Recuerdo lo que se dijo en el capítulo uno de quienes, por lo general, componían este tipo de inmigración y se comprenderá mejor el alcance inmediato de su cultura. Esta apreciación, de ningún modo, pretende negar que en su

²⁴⁰ Theophile Obenga: ob. cit., p. 87.

²⁴¹ Estos últimos inmigrantes haitianos, analfabetos en su mayoría, tuvieron similar estatus al de los culíes chinos: contratos con salarios míseros, pagados en fichas o vales, quienes estuvieron obligados a entregar una parte de sus ahorros para cancelar las deudas de sus viajes. Se asentaron en regiones azucareras y cafetaleras. Aunque sus aportes a la cocina cubana son significativos, no deben confundirse con los que propiciaron, desde el último decenio del siglo XVIII hasta los primeros años del siglo XIX, la primera oleada de franceses y nativos de Saint-Domingue.

propagación participaron además de la burguesía y determinados grupos, las capas medias, otros colectivos de la población cubana, incluso los esclavos que ayudaban a elaborar los alimentos y hasta venderlos.

Para la burguesía cubana, la mesa se consideraba de calidad cuando se incluía cocina francesa. Cualquier celebración suntuosa requería de estos platos y muchas de las casas contaban con cocineros nativos especializados. Así lo comprobó María de las Mercedes Santa Cruz y Montalvo, una habanera nacida a finales del siglo XVIII, que contrajo matrimonio con el conde de Merlín (oficial del ejército napoleónico). Tras vivir en Francia durante años, regresó a Cuba en un viaje de placer e intentó reencontrar sus orígenes en La Habana de 1840: “No hay casa opulenta que no tenga un cocinero francés y que no pueda ofrecer en su mesa los más exquisitos manjares de la cocina francesa, con el lujo y la riqueza que la naturaleza prodiga a nuestra colonia”.²⁴²

Según los anuncios comerciales recogidos en el periódico habanero *Noticioso y Lucero*, en 1841 existían en la capital los siguientes locales: la Casa de refresco de Madame Vuelta, el Hotel El Recreo Cubano, de los Sres. Binard y C^o, que contaba con cocinero francés; y la Casa de Huéspedes de Madame Bobis: “Tienda y posada en Obispo 32 entre Habana y Compostela, con cómodas habitaciones y mesa redonda a \$ 24 mensuales por persona, 6 rs. [reales] comida y 4 rs. almuerzo; éste a las 8 ½, y la comida a las 3 de la tarde”.²⁴³

Como se anotó en la introducción general, hacia 1856 J. P. Legran tuvo un restaurante en La Habana²⁴⁴; además, en su *Nuevo manual del cocinero cubano y español*, en las preparaciones culinarias y los guisos son frecuentes las chalotas, pequeñas cebollas chatas abundantes en la gastronomía gala²⁴⁵.

En 1867 Samuel Hazard recomendaba a los visitantes norteamericanos dos de los establecimientos que ofrecían comidas francesas en La Habana:

El “Restaurant Français”, dirigido por un francés, François Garçon, sito en la calle Cuba, número 72, entre Obispo y Obrapia, en el centro de la ciudad. Lo frecuentan los jóvenes comerciantes extranjeros, quienes forman allí como un club.

La *cuisine* y la mesa son inmejorables, a estilo francés; y en ningún otro lugar de la Isla de Cuba he hallado precios más razonables. Resultan sólo algo altos si tomáis comidas separadas; pero podéis hacer un arreglo, abonando no más de quince pesos por semana, o cincuenta y uno por mes, incluyendo el *vin ordinaire*, o el clarete

²⁴² Mercedes Santa Cruz y Montalvo, condesa de Merlín: *La Habana*, Carta XV, p. 106.

²⁴³ *Noticioso y Lucero*: folletín del 12 de junio; 9 de noviembre, p. 2; y 1 de enero, p. 4, respectivamente; *apud* Francisco González del Valle: ob. cit., pp. 224-225.

²⁴⁴ Carlos M. Trelles: *Bibliografía cubana del siglo XIX*, t. 4, p. 67.

²⁴⁵ J. P. Legran: *Nuevo manual del cocinero cubano y español*...

francés. Si uno desea mejores vinos, puede obtenerlos a precios razonables. El sistema es a *la carte*.

[...] “Las Tullerías”, en la esquina de Consulado y San Rafael, es más francés que español, pudiéndose obtener en él muy delicados *petit diners*, a precios razonables. En los altos tiene un salón para señoras, y es el único decente, exceptuando el de “François”, al que pueden concurrir las damas.²⁴⁶

En el período 1800-1868, en Santiago de Cuba, en la llamada *Grande Rue* o *Rue de la Coq* (calle del Gallo), existía un gran número de los negocios franceses donde, además de talleres artesanales (talabarterías, herrerías, fundiciones, mecánica, sombrererías, relojerías, carpinterías, sastrerías, etcétera) no faltaban fondas, tiendas de pulperías, tabernas, hoteles, vendedores de ropa al por mayor para esclavos y locales de ventas de víveres finos y licores franceses; se hablaba, sobre todo, *patois haitiano* y *patois cubano*²⁴⁷. Dos de estos negocios los menciona Emilio Bacardí en sus *Crónicas de Santiago de Cuba*: uno, la fonda o bodega que en mayo de 1823 estableció doña Inés Carolina, de nación francesa, en el barrio de la Marina²⁴⁸; y el otro, la fonda y pastelería que en junio de 1842 abrió don Juan Beltrán Roffignolu en la calle de la Factoría, número 11²⁴⁹.

También, en aquel contexto hubo un personaje del vivir santiaguero de mediados del siglo XIX que Samuel Hazard con su obra ayudó a internacionalizar. Me refiero a madama Adela Lescailles, una mujer negra que supongo procedía de Saint-Domingue. Era propietaria de un hotel que el viajero norteamericano frecuentaba en Santiago de Cuba, situado en la esquina de las calles de Jagüey y Jucla de Escudero, a quien él halagó por su pulcritud, buen trato y exquisita comida.

Para Hazard, este hotel era el mejor de la ciudad, recomendado particularmente para señoras, mientras que otro local conocido como “La Suss” (el nombre de su propietario francés), situado en la calle de las Enramadas, próximo a la de Gallo, lo recomendaba para caballeros²⁵⁰. Para valorar la importancia de ambos establecimientos en la capital del Departamento Oriental, hay que tener en cuenta el reducido número de hoteles que para entonces existían en Cuba: 31, según el censo de 1862, de los que solo seis se encontraban en Santiago²⁵¹.

²⁴⁶ Samuel Hazard: ob. cit., t. I., pp. 37-38.

²⁴⁷ Vid. Jorge Berenguer Cala: “La inmigración francesa a la Jurisdicción de Cuba”, p. 259; Ramón Cisneros Jústiz: “Migraciones caribeñas en Santiago de Cuba”, p. 3, 13 de julio; Emilio Bacardí Moreau: ob. cit., t. III, pp. 193, 412-414 y 405; Isabel Martínez Gordo: *Algunas consideraciones sobre el Patois cubain de F. Boytel Jambú*, 1989; José Luciano Franco: *Folklore criollo y afrocubano*, 1959.

²⁴⁸ Emilio Bacardí Moreau: ob. cit., t. II, p. 217.

²⁴⁹ *Ibidem*, p. 364.

²⁵⁰ Samuel Hazard: ob. cit., t. III, pp. 7-9.

²⁵¹ Vid. Jerónimo de Lara, Conde de Armíldez de Toledo: ob. cit.

El próspero ejemplo de la negra madama Adela, más que ser patrón de lo que podía lograr un mulato o negro libre en la Cuba de entonces, hoy apenas nos sirve para establecer diferencias entre un créole y un criollo. La movilidad social alcanzada por los negros procedentes de Saint-Domingue fue mucho mayor que la lograda por los negros libertos cubanos. Esta circunstancia no la tuvieron en cuenta Natalia Bolívar y Carmen González al explicar que

[...] la condición de propietaria [de Madama Adela Lescailles] indica no sólo tesón y laboriosidad, sino un entorno social favorable a la conversión del esclavo liberto en empresario por cuenta propia, lo que no parece haber ocurrido con frecuencia en la capital, al menos en un negocio de envergadura para la época, como un hotel.²⁵²

Consciente del tesón, la laboriosidad y el entorno social favorable de los créoles, diferente del que vivían los mulatos y negros libres cubanos, entiendo que no constituyen ejemplos esenciales en la conversión del esclavo liberto en empresario por cuenta propia, aun cuando sirvieron de patrones a seguir. Por otra parte, recuerdo que el progreso de los francohaitianos en Cuba se circunscribía al Departamento Oriental, por lo que el ejemplo de una negra o un negro que fuesen propietarios de un hotel en La Habana era algo más difícil. En una sociedad como la cubana, colmada de diferencias raciales, los negros dispusieron de pocos espacios propios y por su color estuvieron condenados a un estancamiento sin sobrepasar ciertos niveles de las capas medias.

No obstante, las aportaciones de la cocina francesa trascendieron más allá de las casas de los ricos, los hoteles y los restaurantes. Integrados en la cocina criolla, ayudaron a equilibrar el sabor de los alimentos y dieron lugar a una de las principales diferencias actuales entre las comidas elaboradas en la parte sudoriental del país y de las de las restantes regiones, incluso las más aledañas.

A la población francohaitiana asentada en el oriente del país (Santiago de Cuba y Guantánamo) se le debe la mayor influencia de la cultura francesa adquirida en Cuba. Esta responde, además de la originaria y predominante del estado colonizador, a la creada por el criollo sobre la base indígena y de aportación negra. Formación estructural parecida a la cubana que, en el “bullir del ajíaco” —empleando el símil de Fernando Ortiz—, se distinguen menos las contribuciones de las culturas integrantes.

En Haití, como en todo el Caribe, hay alimentos que son comunes al régimen alimentario cubano. El predominio del tasajo (*tasso*), de la harina de maíz, del bacalao seco y salado, del arroz, de los frijoles y las distintas formas de preparar el casabe, el plátano y el boniato, entre otros comestibles son formas que

²⁵² Natalia Bolívar Aróstegui y Carmen González Díaz de Villegas: ob. cit., p. 17.

coexistieron tanto en el antiguo Saint-Domingue como en el oriente de Cuba y que todavía figuran en las dietas de estos países.

Con toda seguridad, llegó de Saint-Domingue el gusto por la pimienta —especia predominante en la cocina de los negros—, que rivaliza con el del ají picante —más propio del campesinado criollo— hasta el punto de ser hoy uno de los ingredientes más usados en la cocina cubana. Se dice que fue Santiago Danger quien introdujo el cultivo de la pimienta y la canela en la región de El Caney, que con los franceses en el Departamento Oriental aumentaron las variedades de plátanos, que se implantaron otros cítricos diferentes a los ya existentes y hasta que se intentaron aclimatar frutos europeos como la pera, el membrillo y la flor de altea, entre otros²⁵³, además de que el núcleo de los francohaitianos entendió la recogida de plantas medicinales²⁵⁴.

Al *calalú*, el *obbé* de los negros yorubas y común para todo el Caribe, Costa Rica y Brasil, los afrohaitianos agregaron en Cuba el *bledo* y otras hojas. Con la presencia de estos negros libres y esclavos se amplió la utilidad de las viandas, muchas de ellas presentadas en sopas, frituras y mezcladas con carne o pescado, platos que hasta entonces no habían sido experimentados por los afrocubanos. Igual sucedió con el quimbombó, al emplearse en otros tipos de guisos y ensaladas diferentes a las habituales de entonces y con la calabaza incluida en la sopa y mezclada con el arroz.

El *congrí*, plato de origen africano, compuesto de frijoles colorados, preferentemente caballeros (*Phaseolus lunatus*), guisados y revueltos con arroz blanco, trocitos de carne de puerco o chicharrones, entró en Cuba vía Saint-Domingue. El *congó avec de riz* de los francohaitianos, hoy *pois collé* en Haití, es *congrí* en la región oriental cubana y *moros y cristianos* en la parte occidental, donde los frijoles, en vez de colorados, son negros y, según don Fernando Ortiz, también parece ser plato del cocinero africano²⁵⁵.

El frijól *guandú*, originario de África y extendido entre los afrocubanos aumentó su consumo en guisos y mezclados con arroz a partir de la llegada de los afrohaitianos.

El maíz seco hecho harina, cocinado con carne y sal fue uno de los platos más comidos en las plantaciones cafetaleras del Departamento Oriental, y elaborado dulce con coco y pasas sustituyó al pan de trigo, lo mismo que el pudín de boniato. De igual forma, la harina de trigo se empleó en la elaboración del característico *donplen* o *domplin*, una masa que se agrega a los potajes durante la cocción, sobre todo a los frijoles colorados. Aunque su nombre es de origen inglés (*dumpling*) fueron los refugiados franceses los que lo llevaron a Cuba,

²⁵³ Olga Núñez: *Le emigración francesa de los siglos XVIII y XIX*, pp. 67-68.

²⁵⁴ Emilio Bacardí Moreau: ob. cit., 1908, t. II, p. 189.

²⁵⁵ Fernando Ortiz: ob. cit., 1966, p. 64.

criterio que mantengo al no encontrar indicios de su consumo en la zona minera de El Cobre (Santiago del Prado) donde, desde la década del 40 del siglo XIX residieron técnicos ingleses y norteamericanos; y porque, al revisar las listas de alimentos elaborados por los braceros jamaicanos llegados a la mayor de las Antillas a partir de la segunda década del siglo XX, tampoco se dice que el *dumpling* fuese uno de sus alimentos, ausencia que también hoy se confirma por la tradición oral.

Durante todo el siglo XIX en Santiago de Cuba predominaron las ventas de dulces franceses. En la década del 60, en palabras de Walter Goodman, “muchas *madamas* en precaria situación económica empleaban su tiempo confeccionando pastelería francesa que luego venden por las calles”.²⁵⁶

Por su parte, las aportaciones asiáticas a la cultura cubana, aunque hoy están presentes en determinados instrumentos musicales —como la cajita y la corneta china, que utilizan determinados conjuntos de la música popular tradicional cubana—, en la danza del león que forma parte de los festejos del barrio chino y del Carnaval de La Habana o en la medicina tradicional, es en la alimentación donde concentra su máximo poderío.

El español trasladó a América vegetales oriundos de Asia como la naranja, el mamoncillo y el tamarindo chino, el arroz, las acelgas, varios tipos de ñames, calabazas, frijoles, pepinos y habichuelas chinas, lechugas, repollos, coles, coliflores y rábanos chinos o japoneses, la pimienta, canela, nuez moscada y jengibre chinos. Pero sin la sabiduría de los culíes cantoneses y de los demás chinos procedentes de California (Estados Unidos) hubiera sido imposible que en la década del 60 del siglo XIX tales productos alcanzaran su máxima utilidad. Por ejemplo, el cultivo y provecho de las hortalizas en Cuba ha sido labor de los chinos; nadie como ellos ha dado tan amplio uso a las especias. También, determinadas frituras y parte del gran surtido de dulces en la cocina criolla tienen su origen en la cocina china.

Para José Baltar Rodríguez, Hedí Fernández Montes y Mirtha Proenza González, al ser la emigración china fundamentalmente del distrito de Cantón, la escuela gastronómica que predomina en Cuba es la Guandong, a través de la cual se conoce el arroz frito y el *chop suey*, popular en Norteamérica a partir de 1896. Según los autores, esta escuela es la que mayor influencia ha recibido de Occidente, por lo que se ha hablado de un típico sabor propio de las zonas costeras del sur de China, donde son características las frituras ligeras y los guisados, buscando la armonía entre delicadeza y frescura²⁵⁷.

Estas aportaciones hispánicas, africanas, francesas y asiáticas, mezcladas sobre la base de la herencia indocubana, se pueden considerar como los prin-

²⁵⁶ Walter Goodman: ob. cit., p. 49.

²⁵⁷ José Baltar Rodríguez, Hedí Fernández Montes y Mirtha Proenza González: ob. cit., inédito.

cipales nutrientes de la cocina criolla. Al mismo tiempo, se diferencian de las fuentes de procedencia, mientras conservan similitudes en determinados tipos de alimentos, platos y formas de elaboración con las restantes islas del Caribe y con otros países americanos receptores de idénticos grupos aborígenes y de inmigrantes. Sin embargo, hoy no es posible encontrar en la cocina tradicional cubana uno u otro plato identificador de la cultura que la origina, aun cuando son evidentes estas contribuciones, sobre todo la española y la africana.

El ciclo diario de alimentación, horario y hábitos de consumo

La marcada diferencia campo-ciudad, uno de los problemas más característicos de la Cuba colonial, tiene una incidencia directa en el desarrollo de la cultura material. En el caso específico de la alimentación ya se han visto las disparidades existentes en el abasto y la comercialización. Por lo que ahora se profundiza en tales diferencias a partir del ciclo diario de alimentación, el horario y los hábitos de consumo; solo se mencionan los alimentos, sin entrar en el análisis de las distintas formas de prepararlos. Además, en este apartado se distinguen las desigualdades existentes entre La Habana y Santiago de Cuba, las dos ciudades más importantes del momento.

Al estudiar el siglo XIX cubano es erróneo hablar de un mismo ciclo diario de alimentación, un único horario y de hábitos de consumo que engloben por igual a toda la población. Esto, porque el acelerado desarrollo económico que experimenta el país —por el que, en definitiva, se imponen todos los cambios y se modifica el ritmo de vida de los habitantes de la Isla— no fue del todo equilibrado. Fundamentación que se utiliza para explicar la rápida importancia que adquiere en el período la medida del tiempo, ya no solo en el modo de vivir ciudadano, principalmente de La Habana, sino también en el de determinados pueblos con próspero desarrollo económico y hasta en áreas rurales con densa concentración plantacionista, como es el caso de las jurisdicciones de Matanzas y Cienfuegos.

En la Isla, como es común en casi todos los pueblos, el ciclo diario para alimentarse incluye desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena. No obstante, existen variaciones, por ejemplo, los hábitos de desayunar y merendar que no toda la población llega a practicar. Siendo lo más normal contar con apenas dos de estos momentos preestablecidos: el almuerzo-comida y la comida-cena²⁵⁸.

²⁵⁸ Renato Grossourdy, al referirse a los países de las Antillas y Costa Firme, sostiene que: [...] se usa ordinariamente hacer dos comidas fuertes por día y un desayuno de café solo o de café con leche al levantarse de la cama, y con frecuencia una taza de chocolate por la noche, entre los españoles especialmente. Las carnes de puerco, de ternera, de vaca, los pollos, gallinas, etcétera; los huevos, el arroz blanco, el plátano verde asado o cocido, los buniatos [sic] o batatas cocidas, los ñames o el maíz puede ser que no haya familia alguna acomodada que no los tenga diariamente en su casa, no por eso dejan muchos de hacer uso

Por deformación de la costumbre, cosa que sucede en casi toda América, el cubano llama a la comida almuerzo y a la cena comida, expresiones que hoy siguen vigentes en todo el país. Mientras que el residente insular nacido en España, conservador de sus costumbres, desayuna, almuerza, come y cena, sin llamar a la comida almuerzo y a la cena comida. Actos que en España están bien diferenciados, tanto por el horario como por los tipos y las cantidades de alimentos.

Por lo común, el criollo habitante de los pueblos y ciudades desayuna, almuerza y come al estilo cubano, independiente de las diferencias de horario que en la acción de alimentarse impone el ser de una región u otra o de una clase o grupo social determinado. Entretanto, la mayoría de los campesinos, mucho más los que viven en tierra adentro, cuentan con tan solo dos de estos momentos al día: el del almuerzo y el de la comida, sirviéndose poco del desayuno.

Los habitantes rurales toman el café, *fuerte* o *solo*, a primera hora de la mañana, el que procuran no les falte. De esta forma, se mantienen hasta el almuerzo o comida del mediodía. En determinadas regiones rurales, en dependencia del esfuerzo laboral que se realiza —principalmente agricultura cañera y cafetalera—, es habitual contar con una primera comida en la mañana que muchos recalientan del sobrante del día anterior o que elaboran al momento. Se salcochan, fríen o asan algunas viandas y carne: plátanos, boniatos, tasajo y cerdo que, además, acompañan con arroz y huevos fritos. Esto se ha dado en llamar, según la zona: *recalentado*, *desayuno de campo* o *almuerzo mañanero*.

Por su parte, la población pobre —más próxima al comer campesino— acompaña el primer café del día, el *café de la mañana* como se suele decir, con plátanos asados, fritos o salcochados: el pan de la clase baja en sustitución del de harina de trigo, puesto que el casabe, el otro de los sucedáneos del pan común, se fabricaba solo en determinadas regiones, ejemplo, en el Departamento Oriental: Bayamo, El Caney, Santa Rosa, Tiguabos, Ti Arriba, Jiguaní, los alrededores de Holguín y el área montañosa Sagua-Baracoa.

Sin embargo, en la Cuba colonial el desayuno se excluye de la alimentación reglamentaria de los esclavos de plantaciones. Una costumbre impuesta por los

de manjares más suculentos fuertemente condimentados, lo que tiene lugar especialmente, en las familias europeas que viven en las Antillas o en el continente americano y en particular los de origen inglés, alemán y hasta francés, los cuales usan también vino, cerveza y licores espirituosos apartándose lo menos posible de los usos de sus países respectivos, lo que no es, de ninguna manera, a propósito ni apropiado tampoco a la región en que viven y que lleva con tanta frecuencia en pos de sí consecuencias fatales. Los criollos, al contrario, usan alimentos menos suculentos y en mayor parte su alimentación es vegetal, y, por consiguiente, mucho más en armonía con las necesidades de los países cálidos; usan los víveres de Europa con mayor moderación y acostumbran a beber pocos licores, pero ordinariamente toman mucho café prieto y los de origen español, especialmente las señoras, no beben sino agua. Según que las Antillas han sido pobladas por una u otra nación europea, los usos y costumbres han participado naturalmente de los de la madre patria, pero se han ido modificando poco a poco con el roce continuo de unas con otras de lo cual han nacido usos y costumbres que tienen su sello particular que llamaremos criollo o mixto. *Vid.* Renato Grossourdy: *El médico botánico criollo*, t. I, pp. XX y XXI.

esclavistas que, por falta de recursos económicos, también se extiende al resto de las clases más desposeídas. Es vigente todavía no desayunar en muchos de los sectores de la población cubana, a quienes basta tomar una pequeña taza de café al levantarse, manteniéndose así hasta la hora del almuerzo. Hay que coincidir en esto con Manuel Moreno Friginals, en que “es uno de los muchos y perjudiciales hábitos derivados de la esclavitud hoy sumamente difícil de desterrar”.²⁵⁹

Para los esclavos de las plantaciones azucareras —y no en todos los ingenios del país— el primer alimento del día consistía en un trago de aguardiente de caña nada más levantarse y luego, entre las comidas, lo más que bebían era el zumo de la caña o tomaban azúcar²⁶⁰.

Con todo, un desayuno típico cubano —si se obvia la anterior figura de los esclavos de plantaciones y la gente libre más pobre que, como se ha visto, no podían adquirirlo, al mismo tiempo salvando cualquier otra diferencia de tipo adquisitivo o regional— podía incluir, en las casas de los ricos y en los hoteles, además de lo usual (café solo, chocolate o café con leche, tostada con mantequilla o bizcocho): frutas en su estado natural y en zumo, vino, queso, carne, pescado y huevos, servidos con las viandas salcochadas, fritas o asadas, sin incluirse el arroz hervido que, por lo general, se reservaba para el almuerzo y la comida, siendo esta primera comida más bien caliente que fría. Como advierten las fuentes consultadas: un desayuno tan completo como un almuerzo, pero sin especificarse si el de los más pudientes, así como el de los pobres, incluía —con excepción de la consumición de gofio en determinadas zonas del país— maíz, trigo u otro cereal en sus demás formas de preparación, algo que es tan común en otros países latinoamericanos.

Durante siglos, el gofio²⁶¹ —alimento de origen guanche— se mantuvo como desayuno y hasta de componente en las cenas de los residentes rurales canarios, de sus descendientes y de una parte considerable de la población cubana, no necesariamente campesina. Mientras que otros alimentos elaborados a partir del maíz, como es el caso de las arepas y tortillas, nutrientes tan importantes en la América equinoccial, no han formado parte del gusto alimentario de los cubanos; igual sucede, en cuanto a las legumbres, con el potaje de frijoles negros recalentado en la mañana.

Respecto al desayuno en los hoteles, que es donde mejor se aprecia la confluencia de la cocina criolla, la española y la internacional (francesa, en particular), Samuel Hazard observa:

Café *¿solo o con leche?* Es lo primero que oye uno por la mañana en el hotel español, cuando el camarero asoma su cabeza tras la

²⁵⁹ Manuel Moreno Friginals: ob. cit. 1978, t. II, p. 59.

²⁶⁰ Manuel Moreno Friginals, ob. cit., t. II, p. 59.

²⁶¹ El tipo de gofio más consumido por esta parte de la población fue el hecho con harina gruesa de maíz tostada; el de trigo y el de cebada fueron menos frecuentes en este período.

puerta formulando la pregunta; y como, para hacer uso de la vulgar expresión, “pagáis para obtener lo que deseáis”, inmediatamente decidís, si es que deseáis probar los métodos cubanos, tomar el café mañanero con *leche*. La costumbre en Cuba es, inmediatamente al levantarse, tomar sólo una taza de café o chocolate con una tostada o bizcocho, que satisface el apetito hasta la hora del almuerzo, a las nueve, diez u once; y la experiencia me ha enseñado que café *con* leche en un estómago vacío es preferible al café solo (*o café noir*), que es mejor como digestivo después de las comidas. Igualmente se usan las frutas por la mañana al levantarse, y resultan agradables al paladar. Estimo, sin embargo, que es preferible seguir la costumbre cubana de empezar el almuerzo comiendo frutas.²⁶²

Del almuerzo al estilo español, además del que se practica con rigor en determinados sectores hispánicos, tan solo se sabe de un grupo, dentro de la población común popular, que hace uso de él en las ciudades portuarias: el de los peones, que congrega a estibadores y carretilleros de los muelles. Hombres que, por el rudo trabajo que realizan y las tantas horas de faena, se levantan temprano en la mañana, desayunan solo café, almuerzan de nueve a diez, comen de doce a una y cenan a partir de las seis de la tarde.

El almuerzo cubano es el segundo y más importante sustento del día. En la presentación, la mesa se adorna con flores naturales y frutas, y los alimentos se exponen todos a la misma vez, con excepción del postre y el café, que se sirven cuando la mesa está recogida. Costumbres que son más comunes a los habitantes de ciudades y pueblos que a los de los campos, sin pasar inadvertidas a los ojos de los viajeros. Samuel Hazard al referirse a la proliferación de platos en la mesa, indica: “Una particularidad en el servicio de la mesa en Cuba, tanto en las casas particulares como en los hoteles españoles, es que todos los platos, excepto los postres, se colocan de una vez en la mesa, como para que el gastrónomo recree la vista y sienta halagado su paladar”.²⁶³

De acuerdo con de la ocasión, un succulento almuerzo puede durar unas dos horas e incluir: huevos, pescados, mariscos, carnes, viandas, verduras, dulces en almíbar, quesos, frutas naturales (solas, en zumo o batido), vino y café solo.

Las frutas se ingieren antes, de aperitivos, o después, en el postre, precediendo a los flanes o natillas y los dulces en almíbar con queso. Estos últimos, en afirmación de Hazard, “de uso general entre los cubanos, [resultando a su paladar] muy agradable lo picante del queso con la adición del delicioso sabor

²⁶² Samuel Hazard: ob. cit., t. I, pp. 29-30.

²⁶³ *Ibidem*, t. II, p. 91.

de la jalea, o pasta de guayaba”;²⁶⁴ reservándose los pasteles nada más que para las grandes ocasiones en las casas de gente adinerada²⁶⁵.

Se toma, además de agua, zumos o batidos de frutas naturales y vino, dependiendo de los recursos de la familia. En Cuba, el beber vino de uva fue una práctica más propia de los peninsulares que de los criollos. Aunque en cierta medida se mantiene mientras dura el dominio colonial, todavía bien entrado el siglo XX, forma parte hoy de la larga lista de productos hispánicos que no llegan a enraizarse dentro de los hábitos cotidianos del pueblo cubano.

Asimismo, la cerveza inglesa, difundida en la Isla tanto como el *vino catalán*, no se consume durante las comidas. En los relatos de los visitantes y en la literatura costumbrista de la época no se dice que las dos comidas principales del día se acompañen con cerveza, pese a que, desde la década del 50 del siglo XIX, fuera muy fácil adquirirla en cualquier establecimiento comercial de ciudades o pueblos del país. Particular al que volveré a referirme más adelante en el acápite que se dedica al uso de las bebidas alcohólicas.

En el campo, a diferencia de las ciudades y pueblos, para el habitante común sentarse en torno a la mesa, con la mencionada presentación, es propio, en exclusivo, de determinadas ocasiones (celebraciones, atender invitados, etcétera). Lo más usual era que el campesino, sin renunciar a la reunión familiar que propicia el acto diario de comer y sin perderse el papel rector del cabeza de familia, sirva la comida directamente de las ollas y calderos dispuestos en la cocina y que coma sentado en su *taburete*²⁶⁶, en las afueras de su bohío, junto al techo saliente de penca de palma (*guano*) o a la sombra de un árbol para, de esta forma, aminorar el intenso calor del mediodía. Escena propia del vivir cotidiano en las áreas rurales cubanas de entonces que todavía puede percibirse en determinadas zonas del país, sobre todo en las más intrincadas de las provincias orientales.

Samuel Hazard, cuando se refiere al almuerzo del campesinado cubano, afirma:

Un almuerzo cubano no es cosa de poca importancia, yo os aseguro. La taza de café, al levantarnos, seguida de un largo ayuno, contribuye a aguijonear el apetito, y necesariamente tendría que ser un hombre muy enfermo el que no hiciera justicia a la comida que a la hora del almuerzo se le ofrece, que consiste siempre en huevos y arroz blanco, pescado, carnes, aves, vegetales, ensaladas, queso y jalea, un cigarrillo, seguido del imprescindible *café* acompañado de un tabaco.²⁶⁷

²⁶⁴ *Ibidem*.

²⁶⁵ *Ibidem*, p. 90.

²⁶⁶ Taburete: del francés *tabouret*; en Cuba, es la silla con respaldo y asiento de cuero.

²⁶⁷ Samuel Hazard: ob. cit., t. II, p. 177.

Como se ve, los mismos sustanciales alimentos que se utilizan en las poblaciones del llano, aunque quizás con la salvedad de que los vegetales en el campo sean más variados y que las frutas, teniéndolas tan próximas y tomándolas sin ninguna planificación, se ingieran menos como postre y más como aperitivo.

En ningún momento, el merendar a la hora señalada es costumbre que en Cuba se extienda al habitante común. Es algo más propio de la burguesía, de algún que otro grupo integrante de las capas medias, tanto de criollos como de peninsulares, pero de una mayor rigurosidad en los hoteles. Por lo general, quien merienda en Cuba lo hace con chocolate, batidos de frutas, rosquillas, pan de huevo y dulces en almíbar con queso. Cuando el habitante pobre tiene esta oportunidad solo lo hace con harina de maíz o rosquita de catibía²⁶⁸. En ambos casos, por exigencia del clima, sin ser común la merienda caliente.

En la bibliografía consultada (prensa, memorias de viajeros y literatura costumbrista) no se distingue el acto de merendar como generalidad, ni como usual en toda la población cubana. En cambio, destacan, respecto a la forma de vivir cotidiana, que el criollo brinda todo cuanto come y bebe a los que estén a su alrededor, así como el hábito generalizado de “*picar*” o “*comer como los pájaros*”, manía de ingerir alimentos entre una comida y otra, y a cualquier hora del día, sobre todo frutas, dulces o algún que otro tentempié, sin que en ello predomine, en ningún tiempo, lo salado y caliente.

Para abundar más en la primera de estas costumbres, se cita otro fragmento de la obra de John George Wurdemann (1844), quien reflexiona:

En un criollo parecería una violación imperdonable de los buenos modales comer su comida o beber su vino catalán sin brindárselo primero a cada uno de los que están a su alrededor. Es verdad que no se espera que el ofrecimiento sea aceptado; pero a veces la tentación es demasiado fuerte para un viejo borrachín, y el sediento viajero, que a lo mejor no tiene dinero para pagar otra copa, abandona la suya a un perfecto extraño y se marcha murmurando execraciones cuando no está ya al alcance del oído de su invitado.²⁶⁹

La segunda de las observaciones no pasa inadvertida en las cartas habaneras de la condesa de Merlín (1840). La cubana residente en París se expresa así tan peculiar costumbre criolla: “Los habaneros comen poco a la vez, como los pájaros; se les encuentra a todas horas del día con una fruta o un dulce en la boca”.²⁷⁰ Igual apreciación dio Samuel Hazard (1867) años después, pero con una visión más generalizadora y crítica de la situación del país que la condesa de Merlín y con mucho más tiempo de convivencia y de recorrido por la Isla

²⁶⁸ Catibía: la yuca rallada, aprensada y exprimida. Cfr. Agustín de la Texera y Bazo: ob. cit., p. 5.

²⁶⁹ John George Wurdemann: ob. cit., p. 193.

²⁷⁰ Mercedes Santa Cruz y Montalvo, condesa de Merlín: ob. cit., Carta XV, p. 106.

que muchos otros de los visitantes extranjeros del período. El tan citado autor norteamericano, cuando se refiere a la vida y costumbres cubanas, no duda en aseverar:

Aquí nadie come hasta que tiene hambre; así al levantarse de la cama, en una mañana calurosa, en lugar de sentarse a la mesa para desayunar copiosamente, esas gentes toman una simple taza de café o chocolate, y luego se dirigen a sus quehaceres, y con sus mentes claras, trabajan con ahínco tres o cuatro horas. Cuando los rayos del sol son más fuertes, descansan una hora o dos y se dirigen, con buen apetito, a sus frescos comedores o aireados cafés, dispuestos a saborear un substancioso almuerzo. Por esta razón, se encuentran en la Habana, en cada plaza, restaurantes, cafés, dulcerías y otros establecimientos conocidos por *lecherías*, donde se confeccionan y venden toda clase de bebidas basadas en leche, que generalmente se toman con un pedazo de tostada o bizcochos.

Al atardecer, terminada la jornada de labor diaria, estos mismos cafés se convierten en una especie de punto de reunión del pueblo. Como la comida en las casas es de cinco a seis, y es usualmente la última del día, los hombres pasan generalmente la noche en dichos establecimientos públicos, donde toman una bebida fría por *real*, fuman sus tabacos y se reúnen con sus amigos.²⁷¹

La comida de la noche, tanto en el campo como en las ciudades y pueblos, es menos abundante y más ligera. Para esta oportunidad, dependiendo de la zona, se reservan las sopas, seguidas de algún tipo de pescado o de carne, con el acompañamiento de arroz y viandas salcochadas o fritas. Como en el almuerzo, en la mesa se presentan todos los platos a la vez y el criollo junta al comer todos los alimentos sólidos; luego un postre, que en la tarde-noche no es general que se sirva con asiduidad a lo largo y ancho del país; se finaliza con un café solo, habitual para todos los cubanos.

Sin embargo, son costumbres comunes, con implicación de todos los habitantes de la Isla, tanto en el almuerzo como en la comida: el intercambiar alimentos en la mesa, degustar a la vez los dulces en almíbar mezclados con el queso y, para quienes fuman, prender el tabaco luego de comer y tomar el postre, en el momento de beber el café.

Henry Tudor escribió en 1832 de la primera de estas prácticas, relacionándola con la aristocracia habanera:

[...] es la costumbre que prevalece en las mesas españolas en la Habana de damas y caballeros enviándose con los criados pequeños

²⁷¹ Samuel Hazard: ob. cit., t. II, pp. 28-29.

delicados *morceaux* [pedazos] de cualquier cosa que tengan en sus platos, *graciosamente* pinchados en la punta del tenedor. Esto es estimado como un cumplido; como lo es también para los caballeros, la graciosa condescendencia de las damas de sorber un poquito del vino de éstos antes de ofrecerle la copa, sin duda alguna, en vista de producir el efecto mencionado por el poeta, y que, desde luego, jamás se equivocará:

“Soon as her lips the brimmer touched, the cup with nectar flowed”
[tan pronto como sus labios tocan el borde de la copa llena con el fluido néctar].²⁷²

Samuel Hazard nos ofrece la siguiente información:

Es costumbre en Cuba servir, junto con el queso y la jalea (que se comen a la vez), los cigarrillos, e inmediatamente el café, que finaliza la comida, encendiéndose entonces aquéllos; pero en ningún tiempo ni lugar, durante mi estancia allí, he visto que nadie fumara al terminar un plato y en espera del otro.²⁷³

A pesar de lo recogido hasta aquí, no considero que el modo de comer en el día a día cubano haya sido tal y como lo describen los viajeros en sus memorias y la literatura costumbrista. La creencia que ambas fuentes nos han dejado de una mesa opípara y suntuosa entiendo que solo se circunscribe a momentos determinados del vivir cotidiano, acentuándose más en lo que atañe a la clase pudiente.

Las celebraciones, sobre todo los continuos agasajos que tuvieron los extranjeros a la hora de comer, son los elementos que más destacan en todas las descripciones del período en estudio; exhibiciones que, si bien son provechosas para perfilar algunas de las características alimentarias del país, de ninguna manera concluyen en distinguir su generalidad. La complejidad de la sociedad cubana, como se verá más adelante, se hizo evidente en el régimen alimentario y, dentro de este, en los modos de comer del criollo.

Respecto al horario para alimentarse, habitualmente el cubano se levanta e inicia la vida laboral bastante temprano. Los viajeros que visitan la Isla en el siglo XIX también coinciden en señalar que esta hora es de cinco y media a seis de la mañana. Para algunos habitantes de la clase acomodada quizá un poco más tarde, no más de las ocho. Mientras que en el campo, donde la hora del sueño llega mucho antes que en las áreas urbanas, se es más madrugador.

²⁷² Henry Tudor: *Narrative of a tour in North America*, p. 121, *apud* Gustavo Eguren: ob. cit., p. 228; la traducción del verso pertenece al autor de este libro.

²⁷³ Samuel Hazard: ob. cit., t. I, p. 178.

Los campesinos, quienes suelen mantenerse hasta el mediodía con solo café por alimento, almuerzan entre las diez y las once de la mañana, y comen de cinco a seis. En las ciudades, los que asisten a la primera misa antes toman un café fuerte o chocolate caliente. En dependencia de la condición social y de los hábitos territoriales, se desayuna de ocho a diez, se almuerza de doce a dos y la comida se toma a las seis.

Si bien existen visitantes que hablan, respecto a La Habana, del almuerzo entre las once y una, la comida de tres a cuatro y media y la cena de seis a ocho, coincidiendo en que los últimos alimentos del día se toman bastante temprano. Entre tanto, otros advierten que en los hoteles la cena se adelanta una hora a lo normal del país, con inicio a las cinco de la tarde, como en el campo. Esto tampoco puede verse como generalidad al referirse solo a las ciudades de La Habana y Matanzas.

A juzgar por la información que aporta José María de la Torre, “las horas ordinarias de comer hasta principios [del siglo XIX en La Habana] eran las doce del día, merendándose en la tarde y cenándose de 8 a 10 de la noche, yendo los empleados consiguientes de mañana y de tarde a sus respectivos trabajos”.²⁷⁴

Sir James E. Alexander, en 1833, manifiesta:

El modo en que los habaneros ricos emplean su tiempo puede resumirse así: se levantan temprano, toman una taza de chocolate, los hombres encienden sus tabacos y se pasean por los balcones hasta las diez en punto, las damas por lo general oyen la misa; entonces se les trae un desayuno con carne y pescado, huevo y jamón, vino y café; encienden de nuevo sus tabacos en un pequeño caldero con tizonas colocado en medio de la mesa, las damas de mayor edad fuman cigarrillos.²⁷⁵

Rosamond Culbertson, en 1836, explica:

A las ocho toman su café fuerte. Jamás usan té a no ser como medicina. Toman un poco de coñac en el café en lugar de leche, y, después, se fuman un tabaco. Esta costumbre rige para jóvenes y viejos. Desayunan a las nueve o nueve y media, toman vino en lugar de café. Almuerzan a las doce con confituras, jaleas, vinos y cordial. Cenar [comen] a las tres.²⁷⁶

²⁷⁴ José María de la Torre: ob. cit., p. 119.

²⁷⁵ Sir James E. Alexander: *Transatlantic sketches; comprising visits to the most interesting scenes in North and South America and the West Indies with notes on negro slavery and Canada emigration*, p. 340.

²⁷⁶ Rosamond Culbertson: ob. cit., p. 137.

Eduard Otto, en 1838, apunta:

En la Habana, en general, se levantan temprano; ya a las seis se ven a los comerciantes en el muelle, en parte para respirar el aire fresco del mar, y, en parte, para llegar a saber las últimas noticias. Las señoras duermen más tiempo, pero se levantan más temprano que las mujeres de las clases superiores en Europa. A las siete, todo está en marcha [...] Después de levantarse se toma una taza de café; se desayuna a las 8 y media o a las 9, siempre caliente, y casi tan completo como un almuerzo. Se almuerza a las tres; antes de esa hora, se trata la mayor parte de los negocios fuera de la casa. En las casas españolas la comida —que dura de una a una y media hora—, se compone de una gran cantidad de platos diferentes, que, en general, flotan en aceite y están condimentados fuertemente con cebollas y ajos.

[...] El mantenimiento de las casas cuesta mucho en la Habana. Las dueñas de las casas no se ocupan de nada; el cocinero, un negro, cocina lo que le gusta, y, en muchas casas, cocinan diariamente lo mismo. En la mesa cada uno come lo que le gusta y le pide a los esclavos lo que quiere. Se come rápidamente; se habla poco, y quien así lo desea, se va sin cumplido cuando está hartó.²⁷⁷

Y Mrs. Houstoun, en 1844, comenta:

Es una costumbre de la Habana el cenar temprano, lo cual es muy sensato. Las damas permanecen en casa durante los calores del día, recostadas, con sus chocolates y tabacos, o tomando su acostumbrada siesta. Cuando el sol casi se ha puesto, comienza (si así se le puede llamar) su vida activa. Es entonces que disfrutan sus paseos en carruajes, y hacen sus visitas de ceremonia o afectivas.²⁷⁸

En Santiago de Cuba —por lo que un anciano de entonces cuenta al escritor José Joaquín Hernández— en el último cuarto del siglo XVIII, se almorzaba a las ocho, se comía de las doce a la una y se cenaba a las nueve²⁷⁹.

Se sabe por don Agustín de la Texera y Bazo que, a principios del siglo XIX,

[...] se dormía la siesta desde media hora después de las doce que se había comido el sustancioso ajiaco, hasta cerca de las tres. —Un alma no se veía por las calles en esas horas. Después de la siesta de la tarde, los ricos tomaban su pocillo de chocolate de cacao puro, con pan de huevo, y el pobre, el llamado de regalo, mezclado con harina de maíz y rosquitas de catibía. —A la noche se comía el

²⁷⁷ Eduard Otto: ob. cit., p. 52.

²⁷⁸ Mrs. Houstoun: ob. cit., t. II, p. 276.

²⁷⁹ José Joaquín Hernández: *Cuadros cubanos*, p. 16, *apud* Olga Portuondo: ob. cit., pp. 99-100.

arroz blanquito con tasajito y plátanos asados, los ricos, contentándose los pobres con lo último y algún dulce ordinario como turrón ó raspadura. —El desayuno se diferenciaba poco de la merienda de la tarde; algunos añadían el chicharrón, la empanadilla ó empanada. —Introducido después el café, fue esta bebida el desquite de los pobres que no podían consumir el lujoso chocolate.²⁸⁰

También corresponde a las primeras décadas del diecinueve la siguiente descripción, del vivir de la burguesía santiaguera que hace Emilio Bacardí Moreau en su novela histórica *Filigrana*. Él dice que entre 1810-1820:

La población se mantenía quieta cual agua estancada, y ni había nuevos enconos desarrollados por los partidos contendientes, ni nuevos chismes que propalar, y sin la más ligera nube y sin disgustos que referir en las sobremesas, pudiera decirse de Santiago de Cuba que era lago de quietas aguas, no rizadas por la más leve brisa.

Cada cual permanecía en su casa, adherido más y más a la vida cotidiana de levantarse a las seis de la mañana, tomar café, que iba haciéndose bebida de moda, desayunarse con chocolote con leche sobre las ocho, con su correspondiente bizcochuelo; almorzar de diez a once; dormir la siesta; despertar cuando los canónigos entraban en coro, lo que la esquila de la catedral anunciaba; tomar refresco de guanábana, de granadillo o de otra fruta; comer de cuatro a cinco; cenar a las nueve, más que a las diez, chocolate, tasajito aporreado, queso y casabe tostadito, y después de fumar en el patio un buen tabaco, aspirando el poco terral que a esa hora suele soplar más fuerte, ir a dormir tranquilamente, después de rezado el santo rosario con la familia, añadiendo al rezo alguna novena dedicada a algún santo tutelar. Y un día tras otro se repetía mecánicamente la misma inalterable jornada de vida; comer, rezar y dormir.²⁸¹

A Walter Goodman se debe la siguiente narración, que corresponde a los últimos años de la década 60 del siglo XIX, y que está relacionada con el vivir de una familia media santiaguera:

Los componentes de la familia de don Benigno toman cada uno en su alcoba lo que nosotros llamamos desayuno y ellos *tente-en-pie*. A las seis de la mañana entra en mi dormitorio un doméstico de piel oscura trayéndome una taza de café solo y un cigarrillo. A esto sigue un poco más tarde un tazón de leche con café, o, si lo prefiero, chocolate extraordinariamente espeso acompañado de un panecillo

²⁸⁰ Agustín de la Texera y Bazo: ob. cit., p. 5.

²⁸¹ Emilio Bacardí Moreau: *Filigrana*, pp. 159-160.

cubano, o un pan de leche, con mantequilla importada. Debido a que como la vaca cubana no rinde tanto para ese lujo, la mantequilla en Cuba viene en pomo, como las mermeladas.

A las once se almuerza tan copiosamente que tal parecen haberse reunido desayuno, almuerzo y comida. Cada plato es presentado separadamente por lo que a veces hay más de catorce fuentes en la mesa. Primero nos sirven huevos y plátanos fritos en mantequilla; después una combinación de arroz cocido y “bacalao” sazonado con salsa de tomate. A esto sigue *serensé con congri*,²⁸² plato criollo cuyos ingredientes son maíz, arroz y colorados. Como vegetales nativos preparados en apetitosas y variadas formas nos ofrecen *sambumbia*, anís y quimbombó. Por si faltara poco le llega el turno a una “olla podrida”, de boniato, calabaza, habas, tocino, chorizo y coles, y por último pescado, carne o aves con distintos aderezos. Este suntuoso banquete se riega con clarete catalán, se endulza con frutas antillanas frescas o en conserva y se finaliza repartiendo los indispensables tabacos y cigarrillos y el delicioso *café-noir*.²⁸³

Goodman comenta que, después del almuerzo, de una a tres de la tarde, don Benigno y su familia disfrutaban de un baño caliente y de la indispensable siesta; seguida, con la mujer y las hijas, de un paseo en carruaje por la Alameda hasta que llega la hora de la comida a las cinco de tarde²⁸⁴.

Como puede comprobarse, en una misma ciudad, sea La Habana o Santiago de Cuba, es cambiante el horario de la comida. El intervalo para el almuerzo es el más coincidente, siendo entre once y doce del día para todo el país; mientras que el de la comida varía, no solo en dependencia de la región, sino también de las clases, capas y grupos sociales. En el último cuarto del siglo XVIII y hasta los inicios del XIX, en Occidente y Oriente, la última comida se sirve de ocho a diez de la noche. Hasta que, a partir de la década del 30, se retoma la vieja costumbre de cenar temprano, a las seis o no más allá de las ocho de la noche. Por su parte, en las áreas rurales es donde menos varía el horario de alimentación.

En los relatos de John Mark (1884) y Elliot Durand (1891), posteriores a los años que aquí se analizan, se comprueba que, después de finalizada la Guerra de los Diez Años, al menos en La Habana, prevalecía el mismo horario para almorzar y comer, sin sufrir mayores alteraciones.

²⁸² Serensé: transcribo la nota que aparece en la obra de Goodman: “Nombre que se da en Santiago de Cuba a una comida hecha de maíz seco molido, agua, sal y manteca. En la región occidental de la Isla se le conoce por funche”; Walter Goodman: ob. cit., p. 26.

²⁸³ *Ibidem*.

²⁸⁴ *Ibidem*, pp. 26-27.

Según explicación de John Mark, en *Diary of my trip to America and Havana*:

Los hombres de negocios, por regla general, toman al levantarse una copa [taza] de chocolate o *café con leche*, entonces van a la oficina por tres o cuatro horas, y regresan a almorzar a las once o doce. Descansan durante el período más caluroso del día y más tarde visitan de nuevo sus oficinas. A las siete, cenan, y después de cenar, digamos de ocho a diez se sientan en el aire libre o paseo a escuchar la buena banda militar que en el vistoso Parque Isabel toca casi todas las noches.²⁸⁵

Mientras que, en *A week in Cuba*, la obra de Elliot Durand, se vuelve a corroborar todo lo antes explicado:

El *menú* es excelente, y usted se sorprenderá de las formas de servir el pescado, las carnes, vegetales y frutas, tan totalmente diferentes de las que usted está acostumbrado. Todo está muy condimentado, y el aceite de oliva entra en la confección de muchos platos. El café es servido desde las 5 a las 8 de la mañana en salas especiales; al levantarse usted va a este establecimiento público, o pide *una taza de café* en su propio cuarto. La taza de café va generalmente acompañada de alguna galleta, una naranja u otra cosa por el estilo. El almuerzo es de diez a doce y la cena servida de 5 a 8. Esta última es la principal comida del día.

La *lista de comida*, incluyendo vinos españoles y cubanos, es muy completa; la carne bien cocinada y tentadoramente servida.

Después de comida, los caballeros encienden cigarros o tabacos y fuman una media hora o más, en la mesa, mientras conversan con las señoras.²⁸⁶

Sin embargo, una costumbre coincidente en todos los cubanos, válida por igual a las distintas clases y que afectaba tanto al habitante de las ciudades y pueblos como al de los campos era, por lo general, la asistencia puntual de los componentes del núcleo familiar y de los invitados a la mesa. Cual fuera la hora fijada de la comida, el que no acudiera a la mesa a tiempo se le servía lo que restaba o simplemente se quedaba sin comer. De esto último, solo el campesino era el más flexible y procuraba, pensando en el ausente o en el transeúnte por llegar, en que quedará algún remanente de comida; por esto siempre cocinaba un poco de más.

²⁸⁵ John Mark: ob. cit., p. 65.

²⁸⁶ Elliot Durand: *A week in Cuba*, p. 24.

Tocante a los hábitos de consumo, si se excluyen determinados productos que son muy característicos de las zonas rurales u otros que necesariamente se importan y no llegan al alcance de toda la población, no hay mayor variedad entre los tipos de alimentos que producen y se utilizan en los campos y los que se abastecen y consumen los habitantes de las ciudades, con preferencia por el arroz, frijoles, tasajo y bacalao.

En las zonas rurales se utilizan los mismos alimentos básicos que en las ciudades, pero con la ausencia de determinados productos como el pescado fresco de mar, que el campesino de tierra adentro no come; o el aceite de oliva y el pan de trigo, que se consideran bienes casi escasos e inexistentes para determinadas jurisdicciones. La primera problemática, una obvia realidad que tiene su explicación más que en las distancias costas-tierra adentro, en las pésimas comunicaciones que para entonces existían entre los diferentes puntos de la Isla y en la conservación. La segunda, por el poco alcance que estos productos llegaron a tener entre los campesinos, además de preferirse siempre más la manteca de cerdo para cocinar que el aceite de oliva.

La harina de trigo, entre los muchos alimentos importados, fue uno de los de más altos precios. Se padecía con su distribución los problemas anteriores de inaccesibilidad entre las ciudades y las áreas del interior. Situación por la que, en el siglo XIX y aún en el XX, los campesinos y muchos de los restantes habitantes del país continuaban con el consumo de casabe y de plátano, sin poder habituarse al del pan de trigo.

Todavía a finales del siglo XIX, la harina de trigo es consumida por una minoría de la población que incluye la clase privilegiada, otros determinados habitantes (principalmente peninsulares) y el servicio de hoteles y posadas. Como bien refiere Ramón Pasarón y Lastra, en 1858, “la mitad de la población cubana no come pan por la elevación de su precio”.²⁸⁷

Por lo general, en el Departamento Oriental es donde menos se consume el pan de harina de trigo. Este déficit no solo se registra en tierra adentro, donde las necesidades son más extremas al ser mayores las limitaciones de tipo económico y las condicionantes de carácter geográfico, sino también en los pueblos cabeceras de partidos y hasta en determinadas ciudades de mejores comunicaciones terrestres y fluviales. En toda la jurisdicción del oriente del país el precio del pan, junto a los demás bienes de primera necesidad, es caro.

Entretanto, en las zonas urbanas existen casi todos los alimentos que el campo produce, aun cuando en el ochocientos, por ejemplo, sea menos frecuente en la capital de la Isla el consumo en el día a día de casabe, que se endulce el café con miel de abeja o que predomine, como es habitual en el campo, el gusto por la carne de jutía.

²⁸⁷ Ramón Pasarón y Lastra: *La Isla de Cuba considerada económicamente*, 1858.

Los testimonios de la época advierten, más que la falta de alimentos variados en los principales mercados de las ciudades cubanas, el alto precio que estos llegaron a tener, hasta el punto de ser para muchos sectores prohibitivos. Por ejemplo, el tasajo curado en el país, que llegaba a los mercados de La Habana, se vendía a mayor precio que los importados de Buenos Aires, Montevideo y Caracas, sin que siempre se pudiera encontrar por todas partes. Igual sucedía con los quesos criollos y los dulces en conserva.

La alimentación según las clases sociales

Sin quitar fuerza a las hipótesis sostenidas por varios autores, entre ellos Melville J. Herskovits²⁸⁸, René Köning²⁸⁹ y Marvin Harris y Eric B. Ross²⁹⁰, en la Cuba colonial siempre imperó la ostentación en todos los sentidos, aun cuando existieron etapas en que no se tuvieron productos sobrantes. Con lo recogido en esta parte se comprobará que la alta burguesía también reflejaba su jerarquía social en la alimentación. Sin embargo, dentro de este sector, los hábitos alimentarios son bastante diversos y las diferencias se encuentran tanto en los grupos que la componen, en los orígenes regionales de sus ascendientes, ya sean de las distintas provincias de España o de otras nacionalidades, como en uno u otro de los departamentos de la Isla (Occidental, Central y Oriental) y, también, en si se es residente de las ciudades o del campo.

Los hacendados cubanos, además de hacer uso de la cocina española y criolla, degustan la extranjera (francesa). De modo semejante sucede con el otro grupo de la burguesía, la de los comerciantes y determinadas capas medias. No obstante, existían platos propios de la cocina del país que eran comunes a todas las clases y que la élite cubana de las ciudades, mediante una elaboración más cuidada, la incorporación de algunos ingredientes importados y una mejor presentación, transformó y refinó, tal vez sin proponérselo, con sus degustaciones, hasta ayudó a internacionalizarlos.

La condesa de Merlín, quien nos adentra en el vivir ostentoso de la burguesía capitalina cubana, rechazó un *suprême de volaille*, con que su tía la recibió en La Habana, por un plato de *ajiaco*; haciendo la siguiente observación de la mesa de los ricos:

Los grandes señores, a pesar del lujo europeo de sus mesas, reservan sus verdaderas preferencias para el plato criollo; prueban los otros manjares, pero se alimentan de aquéllos. Los unos son el lujo, la opulencia que sirve para obsequiar al extranjero, el otro es como

²⁸⁸ Melville J. Herskovits: *El hombre y sus obras. La ciencia de la antropología cultural*, p. 314.

²⁸⁹ René Köning: *Sociología de la moda*, pp. 90-90.

²⁹⁰ Marvin Harris y Eric B. Ross (ed.): *Food and evolution. Toward a Theory of human food habits*, pp. 43 y 482.

esos sillones a los que tenemos afecto y estamos habituados, descoloridos por el uso, que conservan fielmente la forma del cuerpo y en los que nos gusta acomodarnos, y cuyas viejas telas preferimos a los cachemires y brocados de oro.

Yo misma, después de tantos años de ausencia, no sabes con qué gusto he saboreado los caimitos aterciopelados, los zapotillos suaves y de gusto silvestre, estos mameyes, alimento de las almas bienaventuradas en los valles sagrados del otro mundo, según la creencia haitiana, en fin, el anón (mamón) de crema exquisita y delicioso perfume, es un néctar digno del Edén. Y cuando mi tía me ofreció un “suprême de volaille”, yo, entusiasmada y alegre ante un simple ajiaco, le respondí en tono desdeñoso: “Detesto el ‘suprême de volaille’; yo he venido aquí a comer los platos criollos”.²⁹¹

También, los viajeros que describen los alimentos de tan controvertida clase pudiente coinciden en destacar que para el día a día se tenía tanta preferencia por la cocina española, con predominio del aceite de oliva, ajo, cebolla y vino, como por los guisos populares, propios del país, con la inclusión de viandas, carnes y pescados.

En Santiago de Cuba, la alternancia de ambas cocinas era apreciable, y así se deja ver en los relatos de viajeros y en las novelas costumbristas. En la primera década del siglo XIX, a M. E. Decourtilz, un naturalista francés de paso por la ciudad, le sorprendió —claro está que por ser diferente a lo que él estaba habituado a comer— la alimentación tan simple que ingerían los criollos en esta parte de la Isla. De cómo el propietario más rico de la jurisdicción, en un almuerzo para unas treinta personas, ofrecía “un copioso cocido y chocolate”;²⁹² lo que en su país, en una mesa con similar número de comensales, hubiera sido totalmente diferente. A otra francesa, Marie Heredia, de seudónimo Gérard D’Houville, sin haber conocido Santiago de Cuba, no escapó, en su novela *Le Séducteur*, la mención expresa del ajiaco, del que especifica todos sus ingredientes y afirma que es sabroso; lo mismo que el tasajo, otro de los platos criollos más populares²⁹³.

Con relación al siglo XIX, en la historiografía cubana se ha repetido que el tasajo fue “comida de negros”,²⁹⁴ afirmación que, aún siendo cierta, no puede entenderse como exclusiva, ya que es justo admitir que el resto de la población

²⁹¹ Mercedes Santa Cruz y Montalvo, condesa de Merlín, ob. cit., Carta XV, p. 107.

²⁹² M. E. Decourtilz: *Voyages d’un Naturaliste, et ses observations*, p. 323.

²⁹³ Vid. Gérard D’Houville [Marie Heredia]: *Le Séducteur Le Livre de Demain*, p. 50. Con seguridad la autora tomó la información de su familia paterna y materna, pues era hija de José María Heredia Girard, poeta nacido en Santiago de Cuba y considerado francés por haber escrito toda su obra en esa lengua. Asimismo, J. M. Heredia Girard era primo hermano del ilustre poeta santiaguero José María Heredia Heredia.

²⁹⁴ Vid. Manuel Moreno Fraginals: ob. cit., 1978, t. II, p. 60.

cubana, independientemente de cuál fuera su estatus social, también hacía uso de tan gustado alimento y que en los hoteles y fondas se servía a los huéspedes.

El tasajo y el bacalao, que hasta la segunda mitad del siglo XIX constituían los dos renglones básicos de la alimentación esclava, desde mucho antes del auge plantacionista de finales del siglo XVIII cuando tuvo lugar la crisis de la producción alimentaria autóctona, eran comidas populares y alguna que otra vez podía encontrarse en las mesas de la clase dominante. En ambos casos, el estado de conservación incidía en el consumo de estos alimentos secos y salados.

En este estudio se ha hablado de lo barato que era comprar el tasajo en el extranjero y de su bajo precio comparado con el elaborado en Cuba. Es que del tasajo, como también sucedía con la carne fresca de vaca, el bacalao, el arroz y los frijoles —por citar los alimentos básicos del cubano—, se tenían diferentes clases que, por lógica, además de apreciarse en la calidad, donde más se notaba era en los precios. Existía tasajo de primera, segunda y de tercera clase, este último con más piltrafa que carne. Por lo que ha de suponerse cuál era el que normalmente consumía el esclavo y el habitante libre más pobre. Los amos, así como otros entes actuantes con mayores poderes adquisitivos de ninguna manera se alimentaban con tasajo de segunda y tercera; estos preferían el de elaboración insular al exportado de Tampico y Río de la Plata.

En los anuncios de prensa, relatos de viajeros y en la literatura costumbrista de la época se mencionan el *tasajo de Cayo Romano* y el *tasajo frescal* como favoritos en la mesa de los ricos. Los que con seguridad nunca llegaron a probar los esclavos, a no ser cuando les sobraba a sus amos; limitante que también tenían los habitantes libres más pobres.

Antes me referí al especial prestigio que en los almacenes de víveres de La Habana llegó a tener el tasajo de Cayo Romano, jurisdicción de Camagüey²⁹⁵. En el testimonio de un anciano santiaguero de finales del siglo XVIII, se advierte que el tasajo frescal y el arroz blanquito formaban parte de todas las cenas²⁹⁶, y ese mismo gusto por este tipo de tasajo de fabricación local se recoge en la novela *Filigrana* de Emilio Bacardí, que se desarrolla entre 1810 y 1820. Cada semana, don Carlos de Azansa, miembro de la burguesía santiaguera, enviaba de la finca a la ciudad a su esclavo y su arria, “con sus cargas de plátanos, carne de puerco ahumado, tasajo frescal y queso criollo”;²⁹⁷ para entonces cenándose con “tasajito aporreado, queso y casabe tostadito”.²⁹⁸

Hazard anota años después (1867) que el tasajo “se encuentra a veces en las mesas de las clases acomodadas, cuando no hay invitados extranjeros”.²⁹⁹ Puesto

²⁹⁵ Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. XII, p. 237, nota n°. 105.

²⁹⁶ José Joaquín Hernández: ob. cit., p. 17.

²⁹⁷ Emilio Bacardí Moreau: ob. cit., 1999, p. 158.

²⁹⁸ Ibídem, p. 160.

²⁹⁹ Samuel Hazard: ob. cit., t. III, p. 123.

que, en la cocina cubana, diferenciada en gustos e ingredientes de la española, se servía en las casas criollas independientemente de cual fuera la condición social de las personas, aunque en la mesa de los ricos se consumiera intramuros, en la intimidad doméstica. Distinción que se apoya, además de los viajeros y la literatura costumbrista, con el testimonio bibliográfico gastronómico cubano, precisamente aparecido en este periodo: el *Manual del cocinero cubano*³⁰⁰, *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganaados*³⁰¹, y el *Nuevo Manual del cocinero cubano y español*³⁰². En los tres se confirma que los platos criollos se sirven igualmente en los hoteles y fondas.

En la obra de Samuel Hazard puede comprobarse que la mayoría de los platos cubanos eran comunes a todas las clases, capas y grupos sociales; con la única salvedad de que los esclavos de plantaciones contaban con comidas específicas a partir de las raciones designadas por sus amos y que, dentro de la amplia variedad gastronómica de los habitantes rurales, ciertos alimentos fueron más característicos de su entorno, aspectos que se analizan más adelante.

Salvando tales diferencias, en la Cuba del siglo XIX se solían comer los huevos pasados por agua, guisados, estrellados, fritos, en tortilla o rellenos; casi siempre los estrellados y fritos, servidos con una salsa hecha de tomate, arroz hervido y, en ocasiones, un plátano maduro frito (hoy arroz a la cubana);³⁰³ las tortillas con tomates, champiñones, guisantes, riñones, jamón, etcétera; y los rellenos de carne, pescado u otra sustancia, bañados en cualquier salsa y untados con jugo de limón³⁰⁴.

Las clases de pescado, muy numerosas, se cocinan de variadas maneras, siendo las formas que más predominan —seguido del *bacalao a lo cubano*³⁰⁵—, la del pescado frito en aceite de oliva, chorreado con un poco de jugo de limón y la del pescado cocido en agua y sal, acompañado con salsa blanca, picante o de tomates³⁰⁶. Entre los mariscos, predominan los camarones, las langostas y los langostinos, con los que se hacen ensaladas o se presentan cocidos con un poco de sal³⁰⁷.

Como se ha visto, el uso de la carne es muy amplio, se consumen todos los tipos y de diferentes maneras: hígado, riñones y lengua en guisos, chuletas de

³⁰⁰ Eugenio de Colmada y Garcés: *Manual del cocinero cubano*, Habana, Impr. de Spencer y Comp., 1856.

³⁰¹ *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganaados*, Habana, Impr. y Librería La Cubana, 1862; edición facsimilar de Enrique Langarika; *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganaados. Manual de cocina cubana* (1862), Madrid, Editorial Betania, 1996. Si bien esta publicación es copia de una parte de las recetas del *Manual del cocinero cubano* (1856), tiene como significativo el mencionar los lugares de donde proceden los platos criollos, muchos de ellos de Tierra adentro y otros de pueblos, hasta entonces sin mayor relevancia.

³⁰² J. P. Legran: ob. cit.

³⁰³ Samuel Hazard: ob. cit., t. II, p. 85.

³⁰⁴ *Ibidem*.

³⁰⁵ Eugenio de Colmada y Garcés: ob. cit., p. 112.

³⁰⁶ Samuel Hazard: ob. cit., t. II, p. 85.

³⁰⁷ *Ibidem*, p. 86.

carnero, ternera y pollos asados, picadillos de carne de res y de conejo y tomate, barillado, salchichas, etcétera³⁰⁸. Todos servidos con arroz, patatas fritas, plátanos fritos o asados y boniato, ñame, yuca u otra vianda salcochada. Como ensaladas: lechugas, tomates y berros³⁰⁹. Los postres: dulces en conserva con queso, flanes, natillas, arroz con leche y frutas naturales (las más, naranjas y plátanos), entre otras³¹⁰.

En menor grado, la alta cocina francesa fue de uso exclusivo de la burguesía criolla y de determinados hoteles en las principales ciudades. Como se ha apuntado antes en este estudio, siempre estuvo reservada para cuando la ocasión exigiera una mesa elegante y con platos más elaborados. Por su parte, los alimentos criollos introducidos por los inmigrantes francohaitianos fueron más frecuentes en el Departamento Oriental de la Isla, y la comida china —de gusto más popular en Occidente en este período— todavía no ocupa un lugar en la mesa de los ricos.

En la alta burguesía, más que en cualquiera de los restantes grupos que integran la compleja sociedad cubana, se consideraba la alimentación un factor fundamental de las relaciones sociales. No solo porque en torno a la mesa, en el almuerzo o la cena, suelen tratarse los negocios, sino también por ser una de las oportunidades que se tienen para mostrar, con suntuosidad, las riquezas que concentran sus casas y lo internacional de su cocina.

Ya se ha visto cómo a las plumas de los viajeros no escapan las descripciones de mesas excesivamente decoradas, las menciones de finas y costosas vajillas compradas en los mejores comercios de Europa y, tocante a las prominentes casas, el desfile de los esclavos sirviendo los alimentos y quitando y poniendo platos con gran agilidad.

A juzgar por lo que escribe Eduard Otto:

El servicio de la mesa [en La Habana] se hace por esclavos que están adiestrados, semejantes a perros, y siempre atentos a los huéspedes; aquí se halla uno con la botella en la mano para rellenar los vasos vacíos enseguida; allí, otro, con los brazos cruzados sobre el pecho, a la turca, pone los ojos penetrantemente en el huésped para recibir sus órdenes; un tercero tiene a su disposición platos, cuchillos y tenedores limpios que cambia en cuanto un plato se vacía.³¹¹

Similar escena aparece en la obra de Gérard D'Houville cuando describe un almuerzo en los cafetales de la cordillera de la Gran Piedra, Santiago de Cuba:

Los negros y las negras [...] vestidos de blanco inmaculado circulan alrededor de los invitados, trasladando las pesadas platerías, pasando

³⁰⁸ *Ibidem*, p. 87.

³⁰⁹ *Ídem*.

³¹⁰ *Ibidem*, pp. 87-88.

³¹¹ Eduard Otto: *ob. cit.*, p. 50.

los platos [...] donde el hielo refrescaba el agua deliciosa y ya filtrada por la piedra porosa de la tinajera. [...] A los negros de más edad les está reservado ofrecer los preciosos vinos de Francia y de España, del Rhin, de Madera, del Cabo y de Chipre, todos los crudos más célebres y mejores que hayan pasado el mar. Los Jerez y los Amontillados, las Manzanillas se codeaban con los Saint-Estèphe y los Château-Margaux y Laffite. Las bellas cuarteronas con los brazos desnudos, bien cubiertas con su madrás, color de frutas, su pañoleta puntiaguda coquetamente cruzada sobre sus hombros descubiertos, servían, en las canastas trenzadas, los panes exquisitos hechos por la panadería de la hacienda, y las patatas horneadas, mandiocas, ñames y malangas, que algunos prefieren al pan más delicioso.³¹²

Sin embargo, en otros testimonios de viajeros y residentes extranjeros se distingue la camaradería que preside las relaciones entre el patrón y sus trabajadores cuando observan al propietario del comercio compartir la misma mesa con sus empleados. Por ejemplo, el Dr. John George Wurdermann se percató, en Matanzas, de que “el negociante y sus dependientes forman por lo general una sola familia, que vive bajo el mismo techo y come en la misma mesa”.³¹³ Visión semejante a la que, años más tarde, nos dejó Edwin Freeman Atkins, referente a un comerciante en la zona de Cienfuegos. García, como se apellidaba el mayorista, se situaba a la cabeza de la mesa presidiéndola y en torno a ella todos sus empleados, sin distinción de categoría, siendo la comida igual para todos, pero no así los vinos³¹⁴. Comportamiento que no se dice haya sido extensivo a la servidumbre, aún cuando se hable de la confianza que muchos amos depositaban en sus esclavos domésticos, de la familiaridad con que eran tratados y de ciertas atribuciones que les permitían.

De Eduard Otto antes se copió su comentario: “el cocinero, un negro, cocina lo que le gusta”,³¹⁵ y la escritora sueca Fredrika Bremer, asombrada por la delegación de autoridad que se hacía comúnmente en las cocineras, en cuanto a la selección y preparación de las comidas de las familias, en 1851 observó:

Las señoras no tienen aquí muchas complicaciones con los quehaceres domésticos. La cocinera, siempre una negra —cuando la familia no tiene cocinero, en cuyo caso es un negro—, recibe cierta suma de dinero a la semana, con la cual cubre los gastos de las comidas de la familia. Va a la plaza a hacer las compras y adquiere lo que mejor le parece o lo que se le antoja. La señora de la casa, a menudo, no sabe lo que va a comer la familia antes de que los platos aparezcan

³¹² Vid. Gérard D’Houville: ob. cit., pp. 49-52.

³¹³ John George Wurdermann: ob. cit., p. 139.

³¹⁴ Edwin Freeman Atkins: *Sixty years in Cuba. Reminiscences of Edwin F. Atkins*, pp. 55-56.

³¹⁵ Vid. *supra*, nota n.º. 277.

en la mesa. Yo no puedo más que admirarme de que las amas de casa puedan dejar este asunto con tanta tranquilidad en manos de sus cocineras, y de que ello les salga tan bien. Pero la buena disposición y el gusto por la cocina parecen ser dotes notorias entre los negros y consideran un honor servir una buena comida.³¹⁶

Asimismo, Edwin Freeman Atkins refiere que García paga a su cocinero mejor que a su contador³¹⁷. Mientras, la condesa de Merlín, algunas veces alarmada y otras de forma sarcástica, no cesa de hablar del servilismo de los esclavos, que no cree del todo eficiente. A juzgar por el testimonio de tan distinguida habanera afrancesada:

La mayoría de los esclavos reservados al servicio doméstico han nacido en la Isla [...] Su inteligencia está mucho más desarrollada que la de los africanos y su aspecto es franco y acogedor. Llevan una vida dulce y son muy indolentes, por lo que se necesitan lo menos sesenta u ochenta negros para hacer mal el servicio interior de una casa que podría ser desempeñado por seis u ocho sirvientes de Europa.³¹⁸

No obstante, en estas y en otras apreciaciones dadas por viajeros, se evidencia que el sistema jerárquico influye en la participación durante el acto de la alimentación. Según las costumbres coloniales, estaba mal visto que el esclavo se saliese del papel atribuido a su estatus social, por lo que los dueños no les permitían sentarse a sus mesas, lo mismo que a la gente libre más pobre.

Con relación a la cocina campesina, para un viajero entregado al buen comer, como el norteamericano Samuel Hazard, no era difícil percatarse de que “sólo en los distritos rurales puede uno probar *bona fide* los platos cubanos”;³¹⁹ porque, si bien se popularizan determinadas comidas criollas entre la gente de la clase en la que él se desarrolló, en los principales hoteles y fondas, y en muchas de las mejores casas particulares predomina, generalmente, la cocina española e internacional.

Como se ha podido comprobar, en la alta sociedad y en muchas casas de las capas medias cubanas los platos populares se degustan en la intimidad familiar. La cocina criolla no se estimaba con suficiente etiqueta como para brindarla a un visitante extranjero, a no ser que fuera de entera confianza o se aprovechara de las visitas a las residencias campestres. Última apreciación que se corrobora en las descripciones de un almuerzo celebrado por la élite habanera

³¹⁶ Fredrika Bremer: *Cartas desde Cuba*, p. 31; *apud* Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. XIV, p. 227.

³¹⁷ Edwin Freeman Atkins: ob. cit., p. 55.

³¹⁸ Mercedes Santa Cruz y Montalvo, condesa de Merlín: ob. cit., Carta XX, p. 172.

³¹⁹ Samuel Hazard: ob. cit., t. III, p. 146.

durante las Pascuas de 1840, en el distrito rural de San Marcos. Uno de los participantes, la condesa de Merlín, se expresa así en la carta XXIX de su libro:

La comida es suntuosa, la cocina criolla y la cocina francesa rivalizan en sus aciertos. No se ven primicias, es cierto: todas las frutas están maduras. La comida se sirve bajo un toldo en medio del jardín. Al retirar el segundo servicio se abandona la mesa; los habaneros no asisten jamás a este desagradable cambio de decoración, un paseo de algunos minutos, bien sea por el jardín, en el campo, o en el salón si se está en la ciudad, es suficiente para transformar los restos del servicio en mil maravillas de cristal y de porcelana, cestas de frutas, y de confituras variadas hasta el infinito. La mesa se cubre de flores; que se colocan sobre el mantel, rodeando el borde de las fuentes, de los platos y hasta los pies de las copas; se riegan por todas partes...³²⁰

Pese a que la burguesía cubana, acumuladora de grandes riquezas y al día en la vida social de Francia, España, Inglaterra y Estados Unidos, más que preocuparse por exhibir en sus grandes banquetes-veladas urbanos los platos criollos, centraba la mayor atención en la cocina internacional (francesa). Semejante ostentación que, como podrá comprobarse cuando se entre a estudiar los usos del vestido, no siempre estuvo acorde con las exigencias del clima caribeño, que inspira sencillez en cualquier época del año.

En todo tiempo, la cocina de las áreas rurales ha mantenido el sello diferenciador del resto de los platos elaborados en Cuba, incluso cuando se nutre prácticamente de los mismos alimentos que la cocina urbana. Resulta visible la forma de preparación, en uno u otro extremo del país. La cocina campesina en su conjunto, sin especificidad de regionalismo, está considerada como fuente principal de la cocina criolla. No solo por ser donde mejor se fusionan los distintos aportes culinarios que conforman la identidad cultural cubana —además de encontrarse similitudes con su entorno caribeño—, sino también por la total diferencia que en su forma de elaboración, gusto y presentación.

En la alimentación del habitante de campo, si bien entra el consumo de todo tipo de carne: vacuna, porcina, caprina, avícola, de roedores como la jutía y reptiles como el majá, es la de cerdo la que recibe mayor uso, empleándose, además de asado y frito, mezclado con otros alimentos, principalmente arroz. La jutía y el majá, comidas por lo general en tierra adentro, no han sido así en el día a día campesino, aunque se sepa, en el caso de la jutía, lo apreciada que es su carne para el guajiro; como tampoco lo fue la carne fresca de vaca y el pescado, alimentos que, tal vez por gusto o quizás más por mejorar su estado de

³²⁰ Mercedes Santa Cruz y Montalvo, condesa de Merlín: ob. cit., Carta XXIX, p. 276.

conservación, se prefería salar y secar. Viejo método al que se suman otras dos técnicas: una, la de ahumar la carne y el pescado, colgados muy cerca del fuego, con determinadas ramas aromáticas, hasta su secado; y la otra, más apropiada para la carne de cerdo, freírla y sumergirla luego en un recipiente con su misma manteca; formas que todavía hoy siguen vigentes³²¹.

Asimismo, se tiene mayor predilección por la manteca de cerdo que por el aceite de oliva, que se emplea más en ensaladas. Hazard señala al respecto: “Cuando tienen que recurrir al aceite lo hacen moderadamente, y la pequeña cantidad de fijo que usan se confunde tanto en el gusto general del plato, que pocas personas pueden darse cuenta de él”.³²²

El tasajo, el tocino, las morcillas y los chorizos que se consumen en los campos son por generalidad de fabricación casera, al igual que los quesos y la mantequilla. Esta última, por la ausencia de refrigeración, de elaboración y consumo rápido. Al tiempo que en las ciudades la mayoría de estos comestibles llegan importados, en el campo se elaboran prestándole el máximo de cuidado y dedicación. El cerdo que se cría para la extracción de su grasa se ceba preferentemente con palmiche, fruto de la palma real (*Oreodoxia regia*) y con maíz. Dos alimentos que, además de aumentar la capacidad de rendimiento del cerdo, más carne y más grasa, proporcionan la mejor manteca en cuanto a solubilidad y sabor; provecho que no se logra cuando el cerdo se alimenta con desechos de comidas o miel de purga³²³.

Para el tasajo y el queso se seleccionan las mejores carnes y la mejor leche. Para lo primero, reses no añejas y en ambos casos la alimentación consistente en pasto natural y malojas, con abundancia de la yerba de Guinea, introducida en Cuba desde finales del siglo XVIII y de magníficos resultados. También se opta por dar de comer a las vacas las hojas del algarrobo (*Pithecolobium saman*), según la opinión de muchos campesinos porque aumenta la densidad de la leche.

Sin embargo, intentan que las vacas paridas no coman, entre las plantas que crecen mezcladas a las yerbas, el anamú (*Petiveria alliacea*), porque su pronunciado olor a ajo crudo se trasmite a la leche de las reses que los ingieren; así como tampoco la escoba amarga (*Parthenium hysterophorus*), como el nombre lo indica, por su fuerte amargor. Para entonces, el anamú, útil para curar herpes y úlceras, y la escoba amarga, por el principio activo que contiene (la partemina), excelente para el paludismo y en general de resultados positivos

³²¹ Vid. Jesús Guanche: ob. cit., 1999, p. 106.

³²² Samuel Hazard: ob. cit., t. III, p. 147.

³²³ Miel de purga: según Moreno Friginals: “En la antigua manufactura, la obtenida durante el proceso de purgar en hormas. Con la instalación de las centrífugas el concepto primitivo de purgar varió totalmente pero el termino miel de purga continuó vigente aplicándose ahora a las mieles finales obtenidas por centrifugación”; Manuel Moreno Friginals: ob. cit., 1978, t. III, p. 146.

contra los herpes, la sarna y la tiña, pero no como pasto del ganado y mucho menos de las vacas lecheras.

Antes se habló de la predilección capitalina por el tasajo montuno, al decir de muchos con mejor sabor y también más caro que el importado. Esto mismo sucede con los quesos frescos de vaca y chiva, presentados en envolturas de hojas de plátanos y de usos generalizados en todo el país, servidos junto con los dulces en conserva.

El campesino del siglo XIX tenía mayor inclinación hacia las comidas con viandas que a las verduras. El platanar y los demás sembrados estaban junto a su casa, y con solo alzar la mano o agujerear la tierra cogía un racimo de plátano verde que asaba al fuego y servía de pan, o yucas y boniatos que salcochaba y acompañaba con algo de salazón. Las verduras casi siempre las prefería preparar con carnes, huevos, pescado salado o tan solo en ensaladas. Las hojas de malanga, verdolaga y bledo las utilizaba en determinados compuestos como es el calalú y las de la yerba mora (*Solanum nigrum*), de gusto amargo-salado, rehogadas con manteca y ajo para acompañar carnes. Las ensaladas, además de hacerla con las hortalizas que hoy son más frecuentes, las preparaban de palmito y de verdolaga que en ciertas zonas se llegaban a encurtir. Sin embargo, un poco de plátano, de ñame, de malanga o de yuca salcochados y el acompañamiento de suficiente carne, podía ser de las comidas más frecuentes en las áreas rurales.

De los tipos de frijoles más usados, además del común, el negro y el colorado, destacan los caballeros, que dependiendo de las variedades pueden ser negros, blancos, rosados, rojos o jaspeados. Estos últimos, cual sea el color del grano, preparados en potajes o mezclados con arroz, son de muy buen gusto y uno de los platos de la herencia hispánica y africana que más se popularizan entre los campesinos.

Haciéndome eco de la tradición popular, tengo que aceptar que en las comidas elaboradas en los campos todo queda bien sazonado y que hasta los condimentos son más variados. Con certeza se ha afirmado, en uno de los manuales de la cocina cubana publicados en la década del 60 del siglo XIX, que estos alimentos criollos “despiertan el hambre dormida del desganado”.³²⁴

A la utilidad del ajo y de la cebolla, gustos hispánicos extendidos por toda Cuba, en el campo se suman otros condimentos como el ají, en todas sus variedades, la bija o achiote (colorante de más utilidad que el azafrán) y el culantro cimarrón.

Hasta bien entrado el siglo XIX, el tipo de sal que utilizaba el guajiro variaba dependiendo de los alimentos. Fue la sal marina la más usada; para determinados platos se prefería el cloruro de sodio que aportan señaladas hierbas y plantas. En tierra adentro, por el gusto excelente que resulta de tan intenso salitre,

³²⁴ *El cocinero de los enfermos...*, 1996, pp. VI-VII.

según cuáles fueran los alimentos, más que tenerse la sal vegetal como sustituto de la marina se alternaba con esta. Por ejemplo, ciertos platos con palmito³²⁵ se cocinaban con el agua salobre sacada de la hervidura del palmiche, y el boniato y el maíz alcanzaban sus mejores gustos cuando se asaban en brasa de palma de manaca (*Geonoma dulcis*, Wr.), árbol con tanto cloruro de sodio como la auténtica sal que se extrae del agua de mar.

Para el campesino, también son elementos diferenciadores y determinantes en el buen gusto de su comida la calidad del agua y hasta el tipo de madera con que se hace la lumbre. Condiciones que por igual se tienen en cuenta en otras latitudes y en el Caribe, específicamente, son afines a las cubanas.

El agua con que se cocina en los campos era, por lo general, de manantial, arroyo, pozo o de lluvia. Fue algo muy estimado por los viajeros; elogio que no existió para la servida en La Habana, donde el mal olor y su particular sabor propiciaron más de un comentario desagradable³²⁶. Los guajiros, más que para cocinar, prefieren el agua de pozo para beber y preparar refrescos. Al tener este tipo de agua una filtración natural, a través de las distintas capas del suelo, su sabor y olor no se alteran; calidad de agua que no requiere ser tratada en las destiladoras caseras, tan abundantes en los pueblos y ciudades, solo depositándose y refrescándose en recipientes de barro. Para salcochar viandas y hacer el ajíaco u otros guisos utilizan el agua de manantial y la de lluvia para ablandar legumbres y lavar ropa blanca. Esto último debido a su condición de agua blanda, ausencia de minerales o magnesia, que la hace más pura. Las mismas razones que explican por qué el agua salobre, cargada de tanto mineral, no se aconseja para cocinar, sobre todo legumbres. Este tipo de agua retarda la cocción de los alimentos y hace que varíe el sabor.

³²⁵ Palmito: cogollo o yema de la palma real.

³²⁶ De la mala calidad del agua con que entonces abastecían la capital cubana Culbertson en 1836 opinó:

[...] Usted tiene que comprar el agua. Los negros se la traen de las fuentes públicas, en medio de toneles, sobre sus cabezas, a un precio de dos pailas llenas por seis centavos [...]. Pero es tan mala que debe ser purificada con pequeños pedazos de azufre. El azufre permanece sin disolver en el fondo del recipiente donde se asienta el fango y purifica el agua durante meses. *Vid.* Rosamond Culbertson: ob. cit., p. 176.

Por otro lado, F. Trench Townend, en 1873, tal vez de forma un poco exagerada, volvió a criticar ese mal sabor del agua en la capital:

Uno de los males de La Habana, tan grande al menos como su drenaje imperfecto, es el agua asquerosa y malsana que se suministra a sus habitantes. Aun en el café, los refrescos, los cócteles o cualquier otra bebida, se percibe su sabor nauseabundo, ni aun hirviéndola pierde su detestable sabor. Hace largo tiempo que se contempla la construcción de un acueducto para traer agua pura de algún manantial distante, y probablemente algún día se realizará la obra, pero mientras tanto se está envenenando a los vecinos con agua tan sucia como si fuera de albañal, no siendo necesario ir más lejos en busca de la causa de que la fiebre amarilla haya encontrado un sitio propio en La Habana. *Vid.* F. Trench Townend: *Wild live in Florida with a visit to Cuba*, p. 182.

Como leñas para hacer la lumbre, ya sea en tierra adentro o en zonas próximas al mar, prefieren, entre otras, las del caguairán o quiebra hacha (*Copai-fera hymenaeifolis*), el júcaro (*Bucida buceras*), la yana (*Conocarpus arectus*), la aroma (*Acacia farnesiana*), el marabú (*Dichrostachys nutans*), la casuarina (*Casuarina equisetifolia* Forst.) y el mangle (*Laguncularia racemosa*), que son de las más aconsejables en la fabricación de carbón. Para asar puerco el caguairán, la yana, la aroma y el marabú, además de las astillas de la guásima (*Guazuma guazuma*), la ácana (*Mimusops albescens*, *Bassia albescens*), la yaya (*Oxandra lanceolata*), del sabicú (*Lysiloma sabicú*), el frijolillo (*Dolichos minimum*), el mamoncillo (*Melicocca bijuga*), el mamey de Santo Domingo (*Mammea americana*), el tamarindo (*Tamarindus indica*) y el corazón del piñón florido (*Gliricidia sepium*), entre otras tantas. También, las matas secas de cafeto, guayabo, mango, naranjo y de otros muchos frutos son válidas para formar brasa y cocinar una buena comida. Mientras que de la cuaba de ingenio (*Hypelate trifoliata*) solo se tiene un trozo cerca del fogón para sacarle astillas y encender la lumbre. A este último árbol por su anterior uso le llaman cerillo en el extremo occidental y raspadura en el oriental.

Para asar puerco se utiliza como púa una vara de guayabo, de guásima o de yaya, y ese sabor tan característico de la carne asada únicamente se logra agregándole a la lumbre las hojas verdes del guayabo; lo mismo que para limpiar mondongo se emplean estas hojas. Otro de los secretos de la culinaria tradicional cubana es cubrir el arroz, momentos antes de terminar de cocinarse, con las hojas de plátano, “para que seque y quede sueltecito”.

Sin embargo, los campesinos rechazan las maderas de fuertes olores, productoras de miera (resina), y de poco arder, entre otras razones, porque con estas leñas los alimentos cogen mal sabor y al ser generalmente tallos resinosos el humo tóxico que producen irrita la vista. De aquí es el dicho de muchos de estos hombres de campo de que “no hay comida buena con tizones humeantes”. Problemática que se tiene con leñas de árboles como el cedro (*Cederla mexicana*), la yagruma (*Cecropia peltata*, *Cecropia obtusa* y *Cecropia digitata*), el almácigo (*Elaphrium simaruba*, *Bursera gummifera*), la anacagüita (*Sterculia apetala*, *Sterculia carthaginensis*), el jobo (*Spondias mombin*), la yaba (*Andira jamaicensis*), el algarrobo (*Pithecolobium saman*), el ataje (*Cordia collococca*), los distintos tipos de pinos (*Pinus cubensis*, *Pinus maestrensis*, *Pinus tropicalis*), el piñón de pito (*Eritrina berteroaana*) y el botija (*Curcas curcas*).

En el caso específico de la yagruma, útil como antiblenorrágico y antidiarreico, y probada contra el asma, la tos y los herpes, se desestima para hacer lumbre y cocinar. El almácigo, de madera valiosa para construir envases dedicados al transporte de frutas, sus hojas para alimentar cabras y jutías, y su fruto para los cerdos, no es óptima madera para el fogón. Igual sucede con la yaba, de corteza antihelmíntica pero que contiene como principio activo la andirina, por lo que

el humo que despide su leña verde irrita los órganos visuales a tal extremo que pude producir una oftalmia de lenta curación.

Por otro lado, dentro del arte culinario campesino, Hazard destacó que las comidas diarias de los más humildes consistían en:

Puerco frito y arroz hervido, por la mañana, sustituyendo el pan con plátanos fritos o asados. Por la tarde, comen carne de vaca, tasajo, aves y puerco asado; pero más usualmente la comida consiste de plátanos asados y del plato nacional, el *ajiaco* [...] El arroz hervido no falta en ninguna comida, y lo cocinan a la perfección. Acostumbran mezclarlo con otros platos o simplemente lo comen con salsa de tomates. El *aporreado* lo hacen con carne a medio cocinar, aderezada con agua, vinagre, sal, etcétera, operación a la que se da el nombre de *perdigar*; luego la desmenuzan en tiras y la fríen ligeramente con un *mojo* de manteca, ajo, cebolla y pimienta. Los *picadillos* los hacen muy bien en Cuba, lo mismo en la población que en el campo. El *tasajo brujo*, llamado así porque aumenta mucho de tamaño al cocinarse, es un plato que se encuentra en todas partes y que se prepara de diversas maneras.³²⁷

También, las frutas nunca faltaron, las consumían durante todo el día. El mango, la guayaba, la papaya, el guineo, el coco, la naranja, la guanábana, el anón y otras tantas son nutrientes esenciales en la alimentación campesina; igual que la miel de caña, la leche, el queso y sobre todo el café.

En cuanto a las relaciones sociales que establecen los habitantes del campo en torno a la comida igual están condicionadas al sector social a que pertenecen y si se es blanco o negro; de lo que infero, aún cuando no dispongo de argumentos suficientes para afirmarlo: la burguesía plantacionista —respecto al trato con sus esclavos— es menos benévola en los ingenios y cafetales que en las áreas urbanas. La dureza del trabajo agrícola-industrial y la presencia del látigo y de los otros instrumentos de tortura, muchas veces utilizados en demasía, son muestras de tan visible desigualdad. Sin olvidar que otras ocupaciones laborales e idénticas formas brutales de castigo tampoco escaparon a los esclavos urbanos.

Los dueños de grandes ingenios y extensos cafetales, que por norma vivían en las ciudades y hacían poca vida en las haciendas porque solo las visitaban en pascuas para gozar una temporada de placeres bucólicos en compañía de numerosos amigos³²⁸, establecían un mínimo de contacto con las dotaciones. Aunque en determinados casos aprobaban cuáles eran los esclavos destinados al servicio doméstico, las relaciones del día a día en las plantaciones se tenían

³²⁷ Samuel Hazard: ob. cit., t. III, pp. 146-147.

³²⁸ Vid. José Quintín Suzarte: "Los guajiros", *apud Costumbristas cubanos del siglo XIX*, p. 411.

con los administradores y directo con los mayoresales³²⁹, señores dueños absolutos de las fincas durante ocho o diez meses al año; vínculos que, en esta parte del estudio, no me interesa tener en cuenta como significativos del vivir del hombre de campo³³⁰. Me centro únicamente en los nexos que en torno a la alimentación nacieron de los campesinos propietarios de pequeños sitios de labor, estancias y vegas. Así como, en los habitantes que, sin tener bienes inmuebles, trabajaban las propiedades agrícolas en arrendamiento y pagando un porcentaje a sus dueños y otro al Estado; en los labriegos de a jornal o a destajo, contratados en los meses de la zafra azucarera; y en los guajiros pobres (blancos y negros libres), que eran los que en verdad más se las ingeniaban a merced de la prodigiosa naturaleza y de sus caudales de conocimientos respecto al entorno rural y a las tradiciones populares.

Hablo de una población rural mayoritariamente blanca que según el censo de 1862 se aproximaba a los 405 000 habitantes, el 76,8 % de los casi 716 000 existentes en la Isla. De los que cerca de 236 000, la mayoría de los campesinos, vivían en sitios de labor y estancias (cultivo de productos alimenticios), 75 000 en vegas (fincas tabacaleras), 52 000 en potreros (fincas ganaderas) y menos

³²⁹ Mayoral: transcribo la más completa definición del término dada por Moreno Friginals en su célebre obra *El ingenio*:

Hasta el primer tercio del siglo XIX, el administrador y responsable máximo del ingenio, tanto en el aspecto agrícola como fabril. Jerárquicamente, por encima del mayoral, sólo estaba el dueño. Bajo sus órdenes, aunque dentro de un radio de relativa autonomía técnica, quedaban el *maestro de azúcar*, el *administrador* (si lo había), el *mayordomo* y los *boyeros* [(encargado de los bueyes)]. Tenía poder jurisdiccional casi ilimitado sobre los esclavos y de ahí que continuamente portase látigo. Sin embargo, el desarrollo de la gran manufactura y el nacimiento de la industria tornó obsoleto este régimen unipersonal del ingenio y fue estableciéndose una estructura jerárquica cada vez más completa. Ya hacia mediados del siglo XIX, el administrador, el mayordomo y el boyero realizaban funciones de control económico que limitaban grandemente las funciones, el mayoral queda reducido, a fines de siglo, a la situación de responsable de las áreas cañeras y el trabajo de corte. Generalmente el mayoral fue sustituido en ausencia por el *boyero*, que fue su segundo jerárquico y compartió con él los *cuartos de prima* [(parte del día, desde la Oración —puesta del sol— hasta media noche)] y *madrugada* [(de media noche al Ave María —amanecer—)]. En cada ingenio había más de un mayoral, aunque siempre había uno superior jerárquicamente. Los otros mayoresales gobernaban sólo un sector del ingenio y se les conocía como el mayoral de dicho sector p.e., *mayoral del sitio de viandas*, *mayoral del batey*, etcétera. A veces hay un *segundo mayoral*, blanco, que no debe confundirse con el *contramayoral* quien generalmente es negro; ob. cit., t. III, p. 144.

³³⁰ En las haciendas cafetaleras e ingenios, las relaciones sociales de la burguesía plantacionista en torno a la alimentación eran una extensión más de las ya creadas en sus residencias urbanas, lo que antes analicé. En los banquetes que se efectuaban en las residencias rurales de esta mínima pero poderosa parte de la población cubana no había más que derroche. Significativo era la oportunidad que se tenía para brindar, sin tener que dar excusas, los platos criollos, casi todos de origen campesino. Para corroborar lo aquí dicho, retomo la cita anterior de la novela de Gérard D'Houville, cuando describe un almuerzo en los cafetales de la cordillera de la Gran Piedra, Santiago de Cuba (*vid. supra*, nota n.º. 312); y lo dicho por la condesa de Merlín en relación con la celebración de las Pascuas de 1840 en el distrito rural de San Marcos (*vid. supra*, nota n.º. 320).

de 42 000 en fincas azucareras; estos últimos, maestros de azúcar, boyeros, carreteros y aradores.

La generalidad de las personas de color libre residía en los pueblos y ciudades y a ellos me referiré en el acápite siguiente. Los negros libertos que habitaban los campos se concentraban más en el oriente de la Isla. De los 84 500 libres de color del Departamento Oriental, casi 23 700 vivían en estancias, otros 15 500 en vegas y 7 400 en haciendas y potreros. Como se muestra, la población campesina era, en esencia, blanca y en Oriente contó con una excepcional y significativa representación de habitantes libres de color³³¹.

La extrema hospitalidad de esta parte del campesino cubano al brindar todo cuanto come, siendo el ofrecimiento de una taza de café su primer gesto de generosidad alimentaria, de cocinar más de lo que consume por si alguien le visita a la hora de la comida y de invitar a cualquier transeúnte a su mesa, disculpándose por no poder ofrecer sino los platos criollos, son costumbres que, aunque extendidas por toda Cuba, donde más se aprecian es en el habitante del campo y de ellas se ha hablado un sinnúmero de veces. Quienes escribieron de todas estas cualidades del vivir del campesino tuvieron presente, además de su sencillez, la austeridad que le caracterizaba, visible tanto en sus manifestaciones materiales como en las espirituales.

José Quintín Suzarte, en su artículo “Los Guajiros”, escribió al respecto:

Su inteligencia, aunque sin cultivo alguno, era perspicaz y le hacía adivinar en las soledades del campo, sin más roce social que el de los esclavos, las dificultades de la vida del mundo, las celadas de la mala fe, y haciéndose desconfiado y astuto, temiendo siempre el engaño, procedía con una cautela y una previsión que hicieron popular la frase *malicioso como un guajiro*; pero sencillo en sus hábitos, en sus gustos y en sus aspiraciones, leal y desprendido por naturaleza, siempre que no se trataba de contratos, se presentaba tal como era, sencillo y hospitalario.³³²

En todo momento, en este estudio se podrá constatar que la forma de vida del habitante rural es totalmente diferente a la de aquellos de las zonas urbanas y que en ella muy poco cabe la imitación o adaptación de usanzas. La manera de ser del guajiro descrita por muchos, algunas veces un tanto exagerada, no esconde sus modales rudos en alternancia con las acciones más sensibles.

A Esteban Pichardo, el primero en introducir en un *Diccionario* los usos y costumbres de los naturales cubanos (1836), se debe una de las más completas de estas descripciones:

³³¹ *Noticias Estadísticas de Cuba de 1862*, ob. cit. “Distribución de la población en los pueblos y fincas de la isla”. En este censo la categoría de “blancos” incluye a los trabajadores chinos.

³³² José Quintín Suzarte: ob. cit., p. 414.

[para el guajiro] no hay mal tiempo, ni malos caminos, ni necesidades; sobrio, se contenta con poca comida, frutas, o lo que haya, mucho o poco, con tal que no falte el tabaco, una taza de café [...] y alguna *Pelea* de gallos el domingo: franco y generoso todo lo da, lo gasta o lo juega; pero indómito, vengativo y celoso a la más ligera ofensa, a la chanza más discreta, *pelea por el quimbo* de una manera brutal, implacable, sin reparar en número, categorías ni circunstancias; pero donde oyó sonar una cuerda allí le arrastran los pies al *zapateo*; y canta sus amoríos con el mismo descaro y entusiasmo en un convite extraño, que en la cárcel o en los caminos [...] no hay vegetal que no conozca y distinga, con sus propiedades terapéuticas y demás utilidades [...] los *Guajiros* son de poco dormir; penetran el fondo y calidades de los terrenos a simple vista; estudian en la naturaleza las costumbres y particularidades de todos los animales; conocen prácticamente el país con las más minuciosas circunstancias de su topografía, y casi todos son arquitectos rústicos, carpinteros, etcétera.³³³

Asimismo, la condesa de Merlín, fiel a su idealismo, a su estatus burgués y con mira europeizante, también nos dejó sus impresiones en torno a las costumbres del guajiro:

Trovadores, amigos de fiestas y campeones de torneos, dividen casi exclusivamente su tiempo entre el amor y las proezas caballerescas. [...] La vida material del guajiro es sencilla y rústica, sus inclinaciones, poéticas y amorosas.

[...] entre la gente del campo se observa la misma diferencia que entre el español y el criollo o el guajiro; el primero ejerce los cargos de mayoral y otros oficios retribuidos, pero el guajiro, menos el cargo de maestro azucarero en el cual se emplea porque es de corta duración, prefiere vivir de poco, alegre y libremente.

[...] son inconstantes, a menudo se cansan del lugar que han escogido y transportan sus viviendas a otro sitio; la casa se fabrica rápidamente, luego siembran sus legumbres [...] En general le gusta trabajar por su cuenta y escoger la tierra que le conviene.

La cosecha siempre es abundante y sobrepasa lo que él necesita para vivir y cubrir los gastos de su casa. La tierra aquí no necesita abono ni cultivo científico y aún menos barbecho. Para dar dos cosechas al año sólo pide uno o dos pases de arado, conducido por el padre y algunos puñados de granos regados por el niño, y es todo.

³³³ Esteban Pichardo Tapia: ob. cit., pp. 296-297.

Si se siembran legumbres, al cabo de un mes se las recoge, si es la maloja, a los cuarenta y ocho días de sembrada ya germina; y a partir de este momento las cosechas se suceden diez o doce veces al año sin que exija otro cuidado más que cortarlas.³³⁴

Última descripción que, a mi modo de ver, no puede tenerse como modelo tipo de la verdadera imagen del guajiro, aún cuando contribuya junto a la de Pichardo en su creación desde un punto de vista etnológico. La condesa de Merlín fijó su vista o tal vez solo le interesó de lo que le contaban o leía —el *Diccionario* de Pichardo se publicó en la ciudad de Matanzas cuatro años antes de su visita a la Isla— la manera de vivir de un sector del campesinado cubano, el más desposeído, en un radio de acción bastante reducido, en el Departamento Occidental, los alrededores de La Habana. Por tanto, no puede aceptarse, de manera taxativa, la negatividad del guajiro respecto al trabajo, aspecto reiterativo en otros autores que citan a tan celebre cronista. Consciente del alto índice de vagancia que para entonces, a mediados del siglo XIX, se desarrolló entre determinados sectores de la población blanca joven³³⁵ y de las complicadas relaciones de producción que también imperaban en las estancias, vegas, haciendas y potreros (los negros y mulatos libres no podían tener propiedades y padecían una discriminación social generalizada), me apoyo en las altas cifras de los productos alimentarios, que como antes se vio no todos se importaban y no fueron otros, sino campesinos, los que los producían.

Cirilo Villaverde en su *Excursión a Vuelta Abajo*, un recorrido que efectúa en la misma época que la condesa de Merlín visita Cuba, nos ofrece otra visión del guajiro y de su modo de vida. Para el mayor narrador cubano del siglo XIX, los guajiros

[...] son alegres, de mansa condición, dados al trabajo, generosos y amigos fieles, apasionados y entusiastas. Táchaseles por algunos de indolentes y viciosos; pero con poca justicia a nuestro modo de ver. Sí es verdad que son vanos y presumidos. Por eso gastan machetes de concha de plata y piedras preciosas; por eso montan los mejores caballos que produce la Isla; por eso se entregan al juego de gallos y a las mujeres; por eso les gusta la vida vagabunda y aventurera. Porque todo lo que los haga brillar y hacer estimar en algo, aunque sea un jugador y perdido, eso está en consonancia de sus pasiones y vanidades.³³⁶

Sobre la relación del campesinado de cierta solvencia económica con sus esclavos interesa destacar que era inevitablemente más estrecha que la establecida

³³⁴ Mercedes Santa Cruz y Montalvo, condesa de Merlín: ob. cit., Carta XIX, pp. 139-141.

³³⁵ Vid. José Antonio Saco: "Memoria sobre la vagancia en la isla de Cuba", t. I, 1858.

³³⁶ Cirilo Villaverde: *Excursión a Vuelta Abajo*, p. 61.

en las plantaciones azucareras, no solo por ser menor el número de esclavos por vegas, sitios y estancias, a veces uno por propietario, sino porque, en ocasiones, los dueños también trabajaban codo a codo con muchos de ellos.

Si se toma como muestra el censo de 1862, llama la atención que el porcentaje de esclavos en plantaciones alcanza el 12,61 %, mientras que el campesinado se eleva al 22 %.³³⁷

Con estas cifras, más el bagaje de lo estudiado, me inclino por pensar que en las pequeñas unidades productivas, orgánicamente diferentes a los ingenios y cafetales, la alimentación pudo llegar a ser un punto de intercambio entre las culturas actuantes; de cierta unión para muchos amos y sus esclavos y a despecho de la moral de la época que no veía bien se dieran al negro, ya fuese esclavo o libre, ciertas atribuciones consideradas para entonces exclusivas de los blancos. Entiendo que la relación del campesino propietario de un número reducido de esclavos (en los sitios de labor, las estancias y las fincas tabacaleras) tuvo que ser del todo diferente a la establecida en los ingenios por los amos y, sobre todo, por los mayores.

Asimismo, tanto en las labores agrícolas como en las demás manifestaciones de la vida cotidiana —lo que se acentúa a la hora de comer sin compartir necesariamente la mesa— se fortalecieron las relaciones amo-esclavos, siendo determinados vínculos (afectivos, paternalistas, de sumisión y hasta de sujeción económica) los que más tardaron en desaparecer tiempo después de abolida la esclavitud. Muestra de ello fue la continúa dependencia y el total servilismo de muchos de los negros a sus antiguos amos manifestadas de manera permanente en el campo de la insurrección.

De la anterior hipótesis, además de los plantacionistas azucareros, excluyo a los propietarios de grandes cafetales que aglomeraban visibles dotaciones de esclavos, aun cuando se considera que hubo condiciones menos opresivas que en los ingenios³³⁸; a los dueños de otras entidades agrícolas que concentraban igual número destacado de esclavos y a los hacendados ganaderos que, teniendo pocos esclavos, al poseer espacios abiertos más extensos, les ofrecían condiciones de trabajo con relativa independencia.

Y así le cupo al campesino humilde, menos habituado al rito diario de servir la comida en torno a la rústica mesa y comer en familia, el orgullo de poder mostrar un día cualquiera de celebración o por la simple visita de un extraño, sus mejores platos, junto a los más estrictos modales acordes a su clase. Día en que, con toda seguridad, presidía el menú un puerco asado, acompañado de arroz y plátanos fritos. La oportunidad reservada para brindar con bebidas caseras o el ron guardado de antaño, sacar la escasa vajilla tenida como reliquia, sus utensilios

³³⁷ Jerónimo de Lara: *Noticias estadísticas de la isla de Cuba en 1862*, 1864.

³³⁸ Vid. W. Franklin Knight: *Slave Society in Cuba during the Nineteenth Century*, pp. 65-67.

lios artesanales hechos por ellos mismos, y hasta pudiera que, para la ocasión, se vistiera con traje nuevo y la mujer, que por norma suele comer separada del marido, ocupase un lugar entre los comensales. Con toda seguridad, un encuentro que terminaba con guateque: música y poesía.

De igual modo, entre las otras buenas razones que tenía el campesino para invitar a comer y hacer gala de su extrema bondad estaba la construcción de su vivienda. A la hora de levantar el techo y poner el guano o cobijar —asegura Villaverde— “convidan a todos los vecinos, y acabada esta operación, la celebran con un lechón tostado o cosa semejante”.³³⁹

Por último, en esta parte de la alimentación del campesino y de las relaciones sociales que ella conlleva merece que se diga cómo eran entonces los fogones de las casas más humildes y, además, que se mencionen los utensilios que empleaban para cocinar y comer, los que generalmente eran de fabricación local y se utilizaban mucho más que los otros menajes empleados en los pueblos y ciudades, casi todos de importación³⁴⁰.

Se conoce por la pluma de Cirilo Villaverde y de Anselmo Suárez y Romero, otro testigo del período, que “todo el aparato de cocinar se reduce a cuatro piedras o tres hojas de machete clavadas en el suelo”,³⁴¹ o cuando menos a “tres pedazos de arcos de barril [igual que antes] clavados en la tierra”.³⁴²

Con frecuencia, tanto en el período de 1800-1868 como en los demás años que completan los siglos coloniales, la población rural se veía obligada a cubrir parte de sus requerimientos alimenticios, su ropa y menaje con los productos que brinda el entorno, lo que se hacía de forma rudimentaria. El campesino, sobre todo el de tierra adentro, no siempre pudo, por las distancias o por su escaso nivel económico, abastecerse de las tiendas mixtas y de los vendedores ambulantes que circulaban por caseríos y bateyes.

Francisco Barrera y Domingo en sus *Reflexiones: histórico, físico, naturales, médico...* recoge muchas de las costumbres cubanas de alimentarse y confirma que, en la última década del siglo XVIII, el menaje de cocina de los campesinos no era nada ostentoso y que carecían por lo general de costumbres en la mesa:

Una olla y alguna cazuela de barro basta para cocer la comida de cualquier familia. Los platos, cucharas, vasos, escudillas y demás utensilios, lo hacen de guayacán, o fruta que da un árbol llamado tutuma [güira]. También se sirven de cocos, para beber y otros usos...

³³⁹ Cirilo Villaverde: ob. cit., 1981, p. 58.

³⁴⁰ Piezas de servicio de mesa, de cocina y las destinadas al envase, acarreo y almacenaje de líquidos y semillas que llegaban principalmente de Europa y Asia.

³⁴¹ Cirilo Villaverde: ob. cit., 1981, p. 59.

³⁴² Anselmo Suárez y Romero: *Colección de artículos*, p. 178.

No son más espléndidos en poner la mesa que alhajar la casa; por lo común no ponen manteles, servilletas, vasos ni cubiertos; comen sentados en el suelo...³⁴³

También, Villaverde relata, en su *Excursión a Vuelta Abajo*, que en la tercera década del siglo XIX, en zonas cercanas a La Habana, el labriego utilizaba la palma real, el fruto de la güira (*Crecentia kujete*) y las pieles mal curtidas del cerdo o la vaca para confeccionar su vivienda y una parte importante de su ajuar doméstico³⁴⁴. Entiendo que no es una situación excepcional ni específica de la región occidental, pues similar forma de subsistencia predominó en el oriente de la Isla, mostrándose en todo momento las pésimas condiciones de vida de esta parte de la población rural cubana.

En el campo se dependía de lo extraído del entorno natural, transformado en uso y consumo por medio del trabajo familiar. El aumento gradual de la población de la Isla —y con este el desempleo masivo del personal destinado al cultivo y producción de azúcar durante una época del año, unido a otros factores— propició entre los habitantes de las zonas rurales un desarrollo artesanal de sobrevivencia válido no solo para suplir sus necesidades de consumo, sino también las de una parte considerable de la población urbana. Por lo que muchos de los objetos creados y usados en el campo se encontraban en los pueblos y ciudades, principalmente en las casas de la gente más humilde.

Entre los utensilios de cocina más usados por los guajiros destaco el balde o cubo destinado a salcochar viandas, el caldero para freír carne y hervir arroz, el pilón donde, a golpes, se descascara el café y el arroz, y se pila el fufú; el plato ancho de madera para despajar café y arroz, el burén para tostar el casabe, la tinaja en que se conserva el agua potable fresca, los catauros para transportar frutas, viandas y carnes; y las botijas y güiros como recipientes de usos múltiples³⁴⁵.

La vajilla más usual del campesino pobre se componía de platos, cubiertos, jarros y tazas de madera; si bien entre las lozas de uso cotidiano de los demás grupos de habitantes cubanos se podía encontrar algún que otro de estos utensilios artesanales, principalmente una *jícara*: la vasija más popular del guajiro.

Hasta nuestros días no ha sido difícil encontrar en cualquier casa del campo cubano un jicarito porque, conforme a la tradición, es el recipiente donde mejor se siente el sabor de las bebidas, sobre todo del café. Similar explicación a la que dan al mate en muchos países de América del Sur.

³⁴³ Francisco Barrera y Domingo: *Reflexiones histórico-físico-naturales-médico-quirúrgicas. Prácticos y especulativos entretenimientos acerca de la vida, usos, costumbres, alimentos, vestidos, color y enfermedades a que propenden los negros de África, venidos a las Américas. Havana, 23 de julio del año 1798*, p. 44.

³⁴⁴ Cirilo Villaverde: ob. cit., 1981, pp. 56-76.

³⁴⁵ Anselmo Suárez y Romero: ob. cit., 1859, p. 180; Cirilo Villaverde: ob. cit., 1981, p. 59.

Durante siglos, las jícaras han sido las vasijas más usadas por los habitantes del campo y tienen un importante significado en la vida de esta población. Dicen algunos investigadores que su origen se debe a los arahuacos, mientras otros mantienen que es propio de México y que ha sido asimilado su uso en la Isla como nuestro. Sea cual sea la procedencia, esta vasija constituye hoy uno de los principales exponentes de la cultura rural cubana.

Su manufactura, aunque diseminada por todo el país, prolifera en la región oriental y su utilidad se generaliza en el período de guerras independentistas (1868-1898), convirtiéndose en uno de los exponentes más característicos de la artesanía creada por el Ejército Libertador de Cuba.

Las jícaras son una especie de tazas o escudillas hechas del fruto de la güira (*Crecentia cujete*), árbol conocido en otras regiones de América como higüero, del güiro (*Lagenaria vulgaris*) y de la cáscara dura del coco; si bien, con el mismo material se fabrican otros utensilios. Se crean a partir del raspado de la película exterior de estos frutos y, en el caso de las güiras, se transforma la corteza en blancuzca y dura. La Real Academia ofrece igual acepción a una vasija pequeña, generalmente de loza, que suele emplearse para tomar chocolate y que en Cuba también se usa.

Con la güira cimarrona (*Crescentina curcubina*), además de jícaras, se hacen jarros, platos, cucharas, cantimploras, cubos, orinales, recipientes para almacenar y cargar agua y palanganas. Los güiros machos (*Lagennaria clavate. Seringe*) son una especie de calabacines largos, cilíndricos, algo arqueados y delgados hacia el pico, cuya corteza en su madurez se pone dura y de color pajizo. Por la figura que tienen de garrafa se aprovechan para hacer jigüeras, jícaras grandes y vasijas para cargar agua. En el campo, si al usarse algunos güiros o güiras se rajan, se remiendan que pueden seguir utilizándose sin temor a que los líquidos se viertan³⁴⁶.

La cáscara dura del coco, más resistente que la de la güira y el güiro, se emplea en jícaras de diferentes tamaños que asemejan tazas, vasos y copas. Producción tan amplia como la de los otros frutos y de la que existen interesantes diseños en lustrosas texturas, con magnífico acabado.

La habilidad de las manos artesanas transformó la güira, el güiro y la cáscara de coco en objetos de gran utilidad y belleza. Artículos que presentan formas variadas, en las que se distinguen las peculiaridades individuales de los diferentes frutos, los cambios que sufren hasta convertirse en bienes útiles y que decoran con temas de contenidos políticos, sociales, religiosos o simplemente de la vida cotidiana.

³⁴⁶ De los güiros también se hace el instrumento musical llamado güiro, que produce un sonido áspero frotando con una varilla en unos surcos grabados en su superficie exterior, para acompañamiento y relieve del ritmo. *Vid.* Elio Orovio: *Diccionario de la música cubana*, p. 198.

Se trata de objetos que son, ante todo, útiles domésticos, con distintos tamaños y formas; aún cuando correspondan a la artesanía creada por los miembros del Ejército Libertador, algunos solo se diferencian de los fabricados por la población campesina en los detalles de las incisiones. En general, pirograbados y dibujos en bajorrelieve que se realizan sobre una misma superficie, aunque también se hacen engastaciones de plata, oro, bronce, piedras, conchas y carey; muchos de los decorados se trabajaban sin bosquejos previos.

La superficie exterior de los frutos se graba a partir de incisiones, con un cuchillo, clavo, vidrio o cualquier otro material cortante, mientras que con fuego se logran las tonalidades deseadas. Estas son desde el amarillo hasta el negro, pasando por el marrón muy claro, dependiendo del color de la semilla. Para conseguir otra tonalidad se utilizan tintes de plantas o se esfuma la figura. Una de las formas de matizar los tonos es el uso del tinte de la hoja de magüey (*Fucraea cubensis*) restregada en las incisiones, y como pátina pulidora la cera, que es la mejor para dar lustre.

En el caso específico de los recipientes fabricados de cuernos de res, más que el valor utilitario que originan destaca el interés artístico. Las propiedades del cuerno: material recio, color degradado, brillantez y durabilidad les permiten a los tallistas campesinos lograr un mejor acabado de las piezas, calidades que destacan de las demás jícaras y vasos hechos de güira, güiro y coco.

De Emilio Ballagas, poeta camagüeyano, es el siguiente *Poema de la jícara*:

¡Qué rico sabor de jícara
gritar: “Jícara”!

¡Jícara blanca,
jícara negra!

Jícara
con agua fresca de pozo,
con agua fresca de cielo
profundo, umbrío y redondo.

Jícara con leche espesa
de trébol fragante —ubre—
con cuatro pétalos tibios.

Pero... no, no, no,
no quiero jícara blanca ni negra.

Sino su nombre tan sólo,
—sabor de aire y de río.

Jícara
y otra vez: “¡Jícara!”³⁴⁷

Por su parte, los habitantes más humildes en ciudades y pueblos, unos de los sujetos más representativos de la sociedad cubana siempre estuvieron vigilados por las autoridades coloniales que no supieron encontrar soluciones laborales convenientes a sus condiciones de hombres libres. Al constituir lunares públicos del panorama urbano, fueron motivo de asombro para cuantos extranjeros visitaron la isla de Cuba en el siglo XIX. Quizás sean estas las causas por las que hoy se puedan conocer las vicisitudes de esta parte de la población, de cuánto tuvieron que ingeniar para vivir y de sus costumbres más propias, en las que la alimentación ocupaba un significativo lugar. Porque, tanto en los bandos de los cabildos seculares como en los relatos de los viajeros más diversos, son evidentes las distintas formas de subsistencia de los más desposeídos a pesar de que, en muchos de los escritos, en vez de dictarse o aconsejarse soluciones a tan depauperadas vidas se les marginase y juzgase como “escorias públicas”.

A lo largo del siglo XIX era relevante la población blanca sin ocupación y la negra libre que se dedicaba a los servicios domésticos y a pequeños trabajos artesanales u otros oficios menores mal pagados. Hablo de los habitantes más necesitados después de los esclavos que, como estos, contaban con escasos recursos para vivir, sin dejar de decir que en determinados grupos de las capas medias en ciudades y pueblos las condiciones de vida eran precarias en extremo. Los obreros de pequeños talleres artesanales experimentaban por igual la imposibilidad de obtener con regularidad los productos básicos de subsistencia, aunque de ello en la bibliografía muy poco se diga y en la documentación consultada sean mínimas las quejas en comparación con las de los altos precios de otros artículos para entonces considerados de lujo.

En tal sentido, se percibía un salario promedio de 6 a 10 reales el jornal, todavía menor para los negros y mulatos libres, en un país catalogado de caro, muy poco se podía obtener. Estando los precios de los víveres producidos a lo interno y controlados por los cabildos, muchos jornaleros preferían recibir la alimentación por cuenta del patrón, mientras que la mayoría, al no tener otra elección, tenían que comer a expensas de sus míseros salarios que les condenaba a una dieta poco variada y a consumir alimentos que no siempre eran de buena calidad. También se arreglaban con los puercos y las aves que criaban, con las siembras que realizaban en los jardines, patios y traspatios de las casas, para entonces, algo muy común en ciudades y pueblos. La mayoría de las casas

³⁴⁷ Emilio Ballagas: ob. cit., p. 58. Este poema puede inscribirse en los que el también poeta y cubano Mariano Brull llamaba “jitanjáfora” que consistía en “despojar al poema de sentido y exceder y superar los límites de lírica tradicional favoreciendo elementos puramente sonoros”, en el decir de Müller-Bergh, crítico de Brull, poeta al que Ballagas dedica este “Poema de la jícara”. *Vid.* Mariano Brull: *Poesía reunida*, p. 57.

contaban con un corral y un gallinero en los terrenos aledaños. No faltaban las matas de aguacate, plátanos, mango, mamey colorado, guayabo, guanábana y de cítricos, a lo que podría sumarse un pequeño huerto con hortalizas y yerbas de olor de donde salía la sazón diaria para las comidas y más de una ensalada enriquecedora de los platos más pobres³⁴⁸.

De todas las agrupaciones de artesanos, las de mejores condiciones económicas eran los sastres, músicos, herreros, tipógrafos, peineteros, tabacaleros y plateros. En ellas, como en el resto de la sociedad cubana, predominaba la diferenciación racial. El hecho de ser negro, acoté antes, aunque se fuera libre, impedía igualdad de condiciones laborales, sobre todo en lo tocante al salario, realidad que se refleja en todos los campos de la cultura material y espiritual.

En otra parte de este estudio se ha dicho que la alimentación de los más humildes en ciudades y pueblos estaba próxima a la de los campesinos sin propiedades; que, como los esclavos, prácticamente no desayunaban y cuando podían hacerlo —ante los altos precios del pan de harina y la consumición de chocolate, ambos casi exclusivos para la burguesía y ciertos grupos de las capas medias—, tenían como primera comida solo plátanos y café, que podían repetir a lo largo del día con el acompañamiento de otros alimentos.

También se ha visto en los datos estadísticos de la agricultura menor, en los relatos de viajeros y en la literatura costumbrista de la época que el plátano constituía para el cubano del siglo XIX un alimento básico hasta el punto de desplazar casi al consumo de casabe, el pan de los indocubanos. Como se aclara más arriba, tan socorrida fruta, rica en materias alimenticias, la preparaban de diversas maneras (hervida, frita y asada), formando junto al tasajo y el bacalao la comida del día a día de los pobres y el alimento principal de los criollos de las capas medias³⁴⁹.

Sin embargo, hay viajeros que recogen como ingredientes predominantes en la cocina de los más humildes en ciudades y pueblos el ajo y el aceite de oliva, afirmación con la que no estoy del todo de acuerdo. Sin dudas, el uso del ajo siempre ha estado generalizado en la población cubana, no así el aceite de oliva. Este último es uno de los principales productos alimenticios importados que en ningún momento llega a estar al alcance de toda la población, mucho menos de los más humildes. En todo el siglo XIX, el consumo de aceite de oliva, apoyándome en las estadísticas de las importaciones, no llega a superar al de la manteca de cerdo, extendida tanto en el campo como en las ciudades.

En particular los visitantes de Estados Unidos, no habituados a la dieta mediterránea, consideraban que ambos componentes básicos tenían gustos exagerados y fuertes olores, suscitándose las más asiduas críticas de cuantos arribaron a la isla de Cuba

³⁴⁸ En el resto de la población urbana estas unidades de producción también existían, estando principalmente al cuidado de las mujeres y en las casas de los ricos a cargo de la servidumbre.

³⁴⁹ *Vid.* Samuel Hazard: ob. cit., t. I, p. 91; Eduard Otto: ob. cit., p. 27.

durante ese siglo. Gustos hispánicos que en el caso específico de Hazard —promotor con su obra de viajeros norteamericanos a la mayor de las Antillas— supo excusar, reduciéndolos a los más humildes³⁵⁰ cuando, en verdad, esta parte de la población era la que menos utilizaba el aceite de oliva. Su uso estaba circunscrito a las familias españolas, entraba en la confección de muchos platos³⁵¹ que flotaban en aceite³⁵².

Por otra parte, igual que la cocina criolla debe al campesino la inclusión y conservación de todas las viandas entre sus recetas, el uso de la manteca de cerdo y de la bija, las distintas formas de elaborar el tasajo y de platos tan generalizados como el ajiaco, el puerco frito y asado, el compuesto de quimbombó, el bacán, el fufú de plátanos, entre otros; de igual manera ha de reconocerse que los más humildes popularizaron diversas formas de preparar los frijoles negros y colorados, mezclados con arroz (el congrí y los moros y cristianos), que aportaron además los picadillos, los aporreados de carne y pescado, el puerco ahumado y muchos más. Consciente de que estos platos surgieron en las áreas rurales, no debe dejar de anotarse que fue entre la población urbana, sobre todo la de menor nivel económico, donde se hicieron más populares.

Si el mérito de la cocina campesina reside en la utilización de los mejores alimentos salidos de las cosechas, con el empleo de ingredientes propios de la tierra y las intervenciones de las mejores aguas y las adecuadas leñas para hacer la lumbre, la mayor contribución de la cocina de los más humildes en las ciudades y en los pueblos radica en crear platos con los alimentos menos costosos vendidos en los mercados y por los vendedores ambulantes, sobre todo, en hacer la mejor inclusión de los aportes foráneos en la cocina cubana.

Los pobres agregaron al gusto hispánico por lo frito —quizás más que ningún otro grupo de la sociedad cubana—: las frituras de yuca, malanga, ñame, maíz y calabaza; y los buñuelos de yuca, malanga y ñame. De los alimentos introducidos por los inmigrantes de Saint-Domingue, hicieron suyo el uso de la pimienta, del arroz congrí, de la harina de maíz cocida con carne, del domplen o domplim y otros muchos platos y dulces populares, principalmente en la jurisdicción de Santiago de Cuba. De igual forma, fueron los primeros receptores de los alimentos elaborados por los culíes chinos, probaron y aceptaron dentro de sus comidas diarias el arroz frito, distintas frituras y los compuestos de acelgas y repollos, entre otros. Agregaron a las ensaladas el pepino y la col, y de las especias hicieron un amplio uso de la canela, la nuez moscada y el jengibre chino.

³⁵⁰ Así se expresa quien promovió la visita de sus coterráneos a la mayor de las Antillas: “Debo decir que el viajero no debe alarmarse respecto al uso del aceite y el ajo en las comidas que le sirven, pues la experiencia me ha enseñado que estos ingredientes sólo se emplean inmoderadamente entre los negros y las clases bajas. En ningún hotel de las principales poblaciones, ni en las familias particulares, se usan con exceso, y a veces ni recurren a ellos”; Samuel Hazard: ob. cit., t. II, p. 87.

³⁵¹ *Vid. supra*, nota n.º. 24.

³⁵² *Vid. supra*, nota n.º. 52.

Principalmente los negros libres, objetos de todo experimento colonial, fueron los que más combinaron las distintas formas de elaboración de los alimentos. Experimentados en gustos culinarios, sacaron provecho de todo lo que en sus años de esclavos les suministraron sus antiguos dueños y, junto con el uso de la carne, las viandas y otros vegetales producidos en los conucos o comprados en los mercados, aportaron a la cocina criolla una forma de elaboración bastante característica, hoy común para todo el Caribe.

En la Cuba del siglo XIX, las clases más desvalidas tuvieron poco alcance a los alimentos de los más acomodados. En esto siempre hubo discriminación. En el tipo de carne, por ejemplo la de res, las vísceras eran solo comidas por los más pobres y los esclavos; como refirió Henrique de Arango, marqués de Villena, en otro contexto: “lengua, tripa, hígados y livianos³⁵³ no eran para gente delicada”.³⁵⁴ Una forma más de mostrar que la comida refleja el estado social y que tiene implicaciones de psicología colectiva. Existía, pues, tanto un complejo de inferioridad por la comida entre las clases bajas como orgullo entre las altas³⁵⁵.

La alimentación de los más humildes en ciudades y pueblos también se dio en llamar “comida de negros” porque, como se verá más adelante, la burguesía y las capas medio-altas de la sociedad colonialista hablaban de comidas de negros no solo al mencionar los alimentos que daban los amos a sus esclavos en las plantaciones y los que consumían los libres de color acordes a sus costumbres atávicas, sino cuando se referían a los víveres de menor calidad vendidos en los mercados y que, por lo general, obtenían los más desposeídos.

Por ejemplo, la carne, pasado el tiempo requerido de conservación, se vendía a precios bajos a la gente más pobre. De ahí el predominio en la cocina criolla del limón, sobre todo de la naranja agria para sazónarla y quitarle el mal olor, la que luego se hervía, desmenuzaba y se sofreía en manteca de cerdo con ajo, cebolla y ají. De esta preparación básica surgieron platos típicos de la cocina criolla como son la *ropa vieja* y el *aporreado*, ambos hechos con carne de tercera (falda real). Mientras que el *picadillo*, otro de los clásicos de la gastronomía cubana, este tipo de gente lo preparaba con la carne de res (vaca o ternera) no válida para *estofar* y *freír*: cocida la carne en agua y sal, luego se secaba y se picaba menudita y se sofreía en manteca de cerdo, ajo, cebolla, ají dulce, tomate y perejil.

Las vísceras del puerco, tan repugnante su preparación, sobre todo las tripas, eran compradas y adobadas en los pueblos por los más humildes: lavadas bien con zumo de naranja agria, hojas de naranja o guayaba y sal, servían para hacer el *mondongo criollo* y las *tripas compuestas*.

³⁵³ Livianos: pulmón, principalmente el de las reses destinadas al consumo. Real Academia Española: *Diccionario de la Lengua Española*, p. 1389.

³⁵⁴ Henrique de Aragón, marqués de Villena: *Arte cisorio o tratado del arte de cortar del cuchillo, que escribió don Henrique de Aragón, Marqués de Villena*, p. 97.

³⁵⁵ Un caso similar al de la sociedad colombiana; *vid.*, Víctor Manuel Patiño: ob. cit., t. I, p. 59.

El tasajo con piltrafa, que era el más barato de todos, los campesinos y los pobres de las ciudades y pueblos lo llamaban *tasajo brujo* porque, como dice Hazard, aumentaba mucho de tamaño al cocinarse³⁵⁶.

Algo tan socorrido como el *ajiaco*, un plato único al igual que la *olla podrida* o el *cocido* español, los más humildes lo hacían de cuanto tuvieran a mano y según pasaban los días y no era del todo consumido, seguían agregándole ingredientes que lo hacía más consistente y sabroso. A propósito, la carne de res puesta en el ajiaco se utilizaba también para preparar *ropa vieja*, dándole un gusto característico a este plato.

Sin embargo, de esta parte de la población, cuyos aportes son fundamentales en la consolidación de la cocina criolla, poco se sabe respecto a la función social de la comida como elemento motivador de relaciones humanas, sobre todo en el estrecho contexto familiar, porque del vínculo de los más humildes con el exterior de sus viviendas, su participación en comidas festivas sociales (fiestas populares) han escrito los viajeros, aun cuando se siente la ausencia de grabados con tales escenas³⁵⁷.

En las fuentes consultadas no se ha encontrado ningún indicio que nos permita analizar las normas de conducta de los más humildes en la mesa, las personas que participaban, el orden de sentarse y de servir la comida, así como los utensilios empleados, elementos que sin duda nos ayudarían a la mejor caracterización de esta parte de la población cubana. Si esto hubiera sido posible entonces estaría en condiciones de evaluar con mayores elementos, por ejemplo, el nivel de asimilación que tuvo de su entorno la población negra libre; adaptación de costumbres que donde más se aprecia es en el uso del vestido.

Supongo que, más en las comidas diarias o habituales, básica o característica, con horarios parecidos para toda la población cubana del siglo XIX, es en los momentos más importantes de las reuniones familiares, sobre todo durante las celebraciones festivas, cuando la gente pobre hace gala de las normas de conducta a semejanza de las clases más pudientes. Esto sin que en el día a día se mantenga el rigor en este sentido, aun cuando se cumpla con la participación de todo el núcleo familiar a la misma hora en la mesa.

Con relación a los utensilios para cocinar, los más humildes utilizaban calderos y cazuelas de metal, y para servir y comer recipientes y platos de cerámica. Las finas vajillas de porcelana, las cristalerías y las cuberterías de plata y oro fueron propias de la clase más pudiente. En cambio, el campesino usaba vasijas de madera.

³⁵⁶ *Vid. supra*, nota n°. 327.

³⁵⁷ Referente a Santiago de Cuba, *vid.* Walter Goodman: ob. cit., pp. 126-133, capítulo dedicado al carnaval, e Hippolyte Piron: ob. cit., pp. 107-110, descripción de las fiestas de El Cobre.

Por último en este apartado, las comidas de los esclavos. Tal como antes se ha indicado, los negros arrebatados a África fueron trasladados a América sin ningún medio material y gracias a su prodigiosa memoria colectiva pudieron reproducir muchas de las manifestaciones de sus culturas autóctonas. Los africanos en su nuevo hábitat, de la misma manera que encontraron elementos materiales y espirituales afines a sus civilizaciones ancestrales, tuvieron que aceptar y adaptarse —desde el inicio en que se fomenta la esclavitud— a otras costumbres impuestas por tratantes y compradores, que no siempre fueron las practicadas por la población criolla y que terminaron, muchas de ellas, marcando el destino cultural de los más desposeídos.

A partir de esta interrelación, las comidas de los esclavos respondían a lo aportado por los amos, aunque en lo individual se agregaran otros componentes del entorno y en la forma de elaboración predominaran las distintas costumbres regionales africanas. Esa y no otra fue la base alimentaria de una parte considerable de los habitantes de la isla de Cuba, que variaba en dependencia de los precios en el mercado y de la disponibilidad real del sector agrícola. Situación similar a la presentada por los demás esclavos del entorno caribeño y del resto de América.

A juzgar por los artículos contenidos en las ordenanzas, códigos negros y reglamentos de esclavos, sumado a otros documentos que revelan la verdadera distribución que hicieron los amos de los bienes materiales facilitados a sus esclavos, existieron pocas variantes respecto a la alimentación, el vestuario y la vivienda entre todas las colonias españolas, francesas, inglesas y portuguesas de América.

Tocante a la alimentación, en una ordenanza dominicana, de fecha 6 de octubre de 1528, se dice que el mantenimiento de los negros debía incluir casabe, maíz, ajíes y carne en abundancia³⁵⁸; y estos alimentos, con mínimas diferencias, son los que recogen los Códigos Negros de Santo Domingo (1768) y Luisiana (1769), y los Reglamentos de esclavos de Puerto Rico (1826) y Cuba (1842). En el tercer Código Negro, Santo Domingo (1784), llamado también Carolino, estos alimentos no se mencionan, quedan solo supuestos.

El primer Código Negro español, elaborado por el Cabildo de Santo Domingo en 1768³⁵⁹ y realizado sobre la base del Código Negro francés³⁶⁰, aunque no llegó a aprobarse, establecía (ordenanza 14^o), para los mayores de 16 años una alimentación consistente en tres libras de carne semanales (197,14 g al día),

³⁵⁸ Según afirmación de Lucena Salmoral, de esta ordenanza parte la elaboración del Código Negro francés; AGI, fdo. Santo Domingo, leg. 1 034, *apud* Manuel Lucena Salmoral: *Los Códigos Negros de la América Española*, p. 31.

³⁵⁹ Se ha consultado la copia existente en el AGI, fdo. Audiencia de Santo Domingo, leg. 1 034; libro: *Testimonio de las Ordenanzas antiguas de la Ciudad de Santo Domingo de la Isla Española*.

³⁶⁰ Código Negro francés traducido al español en Biblioteca de Palacio, Madrid (BP), fdo. Manuscritos de América, leg. 277, flo. 17-17v, *apud* Manuel Lucena Salmoral: ob. cit., p. 30.

seis libras de casabe (394,28 g al día) u otra cosa equivalente (plátanos, batatas, etc.); y para los niños, hasta esa edad, la mitad de dichos alimentos³⁶¹. En el segundo Código, el de Luisiana (1724)³⁶², también adaptación del primer Código Negro francés y legalizado por las autoridades españolas en 1769, al incorporarse la colonia francesa al territorio español, se estipulaba, sin especificarse tipo y cantidad, que los víveres se suministrarían cada semana (ordenanza 18^o)³⁶³.

En el Reglamento para la educación, trato y ocupaciones de los esclavos de Puerto Rico (1826), se dice:

Capítulo III, artículo 1^o. Los amos deben precisamente dar a sus esclavos dos o tres comidas al día, como mejor les parezca; pero que sean suficientes no sólo para la conservación del individuo, sino para reponer sus fatigas. Se regula como alimento diario, y de absoluta necesidad para cada uno, seis u ocho plátanos (o su equivalente en batatas, ñames u otras raíces), ocho onzas [229,60 g] de carne, bacalao o macarelas y cuatro onzas [114,80 g] de arroz o de otra menestra ordinaria.³⁶⁴

Por su parte, en el Reglamento de esclavos de Cuba (1842)³⁶⁵, aún con algunas peculiaridades adaptadas a su entorno, fue una simple versión resumida y poco corregida del Reglamento de Puerto Rico. En el artículo 6^o, se sustituye batatas por boniatos, se agrega la yuca entre las citadas raíces alimenticias y aparece la harina, que en la práctica fue principalmente de maíz; también, se eliminan las macarelas y solo queda el bacalao.

En uno de los artículos comunes a ambos Reglamentos se estipulaba:

Los negros recién nacidos o pequeños, cuyas madres vayan a los trabajos de la finca, serán alimentados con cosas muy ligeras, como

³⁶¹ En la ordenanza 15^o se prohibía a los amos negaran la alimentación a los esclavos el día de la semana que descansaban, una norma que estaba estipulada desde inicios del siglo XVI; *vid.* Manuel Lucena Salmoral: ob. cit., p. 31.

³⁶² Código Negro de Luisiana, BP, fdo. Manuscritos de América, leg. 277, flos. 82r.-92v., *apud* Manuel Lucena Salmoral: ob. cit., pp. 49-59.

³⁶³ Igual la ordenanza dominicana de 1528 y su Código de 1768, el Código de Luisiana advertía que no se rebajara parte del alimento y subsistencia de los esclavos por no trabajar a cuenta del amo un día de la semana (ordenanza 19^o). El tercer Código negro, el llamado Código Carolino y formado por la Audiencia de Santo Domingo en 1784, no obstante haber sido inhabilitado igual al Código de 1768, no incluía ningún artículo expreso dedicado a la alimentación. En la Instrucción sobre educación, trato y ocupaciones de los esclavos aprobada en Aranjuez, el 31 de mayo de 1789, la Corona española dejaba en manos de las Justicias del distrito de las haciendas el señalar y determinar la cantidad y calidad de los alimentos, en forma similar a los libros o jornaleros. *Vid.* Manuel Lucena Salmoral: ob. cit., pp. 197-278 y 280.

³⁶⁴ Manuel Lucena Salmoral: ob. cit., p. 286.

³⁶⁵ *Bando de Gobernación y Policía de la Isla de Cuba, Espedido (sic) por el Escmo (sic) Sr. D. Jerónimo Valdés, Presidente, Gobernador y Capitán General*, pp. 59-68, *apud* Hortensia Pichardo: *Documentos para la historia de Cuba*, t. I, pp. 318-326.

sopas, atoles, leche u otras semejantes, hasta que salgan de la lactancia y de la dentición.³⁶⁶

Y en otro, que:

En los domingos y festivos de ambos preceptos, y en las horas de descanso los días que fueren de labor, se permitirá a los esclavos emplearse dentro de la finca en manufacturas u ocupaciones que cedan en personal beneficio y utilidad, para poder adquirir peculio y proporcionarse la libertad.³⁶⁷

Sin embargo, ni en el Reglamento de Puerto Rico ni en el de Cuba se describe la forma concreta en que los esclavos obtendrían tal beneficio. Otros documentos confirman que en la práctica se apeló a las especificaciones dadas en el Código Carolino de 1789: cultivando una parcela otorgada por el amo en su hacienda (conuco), criando aves u otros animales, principalmente puercos, o ganando jornales. Asimismo, en el caso de las mujeres, vendiendo comestibles, dulces y frutas. Conjunto de privilegios que este Código de 1789 y los anteriores advertían que no podía sobrepasar la cuarta parte del valor inicial del esclavo y de donde se pagaba una suma determinada al dueño.

Esa era una meta casi inalcanzable para la gran mayoría de los esclavos, aunque permitió a unos pocos lograr su libertad, vinculó a muchos —ya como vendedores— con la economía de mercado. Esto, por minúsculo que se considere, desde el punto de vista participativo-productivo les ayudó en la transición al trabajo libre³⁶⁸.

Comparado con Puerto Rico, el Reglamento de esclavos de Cuba fue más excesivo. Lo único tal vez positivo que aquí interesa destacar, aun cuando en la práctica se intensificó la vida hostil de los barracones, es que sugería a los amos, según sus posibilidades, la construcción de habitaciones separadas para cada matrimonio, porque la insensibilidad fue tal que perjudicó al esclavo hasta en sus derechos más elementales. Se aumentó la jornada laboral, en tiempos ordinarios una hora más y durante la zafra tres. Se autorizó emplear a las mujeres como jornaleras, con igualdad a los hombres en las labores de hacienda. Se suprimió la obligación de los amos de alimentar a los niños. Entre las otras medidas que más afectaron al esclavo estaba el dejarlo prácticamente sin amparo jurídico, pues se suprimió tanto la obligación de los jueces a visitar cuatro veces

³⁶⁶ Artículo 3º del capítulo III del Reglamento de esclavos de Puerto Rico; Manuel Lucena Salmoral: ob. cit., p. 287. Artículo 8º del Reglamento de esclavos de la Isla de Cuba; Hortensia Pichardo: ob. cit., t. I, p. 319.

³⁶⁷ Artículo 2º del capítulo IV del Reglamento de esclavos de Puerto Rico; Manuel Lucena Salmoral: ob. cit., p. 287. Artículo 13 del Reglamento de esclavos de Cuba; Hortensia Pichardo: ob. cit., t. I, p. 320.

³⁶⁸ Vid. Rebecca J. Scott: *La emancipación de los esclavos en Cuba. La transición al trabajo libre, 1860-1899*, México, Fondo de Cultura Económica, 1989.

al año las haciendas como la intervención popular para denunciar los malos tratos de los amos.

En palabras de Hortensia Pichardo, “el único derecho esclavista que imperó en Cuba fue el de los dueños de los esclavos”.³⁶⁹ El Reglamento de 1842, el único que rigió en la Isla, en la práctica fue letra muerta al no cumplirse muchos de sus preceptos³⁷⁰.

Coincido con Manuel Lucena Salmoral en que el último Reglamento de esclavos de la América española

[...] sirvió, como sus antecesores, para robustecer la sujeción de los esclavos que habían quedado atrapados en la Isla tras el cese de la Trata. No fue nada testimonial, ni humanitario, sino un instrumento de represión de esclavos, que quedaron entregados de pies y manos a sus propietarios para que usufructuaran su mano de obra, y con las leyes en la mano.³⁷¹

Así y todo, más que lo escrito en las ordenanzas, los códigos negros y los reglamentos de esclavos, estudiándose los altibajos económicos de la América negra y la variabilidad de la política internacional se puede medir el comportamiento de la alimentación esclava.

Respecto a Cuba, en los actuales estudios referidos a la esclavitud que tratan el tema de la alimentación se han hecho imprescindibles los razonamientos de Manuel Moreno Friginals. Este autor ofrece en *El ingenio* un esquema bastante completo de las comidas de los esclavos. Allí analiza, en sucinta síntesis y dándole igual importancia, la crisis de la producción alimenticia interna, la irregularidad de las importaciones y el incremento de la población consumidora³⁷², tres de los aspectos aquí estudiados que ahora nos permiten corroborar el planteamiento de tan acucioso investigador.

En otro de sus escritos, “Aportes culturales y deculturación”, Moreno Friginals expresa con mayor claridad:

Los parámetros económicos de la plantación encuadraron el balance nutricional del esclavo. Su alimentación estuvo determinada, aparte de las imprescindibles razones dietéticas (dentro de los conceptos de la época y la realidad empresarial de la plantación), por los precios en el mercado de los distintos renglones alimentarios, la facilidad de transportación de los mismos, y la resistencia que representaban los largos almacenamientos.³⁷³

³⁶⁹ Hortensia Pichardo: ob. cit., t. I, p. 316.

³⁷⁰ Ídem.

³⁷¹ Manuel Lucena Salmoral: ob. cit., p. 159.

³⁷² Manuel Moreno Friginals: ob. cit., 1978, t. II, pp. 57-63.

³⁷³ Manuel Moreno Friginals: “Aportes culturales y deculturación”, p. 38.

Engranaje económico-social que terminó por regir no solo el balance nutritivo del esclavo, sino los hábitos alimentarios de gran parte de la población cubana, con largas consecuencias más allá de los siglos coloniales. Por ejemplo, los campesinos y los más humildes en ciudades y pueblos no escaparon a estos determinantes.

En el abasto y en la manutención de los esclavos cubanos primaban, en primera instancia, los productos de más fácil adquisición en el entorno limítrofe de las dotaciones: viandas, las más el plátano y el boniato; en segunda, la salazón, tasajo y bacalao; por último, la harina de maíz, el arroz y entre otros granos los frijoles. Como antes se vio, a excepción de las viandas, el resto de los alimentos eran casi todos importados, quedando de este modo la subsistencia de la plantación vinculada a los mercados internacionales.

En el período 1800-1868 se tuvo una crisis inicial, seguida de una evolución intermedia y en los años finales de la década del sesenta se volvió a sufrir una relativa regresión. Conjunto de inestabilidades que afectaron de forma directa el vivir diario de los esclavos, principalmente en la variedad, cantidad y calidad de sus comidas y vestidos.

La crisis inicial se desarrolla en la primera etapa del gran *boom* azucaro-esclavista (1789-1820). Tan violento desarrollo absorbió un segmento de las mejores tierras destinadas al cultivo menor, pero también atrajo a muchos de los campesinos blancos que con sus producciones garantizaban una parte considerable del abastecimiento de las principales ciudades. Lo que también coincidió con las guerras napoleónicas, el conflicto anglo-norteamericano y las guerras de independencia en América. Estos tres acontecimientos internacionales limitaron el tráfico marítimo, con afectación para la casi totalidad de los productos que servían como base de mantenimiento esclavo, por ejemplo: el tasajo, el bacalao, el arroz y las telas, aunque con mayor énfasis las harinas, de repercusión directa en el resto de la población.

A lo interno se sumó un agudo incremento demográfico: si en 1787 el total de la población cubana era de 176 620 habitantes (aumento del 0,02 %), en 1804 se elevó a 432 000 (aumento del 0,57 %), más de la mitad en 17 años. Por su parte, los habitantes negros —tanto libres como esclavos— que en este último año sumaban 198 000 (el 54,8 % del total general) en 1817 ascendían a 376 809 (el 59,2 %). En trece años esta población creció en un 63,5 % y solo la esclava en un 57,5 %, acontecimientos que incidieron de forma negativa en su nivel de vida³⁷⁴.

En las fuentes cubanas de la época se recogen testimonios que muestran la patética situación del esclavo durante la última década del siglo XVIII y los primeros años del XIX. La obra del doctor Francisco Barrera y Domingo es un

³⁷⁴ *Boletín Oficial de Hacienda*, t. I, p. 461.

fiel ejemplo de ello³⁷⁵. Circunscrito al vivir de las dotaciones de esclavos en los ingenios del II conde de Casa Barreto y el I marqués de Casa-Peñalver, Barrera realizó su trabajo médico, valiéndose de la experiencia anterior de curar esclavos en la colonia francesa de Saint Domingue analiza, entre otros aspectos, las influencias que ejerció el medio en estos individuos. Tras lo cual, realiza magníficas observaciones sobre los problemas alimentarios de los esclavos y, sobre todo, del hambre que asoló los ingenios.

Para Barrera y Domingo, la entonces atrofia existente en los negros por el hambre era causada tanto por la escasez como por la mala calidad y la poca variedad de los alimentos: “Cuando son pocos, malos y continuados por algún tiempo, sin ninguna mutación o variación en ellos, en la mejor índole o calidad”.³⁷⁶ De los alimentos que dieron a los negros en los ingenios, con motivo de la guerra inglesa, explica cómo, en ausencia del tasajo —lo principal— fue necesario, para mantener a más de 250 mil esclavos, acudir a las menestras (arroz, habichuelas, chícharos, garbanzos, etcétera), y al pescado salado (bacalao, salmón, salmone-te, sardinas, lisas, etcétera). Algunos de estos comestibles, a los que todavía a finales del siglo XVIII los negros cubanos no estaban acostumbrados, provocaron diversas enfermedades cutáneas debido su mal estado de conservación. La más extendida fue la culebrilla: formada —según Mr. Buffon, extraordinario facultativo de la época³⁷⁷— cuando la materia orgánica que sirve a la nutrición se extravasa o no es absorbida por los vasos³⁷⁸.

El autor describe que las legumbres, compradas por los esclavistas al por mayor:

[...] eran añejas y embarriladas mucho tiempo sin que les diese el aire; por este motivo las más estaban florecidas y llenas de gusanos, y como los amos no cuidan de la bondad de los comestibles, sino de que se los den baratos, llenaron sus almacenes, con prevención para lo que pudiera suceder durante la guerra.

Por este motivo, los negros, incapaces por sus desidias y rudísimos talentos, como también por su voraz apetencia, en no reparar en nada, sino cuándo estará guisado para llenar su vientre, se atracaban hasta más no poder. Y como los alimentos eran malos y de

³⁷⁵ Francisco Barrera y Domingo: ob. cit., *passim*.

³⁷⁶ *Ibíd.*, p. 143.

³⁷⁷ Referencia dada por Francisco Barrera y Domingo: ob. cit., p. 239.

³⁷⁸ Barrera y Domingo observó que, en ciertos ingenios, donde no se dejó de dar el alimento animal (tasajo) a los esclavos no se padeció el contagio de culebrillas, sucediendo solo en los que dieron alimentos harinosos, muy perniciosos para los negros por la poca estabilidad y carencia de jugo nutrimental que les podían prestar, aun cuando los dieran con sobrada abundancia. *Ibíd.*, p. 240. Otras de las causas que estimaba el facultativo concurrían para la aparición de esta enfermedad en los negros fueron el consumo de malas aguas, sobre todo las estancadas, y la desnudez y poca limpieza en su atmósfera corporal. *Ibíd.*, pp. 241-247.

vieja calidad, ni los nutrían, ni menos les daban fuerzas para resistir los ejercicios violentos del campo, que continuamente los tienen en acción.³⁷⁹

Asimismo, merece se destaque del médico colombiano José Fernández de Madrid el artículo: “Memorias sobre la disentería...” presentado a la *Sociedad Económica de La Habana* en 1817. El autor halló las causas de tan frecuente enfermedad entre los esclavos, además de en las pésimas condiciones de vida, el excesivo trabajo y los castigos continuos que abatían sus ánimos, en la mala calidad de los alimentos³⁸⁰. Aunque se ha comprobado que su experiencia profesional en los barracones fue algo limitada³⁸¹ por el ejercicio de su profesión y por la cruenta realidad que vivió en los primeros años del siglo XIX, su intuición no lo sustrajo de lo que, para entonces, constituía una causa habitual de muerte en una parte considerable de la población cubana.

Moreno Fraguinals ofrece otros testimonios de tan dantesco período en la manutención de los esclavos. Por ejemplo, analiza una comunicación reservada del entonces Gobernador y Capitán General de la Isla, Juan Procopio Bassecourt, conde de Santa Clara, de fecha 11 de mayo de 1798, en la cual se detalla de la carencia de tasajo y bacalao en muchas de las fábricas de azúcar³⁸². Recoge, además, una *Solicitud* formulada por Gabriel Cárdenas y Vélez de Guevara, II marqués de Cárdenas y Monte-Hermoso, en la que se mostraba desesperado porque sus 500 esclavos no podían trabajar comiendo solo un poco de viandas cocidas³⁸³.

La situación fue tan grave que algunos ingenios proporcionaban a sus esclavos nada más que una comida al día. Las plantaciones que carecían de una gran cocina central para preparar la comida de la dotación acostumbraban a dar a sus esclavos, uno a uno, el correspondiente tasajo o bacalao crudo que ellos llevaban al bohío donde guisaban sus alimentos.³⁸⁴

He aquí el origen que el autor de *El ingenio* atribuye a la conocida frase, hoy generalizada, *el que corta el bacalao*, a partir de lo expresado por Francisco

³⁷⁹ *Ibidem*, p. 240.

³⁸⁰ José Fernández de Madrid: “Memorias sobre la disentería en general, y en particular sobre la disentería de los barracones, dedicada al Sr. D. Alejandro Ramírez intendente del ejército...”, pp. 381-408, *apud* Archivo Nacional de Cuba: *José Fernández de Madrid y su obra en Cuba*, pp. 25-41.

³⁸¹ *Vid.* Carlos Rafael Fleitas Salazar: “Bibliografía médica sobre los esclavos en Cuba”, pp. 80-87.

³⁸² Manuel Moreno Fraguinals: *ob. cit.*, t. II, p. 58.

³⁸³ ANC, fdo. Real Consulado, leg. 93, n.º. 3938 (antigua clasificación: Negociado de Agricultura, exp. 211), marqués de Cárdenas de Monte-Hermoso: *Solicitud para abolir los días festivos en fomento de las labores del campo y sobre facultar a los Capellanes de los ingenios para que puedan decir misas en ellos, aun en los días exceptuados, administrar los sacramentos y dar sepultura a los cadáveres en cementerios hechos al propósito*, 25 de septiembre de 1798. Aunque me apoyo en la información que aporta Moreno Fraguinals: *ob. cit.*, t. II, p. 58, consulté el documento en el ANC.

³⁸⁴ Manuel Moreno Fraguinals: *ob. cit.*, t. II, p. 58.

Barrera y Domingo en su obra; “el encargado de cortar la carne o el bacalao y repartirla tenía en sus manos un poder excepcional en estos años de hambre”.³⁸⁵

Pasada la crisis y tras una cuidadosa organización de los factores productivos, comenzó a notarse la evolución del sector azucarero cubano. A partir de la década de 1820, la comida, la ropa y la vivienda centraron el interés de los dueños de esclavos, quienes tuvieron que concienciarse de lo rentable que resultaba tenerlos en “óptimas” condiciones para el trabajo. Como el esclavo era un instrumento de producción, estaba sometido a las reglas de ella: obtener la mayor ganancia con el menor gasto posible; y

[...] la alimentación, fuente básica de energía del trabajo humano, era el factor más importante para asegurar la inversión más cuantiosa de la manufactura: la inversión en esclavos. Se estableció, por tanto, el multiplicador de la producción en función del consumo alimentario. Además, por abundante que fuera la comida proporcionada a los esclavos, era siempre un insumo menor del ingenio.³⁸⁶

Corresponden a estos años los más concienzudos análisis llegados hasta nuestros días en torno al problema alimentario de los esclavos cubanos. Además de los comentarios del marqués de Cárdenas y Monte-Hermoso, destaca la obra del médico francés Honorato Bernard de Chateausalins³⁸⁷ y las observaciones de Andrés de Zayas³⁸⁸.

Chateausalins, “analiza —sirviéndome de las palabras de Moreno Fraguinals— al más alto nivel científico para la época, la relación entre el valor nutricional de los diversos alimentos y la jornada de trabajo”;³⁸⁹ y, entre sus consideraciones y reflexiones se percibe, reiteradamente, las condiciones de vida de los esclavos rurales cubanos. Para él, experimentado en asistir esclavos —primero ejerció en Puerto Rico y luego a las dotaciones de los ingenios y cafetales de la familia Drake en el partido de Madruga (Occidente)—: la buena alimentación

³⁸⁵ *Ibíd.*; *vid.*, Francisco Barrera y Domingo: ob. cit., p. 174. Con relación a la frase “cortar el bacalao”: “mandar o disponer de hecho” —*Diccionario de la lengua española*, 2001—, se ha comprobado que en el resto del Caribe hispánico y en la península se usa con igual sentido. *Vid.* Augusto Malaret: *Vocabulario de Puerto Rico*, 1937; Luis Besses: *Diccionario del argot español*, [s. f.]; Argelio Santiesteban: *El habla popular cubano de hoy*, 1982.

³⁸⁶ Manuel Moreno Fraguinals: ob. cit., t. II, p. 58.

³⁸⁷ Honorato Bernard de Chateausalins: *El vademecum de los hacendados, ó guía práctica para curar la mayor parte de las enfermedades, por Honorato Bernard de Chateausalins... Obra adecuada á la zona tórrida y muy útil para aliviar los males de los esclavos. Nueva edición notablemente aumentada, corregida y mejorada; y que lleva añadida la parte práctica de la medicina homeopática para los Sres. Hacendados que quieran curar por este método á sus esclavos*, 1874.

³⁸⁸ Andrés de Zayas: “Observaciones sobre los ingenios de esta Isla”, en *Memorias de la Sociedad Económica de Amigos del País*, 1836.

³⁸⁹ Manuel Moreno Fraguinals: ob. cit., t. II, p. 58.

era fundamental; y no se exige altos estudios sino un poco de sentido común para comprender que

[...] todo hacendado que desee conservar sus negros, en estado de salud, y poblar la finca de criollos, debe atender al régimen preservativo, que se refiere a las casillas o bohíos de los negros, sus alimentos, sus trabajos, sus vestidos, castigos y recompensas, y al cuidado de la negra parida o por parir.³⁹⁰

Asimismo, este autor, basándose en su experiencia, fue oportuno al puntualizar: “Sin alimentos sanos, no hay salud, y sin la salud de los negros, no hay ni café ni azúcar: ahorrar los alimentos o darlos de mala calidad, es arruinarse y faltar a todos los principios del honor, de la conciencia y de la religión”.³⁹¹

En las “Observaciones sobre los ingenios de esta Isla”, realizadas por Andrés de Zayas, un excelente estudio de la fuerza esclava de la época, no se obvia que el buen mantenimiento del esclavo contribuiría a la mejor optimización del trabajo. Ya en 1835 este sacarócrata se había adelantado al hoy llamado ciclo infernal de Albert Sarraut: “el trabajador no come lo suficiente porque no trabaja bastante y no trabaja bastante porque no come lo suficiente”.³⁹² Su análisis, publicado en las *Memorias de la Sociedad Económica de Amigos del País*, recoge el reglamento que debían observar los administradores de los ingenios para el mejor orden de los recintos y enfatiza tanto en la preservación de la salud de los negros como en su estímulo nutricional acorde a sus labores. De esto último indica:

No se perderá de vista que las viandas son de absoluta necesidad para el alimento de los esclavos, y que sin ellas jamás están satisfechos en sus comidas. Por lo tanto, será una de sus primeras atenciones sembrarlas en sus respectivos tiempos, en la porción que se crea suficiente para el gasto de la enfermería, y negros convalecientes; pues, para el gasto general deberá tenerse grandes platanales en donde se provea de los que necesite, cuidando de que cuando vaya a repartirse la comida ni haya abusos, ni el que unos tomen mucho y otros poco, pues a todos con igualdad debe dárseles la ración.

Para fijar a los negros a la finca, hará que cada uno en su chiquero tenga un cochino... Asimismo, se cuidará de que todos los domingos y días feriados, trabajen algunas horas en sus conucos, tanto para que tengan algún extraordinario en sus comidas, como para que puedan criar sus animales sin perjuicio de la finca y que esta obligación les retraiga de los desórdenes y vicios a que pudieran arrastrarles la ocasión. Para que los cochinos puedan facilitárseles, se les

³⁹⁰ Honorato Bernard de Chateausalins: ob. cit., p. 11.

³⁹¹ *Ibíd.*, p. 13.

³⁹² *Vid.* Manuel Moreno Friginals: ob. cit., t II, p. 58.

dará por primera vez uno al dueño sin costo, sirviéndoles el precio en que vendan éste para las adquisiciones sucesivas.³⁹³

A partir de la década del 40, con mayor énfasis en los 60 (crisis del régimen esclavista, 1840-1868), y con prolongación hasta más allá de 1878, en Cuba se vuelve a experimentar un leve desequilibrio en la cantidad y calidad de la alimentación esclava, sobre todo en las zonas más atrasadas y en los ingenios menos importantes. Aunque en estos años no se repite la patética situación de finales del siglo XVIII y principios del XIX, tampoco se mantienen los cambios ocurridos en la década del 20 de este último siglo.

Mientras que en la mente de algunos ilustrados se mantenía la idea de mejorar el vivir de la población esclava, en los círculos burgueses cubanos solo se insistía en prolongar la esclavitud. El panorama económico-social de la Cuba de ese momento era poco diferente al de los años anteriores; como suele suceder en estos casos, las iniciativas renovadoras del momento no se tuvieron en cuenta.

En lo económico, la disminución de los precios en el mercado internacional de los productos agrícolas fundamentales, ejemplo: el azúcar de caña rivalizando con el azúcar de remolacha desde los años 40, fue una de las causas para que mermaran los jugosos beneficios propiciados por el oro dulce. Para hacer frente a la competencia, los propietarios de ingenios optaron por la racionalización generalizada del sector azucarero cubano y por extralimitar la productividad del trabajo esclavo —ya considerado de bajo rendimiento—, al mismo tiempo que se intensificaba la tecnificación.

A lo interno, las continuas epidemias de cólera morbus, viruela y sarampión, las prolongadas sequías, violentos huracanes y cualquiera de los devastadores incendios en los campos o hasta los sucesivos terremotos en Santiago de Cuba (1852, 1858 y 1866) repercutían en la manutención del esclavo³⁹⁴.

Con relación a la sociedad, en un país donde el buen funcionamiento de su economía dependía básicamente de la explotación esclava, cualquier viento podía estremecer al sistema y provocar rápidas repercusiones en el cuidado de la fuerza de trabajo. Así, coincidió con la crisis del período una cadena de sublevaciones en las dotaciones de esclavos, la mayoría entre 1843 y 1844, lo que

³⁹³ Andrés de Zayas: ob. cit., pp. 268-269.

³⁹⁴ En estos años se sucedieron dos epidemias de cólera morbus, una en 1850 y la última en 1867, aunque ambas menos graves que la de 1833. La viruela azotó al Departamento Occidental en 1860 y 1861, primero dejó 60 muertos en La Habana, luego 871 en Remedios y 361 en La Habana. En 1844 hubo un brote de sarampión que se extendió por toda la Isla. Entre 1843 y 1844 se sufrió una prolongada sequía y, a partir de este último año, tres violentos huracanes castigaron al país: el de 1844 registró 101 muertos, daños a 2 546 edificios y el hundimiento de 158 embarcaciones en Occidente; el de 1846 fue todavía más intenso: 114 muertos, un sinnúmero de heridos, la destrucción de 1 872 casas y el resquebrajamiento de cerca de 5 000, además de la pérdida de 216 buques y la avería de 67; en los campos, la destrucción de los sembrados y la muerte de todo tipo de animales.

reactivó el sistema represivo-explotador del que eran objeto. Por tales acontecimientos, las condiciones de existencia de esa clase oprimida se tornaron en extremo difíciles.

Pese a lo dicho, la población esclava continuó aumentado aun cuando los recursos de su manutención se hacían escasos y continuaban siendo poco variados. El déficit de abastecimiento en Cuba fue la incapacidad de mantener un ritmo de producción de vegetales básicos igual al aumento de la población consumidora, principalmente esclava. Al desaparecer los grandes hatos y corrales, la producción de bienes de consumo recayó en una multitud de pequeñas estancias y sitios de labor que, por sus dimensiones productivas y el atraso de la técnica, resultaba ineficaz para cubrir las necesidades de la Isla³⁹⁵; de los conucos, parcelas que los dueños de plantaciones entregaban a determinados esclavos para garantizar su autoconsumo, muy poco se conducía a los mercados. Asimismo, aunque en el período 1840-1860 en las áreas azucareras y cafetaleras se destinaban porciones de tierras a la crianza de ganado, en parte para surtir de alimentos a las dotaciones, la ganadería y sus subproductos atravesaron una profunda crisis y se apelaba mayormente a las importaciones que, en definitiva, eran con lo que más se balanceaban las necesidades generales de alimentación, tanto de las dotaciones como del resto de la población cubana.

Desde finales del siglo XVIII, el tasajo y el bacalao seco y salado —base de la alimentación esclava—, estuvieron entre los productos de mayores importaciones³⁹⁶. Durante el siglo XIX esto también ayudó al desaliento de la competencia interna de ganaderos y pescadores.

También ha de apuntarse que en las décadas del 40 al 60 del siglo XIX los patronos no dejaron de manifestar una tendencia a proteger, en cierto sentido, la vida de los esclavos, pero tal proyección tenía más de apariencia que de realidad constatada. En la práctica se cubría lo estrictamente concerniente al beneficio inmediato de la producción, con un único interés de rentabilizar la inversión de la fuerza de trabajo.

Solo cuando se percataron los dueños de ingenios y cafetales de la escasez de brazos —descenso de la importación a 5 000 por año, decenio de 1841 a 1850—, de sus altos precios y de lo difícil que se tornaba conseguirlos a ocultas de la vigilancia inglesa que recrudecía sus presiones, se vieron obligados a prolongar la vida de los esclavos; imposición que asumieron bien tarde. Hasta entonces, nada que supusiera una rápida inversión con beneficios a largo plazo, como lo fue la alimentación mantenida, el cuidado de la salud, la vivienda y, sobre todo, la natalidad esclava fue de tanto interés para los amos. Tuvo que prohibirse la trata, tornarse dificultosas las entradas clandestinas —solo subió a 12 000 en

³⁹⁵ *Vid.* Gloria García y Orestes García: “El inicio de la crisis de la economía esclavista”, p. 370.

³⁹⁶ *Vid.*, en este capítulo, el epígrafe de la producción alimenticia interna y el de las importaciones.

el decenio 1851 a 1860— y aumentar el precio de la fuerza de trabajo para que los sacarócratas se vieran obligados a sobrealimentar, mejorar los servicios mínimos sanitarios y hasta estimular por medios más abyectos la procreación de los esclavos.

Primero la presión internacional condujo al cese de la trata lícita, luego los sucesos iniciales de la guerra cuando el Ejército Libertador de Cuba dio la oportunidad a muchos de los esclavos de convertirse en libertos y, finalmente, la abolición de la esclavitud terminaron por enterrar al sistema que enriqueció y, al mismo tiempo, empobreció a la Cuba colonial.

El mismo modelo empleado por Andrés de Zayas (1836), sin llegar en el aspecto que aquí se estudia a la profundización y al pragmatismo de este brillante autor, lo utilizaron Mariano Torrente (1853), prominente defensor de los negreros y del tráfico clandestino africano³⁹⁷, y Álvaro Reynoso (1861), destacado químico de fama internacional con una conocida obra de validez en los estudios azucareros³⁹⁸.

Torrente proponía fomentar la esclavitud por medio de la reproducción endogámica, práctica empleada en los estados de Maryland, Delaware, Virginia, Carolina del Norte, Kentucky, Tennessee y Missouri, todos de los Estados Unidos³⁹⁹. Mientras que para Álvaro Reynoso en el ensayo “Gobierno de los esclavos”, proponía mejorar el sistema de vida del esclavo, se le capacitaba para un mayor rendimiento y se le estimulaba para perdurar, o sea, se alargaba su vida media útil⁴⁰⁰. En análisis de Julio Le Riverend:

El distinguido agrónomo cubano cifraba muchas esperanzas en la creación de las familias entre los esclavos, en la abolición de los barracones, sustituyéndolos por viviendas individuales o familiares, con huertos para la manutención del esclavo y su familia, mencionando el efecto del ingenio “Cayajabos” de José R. O’Farrill en el cual no se conocían los barracones, ni se habían tenido que “deplorar males de consideración”, esto es, sublevaciones y trastornos de disciplina, a despecho del abandono del sistema represivo general.⁴⁰¹

³⁹⁷ Vid. Mariano Torrente: *Bosquejo económico y político de la isla de Cuba*, 2 t., 1852-1853.

³⁹⁸ Vid. Álvaro Reynoso: *Ensayo sobre el cultivo de la caña de azúcar*, 1862.

³⁹⁹ Vid. Mariano Torrente: ob. cit., 1852-1853. Aunque, como bien explica María del Carmen Barcia: “Desde luego, no siempre esta venta de negros fue el resultado de una cría intencional, en muchos casos los plantadores cuyos negocios fueron dejando de ser provechosos, vendían sus esclavos como una forma de estabilizar su economía. Algo similar ocurrió en Cuba, donde ‘las negradas’ de las arruinadas plantaciones cafetaleras fueron engrosando la fuerza de trabajo de los ingenios azucareros”. Cfr. María del Carmen Barcia: *Burguesía esclavista y abolición*, p. 105.

⁴⁰⁰ Álvaro Reynoso: “Gobierno de los esclavos”, 1861, *apud* Julio Le Riverend Brussone: ob. cit., pp. 337-338.

⁴⁰¹ Julio Le Riverend Brussone: ob. cit., p. 338.

De lo dicho, ni las ideas de Torrente ni las de Reynoso fueron comunes. Como advierte Le Riverend: “no produjeron una actitud práctica suficientemente general para garantizar un progreso real”.⁴⁰² En las ideas de tal empeño no pueden verse el deseo de la minoría burguesa cubana de proteger, en cierto sentido, la vida de los esclavos como una actitud generalizada del sistema. Nunca hubo un consenso en este sentido y en todo el período que duró la esclavitud estos logros fueron parciales.

Los patrones empleados en determinados ingenios para “humanizar” al esclavo, entonces vistos como modernidad —hasta donde he podido estudiar—, solo fueron simulaciones de los sacarócratas para vanagloriarse entre ellos y hacer méritos ante la opinión pública internacional. De no tener fundamento esta aseveración, entonces sobraba la esclavitud en Cuba y el empeño por mantenerla hasta el último momento.

Antes dije que lo intrínseco del vivir esclavo no ha de buscarse en las ordenanzas, códigos negros y reglamentos, tampoco en las ideas expuestas por ilustres pensadores o en los testimonios de quienes visitaron las plantaciones, aun cuando el conjunto de estas fuentes nos sirva de orientación⁴⁰³. La verdadera realidad de ese mundo negro siempre quedó intramuros de los barracones y tapiada entre el lodo que en ellos se formaba. Conviviendo con el vaho que expelía general pestilencia, el esclavo rehizo su vida material y espiritual. A pesar de sufrir por las secuelas de los castigos y morir de cansancio físico o de epidemia, dio a la sociedad cubana un aporte cultural que hoy forma parte de su identidad.

Los alimentos destinados a los esclavos fueron bastante simplificados, es decir poco variados y sobrios. Aquí se demuestra que, por regla general, variedad, cantidad y calidad no siempre fueron factores equivalentes en sus comidas. Se partía de una dieta base que se generalizó en Cuba y predominó en los restantes sistemas plantacionistas de América; la que antes referí se implantó desde África, a partir del momento que encerraron a los esclavos en los barracones, recintos conocidos como factoría de la costa del mar y, sobre todo, durante la larga e inhumana travesía atlántica. Al decir de Pierre de Vaissière, se cambiaba de lugar sin cambiar de dolor⁴⁰⁴. De finales del siglo XVIII, se conoce por este autor que a los esclavos les dieron carne a bordo⁴⁰⁵ y por Lucien Peytraund

⁴⁰² *Ibidem.*

⁴⁰³ Para profundizar en esto último aconsejo leer las impresiones del cubano Álvaro Reynoso: ob. cit., 1861, p. 328; del inglés Frederic Trench Townshend: *Wild Life in Florida, with a Visit to Cuba*, 1875, p. 76; y del francés Ernest de L’Epine (Quatrelles): ob. cit.

⁴⁰⁴ Pierre de Vaissière: *Saint Domingue; la société et la vie créoles sous l’ancien régime (1629-1789)*, p. 158.

⁴⁰⁵ *Ibidem.*

que la comida en estos buques negreros incluía ñame, maíz, arroz y un poco de aguardiente para reanimarles una o dos veces por semana⁴⁰⁶.

Un estudio reciente de Arturo Arnalte ratifica que hasta mediados del siglo XIX estos mínimos alimentos se mantuvieron a bordo de los buques negreros. Arnalte, apoyado en *An Exposition of the African Slave Trade from the year 1840, to 1850, inclusive...*, recoge el testimonio del estadounidense nacionalizado brasileño Jose E. Cliffe, médico de los transportes de la trata quien hizo en 1848 una descripción desgarradora del estado que presentaban los esclavos tras la travesía del Atlántico:

Mientras aguardaban para ser embarcados, “como hay poca disponibilidad de comida en la costa de África”, se mantenía a los esclavos con raciones minúsculas hasta el momento en que subían a bordo de los buques. La persecución de la trata era responsable de esta situación, pues antes los esclavos se almacenaban en el propio buque y ahora la imposibilidad de tenerlos a bordo por el temor a ser descubiertos aumentaba sus padecimientos a la espera, a veces de meses, de iniciar la travesía.

Cliffe señaló que la mortalidad en el cruce del océano era muy grande y que los horrores del transporte reducían a los esclavos a un estado casi vegetativo, con apenas un hilo de vida en el momento de desembarco. “Son sólo una masa de huesos, pero que aún conserva la vida”. La causa de esta situación la atribuía a la escasa comida, al confinamiento en las entrañas del buque y a las altas temperaturas que había en la bodega, donde se hacinaban cientos de personas. El más temible de los tormentos era la falta de agua: “Un hombre puede vivir sin comer cuatro o cinco días y no darle mayor importancia, pero el sufrimiento que causa la falta de agua durante los días en los trópicos es más de lo que se puede soportar”.

La forma en la que se los disponía en la bodega era tal que no se podía levantar uno solo sin que se levantara toda la sección a la que estaba encadenado. “Se los coloca como a libros en una balda, de forma que tiene espacio para tumbarse de lado, pero no para levantarse”.

Para alimentarse en esas condiciones, un hombre les pasaba una calabaza con arroz o judías, dando una pequeña porción a cada uno.⁴⁰⁷

⁴⁰⁶ Lucien Peytraud: *L'Esclavage aux Antilles françaises avant 1789*, p. 108.

⁴⁰⁷ *An Exposition of the African Slave Trade from the year 1840, to 1850, inclusive. Prepared from official documents, and published by the direction of the representatives of the religious society of friend*, 1971, *apud* Arturo Arnalte: *Los últimos esclavos de Cuba. Los niños cautivos de la goleta Batans*, p. 88.

Desde finales del siglo XVIII, Francisco Barrera y Domingo atribuía a los alimentos dados a los negros durante la navegación de África a América el origen primario de sus súbitos enflaquecimientos y extenuaciones.

El principal alimento que le dan, en larga travesía o conducción a las Américas, es comúnmente el arroz, los chícharos o bisaltos [guisantes], las habichuelas negras, y las habichuelas blancas, y también caritas, como llaman en las Américas; algún poco de carne salada en salmuera, y un mollejo de harina cocida con estas legumbres, la que para cocerla la ponen dentro de una bolsa, o talego de cañamazo, y les dan cuando han de comer un mollejo, de una media libra cada uno, y aquí, con unas pocas de las legumbres dichas, finalizó el alimento diario.⁴⁰⁸

Una vez vendidos los esclavos en tierra firme, los amos a la hora de planificar sus suministros alimenticios los particularizaban de acuerdo con lo que querían gastarse en su manutención. Esto sin un análisis previo del valor nutricional de los alimentos, pero mediante precisos cálculos matemáticos en cuanto a las rentabilidades.

No se cuenta con información suficiente y precisa del coste de los alimentos esclavos a finales del siglo XVIII y primera década del XIX; los pocos datos obtenidos son fragmentarios y desiguales. En la obra de Barrera y Domingo y en la comunicación reservada de Juan Procopio Bassecourt, citada por Moreno Fraguinals, nada se dice al respecto. De lo recopilado, Eduardo Torres-Cuevas, al analizar “La sociedad esclavista y sus contradicciones” señala que, entre la segunda mitad del siglo XVIII y primera del XIX, en el mantenimiento esclavo se invertían tres centavos diarios.

La información se obtuvo del *Informe al rey sobre la abolición del comercio de esclavos y las consecuencias que traerá para el desarrollo de la industria azucarera en Cuba* realizado por el tratista y esclavista Joaquín Gómez en 1844, un documento que no he podido localizar en España, ni en el Archivo del Ministerio de Asuntos Exteriores, ni en el Archivo del Palacio Real⁴⁰⁹. A juzgar por los criterios de este autor, en ese *Informe* se ofrecen cálculos mucho más exactos a los aportados por Francisco de Armas y Céspedes en *De la esclavitud en Cuba* (1866). En verdad, el análisis de tan ilustre camagüeyano tiende un tanto a confundir.

Armas y Céspedes, tomando como muestra un ingenio de 42,34 caballerías de tierra, lo equivalente a 568 626,20 hectáreas, y de 1 889 cajas de azúcar de 17 arrobas al año —producción promedio del país entre 1859 y 1860, según los

⁴⁰⁸ Francisco Barrera y Domingo: ob. cit., p. 123.

⁴⁰⁹ Eduardo Torres-Cuevas: “La sociedad esclavista y sus contradicciones”, ob. cit., 1995, p. 292 y nota final n.º. 57.

datos de Carlos Rebello⁴¹⁰—, calcula en 1 554,90 pesos al año la alimentación de 142 esclavos de todas las clases, en la que incluye, entre otros, los ubicados en la fábrica, el tiro de azúcar, los sitios y potreros. La refacción del tasajo, el pescado salado, etcétera, él la ajusta en 12 reales, a razón de media libra diaria por cabeza. Esto, como aclara, sin incluir si el ingenio cuenta con sitio de viandas, lo que disminuye el gasto que ocasiona el sostenimiento esclavo⁴¹¹.

Otra información es la que brinda Juan Pérez de la Riva en su erudito estudio relativo a “El barracón de ingenio en la época colonial”, en el cual asegura que, a mediados del siglo XIX se calculaba el coste de la alimentación de un esclavo de campo en cuatro pesos al mes⁴¹².

Sin profundización en los datos que aporta Armas y Céspedes, solo nos queda pensar que lo expuesto por Torres-Cuevas responde a los momentos de bonanza de la alimentación esclava cuando las importaciones tenían bajos costos. Lo revelado por Pérez de la Riva, a los últimos años de la década del 50 y a los años 60, momentos de elevadas importaciones, pero también de altos precios en las compras, aranceles y, sobre todo, de onerosas cuantías para los propietarios de esclavos. Hipótesis que se sustenta en un escrito de José Antonio Saco incluido por Fernando Ortiz en *Los negros esclavos*:

Hasta 1856 el costo de alimentar, vestir y curar a los negros de los ingenios ascendía por término medio a \$ 3 y medio al mes, o sea \$ 42 al año; pero de 1856 acá, habiendo aumentado el precio de algunos comestibles, el costo se computa de \$ 4 a \$ 4 y medio lo más, mensuales, que serán al año \$ 60 o \$ 72.⁴¹³

Es sabido que con harina de maíz, plátanos, boniatos o ñames, agua, sal y manteca el esclavo preparaba una abundante base feculosa, a la que luego agregaba tasajo o bacalao: especie de salcocho⁴¹⁴. Era también común en el resto de las Antillas y otros países americanos; en el Occidente de Cuba se conocía como *funche* y Oriente como *serensé*: el plato más característico de la esclavitud que se

⁴¹⁰ Carlos Rebello: *Estados relativos a la producción azucarera de la Isla de Cuba, formados competentemente y con autorización de la Intendencia de Ejército y Hacienda*, 1860.

⁴¹¹ Francisco de Armas y Céspedes: *La esclavitud en Cuba*, 1866.

⁴¹² Juan Pérez de la Riva: ob. cit., 1978, p. 32.

⁴¹³ José Antonio Saco: *Apuntes autógrafos, apud* Fernando Ortiz: ob. cit., 1975, p. 204.

⁴¹⁴ Creo válido que se establezca la diferencia entre salcocho y sancocho, de uso indistinto en el habla popular cubana. El salcocho, que define la Real Academia Española como “preparación de un alimento cociéndolo en agua y sal para después condimentarlo”, en Cuba es el nombre que adquiere inicialmente esta típica comida de esclavo. La expresión: “eso es salcocho” es igual a decir “eso es comida de esclavo”, refiriéndose a una mala comida. El sancocho es la “olla compuesta de carne, yuca, plátano y otros ingredientes” que, en algunas zonas, es sinónimo de ajiaco, como también nombran a este plato en Santo Domingo. Asimismo, tanto salcocho como sancocho se dice por extensión a todo guiso mal hecho o insípido. *Vid.* Fernando Ortiz: *Nuevo catauro de cubanismos*, 1985; Augusto Malaret: ob. cit., 1937; *Manuel Moreno Friginals*: ob. cit., t. II, pp. 57-63.

hizo típico a fuerza de la costumbre impuesta por los amos en las plantaciones. Sin embargo, el consumo de casabe no perduró entre los negros. La utilización del plátano hizo que disminuyera, por lo que solo se fabricaba por y para los nativos cubanos de determinadas jurisdicciones, en su mayoría orientales. De modo que, en el Reglamento de 1842 se suprimieron las seis libras de casabe ordenadas por el Código de 1768 y quedaron exclusivamente las viandas.

Se conoce por Miguel Acosta Saignes que en Venezuela se les daba a los negros esclavos de las minas de Coroteo carne y maíz. Esta alimentación se completaba con algunos frutos cultivados en los conucos, porque el pescado seco y salado, aunque se consumía, se reservaba para el jueves y el viernes santos⁴¹⁵. Con todo, fue el plátano el alimento común de los negros esclavos en toda la América y en el área equinoccial, así se verifica en las obras de León Fernández⁴¹⁶ respecto a Costa Rica, Manuel Serra y Sanz⁴¹⁷ en lo referido a Panamá y Antonio de Narváez y de la Torre⁴¹⁸ y Víctor Manuel Patiño⁴¹⁹ tocante a Colombia.

En las islas inglesas la base de la alimentación esclava era por el mismo estilo. Richard S. Dunn anota que la dieta del esclavo “consistía en magras raciones de maíz, plátanos, batatas dulces [boniato], guisantes y judías, completadas con un poco de pescado en salazón”⁴²⁰ También,

[...] se acostumbraba dar a los negros los cadáveres de los caballos y de las reses muertas por enfermedad. Los sábados, los amos daban generalmente a cada familia negra un cuarto de ron y otro de melaza para consumo de fin de semana. Los criados blancos comían mucho mejor, aunque se quejaban constantemente de su alimentación. El menú básico de los criados consistía en una buena cantidad de carne de vaca salada, pescado en salazón y cerdo, así como pan de mandioca, plátanos fritos o asados y gachas de maíz. Este último plato, llamado *loblolly*, no le gustaba a los negros [...]. Los negros preferían asar el maíz y comerlo directamente en la panocha, lo que a los ojos de los ingleses era comida para el ganado. Tanto para los criados blancos como para los esclavos, gran día de la semana era el sábado, cuando recibían su porción semanal de ron y azúcar para hacer ponche.⁴²¹

⁴¹⁵ Miguel Acosta Saignes: *Vida de los esclavos negros en Venezuela*, pp. 160-162.

⁴¹⁶ León Fernández: *Colección de documentos para la historia de Costa Rica*, t. III, p. 491.

⁴¹⁷ Manuel Serrano y Sanz: *Relaciones históricas y geográficas de América Central*, t. VIII, pp. 76-77.

⁴¹⁸ Antonio de Narváez y de la Torre: *Informe sobre las provincias de Santa Marta y Riohacha*, apud Antonio B. Cuervo: *Colección de documentos inéditos sobre la geografía y la historia de Colombia*, t. II, p. 192.

⁴¹⁹ Víctor Manuel Patiño: ob. cit., t. I, p. 51.

⁴²⁰ Richard S. Dunn: *Sugar and Slaves. The rise of the planter class in the English West Indies, 1624-1713*, p. 278.

⁴²¹ *Ibidem*, pp. 278-279.

Respecto a la alimentación de los esclavos en las Islas Antiguas, John Luffman escribió en 1789:

La ración semanal de un negro que trabajaba en el campo es de tres a cuatro cuartos de judías para caballos, arroz o maíz, con tres o cuatro arenques ahumados, o un trozo de carne de vaca salada o de cerdo, de un kilo de peso; pero cuando las fincas tienen provisiones como ñame, eddas [sic], maíz de Guinea, patatas dulces, plátanos y bananas, se sirven en lugar de lo anterior y en lo posible en la misma proporción.⁴²²

Como se lee, los alimentos reglamentarios de los esclavos negros en América fueron siempre iguales. Aunque tuvieron ciertas variaciones, el esquema nutritivo se asemeja desde la factoría de la costa hasta los barracones. Esto se resalta en la bibliografía consultada, las ordenanzas, códigos negros, reglamentos de esclavos y otros documentos testimoniales. Sin embargo, estoy totalmente de acuerdo con Javier Laviña en que “es imposible establecer una tabulación de valores proteínicos, vitaminas e hidratos de carbono que ingería el esclavo en la jornada de trabajo [tanto en los campos como en las ciudades], porque los valores dietéticos varían por la forma de preparación de los alimentos, la parte del animal ingerida y otras variables”,⁴²³ a lo que agrego, como fundamental, el estado de conservación.

Un cálculo bastante conservador del valor energético-alimentario de un esclavo de ingenio azucarero lo ofreció Manuel Moreno Fraguinals. Los más de 50 libros de contabilidad que revisó en el Archivo Nacional de Cuba son muestras más que suficientes para confiar en sus conclusiones, válidas también para las restantes plantaciones del Caribe.

Se daba al esclavo diariamente unos 200 gramos de carne o pescado salado (base cruda), que debieron proporcionar, aproximadamente 70 gramos de proteína animal, 13 gramos de grasa, y unas 380 calorías. Los 500 gramos de harina de maíz (u otro sucedáneo) entregaban un suplemento de 15 gramos de proteína de origen vegetal y calorías más que suficientes para el trabajo diario.⁴²⁴

Si bien el autor aclara que “esta alimentación, aunque relativamente rica, era deficitaria en múltiples elementos nutricionales, y aunque los esclavos no

⁴²² John Luffman: *A Brief Account of the Island of Antigua*, 1789, apud Roger D. Abrahams y John F. Szwed (ed.): *After Africa. Extracts from British Travel Accounts and Journals of the Seventeenth, Eighteenth, and Nineteenth Centuries concerning the Slaves, their Manners, and Customs in the British West Indies*, 1983, p. 331.

⁴²³ Javier Laviña: *Doctrina para negros*, pp. 35-36.

⁴²⁴ Manuel Moreno Fraguinals: ob. cit., 1983, pp. 38-39.

pasaban hambre física, sí tuvieron permanentemente hambres específicas”⁴²⁵ Criterios bromatológicos que para entonces muy poco se tuvieron en cuenta a la hora de planificar la poco variada dieta en la plantación:

El esclavo, que desde el punto de vista productivo fue considerado un equipo, desde el punto de vista nutricional fue estimado un mecanismo *ingesta-excreta*, que requería una determinada cantidad diaria de combustible o fuente de energía (comida) para cumplir su trabajo y asegurar su existencia útil durante el tiempo calculado de depreciación.⁴²⁶

De esta forma, se explica las tantas calorías que consumía el esclavo de plantación durante su vida útil a la producción de azúcar, superior a las de muchos pueblos africanos de donde procedían y a la de los campesinos durante las guerras independentistas⁴²⁷. Tomando como muestra la importación de tasajo en 1859, de 1 642 423 arrobas, es decir, 18 000 toneladas métricas, la Isla alcanzó un *per capita* de 13 kg; una cantidad considerable que sumada a la importación de carne de vaca y de puerco se eleva a 25 kg *per capita*⁴²⁸.

Con todo, el mundo culinario del africano y el de sus descendientes más directos no se redujo a los únicos comestibles impuestos por el amo. El esclavo no pudo decidir con qué nutrirse, pero sí cómo hacer gustosa su comida y, en la intimidad, asqueado de repetir durante días, semanas, meses y años lo mismo, sintió la necesidad de incorporar a tan parca dieta otros alimentos e innovar las fórmulas de elaborarlos. Ante la imposición diaria de una misma comida, que da sensación de hartazgo, rehízo su vida material a la usanza de su pueblo de origen y aprovechando su entorno.

Valórese lo dicho por los viajeros, lo escrito en la literatura costumbrista cubana del siglo XIX, las muchas causas de acusaciones hechas por robo o tan solo las múltiples muestras de continua creatividad del negro esclavo y compréndase que el tasajo y el bacalao, excesivamente salados, las viandas, todo lo más plátanos salcochados o asados y, por tiempo, la insípida harina de maíz, solo em-

⁴²⁵ Manuel Moreno Fraginals: ob. cit., 1978, t. II, p. 59.

⁴²⁶ Manuel Moreno Fraginals: ob. cit., 1983, p. 38.

⁴²⁷ En esta comparación primero me refiero a los grupos poblacionales de África ecuatorial donde el nivel nutricional era precario, con pocas proteínas de origen animal y demasiada ingestión de fécula. Segundo, a los prolongados momentos de escasez sufridos por el campesinado cubano durante el período 1868-1898, cerca de 30 años en que sus pocos frutos y animales fueron expoliados, tanto por el Ejército español como por el Ejército Libertador y, peor todavía en la última etapa, en los que fueron sumidos en una cruenta reconcentración que no solo les apartó de los campos, sino que a muchos les hizo perecer a orillas de los pueblos y ciudades. También, en otros momentos circunstanciales, ejemplo la etapa prerrevolucionaria de 1959 y con posterioridad durante el llamado Período Especial transitado en Cuba, aunque sorprenda la comparación, una parte de la población dispuso de menos calorías que los entonces esclavos.

⁴²⁸ *Vid.* Juan Pérez de la Riva: ob. cit., 1981, p. 176.

blandecida, o un arroz partido y fangoso, merecían de otros acompañamientos y hasta de sustituciones.

Recuerdo que, si se exceptúa la carne y el pescado salado para determinadas etnias, además de algunas legumbres específicas para todo el conjunto de los esclavos, el resto de los productos incluidos en la dieta ya lo consumían desde África. Lo que sucede es que tampoco contó con plena libertad para hacer uso de sus valores culinarios autóctonos y lo poco que conservó fue a través de su religión. Quizá esta sea la razón por la que hoy se sienta la presencia africana en la alimentación y en otras manifestaciones de la cultura tradicional y, a su vez, cueste distinguir sus elementos por separado.

De las costumbres cubanas el africano asumió todo lo que le pareció conveniente y añadió otras tantas maneras en su elaboración que hicieron los alimentos más aceptables al paladar. Por tanto, las últimas aportaciones que antes mencioné deben verse como resultado de su aculturación y no como costumbres oriundas de África.

La mayoría de los gustos y sabores africanos no pudieron reproducirse en el nuevo hábitat americano. Por el contrario, en torno a la vida del esclavo se desarrollaron otros quehaceres culinarios que estuvieron vinculados al gusto por el azúcar, tanto en los campos como en las ciudades. En Cuba, como en el resto de la América negra, el africano no solo se acostumbró a los alimentos excesivamente salados, sino que también hizo uso del dulce en demasía. Data del período esclavista la variedad de platos con base azucarada y el goce por lo dulce a cualquier hora del día.

Asimismo, merece destacar que no porque se partiera de una dieta básica los esclavos cubanos mantuvieron igual régimen alimentario. A lo largo de la Isla existieron distintas maneras de elaborar el funche o el serensé, por lo que este plato no tuvo una fórmula única. Peculiaridades que también se observan en otros países del entorno americano con los alimentos básicos del esclavo. Ejemplo, además del maíz seco molido, cocinado con agua, sal y manteca, y servido con tasajo, predominaron el plátano verde salcochado o asado con tasajo, el ñame con tasajo, la malanga con tasajo, la calabaza con tasajo, etcétera.

Como sucedía con el resto de la población en la mayor de las Antillas, existieron diferencias entre los habitantes del campo y las ciudades, incluso una misma región en dependencia de los sectores productivos. La alimentación variaba para los esclavos según el oficio al cual se les dedicaba, la zona, su capacidad productiva y, sobre todo, el poder adquisitivo de sus amos. En la Cuba decimonónica, cuando la convivencia de clases, estamentos y grupos sociales se volvía en extremo compleja, el vivir de los esclavos no se apartaba de tal situación.

Aunque la mayor expectación de los viajeros y de los cronistas coloniales se centró en la forma de vida de los esclavos urbanos, en el período 1800-1868, la

generalidad de esa población vivía en las áreas rurales y de ella el grupo más grande lo hacía en las plantaciones azucareras. De este modo, al ser la esclavitud rural un instrumento de producción de mayor provecho que la urbana requería de más alimentación. En los trabajos de los ingenios azucareros, cafetales, vegas de tabaco, en la mina de cobre y hasta en la construcción del ferrocarril se demandaba mayor energía. Si se excluyen los estibadores de los muelles, en las ciudades el trabajo esclavo era menos doloroso en comparación con la rudeza de los campos cubanos. Aunque pudo ser que esos oficiales, sujetos siempre presentes en el quehacer ciudadano, lo tuvieran más fácil en cuanto a la explotación física, pero no con la provisión de alimentos y vestuario. Si bien contaban con ventajas que los diferenciaban de los esclavos de plantación, fueron de los más sufridos con la alimentación. Con los domésticos la situación fue diferente y puede decirse que los pertenecientes a propietarios opulentos fueron circunstancialmente afortunados.

De la alimentación esclava en la zona rural destaco las comidas en los ingenios, tanto porque fue donde se concentró el mayor número de negros en los campos, computados por sectores agrícolas, como por la documentación existente que es más extensa. Supongo que en los cafetales con dotaciones considerables el mecanismo de abasto y la manutención fue similar; por el contrario, pudo ser más flexible o al menos diferente en las vegas de tabacos, los sitios de labor, las estancias y los potreros con menos esclavos⁴²⁹. Esto, no obstante, en todos esos sectores agrícolas, en pueblos y ciudades, los alimentos eran casi los mismos y quizás más que la variedad y la cantidad lo que más afectaba era la calidad.

Honorato Bernard de Chateausalins ofrece en su obra los comestibles que se daban a los esclavos a finales del siglo XVIII; una relación que Fernando Ortiz completa más tarde en *Los negros esclavos*:

1. el agua,
2. las viandas que producen las fincas (plátanos, yuca, papas, ñame, maíz, malanga, calabaza y arroz),

⁴²⁹ Aclaro que no todos estos recintos agrícolas contaron con el trabajo esclavo y que los más fueron atendidos por campesinos libres, una población mayor. No obstante, comparados con los demás esclavos, los rurales vinculados a la actividad agrícola no azucarera variaban; ejemplo, el Censo de 1841, determinó que el 32,12 % de ellos se concentraban en los sitios y las estancias el 15,12 %, superior a los cafetales con el 13,74 % y a las vegas con el 3,26 %. En los ingenios solo trabajaban el 22,91 % del total de los esclavos cubanos. Así se demuestra que en la década del 40 del siglo XIX la gran mayoría de los esclavos cubanos se dedicaba a labores domésticas, el 44,95 %; situación que varió en los años 60 de ese siglo. Conforme al Censo de 1862, en los campos se concentró el 80 %: en ingenios el 47 % y en las demás labores el 33 % restante (en potreros el 9 %, en cafetales el 7 %, en sitios de labor el 7 %, en vegas el 5 %, en estancias el 2 %, en haciendas el 2 % y en otras fincas el 1 %). *Vid. Comisión Estadística, Resumen del censo de población de la isla de Cuba a fines del año 1841...*, 1842; *Noticias estadísticas de 1862*, ob. cit.

3. tasajo o carne salada de vaca, bacalao, pescado salado y a veces carne fresca;
4. frutas “de cosecha”: melones de agua, y de Castilla, piña, limones, lima y cidra, cocos, caimitos, zapotes, mameyes colorados y de Santo Domingo, anones, guanábanas, guayabas, hicos, pomarrosas, marañones, granadas y tamarindos;
5. frutas silvestres y caña de azúcar;
6. condimentos: azafrán, pimienta de Castilla, ajíes varios, comino, culantro, hierbabuena, toronjil y canela;
7. maíz⁴³⁰.

Del 1832 es esta otra relación que incluye alimentos y que se confeccionó para el cafetal, la hacienda y el ingenio Sta. Teresa Suená el Agua, propiedad de doña María Loreto de Hechavarría, en la jurisdicción de Santiago de Cuba:

- 1 partida de ñame,
- 1 partida de maíz,
- 1 partida de frijoles colorados,
- 1 lata de aceite de almendras para curar a los negros en la hacienda,
- 1 quintal y medio de bacalao para comida de los negros y mayoral,
- 4 libras de tasajo para el mayoral,
- 4 quilos de galletas para el mayoral,
- 2 arrobas de sal para el mayoral,
- 1 peso de especias de toda clase,
- 2 barriles de caballas para raciones de esclavos,
- 1 barril de arenques para raciones de esclavos,
- 12 barriles de aguardiente,
- 1 quintal de bacalao para los negros que han ido a la construcción del camino del Cobre.⁴³¹

A los ingenios se condujo una parte importante del tasajo y del bacalao de importación y en todo el siglo XIX el arroz no fue tan predominante en la dieta esclava como a finales del siglo XVIII. Con los envíos de este último alimento se inician las relaciones Cuba-Estados Unidos en 1778, los que se sitúa en el período 1800-1868 entre las primeras importaciones alimenticias de la Isla —a partir de 1850 el arroz llega desde los países asiáticos—. Este solo se

⁴³⁰ *Vid.* Honorato Bernard de Chateausalins: ob. cit., p. 13; Fernando Ortiz: ob. cit., 1975.

⁴³¹ AHPSC: fdo. Juzgado de Primera Instancia de Santiago de Cuba; subfdo. Esclavitud, leg. 579, exp. 2 del año 1832.

consumía en los ingenios cuando se adquiría a bajo costo. Igual sucedía con la harina de maíz y las legumbres, resultando ser de ínfima calidad.

En cualquier caso, ha de decirse que el vínculo del hacendado con el comerciante era casi directo y el negocio tanto para uno como para otro salía redondo. El primero era al mismo tiempo negrero y refaccionista del sacarócrata, suministraba al esclavo y, a la vez, su alimentación, “así obligaba al hacendado, su cliente ‘endeudado’, a comprarle grandes cantidades de ‘víveres secos’”.⁴³² El segundo, mientras su negocio rentabilizaba grandes sumas, veía la operación como ventajosa y “no protestaba porque el azúcar daba para todo”;⁴³³ siendo la comida al por mayor y a precios razonables, acumulaba grandes cantidades de estos productos, a sabiendas que llegarían a ser guaridas de gusanos y gorgojos.

Al imponerse el tasajo en los ingenios, la poca carne fresca que consumieron los esclavos fue la de los bueyes muertos. Existieron pocas de estas unidades productivas en las que para la dieta diaria de la dotación se continuaron sacrificando reses puesto que, por sus ubicaciones en zonas predominantemente ganaderas, la carne fresca resultaba más barata que el tasajo. En el Departamento Central, donde se concentró el mayor número de ganado vacuno y porcino de Cuba, hacia la década del 60 del siglo XIX muchos de los propietarios de los ingenios de Sancti Spíritus, Trinidad y Cienfuegos preferían darle a los esclavos carne fresca de res. Moreno Fraginalls observó en los libros de zafra del ingenio Las Coloradas, de la familia Valle Iznaga, con 260 esclavos, que se consumían dos reses y media por semana⁴³⁴. Situación que se repetía en Puerto Príncipe, la zona con más tradición pecuaria de Cuba, donde se centralizó el 18 % del ganado para consumo.

En cuanto a las viandas, el principio de autoabastecimiento imperante en las propiedades azucareras cubanas, fundamentalmente en la década del 60 del siglo XVIII, se perdió en el siglo XIX o al menos se redujo al mínimo. Lo que más se cultivó fueron plátanos, porque cumplían una doble función: productiva, al servir las hojas de tapón a las hormas de azúcar; y alimenticia, por ser un fruto que se come de cualquier manera. La sacarocracia consideraba mejor comprar las viandas a cualquier pequeño cultivador cercano a los ingenios que sembrarlas en sus propiedades. Creían necesario invertir todo el esfuerzo esclavo en la producción de azúcar porque de hacerlo con estos cultivos resultarían al final poco rentables por sus escasas durabilidades.

Otra de las variantes utilizadas por los amos para librarse del suministro de viandas, aunque no en todo momento del período 1800-1868 y en la totalidad de los ingenios del país, fue dejarlas a merced de la producción de los conucos

⁴³² Juan Pérez de la Riva: ob. cit., 1978, p. 32.

⁴³³ *Ibíd.*

⁴³⁴ Manuel Moreno Fraginalls: ob. cit., 1978, t II, p. 61.

donde se cultivaba un poco de todo. En esos sembrados lo que más predominaba era el boniato, el tubérculo de mayor rendimiento por área.

A partir de 1840, una de las vías para mejorar las condiciones de vida de los esclavos fue permitirles trabajar los conucos para el aprovechamiento individual, incluida la venta libre de los productos obtenidos. Gracias a los cultivos salidos de estos recintos y a la crianza de animales domésticos muchos esclavos pudieron sobrevivir a los años de crisis. Mientras se le permitió explotar ambos recursos tuvieron garantizada parte de su dieta alimentaria y, en ocasiones, la de los amos.

Se conocen casos de dueños de ingenios que compraron a sus esclavos productos de estas pequeñas parcelas, por ejemplo el del ingenio Río Abajo entre los años 1841 a 1856⁴³⁵. Como ha de suponerse, tampoco faltaron otros que se aprovecharon de los cultivos y animales de los esclavos sin ninguna retribución a cambio. No viene al caso hablar de la falta de instrucción general de estos últimos, por lo que fueron víctimas de muchos engaños. Como el amo, el campesino, el tabernero, el vendedor ambulante, cualquier transeúnte de los campos y muchos vecinos de los pueblos cercanos se valieron de la ignorancia de los negros esclavos para obtener a precios irrisorios, cuando no sin ningún coste, los productos salidos de los conucos.

Otras de las prácticas usuales entre los esclavos para alimentarse —recurrente en momentos de extrema escasez y hasta para compensar el hambre diaria—, era la de comer frutas de temporada, beber guarapo o tomar azúcar. No hubo frutas cubanas que no probasen: del mango no esperaban su madurez —dice Chateausalins— y se hartaban de ellos en los meses de calor, tiempo en que sazona esta fruta; la papaya, como la naranja, además de alimentarles les refrescaba; la piña, aunque no siempre les produjo buenos efectos, y el mamey o zapote, siendo ventoso, los comían en abundancia; sabían que consumiendo guayaba cortaban las diarreas y que en exceso les producía estreñimiento; que el coco, además de alimentarles, era el mejor diurético, por lo que con su agua intentaban combatir la gonorrea⁴³⁶. Los esclavos destinados a los cañaverales sorbían el zumo de la caña y los ubicados en los centrales tomaban el guarapo caliente directo de las pailas, ingerían los trozos de raspadura adheridos a las resfriaderas y los tachos, robaban el azúcar de la casa de purga y el secadero, o tomaban miel de purga⁴³⁷.

⁴³⁵ *Ibíd.*, t. I, p. 202, nota n.º. 52.

⁴³⁶ Honorato Bernard de Chateausalins: *ob. cit.*, p. 15.

⁴³⁷ De Moreno Friginals también anoto:

Este continuo ingerir de azúcar quedó como hábito alimentario cubano. La ingestión de azúcar se hacía de muy diversos modos. En cada una de las pausas del corte, los esclavos pelaban caña y la mascaban para sorber el jugo. Esta es una costumbre inveterada de los cortadores manuales de caña en todos los países cañeros del mundo. Francisco Barrera y Domingo [*ob. cit.*, p. 138.], comentaba sorprendido esta costumbre, ya que para él, natural de Aragón, el mundo de la caña era nuevo, y se asombraba ante unos hombres que parecía estaban comiendo hierbas, “lo mesmo que animales”. A su vez, los esclavos que trabajaban

A partir de lo expresado aquí y con lo analizado en la primera parte de este capítulo, se deduce que en los ingenios de la jurisdicción de La Habana y Matanzas fue raro que a los esclavos se les dieran ración de carne fresca, lo contrario de Sancti Spíritus, Trinidad, Cienfuegos y Camagüey. En Oriente, la carencia de ambos comestibles hizo se simultanearan. Respecto a las viandas, durante la década del 60 del siglo XIX, los esclavos del Departamento del Centro fueron de los menos sufridos en sus carencias, por ejemplo, en Sagua la Grande se concentró la mayor producción de plátanos de Cuba; mientras que en Occidente, particularmente en la jurisdicción de Güines, el núcleo productivo fue de frijoles y arroz y en Oriente destacó Bayamo por sus cosechas de patatas.

Mucho más compleja es la problemática de la variedad alimenticia de los esclavos, si se trata de analizar a partir de las individualidades llegadas hasta nuestros días a través de los testimonios documentales. Una vía podría ser la que señalé antes: el objeto de los hurtos, casi siempre de frutas, viandas, huevos y aguardiente; otra, los intercambios de alimentos con los campesinos, por ejemplo, tasajo por leche; y hasta merece que se incluyan las compras directas que se hacían en las tabernas próximas a los ingenios.

El cónsul inglés Richard Robert Madden, que convivió con los cubanos como superintendente de los africanos liberados y juez árbitro de la Comisión Mixta en La Habana, en los años 1836-1840, al visitar el ingenio Olanda (sic), propiedad de los señores Montalvo, en Güines, encontró a un esclavo en el cepo que llevaba dos meses por robar huevos⁴³⁸.

Esteban Montejo refiere en su *Biografía*: “Los guajiros iban a [los barracones a] negociar tasajo por leche. Vendían a cuatro centavos la botella. Los negros las compraban porque el amo no daba leche. La leche cura la infección y limpia. Por eso había que tomarla”⁴³⁹. Otro de los aspectos tratados es la regularidad con que los esclavos vendían y compraban alimentos en las tabernas. En los párrafos dedicados a las tiendas mixtas en las áreas rurales se anotó otro testimonio de Montejo al respecto: en las tabernas vendían el tasajo que acumu-

en la casa de molienda tenían ya a su disposición el jugo extraído en el molino —el guarapo— que corría por las canales e iba a parar a las grandes pailas de la casa de calderas. Este jugo debió contener un valor aproximado del 15 % de su peso en azúcar. Los trabajadores de la casa de calderas ingerían tal cantidad de guarapo y melado, que algunos técnicos llegaron a considerar que esto ocasionaba una pérdida “muy crecida”. [José Luis Casaseca: *Memoria sobre los rendimientos en caña y azúcar en los ingenios de esta Isla*, 1851, pp. 361 y ss]. También los cortadores y alzadores tenían como costumbre, al regresar del campo, entrar por la casa de calderas y meter “sus jícaras en los bombones rebosados de guarapo caliente, antes de dirigirse a la cocina”. [Anselmo Suárez y Romero: “El cementerio del ingenio”, 1864]. Además, todos recogían hasta el último pedazo de raspadura que se quedaba adherido a las tablas de las resfriaderas. Por último se debe recordar que el robo de azúcar de los secaderos y la casa de purga fue una actividad imposible de evitar, y no existe un solo reglamento de gobierno de ingenios que no se refiera in extenso al particular. *Cfr.* Manuel Moreno Friginals: ob. cit., 1978, t. II, p. 59.

⁴³⁸ Richard Robert Madden: ob. cit., pp. 167-168.

⁴³⁹ Miguel Barnet: ob. cit., p. 22.

laban en los barracones y con ese dinero compraban “las galletas de queques, redondas y dulces; las de sal; los confites del tamaño de un garbanzo y hechos de harina de distintos colores; el pan de agua y de manteca [...], y] unos dulces que les llamaban ‘caprichos’, de harina de castilla y ajonjolí y maní”⁴⁴⁰

Aunque la intuición nos lleve a sacar conclusiones —hoy es difícil constatar si en los campos y ciudades los amos dieron a los esclavos la exacta cantidad de alimentos que dictaban los Códigos y, sobre todo, el Reglamento de esclavos de 1842—, infiero, por todo lo que antes expliqué, que hubo sus variaciones y estas afectaron en menor medida a las unidades productivas más consolidadas. Al menos es lo que se verifica en los libros de contabilidad de múltiples ingenios donde se “demuestra un acuerdo tácito en cuanto a cantidad de alimentos”⁴⁴¹

No me ha sido posible consultar los documentos existentes en el Archivo Nacional de Cuba y aquí solo me valgo de los comentarios que de ellos han hecho Moreno Friginals en *El ingenio*⁴⁴² y Rebecca J. Scott en *La emancipación de los esclavos en Cuba. La transición al trabajo libre, 1860-1899*⁴⁴³; aun cuando en este último estudio los libros que se analizan inician los registros en 1868.

Conforme a lo explicado por estos autores, las anotaciones que se hacían en los libros de ingenios del consumo de los principales renglones alimentarios eran periódicas y muchas veces diarias; del Álava, Moreno Friginals apunta que datan de 1862 y se extienden hasta 1864. Gracias a tal precisión se sabe que a partir de la década del 60 del siglo XIX “por primera vez en la historia de las manufacturas cubanas, aparecen instrucciones precisas a los mayorales sobre parturientas, lactantes y niños de uno a cinco años, indicando que se les dé dieta de arroz, papilla, galletas y carne fresca”⁴⁴⁴

Respecto a la mala calidad de los alimentos dados a los esclavos, acaso si solo se analiza la crisis sufrida durante la primera etapa del gran *boom* azucare-ro-esclavista se podría confiar en que fue un problema circunstancial. Sin embargo, la misma situación se mantuvo en Cuba desde la llegada de los primeros africanos hasta el cese de la esclavitud.

En el período que se abarca, las *Reflexiones* de Barrera Domingo (1798), las “Memorias” de José Fernández de Madrid (1817), *El vademecum* de Chateausalins (1831), las “Observaciones” de Andrés de Zayas (1836), el *Estudio* de Álvaro Reynoso (1861) y la historia de *La esclavitud en Cuba* de Francisco de Armas y Céspedes (1866) entre otros, no escapan a las menciones de la mala calidad de los alimentos esclavos que, comprados en grandes cantidades y a precios muy bajos, no podían ser los mejores.

⁴⁴⁰ Ibídem, pp. 25-26; *vid. supra*, nota 159.

⁴⁴¹ Manuel Moreno Friginals: ob. cit., 1978, t. II, p. 59.

⁴⁴² Ibídem, *passim*.

⁴⁴³ Rebecca J. Scott: ob. cit., p. 40.

⁴⁴⁴ Manuel Moreno Friginals: ob. cit., 1978, t. II, p. 56.

El tasajo y el pescado salado de tercera y cuarta clase llegaban a la Isla añejos y muchas veces, al tenerlos mucho tiempo almacenados en lugares húmedos y sin la suficiente ventilación, concluían podridos. Tal vez esta sea la causa que explica por qué los platos hechos por los esclavos con estos comestibles no realzaban el sabor originario de sus componentes. Apreciación de la que excluyo los preparados con las menudencias y vísceras de res y puerco, igualmente considerados comidas de esclavos.

Los alimentos farináceos, además de añejos, tenían bichos, lo que hacía fueran poco nutritivos y causantes de enfermedades. Lo mismo sucedía con el arroz y los frijoles, que se daban a los esclavos cuando las compras salían rentables a los amos.

Únicamente las viandas, porque requerían un rápido consumo, se salvaban de tal situación y aun así no faltaron propietarios de esclavos que lo más que compraban a los campesinos eran los residuos de plátanos, boniatos, yucas, calabazas u otros frutos. Quizá, por esto el pan y la tortilla de plátanos maduros y el boniatillo o malarrabia —especialidades de la cocina criolla— tienen su origen en las comidas de esclavos. Se sabe que durante las guerras independentistas estas elaboraciones fueron de las formas más empleadas por los negros libertos incorporados al Ejército Libertador para utilizar los plátanos muy maduros o podridos y el boniato malo.

En cuanto al número de comidas al día y al tiempo dispuesto por los amos para que los esclavos se alimentaran también hubo sus variaciones. Estas han de verse como específicas de cada sector productivo y en dependencia de sus complejidades internas.

En tiempo de zafra existieron ingenios y cafetales donde se laboraba de día y de noche. Por ejemplo, Madden dice que en el cafetal de don Antonio García, de 200 000 matas, una producción de 1 300 quintales de café y 110 hombres, “los esclavos trabajaban desde las cuatro de la mañana hasta las doce, comían entonces y tenían una hora libre; a la una iban para el campo y trabajaban hasta las ocho; es decir, tenían quince horas diarias”.⁴⁴⁵ En una plantación azucarera de 300 esclavos lo corriente era que iniciaran el día a las tres de la mañana o las dos si era época de molienda; primero, empleándose los negros en limpiar los patios y talleres y luego en trabajar hasta el mediodía; para la comida una hora y de nuevo a sus ocupaciones. Se laboraba hasta las veinte horas o algo más en molienda; después, una segunda comida que se hacía ya en los barracones y el tiempo para el sueño de cuatro horas y media a seis.⁴⁴⁶

Como se aprecia, la vida del esclavo de plantación permanecía estrechamente vinculada con las labores a que se destinaban y ellos contaban con pocas

⁴⁴⁵ Richard Robert Madden: ob. cit., p. 182.

⁴⁴⁶ *Ibidem*, p. 183.

horas libres. Quizás una minaría tuvo la dicha de vivir de forma individual y tener una vida más llevadera o al menos diferente a las de los barracones. Para el negro, bajo el yugo esclavista, convivir en familia fue una aspiración tan soñada como la libertad y solo en los bohíos el africano recobró parte de su intimidad.

Muchos de los barracones cubanos fueron de una sola nave, con un pasillo central y un colgadizo por cada frente donde se cocinaba durante el día. Como en Brasil, este modelo de barracón-nave no contaba con cocina independiente y en los colgadizos se hacía engorroso tanto distribuir el rancho como guisar con los fogones de leña. Fue a partir de 1855 cuando comenzaron a construirse en los principales ingenios de la región Habana-Matanzas, Trinidad, Remedios y Sagua los barracones de patio, algunos con cocina al centro, pozo de agua o cañerías conectadas a un tanque central que alimentaba un *donkey* en el batey, y otros hasta con chiqueros para los puercos.

Se conoce por Pérez de la Riva que “en el ingenio ‘Armonía’ de Miguel Aldama se había instalado en la cocina un aparato de vapor capaz de preparar alimentos para 500 personas en el breve espacio de tiempo de media hora”⁴⁴⁷ Antonio de Landa también recomendaba en su época fabricar, junto a la cocina, “un comedor techado sobre horcones [...] con una mesa de tablonos a todo lo largo y asiento corrido de tablonos por los dos frentes a lo largo de la mesa”⁴⁴⁸ idea que en la práctica fue menos frecuente. Como indica: “mientras duró la esclavitud los negros siguieron comiendo su rancho sentados en el suelo”⁴⁴⁹

Ya dentro del barracón, el esclavo no tuvo otra elección que circunscribir su libertad a cuatro paredes. Además de establecer divisiones y subdivisiones en su cuarto-celda y de guisar a un antojo bastante limitado, construyó barbacoa para guardar sus cosechas, crió gallinas y con parte de su comida alimentó un cerdo. Este sacrificio casi nunca revertía para su consumo, sino que vendía el animal con la mayor aspiración de comprarse ropa nueva y divertirse con alcohol, música y baile, robándole tiempo al sueño, después de agotadoras jornadas de 12, 14 y hasta 20 horas de labor y en los pocos días festivos que tenía.

⁴⁴⁷ Juan Pérez de la Riva: ob. cit., 1978, p. 28. Estoy totalmente de acuerdo con este autor en el siguiente razonamiento: “A la construcción de los primeros barracones-nave parece haber presidido el deseo de aumentar el rendimiento de la negrada, a la de los segundos, de patio, el miedo a la insurrección concertada entre las dotaciones de varios ingenios colindantes”. *Ibidem*, p. 23. “El barracón de patio fue la respuesta de los hacendados a la multiplicación y creciente intensidad de las rebeliones de esclavos después de 1830, situación que llegó a su clímax el mencionado año 1844. Lo ocurrido entonces debe haber convencido a los más recalcitrantes de las ventajas de mantener encerrada y bien a mano toda la dotación”. *Ibidem*, pp. 24-25.

⁴⁴⁸ Antonio de Landa: *El administrador de ingenio. Introducción para gobernar bien y dirigir los trabajos de un ingenio o finca donde se elabora el azúcar, con la explicación de un nuevo sistema de molienda y los deberes e instrucción para los mayores, mayordomos, enfermeros, boyeros, carreteros, y demás empleados*, 1886, p. 110.

⁴⁴⁹ Juan Pérez de la Riva: ob. cit., 1978, p. 28.

Sin embargo, se ha dicho que el ínfimo beneficio que obtenía el esclavo por la cría de un cerdo era una de las vías empleadas con el fin de “amasar un peculio para redimirse más tarde”.⁴⁵⁰ Afirmación gratuita que se dio durante el periodo esclavista y que no debe verse como generalidad, sino como excepción de unos pocos. Armas y Céspedes lo confirmó: “son raros los casos semejantes, y por lo general sólo se advierte en el esclavo una propensión mucho mayor que en el trabajador libre a gastar las cortas cantidades que lícita o ilícitamente hayan adquirido”.⁴⁵¹ Realidad que en las notas al pie de página hechas por Pérez de la Riva a los fragmentos del libro *Cuba y las Antillas* de Ernest Duvergier de Hauranne se vuelve a interpretar:

[...] en 1865 el precio corriente de un negro de campo era de 650 a 750 pesos fuertes, es decir, el equivalente de 18.750 libras de puerco, al precio de venta al detalle de cuatro centavos la libra. O sea, que un esclavo de ingenio debía cebar no menos de cien puercos para poder liberarse con el producto de su venta. Como no podía criar más de un cerdo a la vez, y debía cebarlo con las sobras de su propia comida, tardaría por este camino *más de cien años* en reunir el precio de su libertad (!). Afortunadamente, los esclavos utilizaban el cerebro para algo mucho más sensato: huir del “paraíso” azucare-ro tan pronto como podían.⁴⁵²

⁴⁵⁰ Ernest Duvergier de Hauranne: ob. cit., *apud* Juan Pérez de la Riva: ob. cit., 1981, p. 177.

⁴⁵¹ Armas y Céspedes continúa:

Y esto se comprende muy bien. Es tan amarga, tan llena de sinsabores la vida del esclavo, que casi es imposible resistir a la tentación de tener un momento de satisfacción o placer. La esperanza de reunir una suma cuantiosa para liberarse es tan remota, que apenas produce efecto. El presente es, pues, lo único que le llama la atención; pero sólo le brinda una perspectiva negra y desconsoladora. En estas circunstancias cayó en sus manos una corta, tal vez cortísima cantidad, y el pobre esclavo ve aparecérselo momentáneamente la risueña idea de tener un instante de gozo. Quizás consagre ese instante a los vicios, quizás a apetitos inocentes; pero de cualquier manera el siervo no vacila, y lo que un hombre libre tal vez pudiera guardar, desde luego queda invertido para hacer olvidar por un momento al esclavo las penalidades de su situación.

También contribuye muy poderosamente a desarraigar toda inclinación a la frugalidad la persecución en que está el esclavo de que siempre tendrá segura su subsistencia. El pensamiento del día de mañana no le arredra. ¿Para qué hacer economía? El dueño mismo que lo mantiene hoy lo mantendrá mañana. Si el esclavo se enferma, el dueño lo curará. Si tiene cualquier necesidad, de aquellas que no permiten omisión, el dueño le proporcionará medios de satisfacerlas. Lejos, pues, de procurar economías, el siervo sólo se cuidará de gastar cuando tenga, y de tener para gastar; y lo peor de todo es que, llevado de la idea de conseguir un gusto momentáneo, en medio de las penalidades de su situación, experimenta ese incentivo que el vicio y el crimen encuentran, esa atracción a que, en circunstancias dadas, es difícil resistir, ese deseo de adquirir de todos modos, y por cualesquiera medios, para invertir inmediatamente lo adquirido, en la disipación y el desorden. De aquí los hurtos domésticos. De aquí la embriaguez. De aquí la mayor parte de los vicios y crímenes que tanto abundan en la población esclava. Francisco de Armas y Céspedes: ob. cit., pp. 213-215.

⁴⁵² Ernest Duvergier de Hauranne: ob. cit., *apud* Juan Pérez de la Riva: ob. cit., 1981, p. 177.

Pero, tampoco a los negros cimarrones les resultó fácil obtener una alimentación diaria. Al ubicarse los palenques en lomeríos y cavernas —ambiente comúnmente inhóspito y retirado de las haciendas o villas para así dificultar el acoso de los rancheadores—, los medios de subsistencia escaseaban. Muchos de los esclavos fugitivos —aunque en ciertos períodos del año podían consumir determinadas viandas, frutas silvestres y obtener carne del monte, la mayoría de las veces jutía y puerco jíbaro—, vivían del hurto en las regiones circundantes y de víveres y otros artículos de primera necesidad que les suministraban las dotaciones de los ingenios y cafetales. Solo los que pudieron organizarse en comunidades contaron con alimentos más estables. La práctica de la agricultura, principalmente el sembrado de plátanos, yuca, boniato, maíz y ñame, la crianza de cerdos y gallinas en plena libertad, el consumo de leche fresca de vaca y de miel de abeja, y hasta la elaboración de tasajo y carne ahumada, conformaron el comer de los negros cimarrones.

Cuando Esteban Montejo narró a Miguel Barnet su vida en el monte como cimarrón le manifestó:

Lo que más me gustaba era la vianda y la carne de puerco. Yo creo que por eso yo he durado tanto; por la carne de puerco. La comía todos los días y nunca me hacía daño. Para conseguir cochiniticos yo me acercaba a la sitiería por la noche y hacía que nadie me sintiera. Me le tiraba por el cuello al primero que veía y con una sogá bien apretada me lo pasaba al hombro y echaba a correr, tapándole el *jocico*. Cuando encontraba donde acampar me lo acostaba a un lado y me ponía a mirarlo. Si estaba bien criado y pesaba veinte libras más o menos, entonces tenía la comida asegurada para quince días. De cimarrón andaba uno medio salvaje. Yo mismo cazaba animales como las jutías. La jutía es muy correntona y para cogerla había que tener fuego en los pies. A mí me gustaba mucho la jutía ahumada [...]. Antes yo cogía una jutía y la ahumaba sin sal y me duraba meses. La jutía es la comida más sana que hay, aunque lo mejor para los huesos es la vianda. El que come viandas todos los días, sobre todo malanga, no tiene problemas en los huesos...⁴⁵³

También en *Diario del Rancheador* —los testimonios de Francisco Estévez (comarca de Pinar del Río, 5 de enero de 1837 al 19 de mayo de 1842), copiados por su hija y transcritos por Cirilo Villaverde—, son aspectos que se mencionan en cada momento⁴⁵⁴. Por ejemplo: en 1837, del 2 hasta el 5 de marzo, los esclavos cimarrones se llevaron de Manantiales y el Cuzco “300 racimos de plátanos,

⁴⁵³ Miguel Barnet: ob. cit., p. 47.

⁴⁵⁴ Cirilo Villaverde: *Diario del Rancheador*, 1982, *passim*.

una yunta de bueyes y varios cerdos”;⁴⁵⁵ el 19, la cuadrilla de rancheadores de Estévez encontró un palenque en Soledad, cerca del río de San Francisco, con “22 ranchos grandes, que la mayor parte de ellos tenían de seis a siete camas cada uno [...], mucha carne de vaca y puerco, porciones de hutía [jutía] ahumada, como veinte serones de plátanos, mucha ropa de hombre y mujer, porción de colcha de lana y un sinnúmero de ollas de barro y calderos de hierro...”;⁴⁵⁶ el 10 de abril, en el paraje de Loma de los Resbaladeros, los negros cimarrones “dejaron en la fuga seis cargas de tasajo de puerco, plátanos y malanga”.⁴⁵⁷

El 26 de abril, pero de 1838, se llevaron del cafetal de D. P. Pluma —una de las fincas que más asaltaron— 40 racimos de plátanos; el 17 de septiembre de ese año, tras la atropelladora persecución de los rancheadores, abandonaron en el río de Macurije “una carabina, 18 herrones, varias hojas y cuchillos, porción de pólvora y balas, y como 30 @ de carne de Buenos-aires [sic], ropa, frazadas, cazuelas, calderos y demás”, que los rastreadores inutilizaron, botaron y quemaron por no poderse conducir al cercano caserío de Los Palacios⁴⁵⁸. El 23, se sorprendió en el centro de la Sierra a una cuadrilla de negros cargada de víveres que, al soltarles los perros de caza, se fugaron y dejaron “plátanos, maíz, calderos, cazuelas, machetes-calabozos, hojas, cuchillos, arroz pilado y harina de maíz”, artículos que Francisco Estévez consideraba era de los ingenios⁴⁵⁹.

El 18 de abril de 1840, entre Morenita y el ingenio de D. Antonio López Luge, los rancheadores encontraron un palenque que se componía de más de 50 negros, de los que solo pudieron capturar seis vivos y uno muerto; además de recoger “14 herrones, algunos cuchillos de punta y machetes de calabozo, [...] como 25 @ de carne de cochino y de vaca; [y descubrir] tres parajes donde tenían sus mataaderos, [...] en uno grandísimas osamentas y más de 50 cabezas de buey”.⁴⁶⁰

Y el 20 de marzo de 1841, los secuaces perseguidores de esclavos fugitivos atacaron, en las inmediaciones de Cagío, otro palenque de aproximadamente 48 personas, con “16 ranchos grandes, habilitado de todo lo necesario para la vida, como eran dos bueyes hechos tasajo, mucha vianda, calderos y ollas de barro, sal y todo lo demás”.⁴⁶¹

El contacto directo del negro cimarrón con la naturaleza cubana le permitió poner en práctica todas sus habilidades en beneficio de su subsistencia y bienestar. Quehacer que, unido al del campesino, revirtió luego en beneficio de los miembros del Ejército Libertador en los períodos de mayor penuria durante las guerras independentistas. Tanto para los esclavos como para los guajiros, toda la

⁴⁵⁵ *Ibídem*, p. 45.

⁴⁵⁶ *Ibídem*, p. 46.

⁴⁵⁷ *Ibídem*, p. 48.

⁴⁵⁸ *Ibídem*, p. 84.

⁴⁵⁹ *Ibídem*, p. 85.

⁴⁶⁰ *Ibídem*, p. 115.

⁴⁶¹ *Ibídem*, p. 126.

vegetación del monte tenía utilidad curativa, alimenticia, de cobijo y vestido. El tabaco, la yerba mora (*Solarum nigrum*, L.), el cuajaní (*Prunus Occidentalis*, Swart.), el romero (*Romarinus officinalis*), el itamo-real (*Pedillanthus tithymaloides*, Poiteau), la macagua (*Pseudolmedia spuria*, Gris), la guanina (*Cassia Sericea*, Sw.), la palma real y la guacacoa (*Daphnopsis Guacacoa*, Wr.), entre miles más, fueron de utilidad en los campos cubanos.

Acercas de la alimentación esclava en las áreas urbanas se ha acumulado menos información que la de zonas rurales, sobre todo de los ingenios. La generalidad de los viajeros y cronistas de la época que centraron sus expectativas en el vivir de las principales ciudades de la Isla poco profundizaron en las interioridades de los esclavos que las habitaban. En los relatos destaca la parte más visible de la esclavitud urbana. Junto a las enumeraciones de determinadas ocupaciones, ciertas características personales y, sobre todo, el mal vestir predominante, aparecen las diversiones, los vicios y las faltas cometidas, como si en ello se concentrara todo el quehacer cotidiano de los negros y como si fuera suficiente para caracterizarlos. Por ejemplo, hoy se siente la ausencia de descripciones específicas tanto de los albergues como de las comidas diarias de los esclavos urbanos.

No se conocen detalles de las habitaciones que los amos designaron a sus criados en pueblos y ciudades; de existir, probablemente —sin que estos recintos dejaran de ser incómodos e insalubres—, no pueden igualarse en muchos aspectos con los barracones de ingenios.

En las ciudades, donde la casi totalidad de las dependencias para esclavos se situaban en el traspatio de las casas, con poca luz y ventilación, se consideraban foco de incubación de epidemias. No pudo ser casual que para combatir los brotes de cólera morbus, viruela, sarampión y otras tantas enfermedades lo primero que se recomendara fuera mantener los cuartos de los negros higiénicos y aireados. Obsesión, no siempre bien fundamentada, que condujo a pensar a muchos que la fiebre amarilla surgía en parte por la insalubridad de esos recintos.

Fue el científico cubano Carlos J. Finlay quien demostró que la fiebre amarilla tenía su vector en el mosquito *Aedes aegypty* y que este se reproducía en cualquiera de las aguas estancadas, aunque no fueran sucias⁴⁶². Sin embargo, en la sociedad cubana decimonónica se descuidó en el combate del cólera morbus, todavía más arrasador que la fiebre amarilla, de vigilar el estado de los alimentos esclavos. Basta leer el *Tratado* del Dr. Juan Francisco Calcagno para darse cuenta hacia quiénes iba dirigida esta enfermedad.

Se evitarán las carnes duras; las carnes y los pescados ahumados, las salazones, y sobre todo las carnes o pescados que tienen ya un

⁴⁶² Carlos J. Finlay de Barres: “El mosquito hipotéticamente considerado como agente de transmisión de la fiebre amarilla”, pp. 147-169.

principio de putrefacción. Las viandas, las legumbres, y en general, todos los alimentos vegetales, principalmente crudos, deberán usarse con mucha precaución, y solamente por lo que tienen un estómago fuerte. Entre todas las bebidas la más saludable es el buen vino mezclado con agua.⁴⁶³

Ningún viajero o cronista de los hasta ahora citados, o de los que faltan por mencionar, se refiere a esta situación que afectaba a los esclavos, más cuando unido a la insalubridad de sus recintos, uno entre tantos focos contagiosos en la Cuba del siglo XIX, se debía remediar el estado higiénico-dietético de los alimentos, así como aconsejar la mejor manera para elaborarlos. Sin embargo, no faltaron los que centraron su interés descriptivo en la función del esclavo hacia sus amos, otros que lo redujeron al servicio que recibieron de esta servidumbre durante su estancia en Cuba y los más a denigrarlos resaltando sus defectos y la falta del saber estar.

Siento no contar para esta parte del estudio con libros de contabilidad, como los existentes de los ingenios, listas de compras o cualquier otro inventario de alimentos pertenecientes a las viviendas urbanas y destinados a los esclavos. Tal vez algunos de estos documentos existen en el Archivo Nacional de Cuba, entre los tantos papeles del período 1800-1868, y un buen día pueda consultarlos. Mientras tanto, mantengo la hipótesis de que los alimentos básicos establecidos para los esclavos siempre fueron los mismos en los campos y en las ciudades; porque en la práctica esto tuvo que ser cierto y, de no ser así, cómo podría sostenerse un número tan considerable de esclavos urbanos. En los códigos y en el reglamento de 1842 no se establecen diferencias entre los alimentos del esclavo de plantación y los alimentos del esclavo urbano, así como los víveres importados para este fin siempre fueron los mismos. Los domésticos, que en muchas familias distinguidas llegaron a ser numerosos, no se excluyen de esta dieta básica, pues no siempre pudieron alimentarse de las sobras de sus amos. Según observaciones de Francis Robert Jameson, en 1820, algunas casas habaneras no tenían menos de sesenta esclavos⁴⁶⁴; veinte años después, la condesa de Merlín lo corroboraba en sus *Cartas* cuando describía la casa de su tío, con “más de cien negros para su servicio en la ciudad”.⁴⁶⁵ De todos ellos, tal vez solo fue la servidumbre más próxima a sus amos la que pudo alimentarse con las comidas que a estos sobraban.

En las principales ciudades, con énfasis en la capital del país, prevaleció como alimentación esclava la carne, el plátano, la harina de maíz y el arroz. Por

⁴⁶³ Dr. Juan Francisco Calcagno: *Tratado completo del cólera morbus pestilencial*, p. 4.

⁴⁶⁴ Francis Robert Jameson: *Letters from the Havana during the year 1820; containing an Account of the Present State of the Island of Cuba, and Observations on the Slave Trade*, 1821, apud Juan Pérez de la Riva y Pons: ob. cit., 1981, nota 3, p. 54.

⁴⁶⁵ Mercedes Santa Cruz y Montalvo, condesa de Merlín: ob. cit., p. 107.

lo general, el consumo de tasajo alternó con el de la carne de res fresca, en menor medida el cerdo y las aves. Unido a las distintas viandas que acompañaban las comidas, la harina de maíz se mantuvo como base de la alimentación de la servidumbre urbana, aunque una variante manifiesta, respecto a lo que se estipulaba para las plantaciones, fue que, además de esta harina, se les suministraba arroz con bastante regularidad.

Este alimento fue muy consumido por los braceros de los muelles y por aquellos que se alimentaban a cuenta del Estado. En cambio, fue infrecuente en los ingenios, cafetales, vegas, minería de cobre, así como en los trabajos de construcción ferroviaria donde se reservaba para los asiáticos. En ciudades como La Habana y Santiago de Cuba se hizo mejor uso del pescado fresco y en determinados momentos se contó, como caso excepcional, con la harina de trigo.

Con relación al *per capita* diario y al valor nutricional de la dieta urbana no se encuentra referencia alguna. Los viajeros ni los cronistas de la época se pronunciaron al respecto y en los estudios más actuales solo se analiza la dieta del esclavo azucarero. No obstante, aunque no haya podido comprobarse, supongo que las cantidades no eran similares para todos los esclavos y que, como en los campos, estas variaban en dependencia de las distintas ocupaciones a que se destinaban, más aún al poder adquisitivo de los amos.

Por otra parte, como sucedía en las plantaciones, el esclavo urbano se preocupó por incorporar a su dieta diaria todos los alimentos propios de su entorno; por tanto, en ausencia de los beneficios proporcionados por los conucos, buscó emplearse en las elaboraciones de dulces, frituras y otros comestibles. De este modo, unido a medios pecuniarios auxiliares, obtenía un poco de dinero para pagarse algún que otro capricho. Visto así, la alimentación de los esclavos en las ciudades pudo ser más variable que la de las plantaciones, porque contaban con todo lo que en los campos se producía y, al mismo tiempo, se estaba más cerca de muchos de los alimentos importados que, difícilmente, llegaban a las tabernas de los bateyes. Sin ser frecuente, por los altos precios, lograron darse algún capricho y tal aspiración se explicará mejor cuando analice lo concerniente el vestido.

Tampoco se olvide que en el panorama urbano se hizo habitual la mendicidad y que en los mataderos y grandes mercados de La Habana y Santiago de Cuba coincidían los esclavos y la gente libre más pobre hurgando en los desperdicios. Antes señalé que las vísceras y demás menudencias de las reses se consideraban comida de pobres y de esclavos porque, en la aristocracia cubana y en ciertas capas medias de la sociedad, cualquier alimento no fresco o que no tuviera buen estado higiénico pasaba a ser comida de negros⁴⁶⁶.

⁴⁶⁶ *Vid. supra*, p. 144.

El decir *eso es cosa de negros, como los negros, vivienda de negros, ropa de esclavo*, o en el caso que aquí se analiza: *comidas de esclavos*, entonces también extensivo a los libertos, además del gesto despectivo que suponía, marcaba la diferencia y con ella una manera de manifestarse el cubano del siglo XIX que distingue a los negros del resto de la sociedad. Para la gran mayoría de los blancos, el negro no era persona, era solo esclavo, lo que hizo despertara en este último un fuerte complejo de inferioridad que estuvo sufriendo hasta más allá de los siglos coloniales.

Como se ha visto, en el período que se estudia la denominación *comida de negros* no se circunscribe únicamente a lo que el amo da a sus esclavos, a lo extraído de los conucos para quienes tuvieron la dicha de tenerlos y a las demás aportaciones individuales propias de las circunstancias —por ejemplo, vivir en el campo o en la ciudad—, también se estimaba de ese modo a los alimentos de mala calidad como comidas de negros. En la trascendencia que tal manifestación ha tenido en la psicología del cubano incidieron múltiples factores. Desde el punto de vista historiográfico predominó el decir de algunos viajeros y cronistas que, con sus opiniones, echaron más leña al fuego y ayudaron a fomentar el comentario.

Sin embargo, en las ciudades, las labores culinarias ejercidas por los esclavos les ayudaron a tener ciertos tratos diferenciadores y a sus amos aumentar constantemente sus valores monetarios. Del mismo modo que se requerían esclavos para los trabajos en las plantaciones con gran fortaleza física y salud, se procuraba que para las labores domésticas fueran nacidos en la Isla, con oficios y sin *tachas*. Estas últimas: ser ladrón, borracho, pependenciero, cimarrón o huido, etcétera. Así, en los anuncios publicitarios que incluían compraventas de esclavos, una de las utilidades más consignadas era la de cocinero, oficio que, igual que sastre, calesero, lavandera, planchadora y costurera, incidía en el aumento de su precio y en una casi segura operación financiera.

Fernando Ortiz en *Los negros esclavos* relaciona no pocos de estos anuncios de los años 1790 y 1865 insertos en el *Papel Periódico de la Havana* y en *El Siglo*, los que dan fe de tales demandas. Leyéndolos se confirma que, en la isla de Cuba, donde los esclavos domésticos eran numerosos, proliferaban los cocineros.

Del mismo modo que se medía la riqueza de una casa en proporción al número de esclavos que albergaba, contar con un excelente cocinero o con varios de ellos ayudaba al dueño a reafirmar su caché. Lo dicho se apoya en los comentarios que, en torno a este particular, hicieron viajeros como Eduard Otto⁴⁶⁷, Fredrika Bremer⁴⁶⁸, Edwin Freeman Atkins⁴⁶⁹ y la Condesa de Merlín⁴⁷⁰. No todas las casas de élite contaron con cocineros franceses, aunque esa fuera la

⁴⁶⁷ Eduard Otto: ob. cit., p. 52.

⁴⁶⁸ Fredrika Bremer: ob. cit., p. 231.

⁴⁶⁹ Edwin Freeman Atkins: ob. cit., p. 55.

⁴⁷⁰ Mercedes Santa Cruz y Montalvo, condesa de Merlín: ob. cit., Carta XX, p. 172.

gran aspiración. Los cocineros criollos, generalmente negros, fueron los más numerosos y sus comidas tuvieron que ser exquisitas para que muchos se mantuvieran activos por largo tiempo en tan distinguido oficio.

Antes, cuando se analizó la mesa de la clase dominante, se relataron algunos de los testimonios de visitantes extranjeros en los que se mencionan las facultades que ciertos amos concedían en sus casas a los negros cocineros. Tanto para Eduard Otto (1838)⁴⁷¹ como para Fredrika Bremer (1851)⁴⁷², el negro cocinaba lo que le gustaba, iba a la plaza a las compras y adquiría lo que se le antojaba, sin muchas veces los amos saber qué iban a comer hasta sentarse en la mesa.

Por último, de igual manera que se carece de información documental en torno al vivir intramuros de los esclavos urbanos, no del tiempo destinado a sus labores múltiples, sino de los pocos momentos que tuvieron para relacionarse con sus semejantes en sus cuartuchos, también se nota la ausencia de grabados y hasta de descripciones costumbristas en la literatura. Para caracterizar hoy la imagen del esclavo cubano urbano o el de plantación no basta con lo que dicen sus contemporáneos y lo que se plasma en las pinturas de la época de las ocupaciones laborales y de sus días de diversión. En dependencia de los intereses ideológicos, así era la utilidad de sus plumas y de sus pinceles. No se olvide la posición social de quienes viajaban, escribían y pintaban en la Cuba del siglo XIX.

Otra parcialidad, igual de errónea y todavía más reciente, es ver lo que aportó el negro esclavo al proceso de formación de la identidad cultural cubana solo desde la perspectiva de sus costumbres africanas, mantenidas gracias a los ritos religiosos. Los pocos estudios que analizan la alimentación de los esclavos hablan más de estas contribuciones que de la culinaria que luego crearon en Cuba. Esto último, tan importante y quizás con mayor incidencia en la cocina criolla que lo primero.

La división criollo/español vista a través de alimentación

Desde finales del siglo XVIII y durante el siglo XIX, mientras dura el proceso germinador de la nación cubana, es cuando, con más nitidez, lo criollo se distingue de lo español. Ramiro Guerra ha querido ser más exacto y manifiesta que “la división ostensible entre cubanos y españoles no se produjo hasta los comienzos del segundo tercio del siglo XIX”.⁴⁷³ Este fenómeno, si bien se da en todas las manifestaciones de la cultura, es en la propia figura existencial del nacido en Cuba donde adquiere su mayor importancia, porque el cubano, con una renovada filosofía segregacionista del dominio colonial, influido por los movimientos independentistas que se desarrollan en su entorno caribeño y americano,

⁴⁷¹ Eduard Otto: ob. cit., p. 27.

⁴⁷² Fredrika Bremer: ob. cit., p. 31.

⁴⁷³ Vid. Ramiro Guerra y Sánchez: *Historia de Cuba*, t. II, p. 15.

lucha por ser diferente del español, como fruto de un cúmulo de ideas que ha tenido su caldo de cultivo en marcadas instituciones en las que se forjó la personalidad cultural nacional⁴⁷⁴.

La anterior afirmación, que no pretende negar la fuerte influencia hispánica en la cultura cubana, y que aquí se circunscribe a los alimentos y a las costumbres alimenticias, la considero válida para analizar cómo la diferenciación criollo/español, muchas veces consciente y otras inconsciente, caló tanto en los cubanos como en los peninsulares residentes en la Isla. Esto se percibe con más precisión en las actitudes de la burguesía y en las costumbres del hombre común.

Desde esta perspectiva, intento medir cómo la falta de determinados productos, deficitarios para la gran mayoría de los cubanos y casi absolutos para una minoría sustancial y desproporcionadamente poderosa de españoles y criollos de élite, ayudó a marcar las diferencias entre la burguesía y el habitante común; y cómo las frecuentes tensiones existentes entre peninsulares e insulares por cuestiones políticas y comerciales —lo que provocó en ocasiones un separatismo abierto por parte de los cubanos— llega a tener incidencia en los hábitos alimentarios y en las relaciones sociales que tales actos conllevan.

Sin quitar importancia al trasfondo ideológico, desde el cual se ha medido con frecuencia la diferenciación criollo/español y que, al fin y al cabo, redonda el inicio y fin del conflicto, prefiero concretar las principales distinciones en los hábitos alimentarios de la población cubana a partir de las transformaciones económicas promotoras de un brusco crecimiento poblacional y de acentuar en Cuba, al mismo tiempo que la riqueza y la pobreza, las más visibles divergencias entre peninsulares y cubanos. A partir de este hecho, insisto en que el desarrollo económico, fundamentalmente el plantacionista, fue el causante del aumento de determinados productos importados y de las carencias de otros. Por lo que, todavía hasta mediados del siglo XIX, la desigualdad del criollo respecto al español, este último por regla general con mayores recursos, tiene sus orígenes, igual que en la posición ideológica que manifiesta, en el poco poder adquisitivo del primero, un problema que aumenta en los años de las guerras independentistas.

También es justo señalar que tales distinciones se sustentan sobre una base cultural atávica y que se hicieron más visibles a partir de la división clasista, estamental y de grupo que impuso la propia sociedad colonial⁴⁷⁵. De igual modo, en ellas, más que los sentimientos regionalistas o nacionales —mírese desde el lado español o desde el cubano— predominó la capacidad adquisitiva del individuo, con independencia de haber nacido en el Nuevo Mundo o en la Península.

⁴⁷⁴ Con la Ilustración reformista cubana, surgida a la par del movimiento esclavista y con una rígida división racial y social, se elaboran los primeros tratados de economía, filosofía, ciencias, educación y ética, promovido por Francisco de Arango y Parreño, José Agustín Caballero, Tomás Romay y Manuel de Zequeira y Arango, entre otros que ayudan a fortalecer el sentir cubano.

⁴⁷⁵ *Vid.* Eduardo Torres-Cuevas: "Cuba: el sueño de lo posible" pp. 25-27.

Realidad que se vuelve compleja y que merece tres lecturas: primero, la división criollo/español por puros sentimientos nacionalistas; segundo, la estrictamente económica y que marca diferencias entre los cubanos y los peninsulares, entre los propios criollos pertenecientes a una u otra condición social; y tercero, la que responde a la disparidad existente entre los españoles de la metrópoli y los residentes en la Isla, lo que también afecta al criollo. Conjunto de cuestiones a las que se unen, en el campo de la alimentación, la utilización de los productos que brinda la tierra y la inclusión de las importaciones, ambos aspectos ya estudiados.

La primera lectura es una cuestión manifiesta tanto en las fuentes como en la literatura de época (lírica criollista y siboneyista y narrativa costumbrista), además de ser visible en casi todas las expresiones de la cultura material. Comienza a tratarse con mayor presencia en la historiografía cubana a partir de las guerras independentistas. Con anterioridad, además de la literatura vernácula, fueron los viajeros quienes se percataron de las diferencias existentes entre insulares y peninsulares. No obstante, en ambos casos —el del cubano y el español— no se encuentra información —referente a los primeros 68 años del siglo XIX— en la que se declaren expresas desavenencias por aceptar uno u otro tipo de alimentación acorde a los grupos actuantes. De lo aportado por los visitantes extranjeros —algunos con visiones subjetivas—, se infiere que cubanos y peninsulares, blancos y negros, libres y esclavos, ricos y pobres, divididos entre sí, terminaron por aceptar el régimen alimentario que les impuso el sistema colonial.

Sorprende cómo, de la Cuba de entonces, son pocas las quejas que se registran por necesidades alimenticias y muchas por falta de vestido. Esa actitud conformista, de vigencia prolongada en la psicología del cubano, no solo ha incidido en los hábitos alimentarios, sino que hace se vea como normal lo que parece para muchos significa poca variedad en su cocina.

Por ejemplo, los campesinos descritos por los viajeros en sus relatos brindaban todo cuanto tenían en sus estancias y cuando lo hacían no se quejaban de que les faltaran los costosos alimentos importados, sino de sus vestimentas. No obstante estar de un limpio impecable y siendo los tejidos nuevos, consideraban sus ropas no apropiadas para la ocasión en que les visitaban. Igual los esclavos, que tuvieron una alimentación superior a los de otros de colonias antillanas y hasta que los campesinos, mostraban poca preocupación por variar la dieta impuesta por sus amos. Ellos se conformaban con agregar a las comidas diarias plátanos u otras viandas cultivadas en los conucos y el poco dinero obtenido de la venta del cerdo que criaban durante un año, más que reunirlo para pagar su libertad, lo dedicaban a ropas, bebida, juego y diversión.

Con todo, es evidente que en este período la cultura alimentaria cubana continúa nutriéndose de los aportes hispánicos y de las demás contribuciones foráneas que incidieron en su gestación, y que cobra, como fruto de su maduración, una fisonomía propia. La cocina criolla convive con la cocina española

y la internacional. La alta sociedad, que la estimaba sin suficiente etiqueta para brindarla a un visitante extranjero, hizo uso de ella en la intimidad familiar.

En el orden lexicológico, fueron bastantes las diferencias en las que los términos peninsulares encontraron sentida oposición dentro del habla popular cubana. Tocante al tema de los alimentos y las costumbres alimenticias, basta con analizar las diferentes entradas que Esteban Pichardo recoge en su *Diccionario* publicado en 1836 para comprobar aún más las variadas acepciones dadas por el criollo a los términos del español peninsular⁴⁷⁶.

La división criollo/español imbuida por sentimientos nacionalistas, desde la perspectiva que aquí se plantea, tal vez pueda aportar otras explicaciones que enriquezcan el estudio del complejo proceso en el cual se forja la identidad cultural cubana. Dentro de ellas, el controvertido tema de las relaciones cubano/peninsular durante los siglos coloniales.

El hábito de desayunar no toda la población lo llegó a practicar y los españoles fueron quienes más lo usaron. Por ejemplo, mientras el chocolate fue fundamental para los peninsulares y el gofio para los canarios, los criollos lo más que tomaban en la mañana era *café solo* o *café con leche* y así se mantenían hasta la hora del almuerzo. Sin embargo, muchos cubanos, principalmente los más desposeídos, acompañaban alguna que otra vez el primer *café de la mañana* con casabe o plátanos, en sustitución del pan, y los campesinos con comidas del día anterior recalentadas. Al decir de Agustín de la Texera y Bazo: el café fue la bebida de los pobres que no podían consumir el lujoso chocolate⁴⁷⁷. Asimismo, por mucho tiempo, la ingestión de pan de harina de trigo estuvo más cercana a los españoles. Como ya se ha dicho, todavía en el siglo XIX, era un lujo comer pan, por su alto precio, y los cubanos lo sustituyeron por el casabe primero y el plátano después.

En todo tiempo, el nacido en la Isla llama a la comida almuerzo y a la cena comida, lo que no sucede con el residente insular proveniente de España. Al servirse la mesa cubana, con excepción del postre y el café, se exponen todos los alimentos a la vez, se suelen intercambiar porciones entre los presentes y al comer los postres se mezclan los dulces en almíbar con el queso. La comida diaria es, preferentemente, arroz, frijoles y carne de cerdo o tasajo. El ajiaco es el plato más característico de la cocina criolla y el lechón asado el preferido en cualquier celebración.

En la mesa española se sirve un primer plato, el segundo y el postre. Las damas sorben un poquito de vino antes de ofrecerles a los caballeros la copa y las comidas diarias cumplen con el mismo menú que en la metrópoli, respetándose poco el clima cubano. Como en la Península, los garbanzos y el chorizo

⁴⁷⁶ *Vid.* Esteban Pichardo Tapia: ob. cit., *passim*.

⁴⁷⁷ *Vid supra*, nota n.º. 280.

están presentes en las preparaciones culinarias y el cocido es uno de los platos determinantes.

El beber vino de uva fue una práctica más propia de los peninsulares que de los criollos. El cubano solía acompañar las comidas con zumos o simplemente agua; y al café los españoles agregaban coñac y los criollos aguardiente.

La segunda de las lecturas, la que se refiere a la división cubano/español y criollo/criollo marcada por lo económico, en los estudios que se refieren a la formación de la identidad cultural cubana casi siempre se omite o se enmascara. Sucede que, vista desde los hábitos alimentarios, puede malinterpretarse como calificativo condicional entre los habitantes de Isla —sentirse criollo o peninsular—, cuando en verdad solo debe verse desde la perspectiva de la capacidad adquisitiva del sujeto, con independencia de su origen.

No parece conveniente afirmar, después de estudiar los alimentos y las costumbres alimenticias del período de gestación la cocina criolla, que la utilización de la manteca de cerdo en vez del aceite de oliva, del café más que del chocolate, del casabe y los plátanos por el pan, del aguardiente y no del vino, etcétera, responda solo a sentimientos de desafección entre cubanos y españoles toda vez que el problema se vuelve más complejo al manifestarse similar situación dentro de los habitantes criollos.

Aunque por error hoy se justifique como división entre los cubanos y los peninsulares, la utilización de muchos alimentos en la colonia respondía más al poder adquisitivo de los habitantes que al hábito en sí impuesto por los sentimientos nacionalistas desbordados en todo el siglo XIX. La oposición manifiesta entre los cubanos y los españoles y entre los propios criollos pertenecientes a una u otra de las clases, capas o grupos sociales estuvo marcada por el factor económico, condición inequívoca para la diferenciación de cualquier sociedad.

Antes se anotó que por los altos precios que llegaron a tener los alimentos, muchos resultaron prohibitivos para determinados sectores y que las comidas de los blancos eran diferentes a las de los negros. Los culíes chinos —que eran esclavos perpetuos como los negros africanos— contaron, tanto en los ingenios como en la construcción del ferrocarril, con otras comidas. En 1840, en el camino de hierro Habana-Güines las raciones diarias⁴⁷⁸ facilitadas para un blanco eran de 8 oz (230 g) de pan fresco, 9 oz (259 g) de arroz, 3 oz (86 g) de garbanzos, 10 oz (287 g) de carne fresca, 4 lb (1,840 kg) de manteca de puerco y 2 lb (920 g) de sal para cada 100 raciones. Para los negros las raciones solo incluían 8 oz (230 g) de tasajo, 8 plátanos machos grandes, 18 oz (518 g) de harina de

⁴⁷⁸ Cantidades base cruda, para las dos comidas del día.

maíz, 2 lb (920 g) de sal para cada 100 raciones y manteca de puerco solo cuando se les daba harina de maíz⁴⁷⁹.

De igual modo, las pésimas comunicaciones entre las distintas regiones de la Isla incidieron en que no se consumieran por igual algunos comestibles, por ejemplo, el pescado de mar en las áreas interiores, menos pan en Oriente que en Occidente y más casabe en los campos que en las ciudades. Por otro lado, se ha visto que existieron platos criollos comunes a todas las clases, que tanto los cubanos como los españoles llegaron a saborear: la ropa vieja, el picadillo, el arroz a la cubana, entre otros, los residentes peninsulares y los canarios ayudaron a internacionalizarlos. Sin embargo, mientras los españoles de baja posición económica, incluyendo a los más pobres, se aferraban a sus costumbres regionales, los criollos pudientes y de ciertas capas medias desdeñaban los platos tradicionales cubanos; menosprecio que en público se igualaba con la actitud de los españoles más ricos.

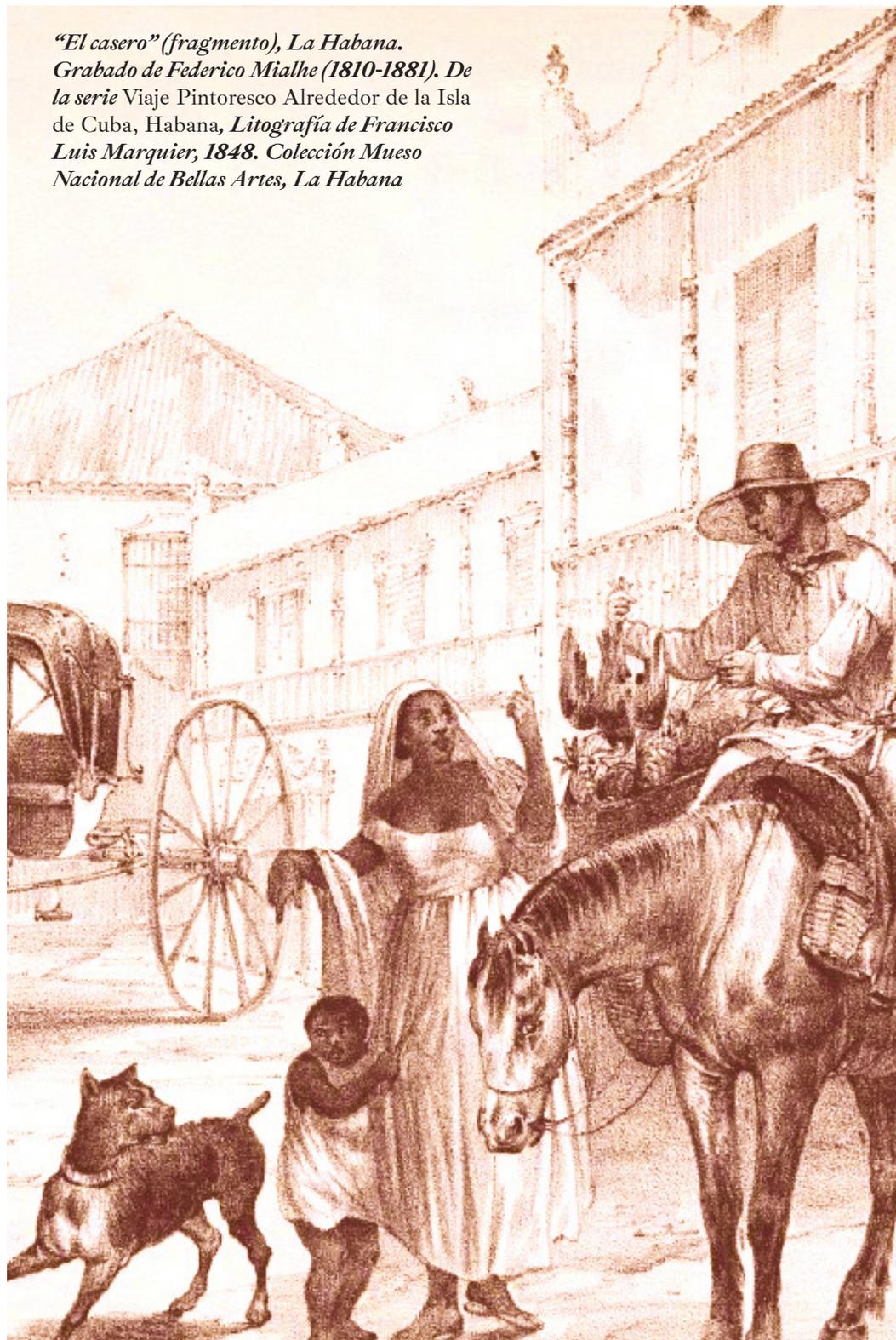
Asimismo, se ha dicho que, por lo general, en la casa de la burguesía cubana se comía al estilo español y en las grandes ocasiones se degustaban platos de la cocina internacional, en especial francesa; y que, con independencia de los demás grupos actuantes, fueron los campesinos y los habitantes más pobres los más dados a hacer en el largo proceso de consolidación de la cocina criolla. Por tanto, retomar estas diferenciaciones es importante para el problema que aquí se analiza.

La tercera lectura, y no por última menos interesante, responde a la disparidad existente entre los españoles de la metrópoli y los que residían en la Isla. Esto pone de relieve una situación que afectaba tanto al que vive en Cuba como al criollo. En el español, el ambiente telúrico y humano que propicia el cambio de hábitat influye en su personalidad y comportamiento, y esa transformación que se opera antropológicamente, al incorporarse a la realidad americana, lo hace ser diferente del habitante de la metrópoli y que, a su vez, se sienta superior al cubano. Confusa identidad en la que, si bien se aporta y se recibe de ambas culturas, el español residente en Cuba opta por hacer notar un marcado españolismo aferrado en mantener sus costumbres tradicionales, manifestación que en ocasiones incide en acentuar todavía más la división insular/peninsular. No ha de extrañar que los grupos de españoles incorporados a los cuerpos de voluntarios y organizados en asociaciones benéficas varias y en representación de las distintas regiones de España, para salvaguardar el honor de la “madre patria”, fueran quienes más honores les hicieran a los platos ibéricos prefiriéndolos a los criollos.

⁴⁷⁹ ANC: fdo. Real Consulado, leg. 37, n.º. 1.647; Manuel Moreno Fraginals: ob. cit., 1978, t. II, p. 60.

Sin embargo, en un país donde convive con gran notoriedad la opulencia y la pobreza tales distinciones no deben verse aisladas del vivir cotidiano. Concatenadas con las demás desigualdades propias del sistema colonialista, son las que han forjado la identidad del cubano dado más al independentismo que a cualquier otra corriente ideológica. Sin duda, estas y otras cuestiones hoy son elementos a tener en cuenta para poner de relieve el verdadero alcance que llegaron a tener los sentimientos separatistas en la sociedad cubana.

*"El casero" (fragmento), La Habana.
Grabado de Federico Mialhe (1810-1881). De
la serie Viaje Pintoresco Alrededor de la Isla
de Cuba, Habana, Litografía de Francisco
Luis Marquier, 1848. Colección Museo
Nacional de Bellas Artes, La Habana*



El uso de las bebidas, un gusto extendido entre la población cubana

Como los alimentos sólidos, las bebidas constituyen una importante aportación a la nutrición. Su consumo es uno de los actos que el hombre más aprovecha para establecer sus relaciones sociales. Alrededor de las bebidas, y me refiero tanto a las alcohólicas como a las no alcohólicas, también gira la vida diaria del hombre y con ellas no solo se satisface una parte de sus necesidades biológicas y físicas, sino algunas químicas e incluso religiosas. Por lo que, de la misma manera que aquí se profundiza en la preparación e industrialización de las bebidas más usadas en la Cuba colonial y en las formas como se combinaban y consumían, así se dedica otro espacio a las relaciones sociales que se establecieron a partir de su consumo, sin dudas, actuaciones inherentes a la formación de la identidad cultural del cubano en el siglo XIX.

Para el mejor estudio de las bebidas se han utilizado diferentes clasificaciones, las más frecuentes son las que se agrupan por el tipo de materia prima utilizada (musáceas, semillas, tubérculos, frutas, etcétera). Sin embargo, a partir de objetivos más específicos se establecen semejanzas y diferencias según el proceso de fermentación, el efecto refrescante y/o estimulante, la gasificación u otras especificidades. En este caso interesa relacionarlas en dos grupos: uno, el de las bebidas no alcohólicas y, otro, el de las bebidas alcohólicas. En ambos se analizan a partir del consumo, sus incidencias en la alimentación y a través de las relaciones sociales que se establecen en la Cuba decimonónica.

En este período el gusto de la población cubana se enriquece con otras bebidas. Además de los refrescos y los licores que consumía desde siglos atrás se generalizó el uso del café, un estimulante que rivalizó con el chocolate hasta convertirse en bebida nacional. La llegada del hielo impuso una rápida afición por las bebidas frías e hizo que estas fueran más consumidas que las calientes. Asimismo, me refiero a la época en que el suministro de cerveza comienza a extenderse por todo el país y, sobre todo, a los años coloniales cuando más se innova en la fabricación del ron. Último producto que se impuso a las demás bebidas alcohólicas del momento hasta lograr alcanzar, en muy pocas décadas, reconocimiento internacional. Por consiguiente, tal evolución en los gustos y costumbres de la población cubana se debe ver como resultado de los cambios económicos sufridos en el período, en los que salieron beneficiadas algunas de las manifestaciones de la cultura material.

De las distintas bebidas que se utilizaron en estos años, sus formas de preparación, consumo y establecimientos públicos que las expendían se conoce, principalmente, por los libros de viajeros, la prensa del período y por las sucintas descripciones que aportan las novelas costumbristas de la época. Un conjunto de fuentes que también coinciden en destacar los diversos usos de las bebidas en correspondencia con los distintos grupos sociales, sus particularidades regionales, propiedades medicinales y hasta su utilización en los ritos religiosos.

Las bebidas no alcohólicas

En Cuba, como en las demás islas del Caribe, las principales bebidas no alcohólicas son alimenticias. A diferencia del resto de los países americanos, predominan más las elaboradas con frutas que las hechas de granos y tubérculos. Los zumos, refrescos, batidos y champolas que se preparan, concentran gran poder energético y en las regiones tropicales forman parte activa de la alimentación diaria. Como el vino en los países fríos, son de consumo preferente en las comidas, si bien el desayuno y algún que otro tentempié suelen acompañarse con estos líquidos.

Frutas nativas como la piña, el mamey colorado (*Pouteria mammosa* Lin.), la guanábana (*Annona Muricata*), el anón (*Annona Squamos*), el caimito (*Chrysophyllum caimito* Lin.), la guayaba (*Psidium guajaba* Lin.) y la papaya cimarrona (*Caica prosoposa* Lin.), que el aborigen consumía en su estado natural, el europeo la transformó en zumos, refrescos, batidos y jaleas. Igual hizo con las demás frutas que introdujo a lo largo de los siglos coloniales, entre las que destacan el cacao, procedente de Mesoamérica; la caña de azúcar, el coco y el plátano oriundos del África; y la naranja, el limón, el mango y el tamarindo naturales de Asia. Árboles frutales como el manzano, el peral y el melocotonero, entre otros cultivados en Europa, no se adaptaron al clima de Cuba y sus frutas importadas no rebasaron el consumo de unos pocos, por lo que su empleo en forma de bebida fue de menor utilidad en todo el país.

También han sido muchas las frutas, flores, hojas, cortezas, raíces y tubérculos que los criollos emplearon para hacer infusiones. Además del café, más generalizado, existen otros cocimientos de uso cotidiano, como los que hacían con la fruta y las hojas de la pimienta dulce, del anís, hojas de la guanábana, de naranja, lima, menta, canela en rama y jengibre; casi todas, materias vegetales olorosas que, además del efecto estimulante, son medicinales.

A juzgar por las fuentes consultadas, en la Cuba de entonces, las bebidas no alcohólicas eran frecuentes, como acontece con otros alimentos hechos con dulce su consumo se estimaba excesivo. Fueron los extranjeros quienes más se percataron de esta realidad cubana. Un zumo, un refresco, un batido o una champola, elaborados con frutas naturales, presidían la mesa de cualquier cu-

bano independientemente de cuál fuera la condición social, pues para los más humildes y los esclavos constituían un complemento nutricional diario. El jugo de la caña de azúcar (*guarapo*), el agua con azúcar o con miel y cualquiera de las frutas exprimidas o batidas, no solo refrescaban al hombre del intenso calor, sino que le nutrían y reanimaba sus energías. Una práctica que durante la colonia fue sostén en la dieta de muchas familias y que hoy sigue siendo cotidiano, sobre todo, en los campesinos y los obreros urbanos antes de entregarse al rudo trabajo.

Lo recogido por Samuel Hazard en su obra tal vez nos sirva para resumir lo expresado por los demás extranjeros con relación a las bebidas no alcohólicas. El norteamericano observó cómo el gusto por el café ya era, en 1867, totalmente superior al chocolate. Describió las distintas maneras cubanas de preparar y servir tan aromática infusión y fue testigo del revuelo social que adquirieron los establecimientos con este nombre en el período. Asimismo, tampoco dudó en hacer la siguiente sugerencia a sus coterráneos:

Los norteamericanos gozamos de mayor reputación que los naturales de otros países, en la habilidad de preparar un gran número de brebajes mezclados, casi desconocidos fuera de nuestro país, y de ser conocidos, se ha debido a algún “yanqui” errabundo deseoso de beber su *cocktail* en el Polo Norte, o de chupar su “*cobbler*”⁴⁸⁰ bajo las solanas de la India. Pero los cubanos poseen igualmente una formidable lista de bebidas que realmente merecen ser conocidas, algunas de las cuales podrían ser introducidas en nuestros cafés como bebidas de verano, en lugar de las ardientes y estimulantes hoy en boga, hechas a base de alcoholes. Todo el mundo en Cuba, a ciertas horas del día o de la noche, se recrea tomando un *refresco* de cualquier clase, tanto las señoras como los caballeros, sorbiendo sus *limonadas* y *naranjadas* con mucho *gusto*. Muchas de las bebidas son preferentemente *inofensivas*, sugeridas, supongo, por la experiencia de la vida en un país más o menos cálido, en el cual se hace necesaria alguna especie de bebida refrescante. Los mismos extranjeros adquieren la costumbre de tomar dichas bebidas, a las que eventualmente se aficionan.⁴⁸¹

Conforme a lo expresado por tan minucioso viajero, en la Cuba de finales de la década del 60 del siglo XIX, todas las bebidas sin alcohol llevaban el nombre genérico de refrescos. Las familias criollas solían beberlos durante las horas calurosas del día, sirviéndose en las casas particulares, en los cafés y fondas a un real si el establecimiento era importante, y a medio si la categoría era inferior⁴⁸².

⁴⁸⁰ Cobbler: brebaje compuesto con varios ingredientes.

⁴⁸¹ Samuel Hazard: ob. cit., t. II, p. 20.

⁴⁸² *Ibidem*, p. 24.

También Hazard incluye en *Cuba a pluma y lápiz* una relación de los refrescos más populares y las formas de preparación en las ciudades y en el campo del interior del país, descripción que completo con otras explicaciones ofrecidas por Esteban Pichardo en su *Diccionario*, J. P. Legran en *Nuevo manual del cocinero cubano y español* y Fernando Ortiz en *Glosario de afronegrismos*.

Panal:

[el] nombre se deriva del panal de miel, hechos con clara de huevo y azúcar, teniendo el tamaño de una pequeña mazorca de maíz, a la que se parece algo. Se colocan los panales en un vaso de agua, uno o dos a la vez, donde gradualmente se disuelven, haciendo una bebida muy deliciosa y refrescante, algo parecido al *eau sucrée* [agua azucarada] [...]. Si se desea mejorarla, se le añaden unas cuantas gotas de jugo de limón, que le da un sabroso sabor. Es bebida muy usada por las señoras.⁴⁸³

Naranjada:

La bebida nacional y favorita en Cuba, y la más agradable de tomar en un día caluroso [...]. Se hace con el jugo de la naranja y es a la vez sana y deliciosa, casi demasiado dulce, pero muy grata al paladar si se toma fría y debidamente preparada. Es bebida muy generalizada entre las señoras. Hecha con naranjas amargas, resulta aún mejor, pero éstas sólo las usan la gente del campo.⁴⁸⁴

Limonada:

[En su preparación] se usan más frecuentemente las limas que los limones. Últimamente han recurrido los cubanos a la costumbre de preparar de antemano un extracto o jarabe hecho con el jugo de los limones, con el que hacen la limonada, que no resulta tan buena. Se mejora mucho la limonada derramando sobre el pedazo de hielo algunas gotas de buen ron de Jamaica, que flota en la superficie y cuyo gusto fuerte no se nota al sorberse el líquido con una pajilla. Se la designa con el nombre de *limonada con ron* y resulta excelente en cualquier país en verano.⁴⁸⁵

⁴⁸³ *Ibíd.*, pp. 22-23.

⁴⁸⁴ *Ibíd.*, p. 23.

⁴⁸⁵ *Ibíd.* También el autor describe otras bebidas populares españolas, por ejemplo: la *horchata*, la *cebada* y el *agraz* (*agrazada*); esta última, el refresco hecho de la uva sin madurar, con agua y azúcar; p. 24.

Agualoja:

Bebida compuesta de agua, azúcar o miel, canela, clavo, etcétera. Es sinónimo de *Aloja*.⁴⁸⁶

Para hacer la *agualoja a la cubana*:

Se toman dos libras de azúcar, diez clavos de especia, otros tantos granos de pimienta y cucharada y media de canela molida con una hoja de yerba-buena. Hágase una almíbar con todo esto a medio punto, cuélese después y désele punto de jarabe: embotéllese enseguida y sírvase de él cuando se quiera mezclado con agua.⁴⁸⁷

Sambumbia:

Bebida hecha de miel de caña y agua⁴⁸⁸; en su elaboración:

Échese en una vasija como botella y media de melado de caña y como tres veces más agua, siendo esta la proporción que ha de guardar; hágase la cantidad que quiera, añádase media mazorca de maíz quemado y déjese en infusión por cuatro o cinco días, pudiendo tomarse entonces. Al que le parezca muy fuerte que le tercié con agua.⁴⁸⁹

Pru:

Bebida depurativa y refrescante, usual en la provincia de Oriente, especialmente en Baracoa. Es potable, pero no la aceptan todos los paladares.

[Hay zonas donde se hace] con varias raíces, ñame de Indias y jaboncillo, además de naranja, canela, etc. [Los más usuales componentes]: raíz de China [*Smilax havanensis*, *Smilax domingensis*], id. de amarga leña, zazafrán, cebada (para que haga mucha espuma), hoja de pimienta negra, anís, canela y azúcar; potestativos: cáscara de piña y cáscara de palo carbonero. Todo esto se hace hervir en agua, y el cocimiento es el *pru*. Sólo dura tres días...⁴⁹⁰

Todavía a principios del siglo XIX en la población cubana predominaba más el uso del chocolate que el del café. E. M. Masse (1825)⁴⁹¹, James E.

⁴⁸⁶ Esteban Pichardo Tapia: ob. cit., pp. 35-36. También en la época se decía *Agua de Loja*.

⁴⁸⁷ J. P. Legran: ob. cit., p. 170.

⁴⁸⁸ Esteban Pichardo Tapia: ob. cit., p. 542. Este refresco fue de los más usuales entre los cubanos. En La Habana se estableció su estanco desde 1761 hasta 1803. Al puesto de venta de la sambumbia le llamaban *sambumbiería* y en la capital fueron muy afamados, ejemplo: el de la calle Cuba esquina a la puerta de la Punta y los del Peñón, Santa Clara y San Lázaro. *Vid.* Francisco González del Valle: ob. cit., p. 227; y José María de la Torre: ob. cit., p. 161.

⁴⁸⁹ J. P. Legran: ob. cit., p. 128.

⁴⁹⁰ Fernando Ortíz: *Glosario de afronegrismos*, pp. 373-374.

⁴⁹¹ E. M. Masse: ob. cit., p. 109.

Alexander (1833)⁴⁹², Eduard Otto (1838)⁴⁹³, Robert W. Gibbes (1860)⁴⁹⁴, J. Hawkes (1864)⁴⁹⁵, Samuel Hazard (1867)⁴⁹⁶ y Walter Goodman (1868)⁴⁹⁷, más otros viajeros que visitan la Isla en el ochocientos, destacan al chocolate como bebida de uso frecuente, sobre todo en las ciudades de La Habana y Santiago de Cuba.

Según el censo de 1862, existían 40 chocolaterías en todo el país con una renta total de 230 850 pesos. Relacionándolas por sus beneficios, las cinco primeras se ubicaban en las siguientes ciudades: La Habana (9 y 72 000 pesos), Matanzas (6 y 61 000 pesos), Puerto Príncipe (14 y 29 250 pesos), Santiago de Cuba (2 y 20 000 pesos) y Trinidad (1 y 15 500 pesos)⁴⁹⁸.

En las mesas de la gente pudiente es donde, por más tiempo, rivalizó el gusto del chocolate con el del café. Se tomaba en el desayuno y en las meriendas era bebida fundamental, cosa que fue poco habitual en el resto de la población y todavía menos en los habitantes pobres y entre los esclavos. Observando los anuncios industriales aparecidos en los periódicos habaneros de la época, sorprende el elevado precio que llegó a tener el chocolate en ciertos establecimientos de la capital del país. Según noticia del *Diario de la Habana*, de fecha 18 de marzo de 1841, en la chocolatería *El brazo Fuerte*, calle O'Reilly 113, se vendía: "Chocolate de canela, 1 peso la libra; superfino, 6 reales; y vainilla, 6 reales"⁴⁹⁹. Es decir, allí el precio del chocolate era mayor que el salario promedio por jornal de un trabajador humilde en igual período.

La costumbre en Cuba se inclinaba a la ingestión del chocolate fuerte y espeso o batido con leche. Samuel Hazard incluye en su obra cómo hacer y servir el chocolate:

Se os sirve en delicadas pequeñas copas [tazas], está ricamente hecho, teniendo la consistencia del atole espeso, y es la cosa más excelente que se puede tomar temprano por la mañana, antes de una larga jornada, por ser altamente nutritivo. He aquí una receta para su confección que me proporcionó una señora española de mi amistad: En una pequeña copa [taza] de te (o *demi tasse*), llena de leche, ponéis una onza de chocolate cortado en pequeños pedazos; ponedlo a hervir, y mientras hierve, batidlo con un batidor de huevos hasta que quede completamente espeso y espumoso, pudiendo-

⁴⁹² Sir James E. Alexander: ob. cit., p. 340.

⁴⁹³ Eduard Otto: ob. cit., 29.

⁴⁹⁴ Robert W. Gibbes: *Cuba for invalids*, p. 127.

⁴⁹⁵ J. Hawkes: *A steam trip to the tropics*, p. 63.

⁴⁹⁶ Samuel Hazard: ob. cit., t. II, p. 25.

⁴⁹⁷ Walter Goodman: ob. cit., p. 24.

⁴⁹⁸ *Noticias Estadísticas de Cuba de 1862*: ob. cit., p. 38.

⁴⁹⁹ Francisco González del Valle: ob. cit., p. 219. Otro anuncio que aparece en el *Diario de la Habana*, 2 de abril de 1841, es el de la *Chocolatería de Guerediaga*, calle Baratillo, *ibídem*.

se entonces servir. Por cada copa [taza] de chocolate que se desee, se debe poner una de leche con una onza de chocolate. Si no os resulta bastante rico, añadid media onza más de chocolate; si por el contrario no os gusta tan rico, hacedlo usando mitad leche y mitad agua, o todo agua. Los españoles usan para hacer el chocolate lo que llaman *molinillo*, que no es otra cosa que una chocolatera de metal, con un batidor dentro, que se opera por medio de una varilla que sale por un agujero de la tapadera, y a la cual se aplican ambas palmas de la mano, imprimiéndole un movimiento de rotación mientras el chocolate está hirviendo [...]. Es costumbre en Cuba, cuando se toma chocolate por la mañana, acompañarlo con un ligero bizcocho, o lo que es mejor, con un pedazo de pan bien tostado, tras lo cual se bebe un vaso de agua.⁵⁰⁰

Pese a la explicación ofrecida por Hazard, sin duda referente a los habitantes de mejor vivir, queda comprobado por la vigencia de la costumbre que el café fue la bebida más generalizada en la Cuba decimonónica. En palabras de Agustín de la Texera y Bazo, “el desquite de los pobres que no podían consumir el lujoso chocolate”.⁵⁰¹

La degustación ocasional y a veces por esnobismo de esta bebida tónica y estimulante fue temprana en la mayor de las Antillas. Se remonta a mucho antes de que José A. Gelabert haya introducido y sembrado las primeras semillas del cafeto en su fundo de Ubajay (Wajay), en 1748⁵⁰².

Se sabe por José María Pérez y Ramírez que en Santiago de Cuba, todavía en 1800, el café se aplicaba como calmante para “curar la jaqueca o la beodez de algún bebedor”.⁵⁰³ A juzgar por la información que ofrece José María de La Torre, es a partir de 1804 que “empieza a generalizarse el café, sustituyendo a poco al chocolate”.⁵⁰⁴

En Cuba, el café es el primer alimento que se toma en la mañana y el último que se sirve en la comida. El hábito más frecuente consiste en consumir “*café con leche*, cuando el estómago está vacío [y] *café solo* después de comer”,⁵⁰⁵ si bien existe otro uso de mezclarlo con un poco de alcohol (coñac, anís, ron o aguardiente). La práctica de beber café, que en 1836 Rosamond Culbertson aseguraba que realizaban solo los caballeros habaneros⁵⁰⁶, ya en

⁵⁰⁰ Samuel Hazard: ob. cit., t. II, pp. 24-25.

⁵⁰¹ Agustín de la Texera y Bazo: ob. cit., p. 5.

⁵⁰² José María de la Torre: ob. cit., p. 61.

⁵⁰³ José María Pérez y Ramírez: *Santiago de Cuba en 1800*, apud Emilio Bacardí Moreau: ob. cit., 1923-1925, t. I, pp. 18-25.

⁵⁰⁴ José María de la Torre: ob. cit., p. 172.

⁵⁰⁵ Samuel Hazard: ob. cit., t. II, p. 22.

⁵⁰⁶ Rosamond Culbertson: ob. cit., p. 137.

la década del 60 se hizo común a todos los habitantes de la Isla, tanto de los campos como de las ciudades, menos entre los esclavos.

A juzgar por las fuentes consultadas, los amos en la dieta diaria de los esclavos no contemplaban raciones de café. En ninguno de los *Códigos Negros y Reglamentos* de la América española se incluye el café dentro de las comidas⁵⁰⁷. Según se analiza más adelante, en muchos ingenios se estableció la costumbre de dar a los esclavos un trago de aguardiente al levantarse y de repetirse esta práctica con el café no hubiera pasado inadvertida a la observación de Moreno Friginals cuando escribió *El ingenio*. En los libros diarios de ingenios que revisó tan acucioso investigador no se dice nada al respecto. Sucede que, aún generalizado el uso del café en la sociedad criolla, durante años el preciado grano de origen africano y novedoso para los criollos no dejó de ser inaccesible para muchos y más para el esclavo no vinculado directamente a las haciendas cafetaleras y a las zonas de cultivo.

No obstante, en el Departamento Oriental, la jurisdicción de mayor cosecha cafetalera cubana, el hábito de ingerir café pudo ser igual para todos sus habitantes. Infiero que en una población con un alto componente de negros —más libres que esclavos— hubo de ser diferente la inclusión del café en la dieta cotidiana.

Por otra parte, el café es significativo en las religiones afrocubanas que ya en el siglo XIX habían alcanzado suficiente aceptación popular⁵⁰⁸. No por casualidad un creyente le comentó a Lydia Cabrera, al mediar el siglo XX, lo siguiente:

“El café es un consuelo y una necesidad que Dios le dio a los pobres. Se puede dejar de comer, pero no se puede dejar de tomar café. Sin café la vida no sirve”.

“Además de sabroso, el café es medicinal. La medicina del corazón y del estómago. Lo que le da calor”.

Las hojas verdes, en buchec, para los dolores de muela.

La semilla verde sirve de laxante. La raíz, cortada en tres trozos en cocimiento, se emplea para bajar la fiebre. En caso de fiebre muy alta se aplica en los pies del enfermo una pasta de café y sebo, “que la absorbe y lo deja libre de calentura”.

Se derrama café molido en el ataúd, y en las partes más íntimas del cadáver para evitar que se corrompan rápidamente, y a veces se mezcla el café con hojas de guayaba.

En las ofrendas que se tributan a los muertos, jamás falta la taza de café que siempre apetecieron.

⁵⁰⁷ Vid. Manuel Lucena Salmoral: ob. cit.

⁵⁰⁸ En la novelística cubana puede leerse *Francisco: el ingenio o las delicias del campo*, de Anselmo Suárez Romero, redactada en 1838 y publicada póstumamente en 1880; New York, Impr. y Librería de N. Ponce de León.

“Es el gran alcahuete de las brujerías”, y no debe de tomarse en todas partes.⁵⁰⁹

Coincido con Hazard en que la costumbre de muchos cubanos es de “beber casi una copa [taza] llena de leche caliente, dentro de la cual se ha vertido una pequeña cantidad de café para darle color”;⁵¹⁰ lo que se ha dado en llamar: *teñir la leche*. Por ejemplo, en los campos, a los niños se les da únicamente *café claro*, el último líquido salido del colador, y en La Habana no todos los que consumen café lo hacen *solo* y desde las primeras horas de la mañana, siendo lo más usual que el *café solo* se tome después de las comidas.

Con todo, es en las áreas rurales donde su consumo es más frecuente; junto al puerco y el plátano, es el alimento favorito del campesino. Se toma en la mañana, en las comidas y a distintas horas del día, normalmente fuerte y sin leche, y se endulza tanto con azúcar de caña como con miel de abeja. Cuando lo mezclan con alcohol se prefiere el aguardiente de caña. Entre las múltiples formas de preparar el café por el campesino, destaca el *carretero*: muy recargado o fuerte, que con frecuencia se hace sin colarlo. Toma este nombre porque es el preferido de los caminantes, en particular de los carreteros que cumplen tareas nocturnas.

José Quintín Suzarte, al describir al guajiro anotó:

Ya fuese en el pobre bohío, ya en la casa de embarrado y palma, ya ocupase vivienda más confortable, toda familia tenía constantemente a fuego dulce una olla llena de café que era a la vez alimento y refresco. Y en las cocinas había siempre por lo menos un puerco ahumado, colgado junto a las tortas del pan de yuca llamado casabe, y de los plátanos y boniatos. Esas provisiones, y las aves del corral, y cuanto, además, hubiera, estaban a disposición de todos los transeúntes, que eran acogidos con cariño, con patriarcal confianza y benevolencia, y obligados a aceptar una hospitalidad que dejaba y aún deja atrás la de los árabes, porque no se aceptaba nada en recompensa de ella.

Apéese y tomará café era la frase sacramental del guajiro, cuando algún viajero se acercaba a su morada, a pedir información sobre el camino que debía seguir, o sobre la persona en cuya busca iba, y a poco la guajira, madre o hija, ofrecía la taza del humeante néctar, que nadie rehusaba.⁵¹¹

⁵⁰⁹ Lydia Cabrera: *El monte*, p. 348.

⁵¹⁰ Samuel Hazard: ob. cit., t. II, p. 22.

⁵¹¹ José Quintín Suzarte: ob. cit., p. 415.

Así, llegó a ser tanta la dependencia del café que en momentos de escasez no faltaron sucedáneos: la achicoria (*Canadensis. Cicorium endivia*), la guañina (*Cassia Sericea*, Sw.), la brusca (*Cassia occidentalis*), el palmiche maduro, el platanillo o malva té (*Corchorus siliquosus*, Lin.), el maíz y el boniato, todos ellos quemados y molidos o rallados.⁵¹²

El pilón de origen africano y la jícara heredada de los indocubanos son los utensilios de cocina del guajiro más vinculados con la preparación y el servicio del café. Todavía existen casas en las que, a golpes, se descascara el café y ya tostado se convierte en polvo valiéndose de un pilón. También forma parte de la tradición del campesino beber en jícaras de güira el café.

Por último, se enuncia el polémico tema de las bebidas heladas. José Antonio Saco afirma en su *Colección de papeles* que “la vez primera que el hielo se introdujo en La Habana fue en 1807, y desde entonces siguió importándolo de Estados Unidos”.⁵¹³ De igual modo, Leví Marrero dice que “durante el invierno era cortado en grandes bloques, en la superficie congelada de los lagos; conservados en almacenes subterráneos hasta ser enviados a Cuba preservados en aserrín”.⁵¹⁴

En sus inicios, la utilización del hielo, considerado gratificante en un clima como el cubano, fue mal visto por algunos, hasta que la novedad se impuso como afición y como paliativo fundamental en la lucha contra el largo verano de los países tropicales⁵¹⁵. Todavía en 1828, después de dos décadas de introducirse el hielo en Cuba, y de que los helados, sorbetes y siropes helados preparados con frutas cubanas deleitasen a naturales y extranjeros, ciertos médicos regulaban su uso por considerarlo dañino a la salud. Por ejemplo, el doctor Carlos Belot, francés, graduado en París y establecido en Regla, lo fundamentaba así: “actúan en los débiles como calmante; acrecientan las energías del estómago, le roban calórico a los órganos. Facilitan la digestión. No así a los que padecen desarreglo digestivo, aunque calman. Sólo úsese la nieve en las comidas”.⁵¹⁶

En los libros de viajeros, la literatura costumbrista y en solicitudes de concesiones de privilegios y anuncios comerciales se reitera lo apropiadas que resultaban las frutas cubanas en la elaboración de helados y el desenvolvimiento económico que adquirió el país tras la propagación de las bebidas frías. Elogios como los de Isidore Löwenstern, en 1838, son frecuentes entre los extranjeros:

⁵¹² De igual período encontré información de sucedáneos del café en otros países de América Latina, por ejemplo: en Puerto Rico, el *chorote*, café que se hace de maíz, palmiche, guandules u otros granos; *vid.* Augusto Malaret: ob. cit.; en Colombia, el maíz quemado y molido, el potro (*Senna occidentalis*); Víctor Manuel Patiño: ob. cit., t. I, p. 221; y en Brasil la majerioba (*Senna alata*); Luis da Camara Cascudo: *História da alimentação no Brasil*, vol. I, p. 303).

⁵¹³ José Antonio Saco: ob. cit., 1858, p. 367.

⁵¹⁴ Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. XIV, p. 230.

⁵¹⁵ *Vid.* Maturin Murray Ballou: *History of Cuba or Notes of a Traveller in the Tropics*, p. 129.

⁵¹⁶ Citado por Lydia Cabrera: *La medicina popular en Cuba*, p. 96.

“Los helados son deliciosos: los de chirimoya y guayaba son los mejores que haya probado jamás”.⁵¹⁷

Ya al mediar el siglo XIX el hielo era un ramo muy productivo. J. A. Saco dice que se vendía barato comparado con París y Londres⁵¹⁸; y Samuel Hazard afirmó: “La vida sería casi insoportable en un clima como el de Cuba si no hubiera abundancia de hielo. Afortunadamente, no se carece de él en la Habana y en las principales poblaciones de la Isla, costando la libra de dos a tres centavos, según sea la existencia”.⁵¹⁹

Como en La Habana, en las principales ciudades se abrieron heladerías y en las confiterías y cafés se ofrecían al público estas bebidas. El censo de 1862 registra 12 almacenes de hielo con una renta total de 59 000 pesos, de los que se ubican en La Habana 8 (renta de 48 000 pesos), en Mantazas 2 (renta de 6 000 pesos) y en Nuevitas 2 (renta de 5 000 pesos)⁵²⁰.

Las bebidas alcohólicas

Al analizar las bebidas alcohólicas como gusto extendido en la población cubana, me pregunto si en verdad Cuba fue un país carente de borrachos, de la misma forma que me refiero al momento en que surgen y proliferan las destilerías y a los mecanismos de comercialización entonces existentes. El estudio concluye con un inventario de las combinaciones más populares que se hicieron en el período con aguardiente y ron, aunque aquí no se profundice en sus preparaciones.

Otros aspectos del uso y el abuso de las bebidas alcohólicas en la Cuba del siglo XIX aparecen publicados en *Historia 16*⁵²¹ y en *Del Caribe*⁵²². En esas oportunidades, por no disponer de más información que comparara el testimonio de los viajeros en las distintas regiones del país, me limité al análisis de tal situación

⁵¹⁷ Isidore Löwenstern: *Les Etats-Unis et La Havana; souvenirs d'un voyageur*, p. 336.

⁵¹⁸ José Antonio Saco: ob. cit., 1858, t. I, p. 367.

⁵¹⁹ Y refiriéndose a la nevera que existía en el café El Louvre, agregó:

[...] hay un ingenioso aparato para hacer el hielo, que debe resultar mucho más económico que si tuvieran que comprarlo, como se hace entre nosotros. Consta de unas ampollas que se llenan de agua, la cual, por algún proceso se congela en la botella, formando una masa sólida de hielo en forma de rombo. Este hielo se deja parcialmente derretir, y cuando pedía agua helada, os traen la botella y os servís a voluntad. Luego se vuelve a llenar y se la somete de nuevo a la refrigeración.

En los pueblos del interior, que no tienen la fortuna de disponer de hielo, recurren al uso de jarras porosas para mantener fría el agua, lográndolo admirablemente, alcanzando el líquido una temperatura no tan fría, desde luego, como la helada, pero lo suficiente para hacer grata su bebida. Samuel Hazard: ob. cit., t. II, p. 26.

⁵²⁰ *Noticias Estadísticas de Cuba de 1862*: ob. cit., p. 38.

⁵²¹ Vid. Ismael Sarmiento Ramírez: “Alcohol en la Cuba del siglo XIX”, en *Historia 16*, año XXIV, n° 298, febrero de 2001c, pp. 8-35.

⁵²² Vid. Ismael Sarmiento Ramírez: “Las bebidas alcohólicas en la Cuba del siglo XIX: uso y abuso”, en *Del Caribe*, 2002, n° 38, pp. 75-89.

en la capital de la Isla. Entonces, consciente de la restricción informativa y de lo reducido de ese estudio —circunscrito casi en exclusivo a las opiniones de quienes no vivieron ni vieron más allá del recinto capitalino de La Habana intramuros—, manifesté mi asombro e inconformidad ante una apreciación del vivir decimonónico que en aquel momento era casi generalizado y donde se mostraba a los cubanos como poco consumidores de bebidas alcohólicas.

En el primero de los estudios, además del testimonio de los viajeros, se habla de las nuevas destilerías surgidas a partir de la segunda mitad del siglo XIX y, sobre todo, del cambio de opinión después del inicio de las guerras independentistas (1868-1898) en cuanto al uso y el abuso de las bebidas alcohólicas entre los cubanos. Último aspecto que también traté directamente en el segundo estudio. Con la estructura de ambos artículos pretendía hacer ver al lector, más que la transformación de los hábitos en la población —de abstemia a bebedora—, intensificados desde el inicio de la Guerra de los Diez Años (1868-1878), la realidad existente y no constatada hasta entonces en la gran mayoría de los relatos de viajeros. Fuente que, aún siendo valiosa, no engloba el vivir de toda la Cuba decimonónica y reduce su aportación al estudio de algunas de las más importantes ciudades, sobre todo La Habana, y donde los testigos presenciales casi siempre responden a criterios burgueses, la mayoría de las veces muy comprometidos con la alta cúspide del gobierno y con la clase dominante cubana.

Ahora, utilizando el esquema anterior, me valgo de nuevas informaciones aparecidas en documentos de la época, incorporo otras opiniones de viajeros, esta vez de quienes visitaron el interior de la Isla (jurisdicción de Santiago de Cuba), y analizo la literatura costumbrista y los pocos grabados y pinturas que recrean este tema.

Consumir alcohol, aunque en pequeñas dosis, formaba parte de los hábitos del cubano en el siglo XIX. Este gusto se extendió tanto por los campos como por las ciudades. El aguardiente de caña se tomaba regularmente solo o diluido en agua, así como el ron, para quienes podían. Si bien había bebidas importadas —como el vino y otros rones, champagne, anís, coñac, whisky, ginebra, sidra y cerveza, que escaseaban y sus precios se elevaban en el período de guerras—, su consumo ha permanecido entre la población cubana.

De este modo, es difícil aceptar la total condición de abstemios que algunos viajeros atribuyeron a los criollos, toda vez que en el país el aguardiente se fabricaba y se consumía desde que se instalaron los primeros trapiches azucareros. De hecho, el aguardiente fue bebida propia de los esclavos en las plantaciones y de consumo regular para los habitantes del campo y en la población pobre en general. De igual manera, en los pueblos y ciudades se comercializaban las demás bebidas del momento.

Bastará con leer los nombres de las distintas fábricas de ron desde entonces dispersas por todo el país, ver en la prensa del período los anuncios variados de

tabernas, y en la literatura los calificativos burlescos que llegaron a adquirir tanto el aguardiente como los bebedores más asiduos, y así se comprenderá mejor lo indisolublemente unidas que están las bebidas alcohólicas a los otros gustos del cubano.

El doctor Ramón Hernández Poggio, médico de la Sanidad Militar del Ejército español de la época, aseguraba lo siguiente:

El alcohol tomado en cantidad moderada desarrolla cierto grado de estímulo en la membrana mucosa del estómago que activa sus secreciones y actos funcionales, que al ser absorbido circula en la sangre, acelerando los movimientos del corazón y vasos, y aumentando tanto el calor de la periferia con el del interior del cuerpo; pues es sabido que una parte del alcohol que circula con la sangre se quema, de cuya combustión resulta el aumento de calorías naturales del organismo; además, el ácido carbónico que se acumula en dicho líquido, produce una excitación general, imprimiendo mayor actividad a las funciones, y tanto por esta causa como por la parte incomburente que circula en estado natural con la sangre, da cierto grado de energía al sistema nervioso, que se revela por el vigor que adquiere el hombre bajo esa acción estimulante.⁵²³

El aguardiente se utilizaba desde siglos atrás como medicina preventiva y curativa, “*remedio universal* según los frailes que servían los hospitales”.⁵²⁴ Tal costumbre dietética en Cuba, como en otras partes del Caribe y de América, “merced al mestizaje cultural, llevaron a que el consumo de aguardiente, no sólo como bebida embriagante, sino más bien como un estimulante al que atribuían virtudes medicinales, fuera mucho más extenso y regular en el grueso de la población que el del vino”.⁵²⁵

Una de las costumbres arraigadas en los cubanos de beber agua mezclada con aguardiente era, según las creencias de la época, porque el aguardiente daba buenas cualidades al agua y evitaba que entrase en el organismo la fiebre amarilla. Esta práctica llegó a ser habitual tanto entre los soldados cubanos como entre los españoles⁵²⁶. Asimismo, el vino mezclado con agua se empleaba como prevención contra el cólera morbus⁵²⁷.

⁵²³ Ramón Hernández Poggio: “Remembranzas médicas de la guerra separatista de Cuba”, t. V, 1879, p. 30.

⁵²⁴ Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. XII, 1984, p. 122.

⁵²⁵ Víctor Manuel Patiño: *Historia de la cultura material en la América equinoccial*, t. I p. 217.

⁵²⁶ *Vid.* Ramón Hernández Poggio: ob. cit., t. V, p. 30. Para el tema de la fiebre amarilla, Carlos J. Finlay de Barres: ob. cit., pp. 147-169.

⁵²⁷ Juan Francisco Calcagno: ob. cit., p. 4.

Fernando G. Campoamor, en su *Biografía del ron cubano* aludió al múltiple uso que daban al aguardiente:

[...] no hay viajero de antes que no anotara la manera corriente de usarlo para el aseo personal, supliendo el agua y el jabón. Con toallas empapadas se friccionaba contra dolores y cansancios. Aguado, era medicamento para cicatrizar heridas, y aromado con la corteza de ayúa, cuentan los cuentistas que curaba el asma.⁵²⁸

En las plantaciones agrícolas, para preservar a los esclavos contra el *pasmo*, sobre todo para reanimar sus fuerzas de cara al rudo trabajo, se utilizaba aguardiente⁵²⁹. Se trataba de una práctica puesta en marcha con la aparición de los primeros ingenios en la Isla, denunciada en sus inicios por los propios esclavos que, opuestos al excesivo trabajo al que eran sometidos, la creían dañina y peligrosa⁵³⁰. Más tarde fue prohibida por sus amos al ser considerada signo de instinto de rebeldía, como la tenencia de armas⁵³¹ que terminó por imponerse y ser cotidiana.

Los negros ingerían aguardiente de caña por la mañana y lo hacían tomando el líquido puro, sin otra rebaja de agua que la que llevaba originalmente el alcohol en el proceso de destilación, el llamado *cordón cerrado*⁵³² o *medio cordón*⁵³³, según su mayor o menor graduación. Esta costumbre iniciada en los ingenios luego se generalizó de manera permanente en el resto de los cubanos⁵³⁴, aunque se conoce que también era practicada en las demás Antillas y en parte de la América equinoccial. Víctor Manuel Patiño dice que en Colombia el trago de anisado coadyuvaba al mantenimiento de la salud, sobre todo en las regiones tropicales y que, como en Cuba, todavía esta creencia perdura en las zonas rurales⁵³⁵.

Sin embargo, la buena relación que los esclavos africanos llevados al Caribe y a otros países de América establecieron con las bebidas alcohólicas se debía más que nada a que formaba parte de sus costumbres atávicas. En las ceremo-

⁵²⁸ Fernando G. Campoamor: *El hijo alegre de la caña de azúcar. Biografía del ron cubano*, p. 49.

⁵²⁹ En el “Reglamento que deberá observarse para los administradores de los ingenios” que propuso Andrés de Zayas a la Sociedad Económica de Amigos del País (1836) se incluye: “Encargará a los mayores y demás empleados que eviten todo lo posible el que los negros se mojen; y si alguna vez sucediese, porque no se puede evitar, entonces se recogerán inmediatamente y se les dará un trago de aguardiente mudándose la ropa si fuera posible”; Andrés de Zayas: ob. cit., p. 269.

⁵³⁰ Ramón Hernández Poggio: ob. cit., t. V, p. 31.

⁵³¹ Emeterio Santovenia Echaide: *Historia de Cuba*, t. I, p. 145.

⁵³² Cordon cerrado: el aguardiente de veintiocho a treinta grados, que al caer en un vaso se cubre con burbujas, manteniéndose algún tiempo en ebullición; Esteban Pichardo: ob. cit., p. 183.

⁵³³ Medio cordón: aguardiente de menor grado que el *cordón cerrado*, y si todavía es más flojo se le dice *apuntado de cordón*; Fernando G. Campoamor: ob. cit., p. 131.

⁵³⁴ Manuel Moreno Fraguinals: ob. cit., 1978, t. II, p. 59.

⁵³⁵ Víctor Manuel Patiño: ob. cit., t. I, p. 218.

nias rituales, las fiestas, los matrimonios, los nacimientos, los velatorios y en cualquier otra manifestación masiva les acompañaba el vino de palma.

En el África occidental subsahariana el vino de palma —producto comercial de primer orden— era consumo fundamental tanto para los yorubas como para los congos, además de circular entre otros grupos étnicos. Formaba parte del día a día africano y estaba presente en todos los momentos de la vida social. Para los congos, en el dialecto bantú, el vino de la palmera de aceite (*Elaeis guineensis*) o de la palma *matombe* (*Raphia vinefera*) era *malafu maluvu*, si se obtenía del árbol vivo⁵³⁶, o *malafu ma soka*, si era sacado después de haberlo tumbado⁵³⁷.

En la Cuba colonial, sin llegar a generalizarse el uso del vino de palma como el aguardiente de caña —*guandende* para los bantúes— esta bebida no dejó de producirse. Aún sin contar con información que fundamente una mantenida tradición de esta bebida como sucedía en otros países americanos⁵³⁸, se sabe por Hazard que, hacia la década del 60 del siglo XIX: “Los más humildes, sobre todo los negros, sacan el jugo del tronco de la palma (cocotero) y obtienen una especie de vino, que convierten en aguardiente”.⁵³⁹

Durante mucho tiempo y todavía hoy, decir aguardiente de caña es establecer una relación casi directa con los negros y con la mala vida. Deformación de costumbres con una base racista en su primera aseveración que no niega que fueron los negros los más entregados al consumo de esta bebida. Respecto a lo segundo, el aguardiente de caña fue el menos caro de todas las bebidas, de más bajo precio que el aguardiente de uva y, por ende, tuvo mayor alcance en los habitantes de las capas bajas. Todavía a mediados del siglo XIX el ron producido en Cuba era menos popular que el aguardiente de caña. El consumo generalizado del ron tardó un poco más en extenderse entre los cubanos y el importado de Jamaica fue por mucho tiempo bebida casi exclusiva de la gente adinerada.

⁵³⁶ Con el árbol vivo —explica Tehephile Obenga—, “se hacía una incisión en la base de la flor aún cerrada. Al pie de la incisión se colocaba un recipiente de calabazo que recogía la savia, el licor, el vino. La operación se realizaba temprano en la mañana y en la noche. Todo el año la gente extrae vino, sin más trabajo que el de podar las ramas de vez en cuando”; *vid.* Theophile Obenga: “Tradiciones y costumbres alimenticias Kongo en el siglo XVII: Estructura del sabor”, p. 84.

⁵³⁷ Con el árbol tumbado, procedimiento empleado a partir del siglo XIX, el vino se sacaba del corazón mismo del árbol, o sea, el extraído de la palmera derribada, que es distinto al *malufu maluvu*, vino de la flor de la palmera; *vid.* Theophile Obenga: *ob. cit.*, p. 85.

⁵³⁸ Desde la época prehispánica, en países como Costa Rica, Panamá, Colombia, Venezuela y Bolivia el uso del vino de palma de varias especies fue muy amplio; *vid.* Horacio Figueroa Marroquín: *Enfermedades de los conquistadores*, p. 114, *apud* Víctor Manuel Patiño: *ob. cit.*, t. I, p. 108; Antonio Caulin: *Historia de la Nueva Andalucía*, t. I, p. 59; R. Friedrich von Schenck: *Viajes por Antioquia en el año de 1880*, p. 13; A. Arellano Moreno (ed.): *Documentos para la historia económica en la época colonial. Viajes e informes*, pp. 458-459; Bernabé Cobo: *Obras*, t. I, p. 263.

⁵³⁹ Samuel Hazard: *ob. cit.*, t. III, pp. 90-91.

Esteban Montejo en la *Biografía de un cimarrón*, escrita por Miguel Barnet, narra la vida en los barracones: “Los negros iban a las tabernas a buscar aguardiente. Tomaban mucho para mantenerse fortalecidos. El vaso de aguardiente del bueno costaba a medio. Los dueños también tomaban mucho aguardiente y se formaban cada *jirigays* que no eran para cuento”.⁵⁴⁰ Testimonio que se confirma en muchos documentos de épocas.

Por lo que tuvo que ser frecuente el uso de bebidas alcohólicas y el alcoholismo, uno de tantos problemas médicos que acosaban a las dotaciones de esclavos, para motivar el comentario de los médicos de las plantaciones y entre la élite de la sacarocracia cubana.

Honorato Bernard de Chateausalins manifestó:

Los negros después de haber trabajado de día, no estando bien encerrados, roban el tiempo que deben dar al descanso para salir fuera de la finca de noche. Estas salidas nocturnas se hacen con tres fines, ó para ir a enamorar a las otras negras de sus vecinos ó buscar bebidas espirituosas como aguardiente de caña ó vino, ó bien ir a robar los frutos del amo, sea azúcar, café, etc. que dan a los taberneros en cambio de las bebidas. Cuán dañoso es a la salud del esclavo salir así de noche, no admite comentarios: hace esta carrera con todo el apuro posible así á caballo como á pié: llegan sudados á la finca, se embriagan, se echan muchas veces sobre el suelo húmedo con toda la transpiración abierta, y suelen venir al día siguiente ó dos después, enfermos con síntomas de espasmo ó pulmonía ó cualquier otra enfermedad grave.⁵⁴¹

Asimismo, destacadas figuras de la burguesía azucarera, como es el caso de Andrés de Zayas, insistían a los administradores de los ingenios: “Velar porque en los bohíos de negros no se tengan depósitos de aguardiente u otras bebidas y que los vendedores ambulantes de efectos y comestibles que transitan por los campos se introduzcan en los bohíos con pretexto de comprarles o venderles lo que tengan”.⁵⁴²

El aguardiente para los ñáñigos era *emboco ocoró*⁵⁴³ y en la Santería o Regla de Ocha, la más elaborada de las religiones afrocubanas, es de máximo uso. Algunos creyentes lo beben de forma insensata y hasta el que lo tiene prohibido

⁵⁴⁰ Miguel Barnet: ob. cit., p. 25.

⁵⁴¹ Honorato Bernard de Chateausalins: ob. cit., p. 12.

⁵⁴² Andrés de Zayas: ob. cit., p. 265.

⁵⁴³ Vid., Juan Luis Martín: *Vocabularios de ñáñigo y lucumí. Breve estudio de lingüística afrocubana*, 1946.

no escapa de frotárselo mientras duran los ritos. También se lo dan a beber a la ceiba (*Ceiba pentandra* familia *Bombacáceas*) en su raíz⁵⁴⁴.

De los orishas (divinidades del panteón Yoruba): *Elegguá*, que tiene la llave del destino, abre y cierra la puerta a la desgracia o a la felicidad, lleva aguardiente en su ofrenda; es adicto a la bebida y muchas veces se deja sobornar a cambio de un poco de aguardiente. En los diferentes caminos de *Elegguá*: *Elegguá Afrá* tiene prohibido el aguardiente y el vino de palma, *Echu Alaroyé*, *Loroyé* bebe *otí chequeté* (aguardiente de maíz⁵⁴⁵) y *Echu Ekileyo*, sabio, gran adivino y protector de las personas que buscan el conocimiento, bebe aguardiente y miel. *Oggún*, dueño de los minerales, las montañas y las herramientas, dominador de los misterios del monte, tiene como bebida favorita el aguardiente de caña y siempre lo bebe para olvidar. *Obatalá*, dueño de los pensamientos y de los sueños, tiene a las bebidas alcohólicas como tabú, pues según el mito, se vio envuelto en grandes dificultades por beber vino de palma. *Orunmila*, dios del oráculo y dueño de la sabiduría, es aficionado al vino de palma y por eso se lo ofrecen con frecuencia. A *Changó*, poseedor del mayor número de virtudes e imperfecciones humanas y el *orisha* con más seguidores en Cuba —como *Elegguá*—, le ofrecen *otí*, aguardiente embriagador. También *Inle* o *Erinle*, el patrón de los médicos, bebe vino dulce⁵⁴⁶.

Con todo, no se conocen estampas que muestren al negro bebedor. En el siglo XIX, las pinturas y los grabados con escenas completas de negros son muy pocas. En ellas no se recoge el verdadero vivir de tan importante sector de la población cubana. A Víctor Patricio de Landaluze, el que más abundó en esta temática, le faltó captar, además de *Un día de Reyes*, la escena de *El mayoral*, el *Corte de caña* y sus estampas diversas en las que muestra la ostentación del esclavo, el lado oscuro de la esclavitud y de la mala vida, parte importante de la sociedad. Como este pintor y buen dibujante bilbaíno, los grabadores franceses Hippolyte Garneray, Federico Mialhe y Eduardo Laplante, comprometidos con la burguesía cubana, obviaron la vida del esclavo en los hacinados barracones,

⁵⁴⁴ Ceiba: árbol elevado muy copudo, hasta la cúspide, de hojas alternas y largamente pecioladas, flores en cimas paucifloras y madera ligera frágil. Después de la palma real, es el árbol más característico de Cuba. Tanto para blancos como para negros, santos africanos y santos católicos, el lugar donde habitan todos los muertos. Es benefactora, misericordiosa y bendita, pero “cuando se invoca su gran poder —anota Lydia Cabrera— también se encarga de causar la desgracia o la muerte de una persona. Ella hace toda la obra [...] es el árbol brujo, temible e inmisericorde que tiene mayor cliente [...]. Así hablándole dulce a la ceiba, cantándole y suplicándole, se llega a conmovérsela y ella hace lo que uno quiera [...]. Después se le da de beber aguardiente a la raíz, se le da humo de tabaco y se le abona unos centavos en pago”; Lydia Cabrera: ob. cit., pp. 166-167.

⁵⁴⁵ Otí: aguardiente muy embriagante, preparado con el maíz seco molido, en agua y azúcar. Durante treinta días se deja fermentar en una botella o garrafón, según la cantidad deseada y se entierra; *vid.* Lydia Cabrera: ob. cit., p. 471.

⁵⁴⁶ Lydia Cabrera: ob. cit., pp. 10, 31, 67, 167 y 242; Mercedes Cross Sandoval: *La religión afrocubana*, pp. 130, 150, 174 y 189; Natalia Bolívar Aróstegui: *Los orishas en Cuba*, pp. 37, 41, 43, 49, 56, 84, 156 y 184.

los castigos, los saraos efectuados en los pocos momentos que tenían para el descanso y, por supuesto, la bebida, motivo de alegría y también causante de tantas peleas, y hasta del incipiente comercio entre los negros y los blancos.

Sin embargo, aunque haya ausencia de pinturas y grabados con escenas de negros bebedores y la mayoría de los testimonios de la época adviertan que, en sentido general, se bebía de manera moderada, el hábito de ingerir bebidas alcohólicas forma parte de la cultura y de la historia y está muy vinculado con la identidad cubana, sobre todo, con la idea de la libertad, opinión que el autor de este estudio comparte con el profesor José Luis Luzón⁵⁴⁷. En las celebraciones de entonces, junto a las comilonas con cantos y bailes, no faltaba el componente alcohólico, Así lo dejan ver algunos grabadores y escritores cuando se refieren a la alta sociedad y a algunos grupos de las capas medias. Por ejemplo, en una litografía de la época, realizada por Grabado Capuz y publicada por la *Ilustración española y americana* se retrataba un *guateque*, fiesta de campesinos blancos, donde se bailaba el *zapateo* y negros esclavos servían copas⁵⁴⁸.

El viajero Miguel Rodríguez Ferrer, al mostrar la prosperidad que el veguero de Occidente alcanzó hacia la década de 1840, no olvidó enunciar el avance logrado por los habitantes de San Juan y Martínez y Pinar de Río en el uso de las bebidas alcohólicas: “Entonces sus banquetes estaban reducidos al *salvado*, aguardiente de caña y bolas de *palanqueta*⁵⁴⁹ con galleta. Hoy, porción de confituras, licores, cerveza y sobre todo champagne, es lo que cubre con profusión las mesas de sus festividades y convites”.⁵⁵⁰ Igualmente, el norteamericano Samuel Hazard (1867), al referirse a la vida y costumbres rurales del mismo Departamento (jurisdicciones de Güines, San Antonio y San Cristóbal), menciona tan visibles avances: “La civilización ha llegado hasta las casas de esas gentes sencillas, y en las de los más ricos o acomodados, se ha generalizado ya el uso de la cerveza inglesa, y aun se toman el lujo de obsequiar a los extranjeros con champagne”.⁵⁵¹

Así como el criollo mantuvo el aguardiente de caña como su bebida predilecta, el español residente en Cuba nunca renunció al vino. Considerado un complemento dietético indispensable fue, entre las importaciones, una de las fuentes de ingresos más significativas de los siglos coloniales. En las comidas se llegó a tomar vino: entre los de España se apreciaban los andaluces, riojanos y manchegos; el denominado *vino catalán*, de precio muy barato, y el de Málaga dulce, llegaron a presidir la mesa de cualquier clase o condición.

⁵⁴⁷ José Luis Luzón: *Comer y beber en La Habana colonial*, p. 34.

⁵⁴⁸ Grabado Capuz: “Tipos y costumbres de Cuba. El *guateque*, baile de campesinos blancos”, 1874.

⁵⁴⁹ Palanqueta: dulce seco hecho de maíz tostado y molido, amasado con miel.

⁵⁵⁰ Miguel Rodríguez Ferrer: *El tabaco habanero: su historia, su cultivo, sus vicisitudes, sus más afamadas vegas en Cuba...*, p. 60; *apud* Leví Marrero Artiles: ob. cit., t. XI, p. 62.

⁵⁵¹ Samuel Hazard: ob. cit., t. III, p. 146.

Según los estados de la Intendencia existentes en el Archivo General de Indias, las importaciones de vino fueron en ascenso: de una media de 21 696 barriles en los años 1798-1800 se pasó a 36 909 barriles en los años 1801-1803⁵⁵². Entre 1827 y 1846, las *Balanzas general de comercio* les consignaron al vino el 8,78 % del valor total de los caldos⁵⁵³ importados⁵⁵⁴; y, a juzgar por el *Hunt's Merchant's Magazine and Commercial Review*, en la década de 1855 a 1864, solo por el puerto de La Habana, se importó una media anual de 44 710 pipas de vino español⁵⁵⁵.

En el *Diario de La Habana* de 8 de marzo de 1841 aparece entre los anuncios comerciales uno de la tienda de vinos de Nicolás Garcerán, situada en la calle Cuba, número 32: “vino añejo superior Saint Jullien, Médoc, en barricas a la pantolona, en cajas de doce botellas, de Tres Sellos y capsulies, y blancos Haut Sauternes, todos de la acreditada marca J. R. Laffite”;⁵⁵⁶ mientras que en el *Faro Industrial de la Habana*, periódico considerado primer defensor de los intereses netamente cubanos, aparece el 29 de diciembre de 1841, entre los anuncios de industrias, una fábrica de licores de M. Pierre Capdejille y Cía., que se ubicaba en la calle Teniente Rey, número 37, plaza del Cristo, en la capital⁵⁵⁷.

Un *Directorio* de 1874 que cita José Luis Luzón recoge: “la firma Musset y Cía, en Amargura 22 y 24 [La Habana], importaba en exclusiva burdeos tintos: Chateau Bonnefons y Maison Blanche, y burdeos blancos: Haut. Bar-sca y Haut. Sauternes”;⁵⁵⁸ y que, otro almacenista e importador, “la Viuda de Cabarga & Co, anunciaba un continuo surtido de vinos finos de los principales cosecheros, de Burdeos, Borgoña, Pérez (sic), Oporto y Madeira, así como Champagne y Coñac de varias clases”⁵⁵⁹.

Asimismo, el consumo de cerveza fue en aumento durante el siglo XIX. Esta bebida —hoy de uso generalizado— incidió en el cambio del gusto étílico de los cubanos. Fue introducida por los habaneros acomodados, junto al café y el té, a precios muy costosos y más como poción diurética que por otro concepto, vendiéndose solo en farmacias. Luego entró vía Jamaica como parte del profuso

⁵⁵² Archivo General de Indias (AGI): fdo. *Ultramar*, leg. 191 y 192.

⁵⁵³ Caldos: además del aceite de comer (el de oliva), este renglón lo constituían el aguardiente de Islas (Canarias), el anisete, la cerveza, el coñac (brandy y ron), la ginebra, los licores, la sidra, el vinagre, los vinos: blanco de Canarias, de Jerez, de Málaga, la Malvasía de Madera, el moscatel, el champagne, del Rhin, el seco, el generoso y el tinto; *vid. Balanza general de comercio de la isla de Cuba, (1827-1863, 1866, apud* Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. XII, p. 155.

⁵⁵⁴ *Ibidem*, p. 169.

⁵⁵⁵ *Hunt's Merchant's Magazine and Commercial Review*, p. 431; Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. XII, p. 169.

⁵⁵⁶ Francisco González del Valle: ob. cit., p. 226.

⁵⁵⁷ *Ibidem*, p. 220.

⁵⁵⁸ *General and Commercial Directory for Havana and the Island of Cuba*, p. 43; *apud* José Luis Luzón: ob. cit., p. 33.

⁵⁵⁹ *Ibidem*, p. 38.

comercio ilícito establecido entre esa isla y la mayor de las Antillas⁵⁶⁰, hasta que, con la toma de La Habana por los ingleses y la autorización del comercio con todo buque de bandera británica, se importó en grandes cantidades y su utilización se generalizó entre los cubanos, ofreciéndose al público en establecimientos permanentes.

En 1841 existían en La Habana varias fábricas de cerveza. En un anuncio del *Diario de la Habana* de fecha 14 de junio se lee: “Se ha establecido una fábrica de cerveza en el *Tívoli* a orillas de la Zanja, por la sociedad de Francisco Méndez y Mr. Claudio Jarvison. Capital invertido, 6,000 pesos”.⁵⁶¹ También, en el *Noticioso y Lucero* del 19 de julio se habla del sistema de comercialización de una fábrica ubicada en San Rafael esquina a Águila: “a 2 ps. docena, devolviendo los cazos, y 20 rls. con ellos, y a 2 rls. botella en la fábrica”.⁵⁶²

Hacia 1850 ya la cerveza se servía en fondas y posadas de ciudades y poblados, bateyes y paraderos rurales, incluyéndose los establecimientos de más baja calidad.

Samuel Hazard, que residió en Cuba hasta poco antes de iniciarse la Guerra de los Diez Años, apuntaba de los hábitos del país:

Lo primero que encontráis en toda mesa, sea la de un comerciante o la de un mecánico, que se ofrece igualmente en los buques en que viajáis, que se usa casi en lugar del agua, y que de hecho puede considerarse como una verdadera *cosa de Cuba*, es el *vino catalán*, importado de España en grandes cantidades y que se vende en Cuba a precios muy baratos. Es un vino de color rojo oscuro, de mucho cuerpo, muy fuerte, que se usa generalmente diluido en agua. El de alta graduación no adulterado con materias extrañas como lo es el de baja calidad, se puede beber puro, como el vino de Borgoña. Se usa tanto en el almuerzo como en la comida y se considera mejor que los claretes franceses, por el hecho de no ser tan ácido para el estómago, lo que es de tener muy en cuenta en un clima cálido. Con todo, los vinos franceses tienen mucha demanda y se pueden obtener a precios razonables.

A cualquier lugar que vayáis de la Isla, lo mismo en las montañas que en los valles, encontraréis una hospedería (*fonda o posada*), aunque sea pequeña y de mísera apariencia, en la cual podréis obtener con dificultad algo propio para comer, pero en la que de seguro hallaréis

⁵⁶⁰ Además de otras bebidas como el vino de Madeira y sidra; *Vid.*, AGI: fdo. *Santo Domingo*, leg. 2026.

⁵⁶¹ *Diario de la Habana*, 14 de junio de 1841, folletín.

⁵⁶² *Noticioso y Lucero*, 19 de julio de 1841, p. 1.

cuando menos una botella de la mejor cerveza inglesa, pues ésta puede decirse que se bebe en la Isla tanto como el *vino catalán*.⁵⁶³

Según este viajero, en el hotel León de Oro de Matanzas se cobraba tres pesos y medio por día en concepto de alojamiento y comidas, incluyendo *vino catalán*. Si los huéspedes abonaban un precio extra se le servían clarettes franceses, tales como *Bonnafou* y *Haut Brion*, u otro español denominado *Vino de Vizenza* (sic), que el norteamericano iguala a un Burdeos flojo⁵⁶⁴. También, “por razones de gusto, tradición y prestigio se continuó importando a Cuba aguardiente de uva peninsular y canario, ya que el aguardiente de caña y el ron del país eran considerados bebidas alcohólicas populares”.⁵⁶⁵

Los campesinos —que jamás bebían alcohol durante la comida, sino agua⁵⁶⁶— fabricaban distintos tipos de vinos caseros y aguardientes para consumo propio. Elaboraban vino de casi todas las frutas, pero el que más popularizaron fue el de la naranja agria, y en algunas zonas los de calabaza, maíz y arroz. Al aguardiente de caña le agregaban otras hierbas, frutas, semillas y raíces aromáticas. Destacaba, sobre todo, el anís con que preparaban el aguardiente anisado. Asimismo, consumían aguardiente mezclado con café u otras infusiones y, como antes se vio, más que como bebida espirituosa, lo usaban por sus propiedades medicinales.

Entre los calificativos que adquirió el aguardiente en Cuba, ya sea por el grado de alcohol, la calidad o el rechazo que del resto de la población recibían los que llegaban a embriagarse, resalto los de *malofó* o *guandende* para los congos en el dialecto bantú, *emboco ocoró* para los ñáñigos; *caña*, *cañambrule*, *cañandongo*, *matarratas*, *palmolive*⁵⁶⁷, *peleón*, *puro*, *rechenchén* y *sol y sombra*. Al bebedor en estado de embriaguez se le decía *acompañado*, *achichado*, *achispado*, *aguardientúo*, *ajumado*, *alumbrado*, *borrachín*, *curda*, *encañao*, *enguarapetao*, *ginebrista*, *güi güi meyé*, *jalao*, *mascavidrios*, *templado*, *palmolivero*, *peste a níspero*, *peste a reverbero* y *trinco*, entre muchas otras denominaciones⁵⁶⁸.

De todos estos términos, sinónimo de embriagado, el de los *mascavidrios* fue el más llamativo y generalizado: “Borrachos consuetudinarios, concurrentes asiduos de las tiendas de pulperías a quienes tenía fascinada la poesía del mostrador”.⁵⁶⁹ Así, igual que a Víctor Patricio de Landaluze (1828-1889) no escapó en sus pinturas la mulata de rumbo y muchos otros personajes cotidianos de la Cuba decimonónica, ante la pluma del costumbrista habanero Francisco de

⁵⁶³ Samuel Hazard: ob. cit., t. II, pp. 21-22.

⁵⁶⁴ Ibídem, pp. 21 y 81.

⁵⁶⁵ Leví Marrero Artilles: ob. cit., t. XII, p. 124.

⁵⁶⁶ Francisco Barrero y Domingo: ob. cit., p. 45.

⁵⁶⁷ Palmolive: el aguardiente más cruel, rústico y barato; llegó finalmente a ser el más caro al pagar los habituales bebedores *palmoliveros* con su vida; *vid.* Fernando G. Campoamor: ob. cit., p. 140.

⁵⁶⁸ *Vid.*, el glosario que ofrece Fernando G. Campoamor: ob. cit., pp. 126-146.

⁵⁶⁹ Emilio Bacardí Moreau: *Crónicas de Santiago de Cuba*, t. II, p. 505.

Paula Gelabert (1834-1894) no pasó inadvertida la escena de los *mascavidrios empedernidos*. Según él, “hay quien dice que cierto furibundo borracho, después de zamparse una regular dosis de licor que quema, no hallándose aún satisfecho, continuó mordiendo el vaso, a la sazón que uno que lo observaba, le gritó desde la puerta de la bodega: ¡*Mascavidrio!*”.⁵⁷⁰ He aquí la improvisada décima de uno de esos borrachos en cierta noche habanera, allá por el año 1854:

Blindo con mucha ambrosía
porque la ginebra corra,
y que lleven a Mazorra
al que no se ajume hoy día.
No hay nada cual la bebía
en la carrera mundana;
y aunque yo coma mañana
plátano y tasajo brujo,
daré un viva a quien nos trujo
ginebra de La Campana.⁵⁷¹

En la Cuba de entonces tuvieron que ser muy visibles estos *borrachos callejeros* o *tiradores de la muerte*, como también les decían, para que ocuparan el interés de tantos. Los grabadores les recogen con sátira⁵⁷²; Francisco Covarrubias, dueño del público teatral de La Habana durante más de 50 años, les llevó a escena graciosamente⁵⁷³; en 1880, Manuel Mellado publicó su folleto *Perico Mascavidrio* y hasta el matancero Miguel Faílde, creador musical del danzón, estrenó una pieza titulada *Los mascavidrios*, en febrero de 1881⁵⁷⁴.

Entre tanto, incrementaba la fabricación de aguardiente y ron, y aparecían nuevas destilerías. El aguardiente fue el primer subproducto de la industria azucarera que encuentra mercado en las Indias. Por tanto, los productores cubanos sostuvieron una larga lucha para que se les permitiese legalizar una fabricación que estaba en marcha desde antes de 1643, pese a las prohibiciones metropolitanas. De este modo, podrían gozar de las mismas ventajas de exportaciones que disfrutaban peninsulares y canarios con los aguardientes de uva⁵⁷⁵. Sin dichas

⁵⁷⁰ Francisco de Paula Gelabert: “El mascavidrio”, p. 443.

⁵⁷¹ *Ibidem*, pp. 444-445.

⁵⁷² *Vid.* Fernando G. Campoamor: *ob. cit.*, p. 49; de su propio archivo, grabado de una escena de taberna con sus habituales mascavidrios.

⁵⁷³ *Vid.* Eduardo Robreño: *Historia del teatro popular cubano*, 1961.

⁵⁷⁴ *Vid.* Osvaldo Castillo Faílde: *Miguel Faílde, creador musical del danzón*, 1964.

⁵⁷⁵ De 1816 es un memorial elevado por Pedro Alcántara al Rey en el que se protesta por la venta de mieles finales cubanas al extranjero, para la fabricación de ron, y se solicita autorización para desarrollar la industria “cubana en su cuna”; AGI: fdo. *Ultramar*, leg. 2. Del 22 de junio del mismo año es el *Dictamen del Consejo de Indias*, en el cual se acordó suprimir los gravámenes de 4 reales por botija y se permitió la libre exportación de ron a las colonias españolas de

ventajas Cuba no podía competir en los mercados extranjeros de bebidas alcohólicas, controlados sobre todo por Inglaterra y Holanda.

Desafortunadamente para los productores, el ron tardó algunas décadas más en consolidarse como bebida nacional. Como se verá en el siguiente capítulo, fue durante el período en que se desarrollaron las luchas por la independencia cubana cuando su uso se hizo extensivo y las más importantes industrias roneras del país se dieron a conocer en el mundo. Más allá de las primeras décadas del siglo XIX, el ron que se consumía era el importado de Jamaica, porque el fabricado en Cuba se consideraba de ínfima calidad al tener un desagradable sabor y olor a mosto⁵⁷⁶; de poco sirvieron los métodos primitivos utilizados por los campesinos, los habitantes más pobres y los entonces procedimientos industriales.

De forma individual, se intentaba quitar al aguardiente el color turbio y el fuerte olor empleándose la cola del pescado, el negro de marfil, la leche hirviendo o la sangre de ternera⁵⁷⁷. En los destiladores, el método de echar cal a las barricas fue desechado por dañino⁵⁷⁸. Más tarde, las malas baticiones conllevaron a las fermentaciones secundarias, a veces lácticas, otras butílicas y algunas acéticas, debidas a la falta de limpieza, al exceso de temperatura y al abuso del ácido sulfúrico. Último procedimiento que, mediante el descenso del pH que provoca, ayuda a dominar cualquier infección de las mieles⁵⁷⁹.

Hubo de esperar algunos años más para que de la caña de azúcar cubana se sacara un alcohol neutro, blanco y sin olor, recomendado para la producción de vinos nacionales, fabricación de licores y preparación de esencias. Destaca de 1820 la incipiente fabricación ronera del alambique de Fernando de Arritola; primero en obtener, a partir de las mieles finales, un ron fino, superior al ron crudo antillano.

El propio historiador Jacobo de la Pezuela reconoció en su celebre *Diccionario* que en Cuba “la destilación de aguardientes de caña es casi tan antigua como los mismos ingenios”,⁵⁸⁰ y, años antes, José Agustín Govantes aseguraba en *El Observador habanero* que esa permanente resistencia a la fabricación de alcohol, a despecho de las prohibiciones de la metrópoli, fue la que estimuló la proliferación de alambiques y que finalmente se aceptaran los

América, así como el libre envío directo a cualquier puerto del mundo, pleito que ganó Arango y Parreño; Fernando G. Campoamor: ob. cit., p. 84.

⁵⁷⁶ Mosto muerto: mezcla de miel de azúcar y agua, después de destilada; mosto vivo, la mezcla anterior cuando el agua entra en menor proporción. Vid. Constantino Suárez (*Españolito*): *Vocabulario cubano*, p. 371.

⁵⁷⁷ J. P. Legran: ob. cit., p. 181.

⁵⁷⁸ Método publicado en 1817 por Lenormand en su *Traité de l'art du distillateur des eaux-de-vie et des esprits*, apud Fernando G. Campoamor: ob. cit., p. 45.

⁵⁷⁹ Vid. Juan B. Jiménez: “Alcoholes cubanos”, en Francisco Javier Balmaseda, et al.: *Tesoros del agricultor cubano*, t. III, pp. 423-425.

⁵⁸⁰ Jacobo de la Pezuela y Lobo: ob. cit., 1863-1866, t. IV, p. 62.

aguardientes y el ron cubano, ya no solo como consumo interno sino para la exportación, incluso a España⁵⁸¹.

A juzgar por los censos estadísticos de los primeros sesenta años del siglo XIX, en 1827 existían 300 alambiques en Cuba: 113 en Occidente (73 en la jurisdicción de La Habana), 102 en el Centro (75 en el gobierno de Trinidad) y 85 en Oriente (52 en la jurisdicción de Santiago de Cuba)⁵⁸², disminuyendo en los censos posteriores. En 1846 fueron 248 estos establecimientos y a la cabeza seguía Occidente con 117, el 47 %, en el Centro solo 47 y en Oriente 84, uno menos que en el censo anterior⁵⁸³. En 1862 el número de alambiques fue de 243 y en la jurisdicción de Santiago de Cuba se concentraron 72 de ellos, el 79 % del Departamento Oriental y 29,6 % del total insular, seguido de la jurisdicción de Guanajay (Occidente) con 23, el 9,4 % del país. Este último censo recoge las rentas de 83 de estas industrias, que ascendían a 818 470 pesos⁵⁸⁴ e indica que no siempre las reducciones conllevaban los descensos productivos.

Por su parte, Leví Marrero resume como “la exportación de aguardiente y ron pasó de 5.000 galones en 1788 a 1.669.000 galones en 1802, en tanto que la media anual en el quinquenio 1856-60 fue de 3.614.000 galones”.⁵⁸⁵ Al estar incompletas las series publicadas en cuanto a la exportación de ron, es imposible brindar un seguimiento continuado de estas cifras. De los años de guerras, en la obra de Moreno Fraginals aparecen los siguientes datos, en los que se convierten, para mayor facilidad, los galones en litros⁵⁸⁶: en 1872 la cantidad de 14 298 litros, y en 1873 de 16 325 litros. Ni del año 1868, en que se inició la insurrección, ni de 1898, cuando se firmó definitivamente la paz, hay datos disponibles⁵⁸⁷.

Con todo, es a partir de la segunda mitad del siglo XIX cuando se introdujeron en la Isla nuevos métodos de destilación que mejoraron de forma notable el producto y lo situaron, antes de concluir el ochocientos, entre los mejores del mundo.

⁵⁸¹ *El Observador Habanero*, La Habana, 1820.

⁵⁸² Cuba, Comisión de Estadística: *Cuadro estadístico de la Siempre Fiel Isla de Cuba correspondiente al año 1827, formado por una Comisión de Jefes y Oficiales de orden y bajo la dirección del Exc. Sr. Capitán General de la Isla Don Francisco Dionisio Vives*, La Habana, Oficina de las Viudas de Arazoza y Soler, 1829.

⁵⁸³ Cuba, Comisión de Estadística, *Cuadro estadístico de la Siempre fiel isla de Cuba correspondiente al año 1846 formado bajo la dirección y protección del Excmo. Señor Gobernador y Capitán general Don Leopoldo O'Donnell y Jorri, por una Comisión de Oficiales y empleados particulares*, 1847.

⁵⁸⁴ Jerónimo de Lara, Conde de Armíldez de Toledo: ob. cit.

⁵⁸⁵ Leví Marrero Artilés: ob. cit., t. X, p. 261.

⁵⁸⁶ La exportación de aguardiente y ron en los puertos cubanos era contabilizada en pintas, y en los Estados Unidos, principal punto de destino, en galones. Una pinta equivale a $\frac{1}{8}$ de galón norteamericano; y un galón estadounidense era igual a 3,7858 litros.

⁵⁸⁷ Manuel Moreno Fraginals: ob. cit., 1978, t. III, p. 45.

Tras desarrollarse la plantación de caña y la producción de azúcar, se crearon nuevas destilerías y aumentó la fabricación de aguardiente y de ron. En el Archivo Nacional de Cuba se conservan legajos repletos de concesiones a solicitudes para montar alambiques y aplicar “descabellados aparatos”.⁵⁸⁸ En La Habana, Cárdenas, Matanzas, Cienfuegos y Santiago de Cuba se ampliaron y crearon nuevas destilerías que dieron vida a afamadas marcas como: Albuerne, Álvarez Camps, Bocoy, Campeón, Castillo, Jiquí, Lavín, Matusalén, Obispo, San Carlos, San Lino, La Vizcaya, y, sobre todo, Bacardí⁵⁸⁹.

Se conoce por Fernando G. Campoamor que de la destilería San Lino de Cienfuegos salió un producto de olor agradable y cristalina transparencia que llegó a las mesas exclusivas del Moulin Rouge, donde lo paladeaba el pintor Toulouse Lautrec; y que en los salones de Europa logró ganar la calidad de bebida sociable compartiendo terreno con el brandy español y con el coñac⁵⁹⁰. Pero de todos los rones, sin duda el Bacardí fue el más afamado. El ron Havana Club, cuya casa matriz, La Vizcaya, fue fundada en 1878 en Cárdenas, no adquirió su máxima popularidad hasta el siglo XX⁵⁹¹.

En 1862 los hermanos José y Facundo Bacardí Masó⁵⁹², que ya habían experimentado en Santiago de Cuba varios negocios, entre ellos el de importación de vinos y la destilación del aguardiente de caña en ron, obteniendo un producto de alta calidad, compraron una incipiente empresa ronera que consistía en un alambique de hierro y metal, algunos tanques de fermentación y barriles de añejamiento, así como una covacha. Años después, la reducida y artesanal instalación se transformó en una reconocida destilería con supremacía sobre el resto de los rones cubanos, con un sello distintivo de prestigio en todo el mundo. Al decir de la propia casa, “no hubo ni podrá haber en ningún momento de la historia, ni en país alguno, ron como el nuestro. Ni semejante siquiera”.⁵⁹³ En total

⁵⁸⁸ Vid. Fernando G. Campoamor: ob. cit., p. 50.

⁵⁸⁹ Vid. Hugh Barty-King & Antonio Massel: *Rum: Yesterday and today*, p. 109; Manuel Moreno Fragnals: ob. cit., 1978, t. I, p. 245; José Luis Luzón: ob. cit., p. 33.

⁵⁹⁰ Fernando G. Campoamor: ob. cit., p. 87.

⁵⁹¹ Al nombre de alambique y destilería La Vizcaya le sucedió el de José Arechabala, S.A., en 1921, y después del triunfo de la revolución cubana el ron Havana Club comenzó a fabricarse en el Combinado del Ron de Santa Cruz del Norte, entre La Habana y Cárdenas.

⁵⁹² José y Facundo fueron dos de los ocho hijos de Juan Joseph Anton Bacardí Tudó y Marina Masó. La familia Bacardí-Masó procedía del poblado de Sitges, Barcelona, donde el padre se dedicaba al negocio del vino. De los hermanos, solo Facundo, Lázaro y María constituyeron familia en Cuba; Facundo se casó el 5 de agosto de 1843, a los 30 años, con Lucia Victoria Moreau, de 21 años; Lázaro con María Luisa Pirón; y María con Ramón Forgas. José, primer inversionista de la familia en la fabricación de ron, manifestó en su testamento hallarse soltero y no haber tenido hijos. Por su parte, el matrimonio Bacardí-Moreau, espina dorsal de la Compañía ron Bacardí, tuvo seis hijos: Emilio, Juan, Facundo, María Magdalena, Marina, José y Amalía Lucía, pero solo fueron propietarios de la empresa cuatro: Emilio, Facundo, José y Amalía, más Enrique Schueg esposo de esta última; vid. Nicolás Torres Hurtado: *Orígenes de la Compañía Ron Bacardí*, pp. 26-28.

⁵⁹³ Carlos Martí: *El libro de Cuba; orígenes modestos*, 1925, apud Fernando G. Campoamor: ob. cit., p. 88.

conformidad con Nicolás Torres Hurtado, defendiendo que, “después del tabaco, el azúcar y el café, la mercancía ron Bacardí ocupa un lugar preferente entre las manufacturas genuinamente cubanas que lograron imponerse con rapidez en el mercado mundial”.⁵⁹⁴

Sobre la constitución de la fábrica, ubicada en la calle Matadero Viejo, entre San Rico y San Antonio, y con domicilio fiscal en la calle Marina baja número 32, ciudad de Santiago de Cuba⁵⁹⁵, Nicolás Torres Hurtado, quien hurgó en los archivos santiagueros, niega que tenga su raíz en la compra que Facundo Bacardí hiciera al inglés John Nunes, dueño de un alambique inscrito en el Ayuntamiento de Santiago de Cuba desde 1838. Para refutar esa información que todavía hoy aparece en muchas de las publicaciones en torno a la saga de los Bacardí y los orígenes de la Compañía, Torres Hurtado se apoyó en documentos de la época que testifican que José Bacardí Masó le compró al también catalán Manuel Idral su pequeño alambique⁵⁹⁶. Asimismo, agrega este investigador, que en 1861 José León Bouteiller, propietario de otro de los cuatro alambiques, registrado en la ciudad hasta 1862, cerró su negocio para unirse en sociedad con dos de los hermanos Bacardí. Según escritura protocolar, el 17 de febrero del mismo año se formalizó la firma Bacardí y Bouteiller⁵⁹⁷, y la Compañía se constituyó el 2 de junio, declarando ante el notario los hermanos José y Facundo Bacardí Masó y José León Bouteiller haber formado sociedad de una licorera, en la que José aportó el mayor capital, 3 000 pesos en efectivo, y Facundo y Bouteiller ponían su trabajo personal, el primero como encargado de la administración del negocio, además de ser la personalidad jurídica de la fábrica, y el segundo su conocimiento técnico como graduado⁵⁹⁸.

Aunque no se tenga suficiente documentación de esta primera etapa, ha de afirmarse que la firma social Bacardí-Bouteiller se mantuvo activa en todo momento. Por su ligereza, suavidad, sabor y calidad —nada que ver con otros rones toscos y ardientes de entonces—, además de gustar en el país se abrió amplios espacios en el extranjero.

El incendio que sufrió la fábrica en el mes de noviembre de 1880 redujo el inmueble a cenizas. Pero ni tal siniestro, ni antes el fracaso de la Junta de

⁵⁹⁴ Nicolás Torres Hurtado: ob. cit., p. 10.

⁵⁹⁵ Esta casa donde fue instalada la pequeña licorera formó parte de los bienes familiares heredados por Facundo Bacardí Masó.

⁵⁹⁶ Archivo Histórico Municipal de Santiago de Cuba (AHMSC): secc. *Ayuntamiento-colonia*. fdo. *Contaduría de propios*, Libro n.º. 2, p. 26. En la *Matrícula de Industria y Comercio* aparece una nota que dice: “Manuel Idral y Cía. Pasa a llamarse José Bacardí y Cía. a partir del día 24 de febrero de 1862”, *apud* Nicolás Torres Hurtado: ob. cit., p. 41.

⁵⁹⁷ Archivo Histórico Provincial de Santiago de Cuba (AHPSC): fdo. *Protocolos notariales*. Hacienda Silva, notario Rafael Ramírez Torres, 17 de febrero de 1862, flo. 68, Poder especial, *apud* Nicolás Torres Hurtado: ob. cit., p. 42.

⁵⁹⁸ *Ibidem*. Notario Pedro Secundino Silva, 3 de junio de 1862, flo. 226, *apud* Nicolás Torres Hurtado: ob. cit., p. 48.

Información en 1867 o los años más difíciles de la Guerra de los Diez Años, impidieron el desenvolvimiento económico de la firma. Obsérvese en los datos que ofrece Torres Hurtado como hacia 1865 ya el ron Bacardí se servía a Baracoa, el extremo más oriental de la Isla, y en 1874 llegaba hasta Santa Cruz del Norte, Occidente.

El 10 de noviembre de este último año se disolvió la sociedad Bacardí-Bouteiller para formarse la de Bacardí y Cía., y a partir del 9 de diciembre la familia Bacardí-Moreau quedó como absoluta propietaria del negocio. Bouteiller, que había aportado 1 000,00 pesos en la nueva inversión, el 15,4 % del nuevo capital, 6 500,00 pesos, se separó⁵⁹⁹ y Facundo continuó en los controles técnicos. Sorprende, viendo la totalidad de la nueva cifra invertida cómo, en medio de una crisis que depauperó la economía de todo un país y más la del Departamento Oriental, una industria, todavía con maquinarias artesanales, pudo duplicar su capital inicial.

No obstante, en los años siguientes, hasta poco antes de finalizar el siglo XIX, la Compañía pasó sus momentos críticos. En el período 1879-1886, la familia Bacardí-Moreau sufrió serias dificultades económicas y para enfrentarlas tuvo que vender algunas de sus propiedades.

Después de la muerte de Facundo Bacardí Masó, el 9 de mayo de 1886, la Compañía quedó bajo la dirección de Emilio, Facundo y José Bacardí Moreau. Para entonces, el capital industrial ya ascendía a 10 500,00 pesos, concentrándose la Sociedad en “la fabricación de licores en general y más particularmente la de ron para su venta en la plaza y fuera de ella”.⁶⁰⁰ La década del 90 del siglo XIX fue muy próspera para Bacardí y Cía. y a partir de 1892 se consolida su base económica.

A causa del incendio que sufrió la fábrica en 1880, no se tienen cifras comparativas de los balances realizados por Bacardí y Cía. en el período 1862-1879. De la obra de Nicolás Torres Hurtado copio las cifras (tabla 8) que corresponden al período 1880-1899, si bien el autor se extiende en la relación hasta 1918.

Tabla 8. Balances realizados por Bacardí y Cía., desde 1800 a 1899

Año	Importe del balance	Ganancias	Pérdidas
1800	52 695,78	2 483,89	9 665,64
1801	33 428,42		
1803	47 475,27	22 696,26	

⁵⁹⁹ AHPSC: fdo. *Protocolos notariales*, Notario Rafael Ramírez Torres, 9 de diciembre de 1874, flo. 615, *apud* Nicolás Torres Hurtado: ob. cit., p. 53.

⁶⁰⁰ *Ibidem*, 21 de mayo de 1886, Contrato de sociedad, *apud* Nicolás Torres Hurtado: ob. cit., p. 61.

Año	Importe del balance	Ganancias	Pérdidas
1891	168 091,34	64 839,45	
1892	207 716,05	78 584,86	
1894	(Feb.) 105 237,63		16 311,32
1894	(Dic.) 92 586,64	3 713,73	
1895	112 276,00	36 624,04	
1896	119 161,94	51 347,23	
1897	127 937,85	71 542,62	
1898	141 413,92	84 631,24	
1899	73 548,18	32 897,25	
Totales	1 281 569,00	428 933,57	25 976,96

Fuente: Nicolás Torres Hurtado: ob. cit., p. 67.

De acuerdo con los importes registrados, en el período 1880-1899 se logró una ganancia del 33,46 % y una pérdida del 2,03 %, últimas cifras que corresponden al año 1880 y al mes de febrero de 1894.

Con todo, Bacardí obtuvo en 1876 su primer premio (Medallas de Honor), con el Carta Blanca Superior, 1873, en la Exhibición del Centenario de Filadelfia (Estados Unidos), el mismo evento en que Alexander Graham Bell dio a conocer su invento del teléfono. Desde entonces fueron múltiples las participaciones de este ron en exposiciones nacionales e internacionales. En los años que completan el siglo XIX, fue premiado en 1877 en Madrid, en 1881 en Matanzas, en 1888 en Barcelona, en 1889 en París, en 1893 en Chicago y en 1900 de nuevo en París. Asimismo, en abril de 1882 la Compañía presentó al Ayuntamiento de Santiago de Cuba las etiquetas para distinguir los rones que elaboraba⁶⁰¹. Por R. D. de 21 de agosto de 1884 se inscribió en el gobierno de la ciudad la marca del ron Bacardí⁶⁰². En 1888, dos años después del fallecimiento de su fundador, don Facundo, la firma Bacardí y Cía. era proclamada por la Reina Regente de España como proveedora la Real Casa.

Ahora me pregunto: ¿Cuba fue en verdad un país carente de borrachos? Y salta la duda porque, mientras la gran mayoría de los extranjeros mantenían el criterio de que, siendo Cuba una isla entregada al juego y a la diversión, no era el alcohol un estímulo para alegrar la vida. Otros, los menos, los que visitaron el interior del país, hablaban de la existencia, entre las poblaciones de los campos, los bateyes, los poblados y las periferias de las ciudades, de bebedores empeder-

⁶⁰¹ Emilio Bacardí Moreau: ob. cit., 1923-1925, t. VII, p. 16.

⁶⁰² *Ibidem*, t. VIII, p. 50.

nidos. Último cuadro que describía el entorno de la gente más humilde donde beber continuamente aguardiente formaba parte de sus costumbres.

De los viajeros que visitaron la mayor de las Antillas en la primera mitad del siglo XIX, apenas dos describen, entre las costumbres más visibles del país, el vicio de tomar bebidas alcohólicas en exceso, los franceses: Jullien Mellet y E. M. Masse; si bien, otro indicio lo encontré en las *Viñetas criollas* publicadas por Olga Portuondo Zúñiga.

Por otro lado, J. Mellet, un aventurero apodado *El americano*, que visitó Cuba entre octubre de 1819 y febrero de 1820, nos brinda en su obra *Voyage dans l'Amérique...* una visión totalmente diferente del vivir en el interior de la Isla. Sus cualidades de pícaro y buscón le permitieron penetrar en los ambientes más variopintos del habitante común de la jurisdicción santiaguera (Manzanillo, Bayamo, El Caney, El Cobre y Santiago de Cuba), y conocer así sus verdaderas costumbres. Por lo que su testimonio, no exento de inexactitudes en la geografía y en la toponimia —ya que no era propiamente un escritor—, aporta curiosos detalles de la vida cotidiana en el extenso Departamento Oriental.

Con relación al excesivo uso de las bebidas alcohólicas, en esa casi impenetrable región, al parecer poco visitada por otros viajeros, el testigo anota:

En Manzanillo:

La mayor parte de los habitantes son mulatos o cuarterones y tienen costumbres irregulares, llenos de defectos se entregan con exceso a la bebida y jamás dejan escapar la ocasión de distinguirse por sus latrocinios; las mujeres como los hombres, se entregan a los mismos vicios y sobre todo al libertinaje; sin embargo, los de rango más elevado se abstienen de esos excesos.⁶⁰³

En Bayamo:

Los habitantes, por lo general, tienen mal carácter; son perversos y viciosos; el juego, el tabaco y la bebida son sus ídolos más queridos. Las mujeres son muy bonitas, se visten muy bien y con tanta y más elegancia que en la capital de que hablaré más adelante; pero tienen el gran defecto de beber y fumar muy a menudo. En estos dos puntos les hacen frente al hombre más decidido.

Tienen por costumbre, cuando uno o varios extranjeros entran en sus casas, sea por asuntos comerciales, sea por visita, de hacerles muchas atenciones, pero más bien teniendo en vista el interés que el placer

⁶⁰³ Jullien Mellet: *Voyage dans l'Amérique Méridionale, à l'intérieur de la Côte-Ferme et aux Isles de Cuba et de la Jamaïque, depuis 1808 jusqu'en 1819; contenant le description des villes, bourgs et villages de ce contrées, la peinture des moeurs et costumes des habitants, fertilité du sol, comerce*, 1823, apud Antonio Benítez Rojo: "Para una valoración del libro de viajes y tres visitas a Santiago", p. 278.

de recibirlos. El dueño o dueña les hace servir al instante cigarrillos de papel y aun cigarros por los esclavos. Enseguida uno de éstos trae una botella casi vacía de aguardiente o de ron y como la costumbre es ofrecer a todos los que están en la casa, sucede a menudo que la botella se vacía antes de que se haya servido toda la sociedad.

El dueño llama entonces a un esclavo y con una mirada que le dirige, éste viene a pedir al invitado dinero para ir a buscar aguardiente u otro licor, observando que si se le da una moneda gruesa, se aprovecha de la vuelta que sobra.

Después que toda la concurrencia se ha servido, los dueños de casa lo invitan a comer o cenar. Su mesa es, en verdad, muy limpia y bien provista de platería; pero en vano se buscarán objetos más agradables, es decir, pan y vino...

El vino se reemplaza con agua, la que se sirve en hermosos jarros ingleses...

Después de la comida, los esclavos traen cigarros y entonces, todos fumando, continúan bebiendo hasta el momento de hacer la siesta...⁶⁰⁴

En El Cobre:

Hay una capilla muy rica dedicada a Nuestra Señora del Rosario, situada en una gran altura, a donde, el 15 de agosto, van casi todos los habitantes de la isla a celebrar su fiesta⁶⁰⁵. La costumbre es ir en peregrinación; pero me atrevo a asegurar, porque estoy cierto de ello, que es más bien para divertirse y no por devoción por lo que hacen el viaje; y durante los ocho días que dura la fiesta, los peregrinos se divierten más que todo el resto del año. La bebida y el libertinaje interesan más a esos devotos que nuestra Señora del Rosario, y es raro el día que no termina con sangrientas peleas en las que usan cuchillos de caza...

Los habitantes son altivos y de extremada fiereza; en general su carácter es malo y tienen los mismos vicios que los de Bayamo.⁶⁰⁶

En El Caney, con fiestas concurridas por personas de todas partes del país, durante el mes de diciembre —apunta Mellet—, el libertinaje era menor que

⁶⁰⁴ *Ibíd.*, pp. 280-281.

⁶⁰⁵ Evidentemente, hay en este texto algunas inexactitudes tanto en las fechas como en los nombres de las advocaciones de la virgen. Opino que el autor se refiere a la virgen del Cobre, aunque en el Santuario había también otras imágenes; y si es así, la fiesta de la virgen del Cobre, luego nombrada Patrona de Cuba, es el 8 de septiembre. Sin dudas, el 15 de agosto no es la fiesta de Nuestra Señora del Rosario, sino el día de la Asunción de la virgen y la del Rosario el 7 de octubre.

⁶⁰⁶ Jullien Mellet: *ob. cit.*, pp. 283-284.

en El Cobre⁶⁰⁷. En Santiago de Cuba, capital departamental, con gran parte de los habitantes negros y mulatos: “El juego, la bebida y el tabaco de fumar son vicios comunes a ambos sexos. El último también lo es de los niños, quienes al nacer aprenden de su padre los otros dos”.⁶⁰⁸

E. M. Masse, que al desembarcar en La Habana no tuvo una impresión agradable de la capital del país y cuya obra, *L'Isle de Cuba et La Havane* (1825), no está exenta de exageraciones e inexactitudes, al narrar lo dificultoso que le fue abrirse paso entre los negros con sacos de café y cajas de azúcar, los mulos, carretones y carretillas que cruzaban, se detenían u obstruían el paso del muelle, en una atmósfera densa, fijó su mirada en “una multitud de marinos bebiendo aguardiente y ron en las *bodegas y pulperías*”;⁶⁰⁹ aunque no especifica en su relato si esta práctica de marcado exceso también afectaba a los habitantes capitalinos. Observación que, en los restantes años del siglo XIX, todavía más en el período de las guerras independentistas, se mantuvo invariable. Casi siempre se especificaba que los casos de embriaguez en La Habana se daban entre los visitantes extranjeros y no entre la población. Si bien advierto que tal información se circunscribía al interior del perímetro capitalino de intramuros, sin extenderse los comentarios del vivir de los barrios pobres de extramuros, con realidades totalmente adversas, y mucho menos a los alrededores de las demás ciudades cubanas, pueblos, bateyes y áreas rurales.

También, en los velatorios de niños difuntos —información que Portuondo Zúñiga extrajo de *El Dominguillo de Santiago de Cuba* (29 de septiembre de 1822 y 11 de enero de 1824)—, además de hacer tragar al muerto, cuando menos, botella y media de ron alcanforado para evitar la fetidez después de tres días, era común que los asistentes bebieran hasta embriagarse: “En el transcurso de animadas charlas, bebían para ahogar sus penas”, y durante el velorio y hasta el momento del entierro “el ron, la ginebra y el vino corrían sin límites”. Y entonces: “¡Qué pelotera! qué risotadas, qué palabrotas y qué de embriagueces”. Si “se veía suspirar desde una estrecha alcoba a la doliente mujer cuyos pechos habían amamantado al pequeño; le daban un trago y se quedaba tranquila”.⁶¹⁰

No obstante, en Santiago de Cuba a principios del siglo XIX, historiadores costumbristas como J. M. Pérez⁶¹¹ y Agustín de la Texera y Bazo⁶¹² no hicieron referencia en sus escritos al uso abusivo del alcohol entre los santiagueros como

⁶⁰⁷ *Ibidem*, p. 284.

⁶⁰⁸ *Ibidem*, p. 290.

⁶⁰⁹ E. M. Masse: *L'Isle de Cuba et La Havane*, pp. 94.

⁶¹⁰ *El Dominguillo de Santiago de Cuba*, 29 de septiembre de 1822 y 11 de enero de 1824, *apud* Olga Portuondo Zúñiga: *Vinetas criollas*, pp. 48-50.

⁶¹¹ José María Pérez y Ramírez: *ob. cit.*, pp. 18-25.

⁶¹² Agustín de la Texera y Bazo: *op. cit.*

profusamente lo hiciera Jullien Mellet. Pérez, por ejemplo, cuando describe la ciudad en 1800, dice:

Las ferias que en la ciudad se llamaban *caneicitos*, eran muy celebradas y se divertían mucho aquellas gentes. Cualquiera iglesia que celebrase la fiesta de algún santo se veía, por ocho o quince días, rodeada su plazuela de *mesitas*, donde se despachaban dulces, licores, *ajiaco*, *escabeche* y *ponche de leche*, y en las casas vecinas sonaba el violín llamando a los bailadores. Se divertía mucho la gente en aquel tiempo, exceptuando los que tenían luto que se miraba con mucho rigor y que, mientras duraba éste, permanecían las casas cerradas, y las viudas no volvían a vestirse más que de color blanco y morado.⁶¹³

De igual modo, apunta que “las tiendas vendían sangría, *agualoja* y *frucan-ga*”,⁶¹⁴ y en las casas acomodadas “daban banquetes en donde, aunque faltaban las confituras y los vinos del Rhin, Champagne y cerveza, que no eran comunes, sobraban el Málaga y el Cataluña”.⁶¹⁵

Como se ve en la descripción de José María Pérez y Ramírez, “Santiago de Cuba en 1800”, aunque se reconozca el consumo de bebidas alcohólicas en los cubanos, en muy poco tiene que ver con la narración que hizo Jullien Mellet (octubre de 1819-febrero de 1820). Con diecinueve años de diferencia, el prisma de tan astuto francés, tal vez por la suerte que corrió, pudo tornarse despectivo y exagerado. De haber estado en lo cierto, hoy se convertiría en el primero, entre los viajeros estudiados, en desenmascarar el verdadero vivir del habitante común en el interior de la Isla, visión que con las observaciones de otros extranjeros que visitaron Cuba en la primera mitad del siglo XIX no se ha podido refutar.

Para los viajeros, hasta la década de los cuarenta de ese siglo, a causa de las pésimas comunicaciones (camino intransitables, medios de transporte primitivos y distancias prolongadas), el ir más allá de La Habana y sus alrededores fue una aventura a la que muy pocos se sumaron⁶¹⁶. Quizá este fuese el motivo por el que la mayoría de los visitantes extranjeros advertían en sus relatos que en Cuba no existía abuso de las bebidas alcohólicas como apuntaban sucedía en otras islas del Caribe. Martinica, Guadalupe, Trinidad, Dominica, Antigua

⁶¹³ José María Pérez y Ramírez: ob. cit., pp. 19-20.

⁶¹⁴ *Ibidem*, p. 21.

⁶¹⁵ *Ibidem*, p. 25.

⁶¹⁶ Por lo extenso de la isla, en Cuba siempre fue más fácil viajar a cualquier país de su entorno que ir de una ciudad ubicada en la zona occidental a otra del Oriente; por ejemplo, era mejor la comunicación entre la ciudad de La Habana y Estados Unidos (180 km), o ir de Santiago de Cuba a Jamaica (140 km) que de La Habana a Santiago de Cuba (967 km). La travesía entre estas dos ciudades últimas, todavía en los años iniciales del siglo XIX, tardaba más de una semana en embarcaciones de vela que, además, eran irregulares, inseguras y costosas. Fue en 1841 cuando inició servicio la línea de Vapores de la Costa Sur, partiendo de Batabanó con destino a Santiago de Cuba. *Vid.* Ismael Sarmiento Ramírez: “Cuba, entre los primeros países del mundo que utilizaron los buques de vapor en la navegación de cabotaje”, pp. 70-79.

y Jamaica eran adictas a sus rones, y al mismo Jullien Mellet —de los viajeros estudiados el que más se refiere a los excesos del cubano en la bebida— se debe el siguiente comentario:

He visto a mucha gente en América tomando un trago, pero en ninguna parte vi abandonarse a la botella tan exageradamente como en Montego Bay. Allí todos toman el ron como si fuera agua [...]. Podría decirse que son verdaderos cascacos de ron ambulantes.⁶¹⁷

El doctor Abiel Abbot, al hablar en sus *Cartas* (1828)⁶¹⁸ de los rasgos característicos del cubano, de su alegría efervescente y extroversión, con una visión puritana propia de un pastor protestante y evidente simpatía hacia Cuba, advertía:

Inglaterra y la América del Norte tendrán un noble ejemplo en Cuba de la precaución con que se deben mirar los licores, vinos espirituosos y bebidas fermentadas. Es muy raro ver un caso de embriaguez en la ciudad o en el campo, en ninguna de las clases de la sociedad. Se bebe parcamente a la salud de alguno, y escasean los brindis, sin que nadie, sino los extranjeros, obligue a beber por cortesía a los convidados; bien que hasta aquellos se contienen en sus instancias por la fuerza del buen ejemplo. Con frutas y dulces de variedad infinita pasan aquí el tiempo después de la comida, que en nuestra tierra se destina a relatar la historia de una docena de vinos, su venerable antigüedad y el mérito peculiar de cada uno, a lo que se sigue el catar y el beber de todos...

Un montero que sale con su carreta o arría en medio del rocío de la noche, sigue caminando al rigor del sol envuelto en una nube de polvo, y así abrumado por el cansancio y el sudor, se excusa, dando las gracias, de tomar un vaso de aguardiente aguado que le ofrece la hospitalidad, y hace la despreciadora apología de que es *muy caliente*. Y casta de hombres más fuertes, sanos y robustos, no se hallará, por cierto en las montañas del Nuevo Hampshire o de Vermont.⁶¹⁹

El alemán Eduard Otto, que describe la importancia que estaban adquiriendo los cafés en La Habana como diversión cotidiana y los bailes de disfraz en el teatro Tacón como ostentación de la burguesía criolla, aseguraba que, en 1838,

⁶¹⁷ Jullien Mellet: ob. cit., *apud* Fernando G. Campoamor: ob. cit., p. 84.

⁶¹⁸ La mayor parte de las cartas que comprenden la obra de Abbot fueron escritas desde la jurisdicción de Matanzas. Son descripciones de las faenas del campo, de la fabricación de azúcar y del cultivo de café, mostrándose el autor entusiasmado con la naturaleza tropical; *Vid.* Luciano de Acevedo: *La Habana en el siglo XIX, descrita por viajeros extranjeros*, p. 231.

⁶¹⁹ Abiel Abbot: *Letters written in the interior of Cuba, between the mountains of Acana to the East, and the Cusco to the West, in the months of February, March, April and May, 1828*, 1829, *apud* Domingo del Monte: ob. cit., t. II, pp. 326-327; Luciano de Acevedo: ob. cit., pp. 230-234; Leví Marrero Artiles: ob. cit., t. X, p. 267.

los capitalinos “se refrescaban con café y frutas que se ponían en venta en las plazas”; y que “era agradable el aspecto de estos miles de hombres que vagaban en la noche y entre los cuales no se veía ni un solo borracho”.⁶²⁰

De igual forma, una de las razones que alegaba el doctor John George F. Wurdemann en *Notas sobre Cuba* (1844) para explicar la tranquilidad con que se vivía en la Isla era precisamente la escasa embriaguez entre sus habitantes. El médico norteamericano que visitó Cuba durante los inviernos de los años 1841, 1842 y 1843, y conoció diversas localidades, tanto urbanas como rurales del Departamento Occidental, aseguró que en el poblado de Güines no vio el menor desorden y “ni un solo ebrio, blanco o de color”⁶²¹ y que en Matanzas solo los arrieros se regalaban, “después de un vaso de agua, un trago de aguardiente sin diluir”.⁶²² Apreciaciones que al finalizar la década del cuarenta del siglo se continuaban manteniendo. Robert Baird (1849) recogió entre sus impresiones esta otra: “Durante el tiempo que permanecí en Cuba solamente vi un borracho, y era un inglés o un americano”.⁶²³ Según el también norteamericano Maturin Murray Ballou, que visitó Cuba al mediar el ochocientos (1854), había algo altamente estimable en los campesinos:

Son muy de hábitos de templanza, como revela su actitud hacia las bebidas estimulantes. Al beber no usan los licores espirituosos, que parecen no gustarles, aunque alguna vez, al reunirse con un forastero le acompañen en un trago social. Dudo que algún visitante haya visto ebrio a uno de estos campesinos.⁶²⁴

También, escritores como Francisco González del Valle (1841)⁶²⁵ y José María de la Torre⁶²⁶ (1857) no hicieron alusión en sus obras a problemas alcohólicos entre los habaneros. Por ejemplo, de la Torre, cuando describió “Un día en La Habana” (1857), no hizo mención a que existiera exceso de borrachos y del uso de bebidas entre los capitalinos apenas destacó: “[...] las bodegas se abren para dar entrada a la multitud de jornaleros y obreros que concurren a ellas, bien a *tomar la mañana*⁶²⁷, bien a desayunarse con una taza de café, para marchar enseguida a sus respectivos trabajos”.⁶²⁸

⁶²⁰ Eduard Otto: *Reiseerinnerungen an Cuba, Nord und Südamerika. 1838-1841*, p. 31.

⁶²¹ John G. Wurdemann: *Notas sobre Cuba*, p. 105

⁶²² *Ibidem*, pp. 131 y 149.

⁶²³ Robert Baird: *Impressions and experiences of the West Indies and North America in 1849*, p. 127.

⁶²⁴ Maturin Murray Ballou: *ob. cit.*, p. 143.

⁶²⁵ Francisco González del Valle: *ob. cit.*

⁶²⁶ José María de la Torre: *Lo que fuimos y lo que somos o la Habana antigua y moderna*, 1857.

⁶²⁷ Tomar la mañana: tomar un trago de aguardiente, ron, licor u otra bebida alcohólica a primera hora de la mañana, antes del mediodía. También se decía *tomar la tarde* y *tomar la noche* dependiendo del momento en que se ingería el trago.

⁶²⁸ José María de la Torre: *ob. cit.*, p. 175.

Respecto a la jurisdicción de Santiago de Cuba, casi al finalizar la década de los cincuenta, en la obra de Hippolyte Piron (1859) se ratifican las observaciones hechas por Jullien Mellet, entre octubre de 1819 y febrero de 1820, con relación al uso de bebidas alcohólicas durante las fiestas de El Cobre. Piron, *créole* mestizo, nacido en la región oriental, hijo de inmigrantes de la antigua colonia francesa de Saint-Domingue y residente en París, dejó, entre lo que considero sus verdaderos apuntes de viaje, un relato en el que las fiestas en honor de la virgen de la Caridad del Cobre vuelven a ser noticia por el exceso de alegría. Durante quince días el interés se centraba, además de en los oficios religiosos, en grandes comilonas, numerosas libaciones, bailes, juegos y diversiones de todo género⁶²⁹.

Pero, salvando esta última u otra observación referencial sin mayor implicación, durante casi treinta años (1828-1857) coincidieron las opiniones de Abbot, Otto, Wurdemann, Baird, Ballou y de la Torre en que fue muy raro ver casos de embriaguez. Idéntico criterio defendía el norteamericano Samuel Hazard años más tarde (1867). Para el autor de *Cuba a pluma y lápiz* —a mi juicio, la obra escrita por un extranjero que relata con más fidelidad los usos y costumbres del pueblo cubano—, en la mayor de las Antillas había “ausencia de borrachos”,⁶³⁰ afirmación que él hacía seguida de la siguiente observación: “Una cosa debo hacer constar, y es que durante todo el tiempo que duró mi estancia en la Isla, jamás vi, ni en las poblaciones ni en el campo, una sola persona realmente embriagada”.⁶³¹

Hazard, que conoció gran parte del país hasta poco antes de estallar la Guerra de los Diez Años (1868), mantiene hasta el final de su obra que el guajiro tenía —sin excederse en el consumo de alcohol— “buen cuidado de detenerse en todas las bodegas del camino, siempre dispuesto a charlar con cualquiera que encuentre y aceptar una invitación para *beber*”.⁶³² Describe luego —sin hacer alusión a un solo borracho— la parte peor de La Habana, poblada con largas líneas de chozas de madera y barro, de una sola planta e impropias para ser habitadas, en la que abundaban los establecimientos de bebidas⁶³³.

Como se nota, hasta la década del 60 del siglo XIX predominan los criterios que niegan la presencia de bebedores empedernidos en la población cubana. La visión de Samuel Hazard fue la que más se acercó a la realidad del momento en que estalló la insurrección (1868) y, según su perspectiva, no existía abuso de alcohol entre los cubanos. Se apuntó antes que el norteamericano hablaba del gusto de los residentes peninsulares y canarios por el vino —tradición cultural española hoy perdida en Cuba— y señalaba las principales denominaciones, los

⁶²⁹ Hippolyte Piron: *La isla de Cuba*, pp. 107-110.

⁶³⁰ Samuel Hazard: ob. cit., t. II, p. 19.

⁶³¹ *Ibidem*, p. 29.

⁶³² *Ibidem*, t. III, pp. 144-145.

⁶³³ *Ibidem*, p. 238.

más reconocidos almacenistas e importadores de licores, las preferencias de los asiduos bebedores, el consumo generalizado de la cerveza inglesa.

Asimismo, de su relato se puede extraer una lista de establecimientos que comercializaban bebidas alcohólicas en 1867, pero también aseguraba que en la Cuba de estos años no había borrachos⁶³⁴. Razonamientos que se mantienen en los estudios más recientes realizados por autores cubanos. Así, María del Carmen Barcia y Eduardo Torres-Cuevas cuando analizan la vida cotidiana de la Isla en el período 1846-1868, tampoco prestan atención al tema porque no consideran que fuese uno de los problemas más significativos de entonces. Según estos historiadores, la bebida con que se complementaban las comidas era el vino casero o español, de acuerdo con los recursos de la familia⁶³⁵. Idea que también aparece en la literatura costumbrista y en los relatos de otros viajeros que visitaron Cuba en la primera mitad del siglo XIX.

Por ejemplo, Emilio Bacardí Moreau en su novela *Filigrana* (1810-1820) no hizo alusión al uso del aguardiente y del ron, tan solo escribió: “La única bebida era el vino de Málaga dulce o el *agualoja* servida en grandes vasos de vidrio”.⁶³⁶ Por su parte, el vasco José María Andueza (1825), en *Isla de Cuba pintoresca...*, distinguió dos cafés en el patio del Teatro Principal de La Habana, “uno para el despacho de helados y otro para el de vinos”.⁶³⁷ En cambio, la neoyorquina Rosamond Culbertson (1836), al describir las costumbres de los caballeros de la alta burguesía habanera, observó: “Después de volver del teatro cenarán con vino y fumarán tabacos”.⁶³⁸

Sin embargo, en los cuarenta años finales del siglo XIX, período que abarca las guerras independentistas cubanas (1868-1898), aumentó el consumo y el precio del alcohol, así como el número de establecimientos expendedores de bebidas alcohólicas. Fueron repetidos los casos de embriaguez que no pasaron inadvertidos, tanto en la población civil como en el Ejército Libertador y el Ejército español⁶³⁹. Aunque todavía en 1869, se podían encontrar testimonios sobre la ingestión no abusiva de estas bebidas entre los cubanos, ejemplo, el que corresponde a Greville John Chester y que decía: “Alegres, versátiles, aficionados a la vida social, los cubanos son extremadamente sobrios. Durante un mes de estancia en la Habana los únicos individuos ebrios que pude ver eran ingleses o americanos”.⁶⁴⁰ En cambio, en 1873 otro inglés, A. Gallenga, aseguraba: “En

⁶³⁴ *Ibidem*, t. II, *passim*.

⁶³⁵ María del Carmen Barcia y Eduardo Torres-Cuevas: “El debilitamiento de las relaciones sociales esclavistas. Del Reformismo liberal a la revolución independentista”, p. 423.

⁶³⁶ Emilio Bacardí Moreau: *Filigrana*, p. 67.

⁶³⁷ José María Andueza: *Isla de Cuba pintoresca, histórica, política, literaria, mercantil e industrial; Recuerdos, apuntes, impresiones de dos épocas*, p. 104.

⁶³⁸ Rosamond Culbertson: *ob. cit.*, p. 137.

⁶³⁹ *Vid.* Ismael Sarmiento Ramírez: *ob. cit.*, 2001c, pp. 22-31.

⁶⁴⁰ Greville John Chester: *Transatlantic sketches in the West Indies, South America, Canada and the United States*, p. 186.

ninguna ciudad de Francia o Italia he visto tantos, o, en proporción, tan lujosos y siempre concurridos *cafés y restaurantes* [como en La Habana], y apenas en New York o Chicago existen tantos bares para expender bebidas”.⁶⁴¹

Así, se sabe por Walter Goodman, artista inglés que residió en Cuba de 1864 a 1868, que en Santiago de Cuba, ciudad con mayor temperatura media que La Habana, se combinaba “el canto y el baile con humo de tabaco y alcohol de caña” y que esta diversión no concluía hasta haberse acabado “la última gota de aguardiente”.⁶⁴² En un día de carnaval, Goodman obsequió a sus amigos y a otros paseantes que se presentaron de improviso en su residencia santiaguera con cerveza inglesa: “Una vez terminada esta bebida —decía—, deciden tomar aguardiente de caña, con su tufillo de taberna de suburbio”, como si a los visitantes “no les bastara haber estado atormentando al hígado desde por la mañana con la cañita”.⁶⁴³

En esta última ciudad, la segunda en importancia de Cuba, se consumían los mismos licores que en la capital y, por lo que afirma el artista inglés, en la vía pública no se expendían bebidas alcohólicas. El sitio más alegre del carnaval era la Plaza de Armas “donde se encuentra la casa de gobierno, la catedral, los cafés y las mansiones de la Belgravia cubana”, decía Goodman⁶⁴⁴. En la amplia plaza se situaban los merenderos, iluminados con lámparas portátiles de aceite mineral refinado, cada mesa con su mantel blanco y taburetes alrededor, “y quien quiere café, o chocolate caliente, allí tiene los fogoncillos prestos. Merengue, cerveza embotellada, sopa a la Juliana y *ajjaco* criollo, que venden negros y negras”,⁶⁴⁵ continuaba Goodman. Pero, para tomar bebida espirituosa, por ejemplo, un “*plus-café*” —copa de licor que se bebe después del café y, por supuesto, de comer— Walter Goodman se dirige al café más cercano a la plaza⁶⁴⁶.

Puede apreciarse que, si se descartan los días de fiestas, cuando se armaban quioscos —*caneicitos* en Santiago de Cuba—, en las vías públicas no se expendían bebidas alcohólicas, ni tampoco en las confiterías. En los cafés se vendían vinos y licores dependiendo de las normas adoptadas por los cabildos en las ciudades; ejemplo en La Habana, Matanzas y Santiago de Cuba no siempre tal comercio estuvo admitido. Las bodegas y pulperías eran los locales más indicados para beber aguardiente, ron u otras bebidas espirituosas. Estos comercios contaban, por lo general, con una barra para estos fines, área del negocio donde se tejía gran parte de la urdimbre del vivir cotidiano cubano, amenizado, alrededor del trago, con música y baile.

⁶⁴¹ Antonio Carlos Napoleone Gallegan: *The Pearl of the Antilles*, p. 33.

⁶⁴² Walter Goodman: ob. cit., p. 140.

⁶⁴³ *Ibidem*, p. 139.

⁶⁴⁴ *Ibidem*, p. 141.

⁶⁴⁵ *Ibidem*, p. 142.

⁶⁴⁶ *Ídem*.

Aunque se diga en la casi totalidad de los testimonios de viajeros, la prensa y la literatura costumbrista de la época aquí analizadas que Cuba fue, hasta la década del sesenta del siglo XIX, un país carente de borrachos, sigo sin aceptarlo. Es una opinión que no comparto por ser en exceso rotunda y porque su fundamento no encierra ningún otro matiz explicativo. Negativa que se hace todavía mayor cuando se observa que los testimonios estudiados patentizan que casi todos los extranjeros que visitaron la isla de Cuba en el período 1800-1868 se quedaban en La Habana, sin dejar una visión crítica de sus barrios pobres extramuros. Solo Hazard, sin otro comentario al respecto en su obra, hace alusión a los abundantes establecimientos de bebidas en la parte más humilde de La Habana⁶⁴⁷ y, en su caso, el documento evidencia, sin dudas, la pluma de un buen y experimentado observador.

Por lo que, de lo examinado hasta aquí, infiero que el cubano de entonces, como siguió sucediendo con posterioridad y sin negar existieran casos de embriaguez y hasta de alcoholismo, bebía con frecuencia, pero cuidaba mucho de llegar hasta tales extremos. Cuando, por cualquier motivo, caía en el vicio de la bebida eran tales los mores y el total desprecio de la sociedad que, aunque se esforzara, en muy poco podía ejercer una vida acorde a tan estricto sistema trazado por patrones éticos impuestos por el sistema imperante.

Excluyendo a Mellet (1819-1820), Piron (1859) y Goodman (1864-1868), cuyas vivencias pertenecieron al interior del país (jurisdicción de Santiago de Cuba), los demás extranjeros que visitaron la mayor de las Antillas entre 1800 y más allá del año 1868, coincidieron en manifestar lo raro que fue ver casos de embriaguez entre los cubanos. Tan solo Mellet señaló que en Manzanillo, Bayamo, El Cobre y Santiago de Cuba sus habitantes se entregaban con exceso a las bebidas; opinión que años después Piron corroboró al manifestar que durante las fiestas de El Cobre abundaban las libaciones. En el caso de Goodman nos dejó ver lo estrechamente ligado que estaba el alcohol con el vivir del hombre santiaguero. También las viñetas extraídas por Portuondo Zúñiga de *El Dominguito de Santiago de Cuba* muestran una de las costumbres todavía vigentes entre los cubanos: beber en los velatorios de difuntos, hasta embriagarse, “para ahogar las penas”.⁶⁴⁸

Visitantes como Masse, Baird y Chester distinguieron como asiduos bebedores a los marinos extranjeros, la mayoría ingleses y americanos; ellos no vieron a los cubanos embriagarse. Otros como Abbot y Murray dieron total condición de abstemios a los campesinos, un criterio que en expresión de Wurdemann no debía generalizarse y con el que de ningún modo estoy de acuerdo. Porque, pese a lo dicho por todos estos viajeros, sin duda observadores a tener

⁶⁴⁷ Samuel Hazard: ob. cit., t. III, p. 238.

⁶⁴⁸ *El Dominguito de Santiago de Cuba*, 29 de septiembre de 1822 y 11 de enero de 1824, *apud* Olga Portuondo Zúñiga: *Viñetas criollas*, pp. 48-50.

en cuenta para hablar del vivir de un país, no deja de ser cierto el uso continuo de bebidas alcohólicas en un territorio donde, al igual que las especias fuertes, se utilizaban para disminuir la inapetencia que provoca un clima tan cálido y húmedo como el cubano. También, aunque los viajeros en sus testimonios y las demás fuentes de la época no lo reflejen, es curioso oír lo que cuenta la tradición oral en torno al uso de las bebidas y los muchos cuentos que todavía perviven de borrachos. Por tanto, algo de cierto debe haber, aún sin descifrar en documentación histórica, cuando el tomar bebidas alcohólicas fue y es uno de los sellos de la identidad del cubano.

Manifestaciones de la cultura como la música y la poesía han dedicado melodías y versos al aguardiente y al ron, a los establecimientos que los expendían y a los más asiduos bebedores. En la medicina popular tradicional son muchos los remedios existentes para prevenir y cortar borracheras y para erradicar las fuertes aficiones al alcohol. Algunos de estos remedios salieron de la invención de los negros esclavos para evitar el castigo de sus amos. Otros tantos afloraron de la sabiduría de los campesinos, conocedores de los secretos de la medicina verde. Sin faltar entre ellos las pócimas insólitas que preparaban los inmigrantes chinos, promotores de una parte considerable de las raíces de la medicina alternativa cubana. Se remontan a los siglos coloniales diversos purgantes hechos de aceites, hojas de plantas amargas, resinas, mieles, leche de yegua y de puerca y hasta del excremento de aves y de tierra para evitar, detener y eliminar los efectos del alcohol en los seres humanos.

De las bebidas alcohólicas que más se popularizan en Cuba durante los primeros sesenta y ocho años del siglo XIX destaco *la chicha*, *la garapiña*, *el saoco*, *la canchánchara* y *la frucanga*. Sucedáneos que todavía subsisten en los hábitos alimenticios de los campesinos y algunos en la generalidad de la población cubana.

La principal *chicha* que preparaban los arahuacos de tierra firme no ha sido de especial consumo en las Antillas, no solo porque en sus inicios el cultivo de maíz fue menor en el área caribeña, ya que desde los primeros siglos coloniales se logró propagar; sino por tenerse, desde antes del descubrimiento, más tradición de otras bebidas fermentadas. Dependiendo de la zona, en Cuba, como en otros países de América —por ejemplo, Chile, México y Panamá—, se llama chicha a las bebidas resultantes de la fermentación de distintos jugos de frutas y también de otras partes de plantas. Así, además de la bebida compuesta de agua y azúcar, con maíz para precipitar la fermentación, se dice chicha a la *garapiña*: refresco hecho con la cáscara de la piña, agua y azúcar, y que se deja unos días en preparación para que tome más acidez⁶⁴⁹.

⁶⁴⁹ Tanto como el maíz, la piña fue extensamente utilizada para preparar chicha, y así lo registra el almirante Cristóbal Colón en la costa de Panamá, en febrero de 1503; *vid.* Hernando Colón: *Vida del Almirante don Cristóbal Colón escrita por su hijo*, p. 299. También otros datos referentes a la preparación y consumo en el área circuncaribe los aporta Fernando de Ovie-

El *saoco* es agua de coco mezclada con aguardiente, ron o brandy, que se endulza y se bebe directamente de la fruta. La *canchánchara* es una bebida confortante y vitaminada que se hace diluyendo la miel o la raspadura en agua hirviendo, poniéndole, además, hojas de naranja o hierbabuena con un poco de aguardiente de caña y agua. Si se le agrega algún *ají guaguao*⁶⁵⁰ al gusto, se convierte en *frucanga* para los negros africanos, que también es sinónimo de *sambumbia*, pero sin aguardiente.

do y Valdés; *vid.* Bernabé Cobo: *Historia del Nuevo Mundo... con notas e ilustraciones de D. Marcos Jiménez de la Espada*, t. III, pp. 35-36 y Enrique de Vedia: *Historiadores primitivos de Indias*, t. I, p. 506. Asimismo, por Castellanos se conoce que el cacique Guaramental, del Unare venezolano, tenía “bodegas” de este vino; Juan de Castellanos: *ob. cit.*, t. I, p. 459; y por Zamora que los panches igual la hacían; *vid.* Fray Alonso de Zamora: *Historia de la Provincia de San Antonio del Nuevo Reino de Granada*, t. I, p. 346.

⁶⁵⁰ También usan otros tipos de ají picante, como el ají agujeta y el ají dátil.

Las comidas mambisas: entre la escasez y el ingenio

Durante el período de las guerras independentistas cubanas (1868-1898) los usos y costumbres alimenticias de la Isla, hasta entonces de poca variación en los campos y ciudades, quedan alterados. El hecho bélico mismo, de marcada incidencia en las transformaciones económicas, sociales y políticas, hace que estos y otros aspectos de la cultura material y espiritual se modifiquen a partir del 10 de octubre de 1868. Necesariamente, se revitalizan las primitivas dietas del cubano y ocurre, de forma espontánea, la conciliación —y en otras la fusión— de los diferentes usos y costumbres que se practican en la compleja sociedad cubana de siglos atrás. También se dan otros resultados novedosos y enriquecedores que suman y modifican los hábitos culinarios. Esto no solo repercute en la forma de alimentarse los miembros del Ejército Libertador de Cuba, de los mambises⁶⁵¹, y del conjunto de la población rural —principales víctimas del hambre en esos años—, sino también entre los miembros del Ejército español, fundamentalmente en las columnas de quintos que marchan de operaciones y concluyen a los pocos días careciendo de los recursos de boca necesarios.

Si hasta entonces la vida en los campos y ciudades varía poco y la alimentación es símbolo clasificatorio de las distintas clases o estamentos sociales, a partir de 1868 en precarias condiciones y con el ya devastado entorno ecológico, la vida en Cuba, sus usos y costumbres, comienza a experimentar visibles modificaciones en el consumo alimenticio.

⁶⁵¹ Se ha preferido la denominación comidas mambisas y no comidas del Ejército Libertador de Cuba, por lo que significó y significa el término mambí en la identidad del pueblo cubano, a partir de la Guerra de los Diez Años y, de manera específica, en la consolidación de la cocina criolla y su sociabilidad. Asimismo, siendo un vocablo del que se conoce con bastante acierto su sentido cubano, creo oportuno puntualizar que es una palabra africanoide, concretamente bantú, construida sobre una raíz: *nmbi*, que tiene numerosas acepciones despectivas: insurrecto, bandido, criminal, revoltoso, infame, malo, etc. Los españoles comenzaron a emplearla a mediados del siglo XIX, en Santo Domingo, contra los nativos que no se sometieron a su gobierno; luego continuó siendo un nombre burlesco, una ofensa, con que designaban a los combatientes del Ejército Libertador de Cuba. La fuerza moral ganada por los cubanos en el curso de la guerra hizo que cambiara ese matiz despreciativo y significara exactamente lo contrario de lo que el colonizador pretendió. Esa denominación despectiva pasó a ser apelativo honroso y desde entonces no hay mayor orgullo para el cubano que el vocablo mambí. Es el célebre etnólogo cubano Fernando Ortiz quien resume, en 1930, la etimología y evolución del término. *Vid.* James J. O'Kelly: *La tierra del mambí*, p. X.

Tal como se ha podrá comprobar en este capítulo, desde los años precedentes a la Revolución del 68 y durante todo el período de la contienda bélica, la alimentación es una de las manifestaciones culturales donde mejor se puede medir la cohesión de los distintos conjuntos sociales existentes en Cuba. La estrecha relación surgida en el campo de la insurrección entre amos y esclavos, ricos y pobres, negros y blancos, instruidos e ignorantes, habitantes del campo y de la ciudad, cubanos, españoles, africanos, chinos, residentes de otras nacionalidades y entre culturas diferentes, unidos todos por el rechazo del dominio colonial y por el amor a la libertad, crea en la base de la sociedad cubana hábitos, costumbres, modos de vida y percepciones de la realidad. Relación que teje una mentalidad, base de una identidad, común a los distintos conjuntos sociales que existen en la Isla. Hasta entonces esta fusión no había sido posible del todo, aun cuando se hubieran unido por las mismas necesidades de la vida esclavos, chinos contratados y el campesinado libre, los blancos y los negros, de la Isla. Es en el escenario de la guerra y ante las constantes privaciones afines a estos grupos representantes de la sociedad cubana cuando el intercambio de los hábitos alimenticios y el manejo de las restantes formas de subsistencia conquistan un reconocimiento social y asumen el carácter de identidad nacional. Momento crucial para la sociabilidad.

Contradictoriamente, de la alimentación del Ejército Mambí se conoce bastante más que de la dieta improvisada por el Ejército español en operaciones, aun cuando la alimentación del soldado español en las guerras de Cuba fue objeto de debates por los diputados al Congreso, y tuvo difusión entre médicos contemporáneos durante algunas convenciones en Europa. La prensa de la época cataloga al insurrecto cubano de primitivo y de bárbaro en lo que respecta a la manifestación alimenticia, pues se recurre a los usos más primitivos del acervo culinario, como antes he manifestado, resultado de la integración de los diferentes elementos que componen la identidad cultural cubana. A lo que suman otros aspectos de su cultura material y espiritual que acompañan el acto de ingerir los alimentos. Esos criterios perduran durante años en las crónicas gráficas y escritas de los núcleos pro-españoles y en diarios extranjeros, como aquellos editados en Estados Unidos. Por lo general, se exagera la realidad y existe una visión inexacta que hoy dificulta la mejor caracterización de las escenas cotidianas, marcadas con cierto sentido despectivo ya que su interés es desmoralizar y ridiculizar al Ejército Libertador de Cuba.

Admito que la información bibliográfica española es de lo más extensa para el análisis de este aspecto de la cultura material, pero existen en su conjunto pocos casos documentales, tanto testimonial como periodístico, en los que se trate el problema de la alimentación del soldado cubano desde una perspectiva que integre las tradiciones cubanas de la época. Nunca se valora, además del esfuerzo cotidiano de la población por la subsistencia, las variadas recetas alimenticias que llegan a revitalizarse en el período de guerras, muchas de las

cuales son útiles hasta para las columnas españolas en operaciones, y otras de continua participación en la dieta general del cubano.

La documentación al respecto —correspondencias privadas, partes de operaciones, la prensa e informes que tratan de situaciones regionales y, en general, de la Isla—, refieren criterios que sorprenden al relacionar los múltiples usos y las variadas formas empleadas por los mambises para suplir las carencias alimenticias. En ocasiones, muestran descripciones exhaustivas del modo de elaboración de los alimentos y de los componentes que lo integran. En los testimonios personales escritos por españoles y extranjeros —diarios de campaña, relatos y episodios de guerras, sobre todo de los que por una u otra causa conviven entre los insurrectos cubanos—, se encuentran descripciones de aspectos de la vida cotidiana del mambí en la manigua, donde la alimentación es referencia constante. Es en la prensa periódica donde se hace mayor énfasis en los hábitos alimenticios del mambí, con carácter satírico. Las carencias alimenticias, satisfechas en la mayoría de las veces gracias al ingenio del cubano, no impedirán el avance del independentismo en armas.

José Martí, fiel defensor de la integridad del cubano, combate estas opiniones. En paralelo a los criterios de la prensa española, muestra al mundo el verdadero modo de vida de la población campesina y de los insurrectos cubanos. Sobre la base de esa realidad, expone las diferentes vicisitudes por las que transita la sociedad cubana en general y engrandece la labor del soldado mambí, centrada en una lucha constante contra el poder colonial y contra la escasez a que se enfrentan los partidarios e integrantes de la insurrección. En respuesta a *La Colonia Española*, periódico mexicano de marcado españolismo, en el que aparecen consideraciones vulgares en torno a la situación de los insurrectos cubanos y, en particular, al hambre que pasan en el campo, expresa:

Hambre gloriosa, si la pasaban, que no ha de tener por recompensa las comodidades de la vida, la seguridad completa de un próximo triunfo, todo lo que halaga y hace entender los heroísmos humanos. El que respeta se honra tanto como el respetado; júzguese como placa de la razón política de la revolución, pero respétese y admírese a los hombres a quienes un hambre de cinco años no ha bastado para cejar un instante en la defensa de una causa que ningún premio les ofrece en la vida, más que la probabilidad de una muerte oscura, sin tumba acaso en que se vaya a llorar o amar a los héroes. Mas ya no pasan hambre, mal que pese a la Colonia. Ya tienen con Jamaica comunicaciones frecuentes: ya tienen buenos vestidos y calzados nuevos; las mujeres que cuidan de los heridos están bien vestidas también: los caseríos de la sierra están bien provistos de botiquines, telas y alimentos: reciben dinero abundante con que comprar toda clase de efectos a las tiendas de los españoles de los

campos; —ya no pasan hambre: ya tienen alimentos suficientes para caer sobre la trocha, pasarla una vez más, ir más allá, entrar en Sagua, en Trinidad, en Remedios, en Nuevititas, en Cienfuegos, ir más allá todavía, amenazar las haciendas de Colón, y tocar con el pomo de sus machetes a las puertas mismas de la Habana. Así lo dice el general Valmaseda, Capitán General de la Isla, y Jefe de la campaña contra la revolución.⁶⁵²

La situación alimenticia en el Oriente cubano durante 1868 y las privaciones del Ejército Libertador

Si bien el movimiento insurreccional promovido por Carlos Manuel de Céspedes logra extenderse a más de la mitad del Departamento Oriental y asegura una cohesión revolucionaria en lo concerniente a los abastecimientos —me refiero a todos los aprovisionamientos en general— se cuenta con recursos escasos y dispersos. En la arquitectura, en el mueble, en el sistema de transporte, en las comunicaciones, las armas, la indumentaria y la sanidad de los insurrectos, se improvisa para suplir ese déficit de bienes. Con la alimentación también se apela a similares métodos y se las ingenian con variadas fórmulas nutritivas.

Los treinta años en que se enmarcan las guerras en que viven los habitantes de la región oriental constituyen, para estas manifestaciones de la cultura material, más que una crisis originada por los descalabros y avatares que se desprenden de un conflicto bélico, una prolongación de las necesidades de subsistencia que ya padecían. Las propias diferencias oriente-occidente siempre han originado tensiones internas en la isla de Cuba, pues el desarrollo económico de uno y otro de los extremos, ni antes ni durante la guerra, menos al concluir esta, son equivalentes. Además, es significativo el gran retraso tecnológico y productivo que experimenta el Departamento Oriental en comparación al Occidental, en específico el estancamiento socioeconómico de la jurisdicción de Bayamo, región históricamente con un peso considerable en el país⁶⁵³.

El azúcar, máximo renglón económico, en 1868 alcanza en Oriente solo el 7,47 % del total de la producción insular; el 61,92 % se concentra en la zona Habana-Matanzas y el 30,61 % restante en Las Villas-Camagüey⁶⁵⁴. De las 123

⁶⁵² José Martí Pérez: “Fragmentos”, en *La Revolución de 1868*, p. 171. Para los criterios de la prensa española, *vid.*, “El Suelto” de la *Revista de la Colonia Española* del lunes 24 de mayo de 1875.

⁶⁵³ Ismael Sarmiento Ramírez: *Cuba entre la opulencia y la pobreza. Población, economía y cultura material en los primeros 68 años del siglo XIX*, 2004. Véase los capítulos I: Población y economía, pp. 33-74; II: Caminos, medios de transporte y comunicaciones, pp. 75-144; y, III: Alimentos y costumbres alimenticias, pp. 145-290.

⁶⁵⁴ Este 7,47 % de la producción azucarera en la región oriental es el nivel más elevado que se logra alcanzar en más de seis décadas, comenzando el recuento desde 1826. Será a partir de 1888, a dos lustros de concluir la Guerra de los Diez Años, cuando el nivel de producción de azúcar en esta región sobrepase el 10 % del territorio. Occidente siempre superará en más del 50 % la

fábricas de azúcar existentes en 1862, apenas 77 son representativas y 11 de ellas pueden considerarse semimecanizadas al utilizar el vapor como fuerza motriz⁶⁵⁵. Los restantes ingenios son trapiches, casi todos dedicados a la producción de mascabado⁶⁵⁶, cucurucho⁶⁵⁷ y raspadura⁶⁵⁸ para el consumo local. “La producción de estas manufacturas azucareras no tenía peso alguno, pues se limitaba a elaborar el 0,3 % del azúcar blanco, el 0,2 % del quebrado, el 0,8 % del mascabado y el 0,8 % del cucurucho y la raspadura de todo el país, esto explica la situación marginal de sus productores de azúcar”.⁶⁵⁹

La plantación cafetalera en Oriente, si bien abarca el 54,4 % de los cafetales cubanos, su producción se considera inferior si se compara con la de Occidente y Centro junta en años atrás. El rendimiento ronda la tercera parte del total insular (28,9 %), y es en la región suroeste oriental, concretamente la que abarca el área Santiago-Guantánamo, donde se concentra el 29,9 % del café cubano. En el tabaco, tercer renglón productivo, la región alcanza el 55,9 % de la producción en rama de 1862. Un incremento de 7,3 desde 1827 a esa fecha; sin embargo, la variedad en la calidad abarata su precio. Al comparar el tabaco de Guantánamo con el de San Juan y Martínez en Pinar del Río, de iguales fincas en extensión, número de plantas y brazos, se comprueban tales desigualdades en las retribuciones monetarias. El tabaco cultivado en la jurisdicción guantanamera tiene un precio inferior al plantado en la zona occidental. Así, los mayores ingresos provienen de la producción azucarera, hasta completar la prioridad en los renglones económicos antes enunciados.

En la producción de alimentos también se experimentan retrasos tecnológicos y productivos que se hacen evidentes en esta región y en toda la Isla. El régimen de plantación ensaya un modelo productivo no equitativo que generaliza la producción de azúcar y desatiende las restantes necesidades del país, con una población creciente y con dificultades para resolver los recursos básicos de subsistencia. Existen sitios y estancias que por sus dimensiones productivas y el

producción nacional, elevándose en 1878, final de la primera guerra, al 76,95 %, nivel que va en descenso hacia finales de siglo. Manuel Moreno Fraginals: *El ingenio*, t. III, p. 60.

⁶⁵⁵ Carlos Rebello: ob. cit.

⁶⁵⁶ Mascabado: término de origen portugués. Azúcar con gran contenido de mieles que, en vez de pasar por el clásico sistema de purga en hormas, se envasa como masa cocida en los bocoyes y en su propio envase es sometida a una purga mínima; es decir, el azúcar con menos acabado, la de peor calidad. *Vid.*, Manuel Moreno Fraginals: ob. cit., t. III, p. 143.

⁶⁵⁷ Cucurucho: azúcar de cucurucho, la conocida como punta del pan de azúcar. Está constituida por estos cucuruchos, coguchos, culos o puntas. *Vid.*, Manuel Moreno Fraginals: ob. cit., t. III, p. 130.

⁶⁵⁸ Raspadura: en los ingenios, la costra de azúcar que queda pegada a las resfriaderas o a los tachos. También, por el hecho de contener las mieles, le llaman azúcar verde, azúcar en bruto o azúcar bruto. Del mismo modo que así llaman en el campo, de los departamentos central y oriental, a una pasta formada con azúcar de ínfima calidad. Hasta principios del siglo XX, la raspadura es el azúcar de los pobres. *Vid.*, Esteban Pichardo: ob. cit., p. 520; Manuel Moreno Fraginals: ob. cit., t. III, p. 152.

⁶⁵⁹ Eduardo Torres-Cuevas *et al.*: “La Revolución del 68. Fundamentos e inicios”, p. 10.

atraso de su técnica resultan ineficaces para cubrir todas las necesidades. Poco puede hablarse de abundancia alimenticia cuando la referencia viene de la producción territorial insular.

La agricultura menor cubana está en manos de campesinos blancos —principalmente de canarios y sus descendientes— y de hombres libres de color. El abastecimiento de los núcleos urbanos se ve limitado por las dificultades del transporte. Este obstáculo impide el traslado de los productos agrícolas a los núcleos urbanos más cercanos y dificulta la entrada de otros recursos de subsistencia útiles para los campesinos, haciendo que los precios se disparen y que la importación de artículos para la alimentación experimente un notable crecimiento.

El Departamento Oriental, desigual en extensión, topografía, número de habitantes y composición demográfica, también lo es en buena parte en la producción y, por ende, en la alimentación. Desigualdad visible si se compara con los restantes departamentos, en cuanto a sus unidades productivas y el nivel técnico⁶⁶⁰, pero también en las jurisdicciones que presentan acentuadas diferencias entre sí. En esencia, su origen proviene de la calidad de la tierra, así como de la mayor o menor facilidad de las comunicaciones con el exterior, pues cada jurisdicción muestra particularidades distintivas, de estructura y desarrollo económico. En las jurisdicciones de Bayamo, Jiguaní, Manzanillo, Holguín, Las Tunas y Baracoa prevalece el pequeño agricultor, ya sea como dependiente del gran hacendado ganadero, como censatario o estanciero dedicado a la agricultura de consumo y al tabaco. En las jurisdicciones de Santiago de Cuba y Guantánamo en la población rural prevalece el esclavo organizado en la plantación, aunque también está presente el veguero y el arrendatario.

La jurisdicción de Jiguaní comprende un territorio selvático y montañoso, con tierras fértiles en el partido de Baire. Su población es campesina, en su mayoría labradores dedicados a producir para la subsistencia. Venden algunos productos para cubrir sus necesidades, aunque no existe una empresa agrícola, industrial o comercial. Bayamo, con extensos terrenos llanos, posee una economía esencialmente ganadera y de sitiería. En esta jurisdicción las haciendas de crianza y los potreros llegan a 248, con cerca de 70 000 cabezas de ganado. Manzanillo importa todo tipo de productos para su propia jurisdicción y para las de Bayamo y Jiguaní, y explota, además de los suyos, los de estas dos jurisdicciones. Muchos catalanes ejercen la función de financiación o refacción⁶⁶¹ de la producción de la zona. La economía de Manzanillo, con diferencias no muy

⁶⁶⁰ *Vid.*, conde Armíldez de Toledo Gerónimo de Lara: *Noticias estadísticas de la isla de Cuba en 1862. Dispuestas y publicadas por el centro de estadísticas*, 1864.

⁶⁶¹ Refacción: es toda cantidad que en dinero o efectos se ofrece a un agricultor, industrial u otras personas como auxilio o ayuda anticipada para el negocio, o para reparaciones, mejoras, etc., según contrato que se llama de refacción.

marcadas con relación a la de Bayamo, tiene mayor actividad comercial y facilidades de exportación. En esta jurisdicción existen unas 311 haciendas de crianza y potreros, 57 000 cabezas de ganado y las estancias y los sitios llegan a 1 360.

La jurisdicción de Tunas es llana en casi su totalidad, con parte baja y pantanosa al sur. Su economía es primitiva, pastoril, con pocas tierras de cultivo. Cuenta con 204 haciendas de crianza y unas 340 estancias o sitios. Las cabezas de ganado, su única riqueza en la época, suman 57 000, cifra que se iguala a la de Manzanillo. Por último, la importante jurisdicción de Holguín es la de mayor tradición en la producción de artículos alimenticios, especialmente de plátano y otras “viandas”, y hasta de granos en abundancia; lo que le imprime a la economía holguinera un carácter particular que perdura durante mucho tiempo y servía de utilidad al abastecimiento de las fuerzas insurrectas. La región de Baracoa posee una economía extremadamente pobre, con una producción destinada en su mayor parte al consumo interno. En cambio, Santiago de Cuba y Guantánamo tienen predominio de la plantación con esclavos para la producción de azúcar y café. En las vegas y estancias trabajan blancos y negros libres y están destinadas a crear artículos de consumo. En las cercanías de Santiago de Cuba hay que destacar la importante industria extractiva del cobre en manos de capital británico.

Las tres regiones orientales en las que prende primero la insurrección desarrollan una producción de artículos alimenticios que en muy pocos casos sobrepasan los límites del consumo local: carne de res, de cerdo —la más utilizada— y de aves; frutos, vegetales, tubérculos, algunas especies de cereales y legumbres, azúcar, café, miel y casabe constituyen los alimentos de mayor consumo al iniciar la Guerra de los Diez Años, los que se producían en ese territorio. Los comercios de víveres se concentran en los poblados cabeza de partido y en los bateyes de ingenios, donde se ofrecen los artículos imprescindibles de uso cotidiano: tasajo, bacalao, arroz y frijoles; además de ser, en contadas ocasiones, entidades consignatarias de la propia producción local del campesinado.

En los núcleos más intrincados o de monte adentro, como también se suele denominarse, los comercios son inexistentes y los más próximos están situados a una distancia de diez a quince leguas⁶⁶² de las viviendas, a los que se llega por veredas intransitables y continuos pasos de ríos, impedimento que determina que la alimentación de estas áreas montañosas necesariamente sea lo que produce la tierra. Allí el tasajo y el pescado seco y salado no son importados de Argentina, Uruguay y las colonias y provincias británicas, mucho menos la manteca de cerdo de Estados Unidos y el aguardiente de la Península y Canarias.

Todo es de producción local y depende de la labranza de la tierra: la sal y el azúcar de elaboración casera, con los métodos más primitivos; el casabe se

⁶⁶² Legua: una legua equivalente a 5 572 metros y 7 decímetros; aproximadamente 5 ½ kilómetros.

obtiene a partir de la yuca fermentada; del cerdo se aprovechan todos los derivados y su manteca para freír, que cuando escasea se extrae del coco o del corajo (*Gastrococos Armentalis Morales*), o machacan semillas de higuera (*Ricinus communis*, L.) y sacan aceite, que además de alimenticio es medicinal; los plátanos, yucas (*Jatropha Manihot*, Kunth.), boniatos (*Convolvus Batata*), ñames y malangas (*Arum sagittifolium*), variadas legumbres y verduras, componen la dieta del campesino de tierra adentro, sin casi ningún otro añadido del exterior. La alimentación, por lo general, se basa en lo que puede cultivar, sin el auxilio de las compras a comerciantes, y más de una vez por el intercambio entre los moradores más cercanos.

Por un inventario local realizado en los comercios de la jurisdicción de Jiguaní, con fecha de conclusión el 3 de noviembre de 1868, se conocen las ventas de alimentos en esa zona a menos de un mes de iniciado el levantamiento insurreccional (tabla 9). La documentación ofrece el número de alimentos que se tienen en existencia hasta ese día, las fechas de entrada de los últimos suministros y la posibilidad de valorar el bajo nivel de adquisición de estos moradores.

Tabla 9. Víveres existentes en los tres partidos de la jurisdicción de Jiguaní al día 3 de noviembre de 1868

Artículos	Existencia al 20-V-1868			Última fecha de entrada			Existencia hasta 3-XI-1868		
	Partidos			Partidos			Partidos		
	Jiguaní	Baire	Sta. Rita	Jiguaní	Baire	Sta. Rita	Jiguaní	Baire	Sta. Rita
Harina (barril)*	—	7	—	II-1868	XII-1867	VII-1867	—	4	—
Casabe (unidad)	145	415	356	X-1868	IX-1868	X-1868	100	100	50
Arroz (libras)	332	1 875	764	IX-1868	IX-1868	VIII-1868	—	—	—
Judías (libras)	322	563	212	IV-1868	XII-1867	VIII-1868	—	—	—
Garbanzos (libras)	134	232	154	I-1868	IV-1868	V-1868	—	—	75
Habas (libras)	—	100	175	XI-1867	IX-1868	I-1868	45	50	100
Lentejas (libras)	50	100	—	III-1867	III-1868	—	15	50	—
Gofio (libras)	350	455	100	XI-1867	II-1868	XI-1868	25	—	—
Tocino (libras)	134	256	116	XII-1867	XII-1867	XII-1868	15	—	—
Chorizo (libras)	230	212	19	XII-1867	XII-1867	XII-1867	—	—	—
Tasajo (libras)	331	1 145	723	VI-1868	V-1868	V-1868	35	—	—
Carne de res fresca (libra)	82	—	—	X-1868	XI-1868	VII-1868	—	—	—

Artículos	Existencia al 20-V-1868			Última fecha de entrada			Existencia hasta 3-XI-1868		
	Partidos			Partidos			Partidos		
	Jiguaní	Baire	Sta. Rita	Jiguaní	Baire	Sta. Rita	Jiguaní	Baire	Sta. Rita
Carne ahumada (libra)	65	—	—	VIII-1868	—	—	—	—	—
Bacalao (libras)	231	623	212	VI-1868	XII-1867	V-1868	—	150	35
Café (libras)	47	250	100	VII-1868	VIII-1868	V-1868	—	—	—
Azúcar (libras)	345	953	654	VIII-1868	IX-1868	IX-1868	100	—	75
Vino (litros)	37	—	56	XII-1867	III-1867	V-1868	5	—	17
Aguardiente (botellas)**	143	350	152	X-1868	IX-1868	X-1868	30	—	15
Lienzo de algodón (varas)	115	56	107	VIII-1868	VIII-1868	VIII-1868	70	30	100
Otros tejidos (varas)***	—	103	63	VIII-1868	VIII-1868	VIII-1868	—	—	—

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos del SHM, sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba* 25, ser. *Insurrección*, leg. 3, arm. 3, tab. 1^a, micr. 6, [once documentos s/n]. **Leyenda:** * El *barril* de harina de trigo y de maíz tiene de 7 ½ a 8 arrobas. ** Contenido en barriles de 45 botellas. *** La *vara cubana* es igual a 0,848226 metros = 1,0156 *Vara Castellana*.

La precaria situación de estas entidades, respecto al suministro, existencia y venta de productos alimenticios y de otros bienes de primera necesidad nos permiten comprender la situación alimenticia en esa zona a inicios de la Guerra de los Diez Años. A excepción del partido de Baire que suma 8 130 vecinos, el 45 % del total de la jurisdicción, con poca cuantía en correspondencia al número de habitantes, en los dos restantes partidos no se comercializa harina de trigo y sí, en cambio, casabe. Se consume gran cantidad de tasajo y bacalao, pero la carne de res fresca disminuye por lo elevado de su precio. La venta de arroz, judías, garbanzos, gofio, tocino y chorizo es una constante, al igual que la de azúcar y aguardiente. Otros alimentos como habas, lentejas y carne ahumada se venden menos.

Desde los inicios de la Guerra de los Diez Años los insurrectos cubanos no cuentan con abundante y variada alimentación y ese fue el inicio de sus continuas privaciones alimentarias. Por un lado, los negros libres y esclavos recién libertos que se incorporan a la insurrección disponen de un mínimo de recursos, el sal-cocho —al que están habituados—: lo preparan con todos los tipos de vianda y carnes que aparecen en el campo, hasta que poco a poco disminuye en componentes y también en abundancia. Por otro, los campesinos, que viven de una dieta basada en lo que produce la tierra, tienen un remanente que no tarda en consumirse. En general, el estado alimentario es malo, lo que en parte se explica

por la situación de escasez que desde años atrás atraviesa la región Oriental que afecta a las importaciones, sobre todo de tasajo y bacalao.

La producción de alimentos para el consumo interno padece una sensible merma, lo que repercute en el nivel de vida de los habitantes del campo. Circunstancia que se acrecienta desde antes, en 1867, a causa de la gran sequía que barre con la cosecha de tabaco y viandas, da muerte a un número considerable de ganado vacuno en las zonas de Bayamo, Holguín, Manzanillo, El Caney, Guantánamo y Baracoa, y sigue siendo crítica en 1868, a pesar de las lluvias con que se inicia el año⁶⁶³. No obstante, en Jiguaní, uno de los partidos más afectados a comienzos de 1868, donde “el cultivo de los frutos no es enteramente satisfactorio a causa de la sequía en esta jurisdicción, se encuentran de todas clases [de estos recursos] y a precios módicos”.⁶⁶⁴ En marzo, “el estado del cultivo de los frutos es más halagüeño por haberse presentado algunas lluvias, encontrándose viandas de todas clases y al alcance de todas las fortunas”,⁶⁶⁵ y al finalizar el año vuelve la escasez de alimentos y de dinero proveniente de las cosechas comerciales.

Se ha apuntado que otro de los factores que conlleva a la reducción recursos de los insurrectos y, por ende, de efímera duración, es la premura del levantamiento armado, programado para finales de la zafra azucarera 1868-1869 y adelantado en Oriente al 10 de octubre del 68. Último criterio que no comparto, ya que nadie crea almacenes para cuando estalle una guerra de liberación popular, que forma su ejército con reclutamientos voluntarios. La escasez de alimentos en la región era una situación crónica.

Para comprender este último aspecto, base del cúmulo de necesidades enfrentadas por el soldado mambí, cabe citar la interrogante que plantea Rolando Rodríguez en *Bajo la piel de la manigua* al estudiar los “Rasgos de la guerra de Cuba” de Fernando Fornaris y Céspedes:

⁶⁶³ Vidal Morales: *Hombres del 68: Rafael Morales y González*, p. 107.

⁶⁶⁴ Archivo Histórico Provincial de Santiago de Cuba (AHPSC): fdo. *Gobierno Provincial de Oriente*, leg. 6, Informe de la Hacienda de Gobierno de Jiguaní al Excmo. Sr. Gobernador Civil del Departamento Oriental, de fecha 31 de enero de 1868, p. 1; Informe de Tenencia de Gobierno de Jiguaní, al Excmo. Sr. Gobernador Civil del Departamento Cuba, de fecha 1 de febrero de 1868, p. 2. Asimismo, en febrero y marzo los hacendados y estancieros de Manzanillo siembran y conservan, progresivamente, las viandas necesarias para sí y sus esclavos. Los campos de la jurisdicción de Bayamo se encuentran en estado regular, en todas las fincas hay sembradas las viandas necesarias para el sostenimiento de las familias que en ellas habitan. En Holguín, donde no ha llovido, los cultivos permanentes o continuos de plátano, boniato, yuca, calabaza y ñame se producen en regular estado; siendo corta la cosecha de ñame y regular la recolección de maíz de frío. En la jurisdicción de Baracoa son regulares las lluvias en los partidos rurales; en Maisí y Yojí transcurre todo el mes sin lluvias y las siembras, pastos y aguadas sufren, por lo que se perjudica la riqueza pecuaria; por último, en el partido de El Caney se deja de cosechar tabaco para los vecinos y se dedican a la siembra de café, cacao, miel, azúcar y frutos menores. *Vid.* *Ibidem*, pp. 3-10.

⁶⁶⁵ *Ibidem*, p. 12.

¿Pero cuál es la revolución que en sus momentos primigenios, con vistas a alzarse a la lucha, ha podido tener resueltos todos los aspectos esenciales de su estructura? ¿Incluso, se ha logrado siempre disponer de ellos en fase más madura? Aspirar a tanto sería mera utopía. Posiblemente, la conspiración que intentara lograrlo no estallaría jamás, sería abortada por las fuerzas represivas. La del territorio oriental no fue liquidada porque Céspedes lo comprendió; por eso, aunque muchos no se lo llegarían a reconocer el solo hecho de que hubiese logrado hasta ahí hacer viable el esfuerzo ya lo había absuelto de las imputaciones de haberse adelantado en su grito de independencia.⁶⁶⁶

Es difícil mantener alimentadas las partidas insurrectas que van surgiendo en las diferentes regiones del Departamento Oriental y Central. El suministro de alimentos y de otros recursos necesarios para la vida se adquiere sobre la marcha de la guerra y de forma no sistemática. En este sentido, no existe homogeneidad en el abastecimiento de las fuerzas, mucho menos en la dieta del soldado durante los años de guerra. Las características regionales ya descritas, más la carencia general de alimentos, impiden una mejor organización de estos recursos; de modo que este acto varía de forma constante y se improvisa con cuanto se pueda para alimentarse. Son pocos los cuerpos del Ejército Libertador de los que se pueda decir que están adecuadamente abastecidos y alimentados durante las tres guerras. Lo mismo se cuenta con abundantes recursos como se carece de ellos.

El déficit alimenticio es una de las desventajas con las que los insurrectos cubanos tienen que convivir de forma constante y por el que se ven obligados a experimentar variadas fórmulas nutritivas. Lo anormal era mantener por días a las diferentes fuerzas medianamente alimentadas. Cuando abunda la carne faltan las viandas o la sal, o con qué condimentar la comida. Poco se puede equilibrar la dieta del mambí a pesar de los variados intentos que ensayan los líderes revolucionarios y las recomendaciones del Cuerpo de Sanidad Militar. Los componentes proteicos, carbohidratos, grasas y minerales que requieren las raciones de cualquier soldado en campaña, si bien son deficitarios en las columnas de operaciones del Ejército español en operaciones, en el Ejército Libertador no tienen, siquiera, lo básico para una nutrición.

No pocos de los combates insurrectos se realizan para lograr abastecerse de alimentos, como el caso del efectuado en el territorio de Cinco Villas por fuerzas de Puerto Príncipe, en julio de 1869⁶⁶⁷. Sorprende que otros encuentros

⁶⁶⁶ Rolando Rodríguez: *Bajo la piel de la manigua. "Rasgos de la guerra de Cuba" de Fernando Fornaris*, p. 32.

⁶⁶⁷ Real Academia de la Historia, Madrid (RAH): colección *Caballero de Rodas* (col. C. R.), t. II, doc. 234. Telegrama cifrado del Gobernador Superior Civil al Ministro de la Guerra

de mayor trascendencia y mejores resultados para la fuerza insurrecta fueran librados por el soldado con el estómago vacío. Una privación constante en todo el período de lucha que eleva a jactancia el orgullo de los miembros del Ejército Libertador de Cuba, en sus respuestas a muchas de las críticas despectivas en torno al estado deprimente y hambriento de los insurrectos.

En la Guerra de los Diez Años las fuerzas mandadas por el general Calixto García Iñiguez son de las más sufridas en este aspecto. Durante años mantienen una situación deplorable. A juzgar por lo que Antonio Pirala expresa en *Anales de la guerra de Cuba*:

La zona en que operaban comprendía de Este a Oeste, entre el Cauto y Contramaestre y de Sur a Norte, entre el Cauto y camino Central y antes de la guerra carecía de cultivo: aquella extensión de terreno se compone de montañas cuajadas de árboles, aunque no era mejor de las que mandaba Gómez y lo mismo la de todo el Oriente [...]. En el campamento de Bejuco hubo ocasiones en que la gente que no estaba de servicio, iba a los asientos de las haciendas Mafero a racionarse cargando saco [*jolongo*] de mangos, único alimento.⁶⁶⁸

Situación semejante tiene el general Máximo Gómez en Hicotea y en Montreal, antes de que Calixto García se estableciera en el campamento del Bejuco. Durante semanas, los insurrectos se alimentan con majás⁶⁶⁹ y pieles encontradas en ranchos abandonados, las que cuecen en pedazos para alimentarse⁶⁷⁰. En el campamento de Cambute, uno de los núcleos donde el déficit de la comida es creciente, se llegan a comer ratones y majaes, incluso lechuzas en otras partes de la misma zona de la Sierra Maestra.

El plan de atacar Jiguaní en 1871, diseñado por Calixto García, incluye el paso por el río Contramaestre con mucho silencio y pernoctar junto a una gran laguna oculta en la montaña de Dos Palmas. En el Potrero de Uber no se permite hacer fuego ni salir del campamento, pues previsto el caso se sitúa al personal junto a un cañaveral para que se racionen con caña y permanezcan ocultos hasta la puesta del sol⁶⁷¹. Después del ataque, se ocupan en los establecimientos conservas en lata, arroz, sal, café, más otros alimentos, que aminoran el hambre

y de Ultramar: "El hambre obliga a los insurrectos de Puerto Príncipe a invadir el territorio de Cinco Villas. 24-VII-1869".

⁶⁶⁸ Antonio Pirala y Criado: *Anales de la guerra de Cuba*, t. II, p. 269; dice Ignacio Mora en su diario: "Los mangos se han concluido enteramente; no quedan sino las hojas, y para conseguirlos sería necesario caminar siete leguas, y en zona de los campamentos enemigos". *Ibíd.*, p. 497.

⁶⁶⁹ Majá: (voz caribe) m. Culebra de color amarillo, con manchas y pintas de color pardo rojizo, simétricamente dispuestas, que crece hasta 4 metros de longitud y 25 centímetros de diámetro por el medio del cuerpo. No es venenosa y vive en la isla de Cuba. Real Academia Española: *Diccionario de la Lengua Española*, 1956.

⁶⁷⁰ Antonio Pirala y Criado: *ob. cit.*, t. II, pp. 269 y 274.

⁶⁷¹ *Ibíd.*, p. 255.

en las fuerzas y, sobre todo, a la gente del sevillano Ruiz que son los más beneficiados en este aspecto⁶⁷².

Por la información recopilada por Pirala se sabe que, para el ataque a Güira, [...] organizó Calixto García sus fuerzas incorporándoles una comisión armada procedente de Camagüey y Villas para trasladarse todos a San Francisco de Mefán donde por lo pronto hallaron el auxilio de buenos cañaverales y otros elementos de comida bastante próximos al campamento. Había pasado un mes del ataque a Jiguaní y se deseaba emprender otra operación que fuera tan beneficiosa. Quiso Calixto García aprovechar aquel entusiasmo, convocó a los desarmados que pudieran y les conviniera concurrir a un ataque ventajoso, reservándose el secreto del punto elegido.

Al día siguiente cayeron sobre Güira, poblado rico de establecimientos y extremadamente pobre de fincas. La única alimentación en todo el trayecto y por espacio de tres días fue la que proporcionaron cocos de agua, cañas y miel de abejas.

En resumen, Güira fue asaltada entre ocho y diez de la noche de uno de los primeros días de Noviembre [1871], con violento empuje; se cogieron armas y municiones, mucha ropa de los establecimientos, comestibles, dinero y gran número de ganado caballar, vacuno y de cerdo.⁶⁷³

Asimismo, por las observaciones de Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón hoy se conoce que:

[...] en la fuerza [cubana del Departamento Oriental, con la que convive cincuenta y seis días como prisionero] no hay más caballos que los de los jefes y ayudantes, que son plazas montadas, y además una escolta, que después de la correría que hicieron por la zona cultivada de Holguín, llegó al número de 50 caballos; pero en la operación para atacar Manzanillo, se comieron muchos de ellos, quedando reducidos a 20 ó 25, que probablemente ya habrán devorado también.⁶⁷⁴

En otro de los párrafos puntualiza el oficial español que, por mucho que teman los insurrectos a la escasez de recursos, en el Código Penal consignan la pena de degradación a los jefes que se comen su caballo⁶⁷⁵. También se prohíbe

⁶⁷² *Ibíd.* En la fuente solo se dice el sevillano Ruiz, sin consignar el nombre.

⁶⁷³ *Ibíd.*, pp. 289-290.

⁶⁷⁴ Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón: *Los mambises, memorias de un prisionero*, pp. 20 y 21.

⁶⁷⁵ *Ibíd.*, p. 21.

disparar a las aves. Ignacio Mora escribe en su diario: “La caza más abundante, las palomas torcaces [torcaz], las codornices y perdices, las cotorras, los caos, y tantos buenos pájaros que provocan nuestra hambre no pueden ser cazados”.⁶⁷⁶ La jutía, que se creía inagotable, dada la intensa persecución a que es sometida desaparece de algunas regiones, y ya no se encuentran en los agujeros de los árboles y en los curujeyes (*Tillandsia alofolia*, Hook.)⁶⁷⁷ de los campamentos, al que entran más de mil jutías⁶⁷⁸. Llegado el momento de la escasez, con una de ellas come una partida completa de insurrectos, y así lo expresa Mora: “hemos comido de una sola hutia [jutía] 25 personas; es decir, que hemos bebido caldo y sin sal. ¡Bendito dios!”⁶⁷⁹

De igual modo que en las fuerzas insurrectas, la carencia de alimentos se hace sentir en el Gobierno y en la Cámara legislativa. Durante el tiempo que radican en Las Villas, se establecen en sitios donde no falta el ganado vacuno; “pero en cuanto llegaron a la parte peor de Oriente, no tenían más alimentos que miel de abejas, boniatos, ñame y calabazas”.⁶⁸⁰ El presidente Carlos Manuel de Céspedes y los restantes miembros del gobierno permanecen cuatro días en el campamento de Ojo de Agua de los Melones carente de alimentos. El 8 de octubre de 1871 salen para el distrito de Cuba, pasan dos veces el río Cauto y sufren los trabajos y hambres de costumbre. Llegan el 16 a Bejuco donde se encuentran con el general Calixto García y pasan los últimos días alimentándose solo de jutía y carne de caballo. Cuando llega Fernando Figueredo Socarrás (secretario particular del presidente) al campamento, se esmeraron todos los hombres de Calixto García en obsequiarle. Escribe Pirala que,

[...] mientras [Figueredo Socarrás] atendía a los agasajos de Calixto, ignoraba que desde que le vio llegar a caballo había dado la orden reservada al comandante W. Saladrigas para que separase a los asistentes, bajo pretexto de que fueran a cortar madera para un rancho que debía ocupar su sitio en el orden en que estaban los demás, formando calle, hasta que el capitán Justo Varona pudiese beneficiar el potro para distribuir la carne [...]. En aquella noche sólo quedó del animal la piel, los cascotes y el esqueleto, pues hasta de las tripas hicieron callos.⁶⁸¹

Y del *Diario* de Carlos Manuel de Céspedes el mismo autor extrae el siguiente relato:

⁶⁷⁶ Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. II, p. 433.

⁶⁷⁷ Otras especies de curujey son la *Hohenbergia penduliflora*, Mez; y la *Aechmaea nudicaulis* (Lin.).

⁶⁷⁸ Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón: ob. cit., p. 27.

⁶⁷⁹ Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. II, p. 433.

⁶⁸⁰ *Ibidem*, p. 274.

⁶⁸¹ Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. II, p. 269.

—Día 27 [de octubre]. —Salimos de Bejuco y nos acampamos en otro lugar más seguro y mejor provisto [...]. En los últimos días que pasamos en el Bejuco, estuvimos mal respecto a carne; fue preciso, no solo comer jutías, sino carne de caballo. Las viandas no faltaban. Aquí hasta ahora, no sabemos cómo se conseguirá carne; creo que no habrá más que jutías y andarases [andarás, mamífero cuadrúpedo parecido a la jutía], aunque nos han ofrecido hacer diligencias para matar venados, que abundan. Los recursos de la Isla son inagotables, y nunca podrán los españoles someter por hambre a los que saben sujetarse a toda clase de privaciones antes que volver a sufrir su ominoso yugo. No creas que pondero. Y a muchos he oído decir que antes serán antropófagos que españoles. Por supuesto que, como los caribes, cuentan mantenerse con carne de sus enemigos. ¿Cómo, pues, creen posible los tiranos volver a someter a semejantes hombres?

Desde que llegué a Bayamo viene mucha gente a verme, como ya le dije; la mayor parte guiados por el deseo de conocerme. En la jurisdicción de Cuba raro es el que se presenta sin traer su regalito. “Yo lo recibo y despido a todos fraternalmente, y aunque pobres, sus demostraciones de simpatía, las agradezco como si fueran ricos presentes. De ello, como tú sabes es mi costumbre, hago participar a los demás compañeros.

—Día 30. —En estos días hemos comido andarases, que son muy sabrosos.⁶⁸²

Con estas dificultades, la permanencia del Gobierno y la Cámara en Bejuco se hace imposible, por lo que se recomienda al general Máximo Gómez determine que vayan a sitios más convenientes: “y en verdad que nadie más a propósito que él por el buen concepto que le había granjeado sus disposiciones militares, su carácter, que aunque nervioso, le sirvió en muchos casos para vencer las mayores dificultades”.⁶⁸³ Aunque tampoco las fuerzas del general Gómez están exentas de estas necesidades, que ya vienen arrastrándose desde los inicios de la revolución y pesan en el sistema organizativo del Ejército Libertador de Cuba; sobre todo, en los aseguramientos y en la Sanidad Militar.

Sin embargo, la capacidad táctica y estratégica de Máximo Gómez eleva en todo momento su ingenio en este sentido y brinda acertadas soluciones en los desplazamientos de las fuerzas. Él sabe conjugar, quizás más que cualquier otro líder de la insurrección, los malos y buenos momentos de las fuerzas, armonizándolos en los planes operativos de combate y con las disposiciones

⁶⁸² *Ibíd.*, pp. 282-283.

⁶⁸³ *Ibíd.*, p. 274.

estratégicas del terreno en que se ubican, procurando así establecerse en las mejores áreas de abastecimiento para el soldado.

Así, la Cámara tiene sus momentos de gozo con muy poco de abastecimiento alimenticio. Por lo que se lee en la obra de Pirala, el martes 29 de mayo de 1872 consigna Ignacio Mora en su diario:

Hoy ha sido día de alegría. Se ha castrado una buena colmena y se han pescado algunas anguilas. También quité a la comisión de hutias [jutías] del prefecto Bartard tres de esos animales que me aseguran otros tantos días de subsistencia. Esto, que al parecer es una ridiculez, es, sin embargo, un acontecimiento grande para el estómago.⁶⁸⁴

No obstante, la situación de escasez en el gobierno insurrecto, al igual que el resentimiento entre los militares y el ejecutivo, continúan manteniéndose y motivado por otras tensiones. A mediados de 1872, Gómez relata en su *Diario de Campaña* que encuentra en Canapú al Gobierno “muerto de hambre”.⁶⁸⁵ Es en este período que Céspedes solicita a Gómez que le envíe convoyeros, petición que fuera denegada y que el Presidente tomo como una insubordinación y una falta de respeto al Gobierno, que concluye en la destitución de Máximo Gómez del mando de la división de Cuba (el territorio meridional del Departamento Oriental)⁶⁸⁶. Y a pesar de estas contradicciones, de que se lamenta el Presidente, este consigna en su *Diario* que en aquel mes de agosto de 1872 cambiaba el

⁶⁸⁴ Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. II, p. 433.

⁶⁸⁵ Máximo Gómez Báez: *Diario de Campaña (1868-1898)*, p. 30.

⁶⁸⁶ Este hecho particular de la destitución de Gómez el general Collazo lo atribuye a la mala contestación que da al presidente Céspedes. En una carta de Gómez a Tomás Estrada Palma, fechada en junio de 1893 dice:

La cosa pasó así. Hombres intrigantes y miedosos unos, y desafectos a mí, quien sabe por qué, otros pusieron en el ánimo de Céspedes la duda o la creencia, mejor dicho, que el movimiento que yo indicaba (tan estupendo lo consideraban) llevaban en sí miras o tendencias ambiciosas de mala índole que podían llevar las cosas al peor terreno, puesto que en plan solicitaba darme la mano con Agramonte (su desafecto personal), que una vez unido con aquél y con un cuerpo de ejército triunfante, claro está que sería proclamado jefe militar de la Revolución, con cuánta más razón, cuanto contábamos con lo más selecto del elemento militar y con algunos miembros de Cámara, amigos y admiradores del general Agramonte. Hay que convenir en que la inventiva se prestaba a crédito, máxime cuando yo, sin jamás cruzarme por mi mente semejante pensamiento de ayudar a procedimientos de esa índole, hablaba con cándida franqueza de la candidatura del general Agramonte como futuro gobernante de Cuba libre. He aquí la causa de mi deposición. *Vid.* Eugenio Betancourt Agramonte: *Ignacio Agramonte y la Revolución Cubana*, p. 248.

Por esta deposición Máximo Gómez no muestra resentimiento alguno contra Céspedes. Un año después, al entrevistarse con el Presidente, le dice: “Aquí tiene usted otra vez a su viejo soldado”. Céspedes noblemente rectifica su error y le da un mando en Oriente. Narra Gómez: “que estuvieron conferenciando casi toda la noche, y permanecieron juntos hasta el día 14 de julio, fecha en que partió hacia el Camagüey”. *Vid.* Benigno Souza: *Máximo Gómez, el generalísimo*, p. 66.

Cuando se inicia la trama para destituir a Céspedes de la presidencia, Gómez en entrevista con el general Vicente García en Santa Ana de Lleo, se niega a intervenir en ese proyecto. *Vid.* Leonardo Griñán Peralta: *El carácter de Máximo Gómez*, p. 313.

aspecto de todo, comentario que también transcribe Antonio Pirala y Criado en su obra:

[...] vivimos actualmente en la abundancia, decía aquél. Todos estamos engordando. Hay diversidad de frutas y viandas. Tenemos parte de un convoy quitado hace poco á los españoles; así que no nos falta arroz, galletas, carne, bacalao, café, azúcar, sal, ron, vino y otras golosinas. Mucho te reirás al saber que los voluntarios de caballería del Cobre, recién creados, salieron muy gallardos creyendo que no era más que llegar y rescatar la presa; pero que a las primeras descargas salieron huyendo, unos a pie, otros á caballo, dando gritos, cada cual por donde pudo escapar, abandonando caballos, armas, sillas, sombreros, etc. [...]. Este país es un paraíso terrenal; mas sólo te especificaré su temperatura. ¡Es deliciosa! [...] no hay frío ni calor [...]. El campamento es un pueblo: se han refugiado en él como 200 familias que huyen del futuro de los españoles.⁶⁸⁷

Por otra parte, en períodos específicos de las guerras, la carencia de alimentos se hace más evidente en una que en otra de las zonas en conflicto bélico. Ya me referí a la región oriental como escenario principal de operaciones, donde en los primeros años de la Guerra Grande se sufren las mayores restricciones. De todos modos, he de destacar que, en los últimos años de la contienda, esta provincia, exceptuando al territorio de Las Tunas, presenta características diferentes que favorecen a los insurrectos. En las regiones montañosas proliferan las zonas de cultivo y el problema de la alimentación es más llevadero que en el resto de los territorios en armas. Allí las condiciones del terreno hacen factible mantener la producción para la subsistencia a niveles aceptables, pero en Camagüey, zona preponderantemente ganadera, se padece más de esta escasez, pues las extensas llanuras quedan desoladas o calcinadas por los efectos de la tea incendiaria y carentes de todo recurso agrícola. Las reses desaparecen del territorio y la cosecha de viandas se reduce a los escasos sitios de labor controlados por el Ejército español.

La provincia villareña también sufre los avatares de la destrucción de los recursos agrícolas. Francisco Varona y González anota en su diario, desde el Mijial, el 21 de febrero de 1872:

Estamos en apuro por recursos de boca; la mucha gente venida de Oriente ha consumido lo poco que había. Las jutías están escasísimas, días hay en que no aparece ni una por aquí. Vianda casi nada. Los corojos escasos. Individuos hay que se acuestan sin haber comido en todo el día más que algunos alminiques [almiquies]. También

⁶⁸⁷ Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. II, p. 482.

he tenido que apelar a ellos a pesar de no gustarme nada pero... a buen hambre no hay pan duro...⁶⁸⁸

La devastación de los campos es mayor en los dos últimos años de la primera guerra. En Las Villas las fuerzas del Occidente se concentran en el Oriente, una zona que está arruinada y en la que para obtener abastecimientos se pasan peores dificultades. La carne de res es el alimento más deficitario del Ejército Libertador de Cuba en esta región. El ganado vacuno desaparece de los campos villareños y su falta se extiende a los años que abarca la Guerra de 1895, que será, en compensación, el período de mayor consumo de carne equina en la región central, superado únicamente por los insurrectos de Pinar del Río en igual período.

A pesar de este y de otros logros que alternan con la obtención parcial del abastecimiento de alimentos, los villareños pueden hacer poco frente a la carencia de estos recursos, en tanto es imposible adquirir cualquier ayuda de Camagüey que se encuentra en peores condiciones. Esta zona culmina la Guerra de los Diez Años inmersa en el hambre, las enfermedades y las epidemias que afectan a las familias y a los combatientes cubanos y españoles.

Así como en el periodo bélico anterior, durante la Guerra de 1895 no resulta extraño que los mambises combatieron con poco o nada en el estómago. Por esos años, la miel y algunos frutos como el mango, la guayaba y la caña de azúcar continúan siendo los únicos alimentos con que cuenta, en los momentos más críticos, el Ejército Libertador de Cuba⁶⁸⁹. También el consumo de jutías, majases, carne de caballo, vegetales y determinadas viandas como el boniato, la yuca y el plátano se mantiene en el gusto de los insurrectos; si bien, hay momentos en que se carece de todo recurso.

De las narraciones del coronel Orestes Ferrara —un joven italiano, de los muchos extranjeros que se incorporan a la causa cubana—, se extrae el siguiente fragmento que corresponde a la marcha del regimiento de J. M. Gómez hacia Morón, punto indicado para recibir a los norteamericanos: “durante esta marcha hacia el norte, y luego al quedar inactivos durante algunos días acampados en un mismo potrero, sufrimos el hambre mayor de la guerra: estuvimos comiendo sólo mangos verdes durante catorce días”.⁶⁹⁰

Por su parte, Serafín Espinosa y Ramos, en *Al trote y sin estribo; recuerdos de la guerra de independencia*, nos deja con su testimonio un cúmulo de descripciones que corresponden a las principales privaciones que sufre el Regimiento

⁶⁸⁸ Archivo Nacional de Cuba (ANC): fdo. *Academia de la Historia*, leg. 317, n.º. 3840.

⁶⁸⁹ El chileno Emilio Rodríguez Mendoza, manifestó: “de tanto comer caña ya no nos quedaba más que uno que otros pedazos de muela”; *vid.* Emilio Rodríguez Mendoza: *En la manigua*. Carlos Dublés, p. 53.

⁶⁹⁰ Orestes Ferrara Marino: *Mis relaciones con Máximo Gómez*, Apéndice: “Memoria sobre la guerra de independencia, Diario de Lorenzo Despradel”, p. 161.

de Caballería Villaclara, Cuarto Cuerpo, Segunda División, Primera Brigada, en Las Villas. Al referirse al mes de junio de 1898 escribe:

[...] durante los doce días de marcha, atravesando Charco Azul, la Sigüanea, Güinía, La Hanabanilla, hasta las sierras de la desembocadura del San Juan de Baullúa, comimos palmito, o sea, la parte tierna del cogollo de las palmas encerrada dentro de las yaguas, algunas frutas, muy escasas, aunque hubo lugares donde encontramos pomarrosas [*Jambosa vulgaris*⁶⁹¹] que formaban montes tupidos, y especialmente los caballos que iban rindiendo en la marcha, que sacrificábamos cuando ya no podían dar un paso, sudados, deshechos, cubiertos de lastimaduras y llagas putrefactas por todas partes, especialmente sobre el lomo, debajo de la montura.⁶⁹²

Otra circunstancia que incide en las privaciones del Ejército Libertador en medio del déficit experimentado por las devastaciones de las zonas agrícolas es la destrucción de aquellos campamentos mambises destinados a la producción de alimentos en la que se inutilizan también los recursos almacenados, sobre todo de víveres.

Los partes de operaciones que he consultado, la mayoría ubicados en el Servicio Histórico Militar de Madrid, dan fe de estas limitaciones en el bando insurrecto. El Fondo *Cuba*, Serie *Insurrección* de ese Archivo, ofrece abundante documentación que confirma estos hechos. Del análisis de la información que contienen los partes del Ejército español en operaciones, sobre todo aquellos que corresponden a la Guerra de los Diez Años, resumo algunos de los hechos que más destacan:

La presencia del Ejército español es tan constante en la destrucción y quema de los campamentos insurrectos que en muchos casos los mambises no prestan resistencia alguna y huyen a refugiarse en el interior de la manigua, dejan todo cuanto, en la premura del escape, no pueden esconder o llevarse consigo. En los campamentos quedan los calderos al fuego con carne y viandas, listos para ser servidos, y gran cantidad de camastros y hamacas se destruyen con el fuego de las partidas colonialistas. Aunque, según revela la propia fuente española, son contadas las veces en que los soldados pueden dar alcance a los veloces pasos de los insurrectos cubanos; éstos desaparecen de los campamentos y se internan, en cuestión de

⁶⁹¹ Pomarrosa: árbol nativo de Asia tropical pero propagado extensamente por toda Cuba. Se le encuentra a lo largo de todos los ríos y arroyos. Sus frutos son muy aromáticos, dulces y algo jugosos, pero no son muy apreciados.

⁶⁹² Serafin Espinosa y Ramos: *Al trote y sin estribo; recuerdos de la guerra de independencia*, p. 240.

segundos, por los refugios creados en lo más inaccesible del monte, y trasladan con ellos a los enfermos, niños y ancianos.⁶⁹³

El 21 de diciembre de 1869, en los montes de Manacas, jurisdicción de Banao, una columna española destruye un campamento insurrecto compuesto por negros de los ingenios Cuchara, Trapiche y Niña; y según comunicación del Mayoral del Ingenio Cuchara al Comandante General del Distrito de Banao, “se encontró un caldero para guisar carne de cerdo salada y abundante vianda”, de la que se utiliza una parte en el propio consumo de la columna y la restante se destruye junto a la quema del campamento⁶⁹⁴. La misma fuente recoge otro parte del día 22 de la Comandancia General del Distrito de Matanzas; y se da cuenta de la batida que sostiene la fuerza del Capitán del Partido de Ceiba Mocha, en el monte del ingenio San Marcelo, con un grupo de insurrectos, entre negros y asiáticos, a los que cogen algunas chuzas, una lata de pólvora, en torno a tres arrobas de carne de puerco salada y varias prendas de ropa.⁶⁹⁵

Del día 27 de diciembre es el párrafo que a continuación se transcribe, y que corresponde al parte de las operaciones que envía la columna de Manicaragua al comandante general de Cinco Villas:

Esta mañana he salido con el objetivo de reconocer nuevamente a Manicaragua, La Moza, Haya y Platanalito. En el potrero de Ordenes encontré 5 casas surtidas de todo y he cogido en una de ellas a Miguel Pérez, cinco mujeres y cinco niños; en la cañada Piedra al campamento del negro Miguel Parreca que huyó con unos 13 individuos que estaban comiendo ajiaco con gallinas, dejando los adjuntos papeles, varias cápsulas y balas de fusil y revólver, dentro del bohío que se destruyó; y sobre la izquierda, en una vereda escarpada de difícil acceso, un palenque de donde se escapó otra partida, viéndose a cuatro negros y dejando tasajo, cueros y un lechón recién muerto, así como quince caballos.⁶⁹⁶

El 15 de enero de 1870, en otro punto conocido por El Embudo, el Segundo Tercio de la Guardia Civil, Quinta Compañía del Puesto Arimao, ubica un campamento formado por nueve grandes bohíos. Minutos antes había sido abandonado por los insurrectos con el almuerzo hecho, todavía caliente, y las

⁶⁹³ Servicio Histórico Militar (SHM): sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba* 58, ser. *Insurrección*, leg. 3, arm. 5, tab. 1ª, micr. 14, doc. [s/n].

⁶⁹⁴ *Ibidem*: fdo. *Cuba* 26, ser. *Insurrección*, leg. 4, arm. 3, tab. 1ª, micr. 6, doc. [s/n].

⁶⁹⁵ *Ibidem*.

⁶⁹⁶ SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba* 26, ser. *Insurrección*, leg. 4, arm. 3, tab. 1ª, micr. 6, doc. [s/n].

habitaciones provistas de carne, viandas, aguardiente de caña, café, cajetillas de cigarros, ropa y en el exterior un sembrado de viandas y crianza de cerdos; fue trasladado lo más conveniente al Puesto de Arimao, inutilizado el resto⁶⁹⁷.

Tres días después, el Segundo Tercio de la Guardia Civil en Cinco Villas mantiene otro encuentro con una partida de mambises en Ojo de Agua

[...] ocupándoles ocho caballos en muy mal estado, seis albardas, varios serones, cuatro machetes y algunas escarapelas. Se inutilizan ocho sacos de viandas, sebo, miel y como tres reses de carne que tienen secando al humo, habiendo sabido por un herido, antes de expirar, que estaban haciendo tasajo y provisiones p^a. [para] la gente, sin querer decir para quienes.⁶⁹⁸

Del 21 de marzo es un telegrama transmitido al brigadier comandante general, desde la estación de Trinidad. En la comunicación se dice que la guerrilla del capitán Martínez ha practicado el reconocimiento por los términos de Las Piedras, Hondo, Arroyo, Velázquez y Sierra de Güinia de Miranda. Causaron tres muertos a los insurrectos y aprehendieron un convoy de treinta y dos caballos y mulos cargados de viandas, café, maíz, arroz y tabaco⁶⁹⁹. De las operaciones practicadas en la zona de Camagüey en ese año destacan, para las armas españolas y en detrimento de las fuerzas mambisas, las efectuadas entre los días 10 y 15 de abril, que incluyen la destrucción del campamento que ocupa la partida del mambí Joaquín Martínez. Al llegar al batey encuentran un local con más de quince puercos muertos, descuartizados en pequeños trozos y una romana para repartir raciones, que arrojan por un barranco. Se queman los ranchos que llegan forman calles y la inmensa parcela que rodea al campamento sembradas de plátanos, yuca, maíz y boniato; además, siete corrales de puercos con veintitrés marranos en pie, que son muertos y trasladados a la capital de la provincia para el consumo de la fuerza que guarnece la ciudad⁷⁰⁰.

Similares persecuciones y destrucción para el Ejército español en operaciones constituyen las salinas, importante servicio para la elaboración de sal a las que los mambises dedican muchas horas de trabajo y grandes sacrificios. La información que se posee es de los años 1869 y 1870. En este sentido, solo proceso la que a mi juicio caracteriza la privación alimenticia del Ejército Libertador en las regiones donde mayor escasez y donde la insurrección se hace más intensa y cruenta.

Después de varios meses que dedican los mambises del campamento de Loma de Macagua a transformar cuatro campanas de iglesia en ollas para la elaboración de sal, el Ejército español lo destruye todo. El 18 de junio de 1870,

⁶⁹⁷ *Ibíd.*

⁶⁹⁸ *Ibíd.*, fdo. *Cuba* 63, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 5, tab. 2^a., micr. 16, doc. [s/n].

⁶⁹⁹ *Ibíd.*

⁷⁰⁰ *Ibíd.*, fdo. *Cuba* 28, ser. *Insurrección*, leg. 7, arm. 3, tab. 2^a., micr. 6, doc. [s/n].

la compañía de Voluntarios de España, ubicada en San Andrés, término de Holguín, desmantela el campamento y los instrumentos de fundición del núcleo insurrecto. Al no poder destruir las pesadas ollas las trasladan hasta el poblado y las utilizan más tarde como recipientes para recoger el agua de lluvia en el patio del cuartel⁷⁰¹. También, los soldados del Batallón de Bomberos de Cienfuegos dan semejante utilidad a dos de las ollas encontradas en la Altura de Punto de Guamo, término de Cienfuegos⁷⁰².

Asimismo, son varios los telegramas que envía la columna española en operaciones del distrito del Seibado dirigidos al Capitán General de la Isla, en los que relacionan la destrucción completa de fábricas de sal en ese territorio. El 29 de abril de 1870, fuerzas de este departamento se apoderan de un recinto que tienen los rebeldes en aquellas ensenadas, compuesto de 16 tachos y otros envases, además de cuatro canoas en buen estado que les valen como transporte fluvial en el traslado de los más de cien quintales de sal que destinan a su consumo⁷⁰³.

El Batallón de Voluntarios de Covadonga informa al Capitán General haber encontrado el 31 de mayo en la costa, cerca de las inmediaciones de El Júcaro, tres fábricas de sal con diecinueve pailas de hierro en pleno funcionamiento. Destruyen por completo los bohíos donde se cobijan los que se dedican a esta industria y vuelven a disolver la sal elaborada en el agua de mar⁷⁰⁴. El 2 de junio se informa desde Ciego de Ávila al comandante general de Sancti Spiritus y Morón que en El Naranjo la Sexta Compañía de Tarragona destruye tres fábricas de sal con sus pailas y demás enseres⁷⁰⁵. El 8 del mismo mes, la columna de operaciones de La Guanaja comunica a la comandancia general del Departamento del centro, Sección de Campaña, que “un destacamento de Marina y otro de San Quintín, de 80 hombres, destruyen una fábrica de sal en San Antonio”.⁷⁰⁶ El 24, un parte de operaciones de la comandancia de armas de Santa Cruz, al Capitán General de la Isla, informa: “que en la costa de San Pedro, jurisdicción de Santa Cruz, se destruyen 300 quintales de sal y 30 pailas de ingenio que servían para fabricar sal”.⁷⁰⁷ El 7 de julio el Segundo Tercio de la Guardia Civil, Tercera Compañía, encuentra en la costa, donde desemboca el río Jobabo, una salina. Se dice en el parte

[...] que a la aproximación de la vanguardia sale huyendo uno que se hallaba de vigía; quien al parecer dio aviso a los que se hallaban confeccionando la sal, resultando dejar abandonados nueve potes

⁷⁰¹ *Ibídem*, fdo. *Cuba* 23, ser. *Insurrección*, leg. 1, arm. 3, tab. 1^a, micr. 6, doc. [s/n].

⁷⁰² *Ibídem*, fdo. *Cuba* 26, ser. *Insurrección*, leg. 4, arm. 3, tab. 1^a, micr. 6, doc. [s/n].

⁷⁰³ *Ibídem*, fdo. *Cuba* 28, ser. *Insurrección*, leg. 7, arm. 3, tab. 2^a, micr. 6, doc. [s/n].

⁷⁰⁴ *Ibídem*, fdo. *Cuba* 30, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 3, tab. 2^a, micr. 6, doc. [s/n].

⁷⁰⁵ *Ibídem*, leg. 9, arm. 3, tab. 3^a, micr. 6, doc. [s/n].

⁷⁰⁶ *Ibídem*, leg. 8, arm. 3, tab. 2^a, micr. 6, doc. [s/n].

⁷⁰⁷ *Ibídem*, fdo. *Cuba* 32, leg. 10, arm. 3, tab. 3^a, micr. 6, doc. [s/n].

de hierro de gran capacidad llenos de agua en ebullición, otro con comida suficiente para diez hombres y una canoa en muy buen estado, lo que fue inutilizado.⁷⁰⁸

En otro parte de fecha 2 de agosto de 1870, el jefe del Estado Mayor del Departamento del centro, desde Puerto Príncipe, resume los hechos más notables que tienen lugar en la segunda quincena de julio en esa región. Señala como operación importante la efectuada por fuerzas de la guarnición de Santa Cruz y del cañonero Astuto en una fábrica de sal de la finca La Alegría el 22 de julio. “Se ocuparon y destruyeron más de 300 quintales de sal, treinta pailas de ingenios que servían para su fabricación, aproximadamente 44 caballos con sus monturas y se quemaron muchos bohíos y 280 lomillos”.⁷⁰⁹ Por último, se apoderan del bote que tienen en dicho estero para el transporte de sal por la costa. Las pailas ofrecen dificultades para destruirlas y se dejan en el mismo sitio⁷¹⁰.

Sin embargo, corresponde a los primeros años de la Guerra de los Diez Años la investigación que el director de Hacienda manda a realizar con motivo de la desaparición de varias cargas de sal. Según la documentación existente en la colección Fernández Duro, de la Biblioteca de la Real Academia de la Historia (Madrid), presuntamente fueron a parar a manos de los insurrectos⁷¹¹.

La experiencia acumulada hasta la Guerra de 1895, el carácter nacional que adquiere la contienda y una superior organización de las fuerzas rebeldes, inciden en la mejor utilidad de los recursos materiales en esta etapa. Dicen los insurrectos que si en la anterior guerra resistieron, sufriendo con la mucha escasez de víveres y sin aniquilarse, ahora pueden repetir aquel ejemplo⁷¹². En los dos primeros años de la contienda se tiene asegurada la alimentación del soldado, la contribución del campesinado es mayor y se cuenta con determinadas zonas de cultivos que promueven y atienden los propios insurrectos. En Oriente quedan los campos prácticamente en manos de los mambises y el suministro de bienes y alimentos es más estable.

De la victoriosa campaña del general Máximo Gómez en Camagüey, desde el 14 al 22 de junio de 1895, la bibliografía consultada no registra otras alteraciones en el déficit alimenticio que las normales en un período de guerra. Sin embargo, con la Invasión a Occidente se hace difícil avituallar de manera constante

⁷⁰⁸ *Ibidem*.

⁷⁰⁹ Lomillo: se dice en el Departamento Central al arreo ordinario que se pone a las caballerías para cargarlas, que también utilizan los esclavos y la gente pobre como silla de montar. Es de manufactura tosca y abultada, de junco, y por arriba junco, majagua o plátano; los costados forrados con tela (rusia). En el Departamento Occidental se dice aparejo y en el Oriental enjalma. *Vid.* Esteban Pichardo: ob. cit., pp. 55-56.

⁷¹⁰ *Ibidem*, fdo. Cuba 33, ser. *Insurrección*, leg. 11, arm. 3, tab. 3^a, micr. 9, doc. [s/n].

⁷¹¹ RAH: colección Fernández Duro (col. F. D.), leg. 1, doc. 7909/1.

⁷¹² *Vid.* *The New York Herald*. Cartas del periodista Jorge Brosin Rea, corresponsal de dicho diario fechada en Barracones, distrito de Sancti Spiritus, 21 de julio de 1895, *apud* Rafael Guerrero: ob. cit., p. 172.

a las fuerzas rebeldes —cerca de 4 000 hombres al inicio—, aun siendo uno de los principales objetivos de los jefes revolucionarios en esta primera etapa.

El Ejército Libertador de Cuba tiene como base de apoyo en las provincias occidentales a los campesinos, jornaleros y a las familias humildes residentes en las zonas rurales quienes, además de aportar un elevado número de combatientes a sus filas, colaboran en múltiples acciones y en el suministro de alimentos y el avituallamiento. No obstante, con la política de guerra implantada por Valeriano Weyler⁷¹³ se recrudecen las precarias condiciones alimenticias del soldado mambí, privándoles de los bienes materiales producidos en la zona rural, así como del consumo de los productos agrícolas, de la carne de res y del ganado caballar, principal medio de transporte del Ejército Libertador⁷¹⁴.

La persecución es tal contra los campamentos mambises que las columnas españolas en operaciones encuentran alimentos por todas partes, y los calderos al fuego con carne y viandas dispuestos para ser servidos. Uno de estos hechos sucede en El Merino, Sancti Spiritus, el 30 de julio de 1897. Es narrado por Fermín Valdés Domínguez en su *Diario de soldado*, del que se extrae el siguiente párrafo: “Padilla, que tiene a su cuidado el parque, quería ganar terreno y gritar a los parqueros *arrollen!*; los asistentes hacían movimientos estratégicos y corrían como desesperados y algunos se bañaron en el fango y hubo quien dejó los boniatos y hasta el caldero por el camino...”⁷¹⁵

En Pinar del Río las operaciones militares del Ejército español se efectúan de manera continua y con grandes dificultades para la fuerza insurrecta. Esto agrava aún más el suministro de los recursos bélicos y de los comestibles que, esencialmente, se obtienen de los esfuerzos realizados en la misma región. En este sentido, el Consejo de Gobierno de la República en Armas desatiende las peticiones de los generales Gómez y Maceo, quienes solicitan de manera constante el envío de recursos a las provincias occidentales. Antonio Maceo se ve obligado a concentrar las operaciones en las montañas pinareñas, cambiar su táctica de combate y perfilar nuevas medidas que permitan a las fuerzas a su mando sobrevivir en un territorio devastado y lleno de tropas españolas.

Las acciones que el Ejército Libertador ejecuta en esta región van destinadas, por una parte, a destruir los recursos de la economía española y los puntos de apoyo del ejército enemigo; por otra, a aumentar el número de combatientes y la reposición de los recursos materiales, que cada vez escasean más. Para el cumplimiento de estos propósitos las fuerzas del general Antonio Maceo libran intensos combates desde la base principal de operaciones en El Rubí, Sierra del Rosario. Las bajas son numerosas en ambos bandos y los recursos bélicos de los

⁷¹³ Gobernador y Capitán General de la Isla (10-II-1896 a 31-X-1897).

⁷¹⁴ Francisco Pérez Guzmán: “La Revolución del 95. Desde la conclusión de la Campaña de Invasión hasta el fin de la dominación española”, p. 483.

⁷¹⁵ Fermín Valdés Domínguez: *Diario de soldado*, t. IV, p. 312.

mambises quedan seriamente reducidos. Combates como los de El Rubí, Loma de Tapia, Cacarájicara y el incendio de Consolación del Sur se llevan a cabo con entera escasez. Como sucede también con las acciones militares de apoyo a la expedición del general puertorriqueño Juan Rius Rivera: una maniobra que se inicia casi sin recursos bélicos y sin comestibles, y que la historiografía cubana inscribe como extraordinaria por lo difícil y arriesgado de la empresa⁷¹⁶.

Luego, con los bienes obtenidos en esta expedición del general Rius Rivera, y la posterior victoria del general Antonio Maceo en el campamento Galalón, de San Diego de los Baños, el andar de las columnas mambisas por la jurisdicción pinareña continúa siendo lento, ajetreado y penoso, con poco provecho para la obtención de alimentos.

Hasta el 7 de diciembre de 1896, día en que muere el lugarteniente general Antonio Maceo en el combate de San Pedro (La Habana), se mantiene esta situación de penuria en la organización y el abastecimiento de las fuerzas insurrectas de las provincias occidentales. Máximo Gómez, pese a los intentos realizados desde Las Villas y Camagüey, no puede cumplir, como él ha prometido y hubiera querido, con la ayuda urgente que demanda Maceo desde Occidente; entre otros motivos, por el conflicto existente entre el Consejo de Gobierno y el General en Jefe. Ya en los meses sucesivos, desorganizados los cuerpos del ejército de Pinar del Río, La Habana y Matanzas la vida de los insurrectos en la región occidental se vuelve más embarazosa, hasta el punto de recrudecer las condiciones de supervivencia e incrementar la presión militar colonialista en las provincias donde se concentra la economía española.

El cruento período de reconcentración impuesto por el general Valeriano Weyler, desde el 21 de octubre de 1896, altera en extremo el ritmo de vida de la población campesina, con incidencia directa en los suministros alimenticios y demás recursos materiales de los insurrectos; aspectos que se explican en el punto que corresponde a las diferentes vías de abastecimiento. Con esta medida se reduce al mínimo la contribución campesina, que es de donde provienen los recursos alimenticios de los rebeldes.

Ante tal situación, en el Ejército Libertador se subsiste comiendo frutas, bejucos salcochados, palmitos y corajo, junto a jutías, caballos y caimanes. Inician las siembras por los partidarios más directos de la revolución, aumentan los asaltos a poblados en busca de alimentos, las incursiones nocturnas a las zonas de cultivo que protegen fortines y brigadas armadas del Ejército español

⁷¹⁶ Esta expedición llega a bordo del buque *Three Friends*, el 8 de noviembre de 1896, y alija por la playa María la Gorda, con 35 hombres, 1 000 armas largas, 500 000 de parque, 460 proyectiles y 2 000 lb de explosivos. No se relaciona entrada de víveres. *Vid.* César García del Pino: *Expediciones de la Guerra de Independencia. 1895-1898*, 1996, "Cuadro Estadístico de las expediciones desembarcadas durante la Guerra de Independencia".

en operaciones⁷¹⁷, y se extraen reses de las orillas de las fortificaciones enemigas. Vías de abastecimientos que se emplean en diferentes momentos del ciclo independentista, a pesar del riesgo que representan, y que en los últimos años de la Guerra de 1895 llegan a ser continuas. En estas empresas, además de los soldados mambises, participan muchas familias pacíficas, como puede leerse en el testimonio de uno de los asistentes. Ramiro Guerra describe los sufrimientos de una familia del campesinado medio cubano que sobrevive a estas vicisitudes que caracterizan al nefasto período de gobierno weyleriano⁷¹⁸.

Mientras en Occidente la política militar de Valeriano Weyler tiene un resultado desastroso para la agricultura, al este de la trocha de Júcaro a Morón la situación es distinta. Para la fuerza de Máximo Gómez en la campaña de Las Villas y Camagüey estas privaciones son menos sufridas; hasta que a principio del año 1897 el General en Jefe comienza la campaña de La Reforma en el propio territorio villareño. Las fuerzas mambisas vuelven a experimentar las privaciones de la guerra, ahora en continuas marchas, bajo el intenso sol y temporales de lluvias, en ejercicios principalmente defensivos que obligaban a las fuerzas españolas a mantenerse en desplazamientos continuos. Durante estas acciones, Gómez trata de evitar los enfrentamientos con tropas españolas por la situación desfavorable por la que, tanto en recursos como en hombres, transita el Ejército Libertador de Cuba; un ejemplo lo constituye el rechazo que él hace a encontrarse con las fuerzas del general español López Amora el 7 de febrero de 1897.

El carácter nacional que adquiere el movimiento revolucionario iguala en penuria a todos los puntos donde se concentran los insurrectos cubanos, si bien en la región oriental esta situación es aún más aguda. Los testimonios mambises referidos a la vida en campaña en el territorio central en nada difieren a lo que experimentan otras zonas de la Isla. De la supervivencia mambisa en Las Villas existen narraciones que merecen ser comentadas, como las del joven estudiante de derecho Serafín Espinosa y Ramos, miembro del Regimiento de Caballería Villaclara, que relata con soltura y amenidad su estancia en la manigua y sus relaciones con insurrectos compañeros suyos.

Los recuerdos de la Guerra de Independencia escritos por el coronel Serafín Espinosa explican la otra lucha a que se enfrenta el mambí por solucionar el déficit de comida, cómo efectúa el racionamiento para asegurar “la jama”, del hambre que les acosa, de la pomarroja, palmito, cangrejos ciguatos, mulos rendidos y caballos con tétano como único alimento; y cómo, cuando las cir-

⁷¹⁷ Estas zonas de cultivo, de las que se abastecen el Ejército español, se crean alrededor de las guarniciones y desde mucho antes resultan importantes proveedurías de los insurrectos; que, como expresa Varona Guerrero, “noche a noche allí acudían rifle al brazo, a cambiar su sangre por comida de allí extraída”. Vid. Miguel Varona Guerrero: *La Guerra de Independencia de Cuba*, t. II, p. 780.

⁷¹⁸ Ramiro Guerra y Sánchez: *Por las veredas del pasado, 1880-1902*, 1957.

cunstances lo permiten, se disfruta de la mejor mesa con exquisitos y variados platos. Corresponde al mes de junio de 1898 algunas de las narraciones que forman sus memorias, como la del mulo atacado en un arroyo que el alférez Madruga y su pelotón dan muerte, metiéndose hasta la cintura en el agua y el lodo, y dejando en el lodazal solo la cabeza, las patas, el cuero y el mondongo. Dice Espinosa que “la carne estaba que al exprimirla como hacen las lavanderas almidonando ropa, soltaba su baba verdosa amarillenta”,⁷¹⁹ y en otra página agrega:

El último caballo que nos comimos en estas jornadas, fue el del teniente Bartolo Ruiz, práctico de la columna. Era un dorado retinto de buenas carnes, con una uña en la cruz del tamaño de un mango y una lastimadura que le corría desde ésta hasta el anca. Al llegar al campamento, cuando le quitó la montura, la llaga inmensa brillaba como un ascua a la luz de la luna; pero se había puesto a comer como de costumbre, sin que pareciera tener nada de anormal.

Cuando al amanecer fue a recogerlo para ensillarlo, se lo encontró tieso, completamente rígido, sin poder moverse. ¿Era tétano lo que tenía? No lo supimos, ni nos interesó. Estaba pasmao con la luna, según opinión del propio Bartolo, y eso era todo. Lo demás, ya se sabía. Si no servía para que lo montaran, servía para que lo comieran. Hicimos igual que con el mulo, y a fe que la carne, rociada con un poco de limón, resolvió el problema para tres días de nuestro escuadrón.

Las únicas consecuencias palpables de haber ingerido esta clase de alimentos, fue el alarmante desarrollo de brotes purulentos, en forma de llagas de bordes morados y duros, en las piernas de muchísimos hombres. Estas llagas dolorosas y profundas, eran sumamente difíciles de curar, aún en las personas que tuvieran como yo la sangre limpia de taras, porque el principal remedio, depurativos y reposo, no podía obtenerse.⁷²⁰

Conforme a estos criterios, continúa diciendo el coronel Espinosa y Ramos de los últimos días de la insurrección en Las Villas:

La situación se hizo tan desesperada en aquellos días misérrimos, que fue necesario impedir por la fuerza que salieran los hombres a caballo en grupos menores de cuatro armados, para que la infantería no los asaltaran, matándoles los animales entre las mismas piernas, como ya había sucedido varias veces, no obstante los severos castigos con que esto se penaba.

⁷¹⁹ Serafín Espinosa y Ramos: ob. cit., p. 245.

⁷²⁰ *Ibidem*, p. 247

Estos grupos iban, a pie o a caballo, hasta cuatro o cinco leguas de distancia, en busca de mangos verdes. Se dio el caso de que mientras un jinete estaba encaramado en una frondosa mata de mangos, los infantes le sacrificaban su cabalgadura.⁷²¹

La desesperación que produce el hambre hace que algunos hombres de la Primera Brigada, Segunda División, Cuarto Cuerpo, del Regimiento de Caballería Villaclara, al llegar a la costa se abalancen sobre los cangrejos colorados del monte, que están ciguatos y creyendo que pueden comerse, en pocas horas mueran envenenados. De este lamentable incidente, al igual que escribe Serafín Espinosa y Ramos⁷²², el comandante Walfredo Ibrahim Consuegra, jefe del Estado Mayor de esa Segunda División, así lo deja reflejado en su *Diario de Campaña*: “se han tenido que sacrificar más de 200 caballos para la alimentación de las fuerzas. En los primeros días, murieron dos hombres y se enfermaron gravemente ocho o diez, como consecuencia de haber comido cangrejo ciguato”.⁷²³

Paralelamente, en Oriente, donde la situación es favorable a las armas cubanas, el general Calixto García incursiona durante el 1896 por la zona agrícola de Holguín y Gibara. Después recorre el sudoeste oriental (Guantánamo-Alto Songo), donde prohíbe el comercio con las zonas urbanas y la cosecha de cacao y café, las más predominantes en la región. Finaliza García el año operando en la zona del Valle del Cauto, en el que inicia los asaltos a convoyes, objetivo que prosigue en 1897 con el ánimo de ocupar las principales ciudades y pueblos hasta la liberación total del territorio. En ese empeño toma la ciudad de Las Tunas, ataca y toma el poblado de Guisa, de elevado provecho para el abastecimiento del Ejército Libertador de Cuba. Inicia 1898, con continuos desplazamientos por los alrededores de los principales pueblos y ciudades, con ataques y tomas de algunas de estas plazas militares y, al igual, que en Camagüey, con el dominio casi general del territorio rural de la provincia.

Hasta la intervención norteamericana, en las provincias de Oriente y Camagüey continúan las emboscadas, ataques a convoyes y asaltos a poblaciones importantes por el Ejército Libertador, pues la zona rural sigue bajo su control. En el occidente del país la tea incendiaria y la reconcentración han dejado un panorama devastador en los campos.

Desde 1897, año terrible de la guerra y el más cruento para Occidente, esta región queda sembrada de la más ruin de las miserias. Se ha dicho que cerca del 85,83 % de las fincas son destruidas, un ejemplo de este cálculo es la destrucción de 110 fábricas de azúcar en estas tres provincias. De las 121 afectadas en la contienda, más las devastaciones de las vegas de tabaco en la zona de mayor

⁷²¹ *Ibidem*, p. 243.

⁷²² *Ibidem*.

⁷²³ Walfredo Ibrahim Consuegra: *Diario de Campaña; Guerra de Independencia, 1895-1898*, p. 286.

productividad del país, quedan 498, de 4 087, y el 88 % del total son destruidas. Algo similar pasa con los cultivos de viandas, vegetales y frutales que también sufren los efectos de la guerra. De los 16 831 sitios de labor existentes antes del 24 de febrero de 1895, se arruinan 14 062, el 83,5 %.

Serafín Espinosa y Ramos, refiriéndose a esta última etapa de las luchas por la independencia nacional, escribe:

Los puercos habían desaparecido de la tierra. Las viandas se encontraban con mucha dificultad buscando en los restos de los boniatales, tablas de yuca, puntas de malanga o platanales, que habían abandonado los sitios, al encontrarse en las ciudades por orden de Weyler y que estaban cubiertos de yerba de guinea o de paral, de enredaderas de campanilla y de romerillo. Sólo se encontraban rabujas o algún racimo de plátano, que nadie dejaba llegar a sazón, o calabazas de caballo tiernas. Con todas estas miserias, guayaba, mangos y otras frutas, las enfermedades se ensañaban en organismos minados por la anemia y por el hambre, dejándonos las filas en claro a ojos vista.⁷²⁴

Miguel Varona Guerrero ha singularizado en su obra la situación de Occidente en 1897. En uno de los relatos se hace evidente este pésimo estado. En la carta del coronel Néstor Aranguren Martínez, Jefe del Regimiento de caballería de La Habana, a su padre, fechada el 4 de agosto, se expresa:

Por estos campos no se ven más que escombros y cenizas. En muchos lugares arrancados los sembrados. Las pocas reses que están son muertas a tiros por los españoles, para que no puedan ser aprovechadas por los cubanos.

Da lástima ver algunas familias que se escapan de los pueblos, en busca de viandas para no dejar morir de hambre a sus hijos. Este es el cuadro más horrible que pienses ver.

El otro día trajeron nuestros exploradores al campamento a varias mujeres y niños que salían de Aguacate, en busca de comida. Interrogados me contestaron que varias veces se han presentado al Comandante de dicho pueblo y al Alcalde Municipal, buscando modo de comer y éstos les contestaron: “¡muéranse de hambre, canallas mambises o váyanse a la manigua, para de este modo poderles dar machete!”

Había que conocer a estas familias antes de la concentración. No carecían de nada en lo absoluto y hoy sus trajes son harapientos y sus caras cadavéricas. Se nota a la ligera que lo que tienen es hambre.

⁷²⁴ Serafín Espinosa y Ramos: ob. cit., p. 173.

Hubo un episodio que me partió el alma; figúrate que estando nosotros almorzando, llegó al campamento una familia, la que al ser invitada a comer por nosotros, manifestó que prefería unos boniatos fritos, para llevarlos a sus chiquitines, que no habían comido todavía. Las enfermedades entre esas familias, van cada día en aumento, pues estando los pueblos rodeados de zanjas y sirviéndoles de albergue a las columnas, no son más que chiqueros, no respirándose todo el aire a que estaban acostumbrados y esto, unido a la escasez de alimentos, da por resultado centenares de muertos.⁷²⁵

Esta escasez generalizada en el occidente de la Isla perjudica a la población cubana de todo el territorio. Afecta a todas las clases sociales, no solo a las masas pobres —quienes históricamente más las padecen— y al Ejército Libertador de Cuba, sino también, y con similar dureza, al Ejército español en operaciones. En este período, los insurrectos que combaten en las provincias occidentales reviven las experiencias de la Guerra de los Diez Años que mantiene a los mambises orientales alimentados con recursos naturales y en condiciones casi primitivas.

En las reflexiones que ofrece José Isabel Herrera, *Mangoché*, un soldado mambí de la provincia de La Habana, se lee:

Si el año 1897 se llamó “Año Terrible” y que lo fue, ¿qué nombre le cupo a éste [1898]? Arrasados todos los campos, el ganado, sólo vivíamos como los animales comiendo cogollo de palma, bledo, ceiba y otras yerbas; por eso a éste le cupo el nombre de año de miseria y cansancio por parte nuestra, pero nuestros enemigos nos superaban porque tenían la moral perdida y si peleaban era porque los jefes los obligaban, es decir lo hacían a la fuerza; en cambio nosotros no habíamos perdido la moral porque habíamos ido a la lid voluntariamente. La guerra era ya más de resistencia que de batalla, estábamos como dos boxeadores que cansados se estudian, dándose sólo de sorpresa y buscando el agotamiento de su contrario. Los españoles ya no nos perseguían tanto, sólo trataban de estrecharnos y obligarnos a rendir [...]. Nosotros en cambio nos preparábamos para una guerra como la de los 10 años, toda vez que no pensábamos más que en la patria.⁷²⁶

En los campos de las provincias occidentales el ganado vacuno desapareció y su consumo llegó a ser una exquisitez entre los soldados, como también sucede

⁷²⁵ Miguel Varona Guerrero: ob. cit., t. II, pp. 790-791.

⁷²⁶ José Isabel Herrera: *Impresiones de la Guerra de Independencia. (Narrado por el Soldado del Ejército Libertador José Isabel Herrera “Mangoché”)*, p. 123.

con el ganado porcino, que antes era de uso común entre los habitantes del campo. La crianza de cerdo en esta región se extinguió de la zona rural y el abastecimiento de este bien comestible es esporádico, lo contrario al excesivo consumo de carne de cerdo que en igual período se registraba en la región oriental.

Según los testimonios consultados que narran la vida en campaña del Ejército Libertador de Cuba, en esta última etapa de las luchas por la independencia nacional, Occidente es la región donde se consume más carne equina. Incremento que sucede al mismo tiempo que disminuye el número de soldados de caballería y aumentan los regimientos de infantería en ausencia de remontas. Las fuerzas cubanas se abastecen de la carne de los caballos que mueren en combate, sobre todo de los muertos a los soldados españoles, valiéndoles de alimento durante semanas y meses.

Por la extrema escasez de comida en este período de guerra se van a repetir muchas de las escenas de hambre que caracterizan el vivir diario del Ejército Libertador en la primera guerra. En páginas anteriores se cita de la obra de Antonio Pirala y Criado lo referente a cómo muchas de las pieles encontradas en ranchos abandonados se cocinan en pedazos para alimentarse⁷²⁷. Ese procedimiento, que a muchos nos parece increíble, todavía en los días finales de la Guerra de 1895 continúa alimentando a partidas completas de insurrectos.

Relata José Isabel Herrera cómo en una ranchería quemada, miembros del Regimiento Calixto García creado por el coronel Aurelio Collazo encuentran una tarima de cuero que tuestan y cocinan con bledo, sirviéndoles de alimento por varios días⁷²⁸. El consumo de caimán se hace frecuente en las zonas cenagosas de Las Villas y Matanzas, detalles que se deben a las narraciones del mismo testigo. El soldado comenta el encuentro de la fuerza con un caimán en una cueva: “[...] lo sacamos y le cortamos la cabeza, después le cortamos la cola, comiéndonos toda la parte de masa que pudimos sacarle, y muy contentos y cantándole a la patria nos comimos el caimán”.⁷²⁹ Por su parte, el general Máximo Gómez, al valorar los tres años de alzamiento, el 24 de febrero de 1898, consigna en su *Diario*: “Mi alimentación, la misma cosa todos los días, carnes sin condimentos y viandas cuando se encuentran. Hace tres días que acompaño la carne con miel de abejas”.⁷³⁰

Sin embargo, no se ha encontrado referencia alguna que trate de la continuidad en la consumición de jutías en la región occidental y central, como sí ocurre en oriente. En la primera de ellas, donde tiempos atrás se venden las jutías desolladas, secas y ahumadas, ahora con la guerra, la destrucción de los campos y la escasez de alimentos hace desaparecer el cuadrúpedo. En cambio, existen

⁷²⁷ Vid. Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. II, p. 274; nota n.º. 25.

⁷²⁸ José Isabel Herrera: ob. cit., p. 103.

⁷²⁹ Ibídem, p. 141.

⁷³⁰ Máximo Gómez Báez: ob. cit., 1998, p. 178.

diversas plantas, como el bledo (*Phytolacca decandra*), la verdolaga (*Claytonia Perfoliata*), el chayote (*Jatropha urens*) y otros productos naturales como el palmito —cogollo o yema de la palma real— y el fruto del corajo, que llegan a formar parte de la comida mambisa a todo lo largo y ancho de la Isla. Miguel Varona Guerrero afirma:

Esa emergente movilización de recursos naturales, que en época de abundancia tanto desdeña el hombre civilizado, no solo contribuyó a la alimentación de los libertadores hambrientos en aquella gran penuria, sino que demostró las posibilidades de vida que el hombre tiene cuando sus graves estados de necesidad le hacen retornar a la sobriedad alimenticia de sus orígenes.⁷³¹

Las vías de abastecimiento alimenticio del Ejército Libertador

Estas las constituyen, primeramente, las propias contribuciones individuales de los insurrectos, entre las que destacan las realizadas por los líderes revolucionarios, que se despojan de sus propiedades y las ponen al servicio de la causa revolucionaria. Así como el fuerte apoyo popular que se experimenta en ciertas regiones, sobre todo, la ayuda mayoritaria del sector campesino. Desde el inicio de la insurrección, la colaboración ciudadana se hace sentir en todas las zonas donde tiene incidencia la sublevación. Si bien no es posible cuantificar los múltiples aportes materiales brindados por la población cubana, al menos existen ejemplos que merecen ser destacados.

Al inicio de la Guerra de los Diez Años, en las jurisdicciones de Jiguaní, Bayamo y Manzanillo, a pesar de la fuerte sequía, se nombran juntas para estos fines y se crean comisiones para recaudar alimentos. Pronto la Capitanía rebelde de Horno recoge entre los vecinos de esta demarcación una cantidad considerable de plátanos, boniatos y calabazas, que remiten al Proveedor General del Ejército y Hacienda, para el sostenimiento de las tropas que guarnecen la ciudad de Bayamo⁷³². De la Capitanía de El Dátil envían diariamente, mientras dura la toma de Bayamo, entre tres y cinco serones de viandas, cuatro pesos de casabe y una carreta de leña para hacer los ranchos y el mantenimiento de las tropas⁷³³. El partido de Jutinicú, de la jurisdicción de Santiago de Cuba, también destaca en el suministro de viandas, sobre todo boniato, con que se racionan por largo tiempo las fuerzas del general Donato Mármol.

⁷³¹ Miguel Varona Guerrero: ob. cit., t. II, p. 856.

⁷³² Archivo Histórico Nacional, Madrid, (AHN): Sec. *Ultramar*, fdo. *Cuba*, ser. *Insurrección*, leg. 5837, n.º. 51, doc. 39.

⁷³³ *Ibidem*, leg. 5839, n.º. 8, doc. 1.

El abastecimiento como resultado de los combates es otra de las vías que alivia el déficit general de los insurrectos, aunque no sea el procedimiento por el que más bienes llegan al Ejército Libertador. Los recursos obtenidos por este concepto a lo largo del ciclo independentista son mínimos, en comparación a los requeridos por los insurrectos e ínfimo para el número de acciones que entre sus objetivos persiguen el fin de aprovisionarse de la fuerza contraria. No obstante, conviene precisar que son de elevada cuantía frente a otros abastecimientos, principalmente los llegados desde del exterior.

La vía del suministro a partir de los bienes que resultan de los combates no es tan simple como a veces se ha planteado, pues cuesta un número elevado de vidas humanas y una pérdida considerable de recursos materiales.

Con la alimentación sucede algo semejante. Las intenciones de acaparamiento son similares o quizás más significativas que con el material bélico. Al ser parte de la guerra irregular, numerosas veces la finalidad de un encuentro no es otro que el abastecerse de pertrechos, asaltando convoyes y puestos de aprovisionamiento. En otros contados casos —donde ese no es el principal objetivo— la obtención de víveres concluye siendo la justificación del buen resultado de los encuentros. Por tal razón, Emilio Rodríguez Mendoza, uno de los jóvenes chilenos que se incorporan a la fuerza cubana en la Guerra de 1895, así lo deja expresado:

La expectativa de un combate tenía la propiedad de despertar un humor excelente entre las tropas cubanas, las cuales, conjuntamente con sus deseos de pelear, hacían grandes y risueños proyectos gastronómicos, porque la única ocasión en que comían carne era cuando podían arrebatarle en algún combate sus caballos “a los gringos”, como llaman a sus temibles adversarios.⁷³⁴

También en los partes militares de uno y otro Ejército se comprueba esta verdad y forman una lista extensa los encuentros donde se obtienen estos recursos.

De la Guerra de los Diez Años se destacan las operaciones emprendidas en Oriente, pues la situación de Camagüey y Las Villas favorecen el empleo de otras vías. Allí no son los encuentros de armas los objetivos más esenciales para la obtención de recursos materiales. Durante 1870, en particular al sur de Oriente, las operaciones insurrectas se focalizan en los centros poblacionales y en los nudos de comunicación para el abastecimiento de las tropas españolas. Los ataques e incendios a los cafetales de Songuito de Wilson, Santa Ana de Griñán, La Candelaria, Arroyo de Banes, la toma del poblado de Ti-Arriba y el combate de Charco Azul reportan gran cantidad de pertrechos, víveres y otros recursos para las tropas cubanas.

⁷³⁴ Emilio Rodríguez Mendoza: ob. cit., p. 64.

En 1871, la invasión de la rica jurisdicción de Guantánamo, bajo el mando del general Máximo Gómez, favorece el abastecimiento de las fuerzas cubanas. El 4 de agosto, con la toma e incendio del cafetal La Indiana, principal centro de abastecimiento de esa zona montañosa, queda dañado el sistema defensivo establecido por los españoles en esa región.

El 29 de junio de 1872, en El Rejondón, distrito de Holguín, fuerzas cubanas de Holguín y Santiago de Cuba obtienen en combate una gran cantidad de pertrechos. El 5 de julio, el general Calixto García Íñiguez ocupa por once horas el poblado de Samá y aprovisiona a su tropa de variados recursos. Más tarde, entre los días 25 de julio y 15 de agosto centra las maniobras en Baire Abajo y Baire Arriba, abasteciéndose en ambos. Mientras que el 17 de octubre asalta y toma el poblado de Guisa, uno de los centros de operaciones más importantes de la región, de la que también extrae un rico botín. El general García finaliza el 1872 con la toma de la ciudad de Holguín, donde “nuestras tropas tuvieron libertad de apoderarse de un riquísimo botín de los establecimientos de comercio de los españoles y de cubanos españolizados”,⁷³⁵ consistente en 300 armas de fuego, 100 machetes y avituallamiento de todo tipo.

Un año más tarde, Calixto García continúa su ofensiva en Oriente. El 25 de septiembre sostiene combate contra la columna española del teniente coronel Gómez Díezquez, apodado El Chato, en Santa María de Ocuja. El 12 de octubre derrota otra columna al mando del coronel Federico Esponda, en las inmediaciones de Chaparra. Asalta los caseríos de Manes, Los Güiros, Velasco y Jesús María, entre otros, y el poblado de La Zanja, sumando un considerable botín de alimentos.

El 11 de agosto de 1873, correspondiendo con la campaña de Camagüey que dura hasta 1874, el general Máximo Gómez cae sobre una columna de infantería de 60 hombres del batallón de Talavera, próximo al fuerte Atadero, y ocupa una cantidad considerable de armamento y municiones, así como de víveres, caballos, mulos y otros efectos. El 24 asalta la ciudad de San Rafael de Nuevitas, que le permite continuar la reorganización del Tercer Cuerpo de Ejército y hacerse con los medios que transporta un tren militar hasta esa plaza. Al amanecer del 28 de septiembre, Máximo Gómez y su tropa entran en la ciudad de Santa Cruz del Sur, una de las más valiosas del departamento del Camagüey; después de capturar el botín de guerra incendian la ciudad.

El 17 de octubre, el Segundo Cuerpo del departamento provisional de Camagüey, al mando del mayor general Vicente García, ataca el campamento de la Zanja y acapara un voluminoso cargamento abundante de todo recurso y, sobre todo, de mucho alimento. Esta acción moviliza una columna española de más de 600 hombres de caballería a cargo del teniente coronel Vilches, que es

⁷³⁵ Máximo Gómez Báez: ob. cit., 1998, p. 31.

atacada primero en La Sacra, el 7 de noviembre, y luego en Palo Seco, el 2 de diciembre de 1873. Allí se ocupan rifles, caballos, cápsulas, medicinas, ropas, prendas de valor, muchos machetes y el convoy de provisiones.

La batalla de Las Guásimas de Machado tiene lugar del 15 al 19 de marzo de 1874, acometida que constituye una de las derrotas de España en Cuba más costosas y de más repercusión⁷³⁶. Las bajas españolas ascienden a 1 037 entre muertos y heridos, cifra que no es superada en ninguna de las otras acciones que completan el ciclo de las guerras independentistas en Cuba. Pérdidas humanas a las que se suman la de cuarenta y ocho caballos, cincuenta fusiles, cuarenta sables y machetes, 4 000 municiones, alimentos, más otros pertrechos. Ese mismo año, el general Calixto García libra varios combates en la zona suroeste oriental; el 29 de abril en el caserío de Braguetudo y el 30 en Mayarí Arriba obtiene un valioso botín.

Los años que siguen, hasta completar los diez de la Guerra Grande, no revisiten especial importancia para el abastecimiento del Ejército Libertador a partir de los encuentros bélicos. La invasión y campaña de Las Villas, que comprende los años 1875 y 1876, tiene como factor de compensación para los insurrectos las riquezas agrícolas y pecuarias de esa zona, que posibilita una buena alimentación y garantiza la cría caballar a las fuerzas invasoras, principalmente en Las Villas orientales. También influye en esta campaña el apoyo de la población urbana y campesina en una zona donde, contrario a Oriente, el 60 % de los habitantes es blanco y el 25 % esclavo.

En este territorio, el poder español se ve obligado a proteger hasta los centros de producción menores, en detrimento de las unidades de operaciones. Al traslado de convoyes por ferrocarril se les incorporan fuertes escoltas en vagones blindados. A pesar de estas y de otras medidas implantadas por el Ejército español, pronto se hacen notar en el territorio villareño las destrucciones de las riquezas, esencialmente las de las producciones agrícolas. En los dos últimos años en Las Villas orientales la falta de combates limita el abastecimiento y obliga a las fuerzas cubanas a una mayor dispersión, sin más acciones significativas que las ya enunciadas.

Mientras a duras penas se mantiene la insurrección en Las Villas, en el territorio camagüeyano-oriental la guerra llega a un punto agónico. Esto se traduce en eventuales ataques a convoyes y columnas en movimiento, aumentan las deserciones por la política de pacificación dirigida por el general Arsenio Martínez Campos que, finalmente, conducirá a la llamada Paz del Zanjón.

En la Guerra de 1895 continúan empleándose las mismas vías de abastecimiento que se experimentan en la Guerra de los Diez Años. Desde el inicio del

⁷³⁶ Vid. Francisco Pérez Guzmán: *La batalla de Las Guásimas*, 1975.

alzamiento, el 24 de febrero, se obtienen pequeñas cantidades de recursos como resultado de los combates. La simultaneidad de los levantamientos armados en la región oriental; no obstante, el reducido número de hombres que integran los contingentes armados favorece el suministro de estos recursos, que se acumulan en espera de la llegada de los principales dirigentes del exterior.

La entrada de José Reyes Arencibia al frente de un contingente en Jiguaní, y la de Florencio Salcedo en Baire; en Guantánamo: los ataques y toma de los fuertes de Hatibonico por Enrique Tudela, y Sabana de Cobas por Pedro A. Pérez, la ofensiva al destacamento español de Cayo Espino por Amador Guerra y sus hombres y el combate de Santa Cecilia librado por el contingente de Enrique Brooks y Pedro Ramos, contra efectivos del Batallón de Simancas y de la guardia civil. En Bayamo, la ocupación de los poblados de Bueycito y la ciudad de Bayamo por tropas a las órdenes de Joaquín Estrada y Esteban Tamayo, entre otras acciones de las restantes regiones, ayudan a sensibilizar aún más a los campesinos para la cooperación con las tropas insurrectas en los abastecimientos agrícolas, de los que más tarde se recolectan cantidades considerables.

En pocos meses, el movimiento revolucionario crea una fuerza militar en Oriente capaz de operar no solo en la región, sino en otras zonas del país, justificándose de este modo una cohesión político-militar que no se consigue en la Guerra de los Diez Años. La campaña iniciada por Antonio Maceo, que dura del 6 de mayo y hasta principios del mes de octubre de 1895, deja una estela de triunfos que permite aumentar los abastecimientos del Ejército Libertador.

La importante victoria de Peralejo frente al capitán general Arsenio Martínez Campos, seguido por los combates de Jobito, Baire, El Cristo, San Luis, Esterón y Sao del Indio, además de dejar pocos bienes en manos de los mambises, obliga al Ejército español en Oriente a concentrar sus posiciones defensivas en ciudades, pueblos y puertos fortificados, y a que disminuyan sus movimientos. Esto posibilita que los campos queden en manos de los mambises y se cuente con una mejor organización de los recursos, como es lógico, incluyendo los alimentos.

Por su parte, la campaña de Máximo Gómez en Camagüey también es de operaciones exitosas que repercuten en bien de una mayor estabilidad de los recursos materiales, aunque principalmente de armamentos, supongo que los alimentos son de igual aprovechamiento. De forma continua, desde el 14 al 22 de junio, la fuerza dirigida por Gómez ataca el poblado de Altagracia, libra combate en Ceja, camino de San Jerónimo, campamento de El Mulato y el poblado de San Jerónimo. Además, continúa el hostigamiento de columnas y convoyes y el asalto a otros campamentos españoles. En ese territorio, con el aumento de las filas insurrectas, se inicia la organización del Tercer Cuerpo del Ejército Libertador.

Tanto las acciones combativas del mayor general Antonio Maceo en Oriente, como las de Máximo Gómez en Camagüey se reducen a la recolección de armas y de cartuchos de guerra para la campaña de Invasión a Occidente. Los restan-

tes suministros, en especial los alimentos, se siguen obteniendo sobre la marcha. A excepción de algunos artículos de extrema necesidad que lleva la tropa en la impedimenta, el reabastecimiento se logra en el tránsito diario, de lo que se obtiene en las estancias agrícolas antes de su devastación, de lo recolectado por los grupos guerrilleros que operan en la región y de los aportes ciudadanos, sobre todo de aquel que brinda el campesinado.

En una primera etapa de la invasión a Occidente, el abastecimiento como resultado de los combates es mínimo e insignificante en comparación con otros momentos de la campaña donde se obtiene mayor provecho por esta vía. En Las Villas y Matanzas destacan los combates de Iguará, Casa de Tejas, Manacal, Loma de Quirro, Sigüanea y Mal Tiempo, última acción donde se consigue abundante material de guerra y otros efectos.

Proceso similar sucede en la provincia de La Habana, cuando entra el Ejército Invasor e inicia en este territorio el año 1896 cargado de acciones. En esta etapa no se registran aumentos significativos en los abastecimientos alimenticios como resultado de los combates, pero sí se ocupa gran cantidad de armamentos, municiones y caballos. Los siete días que incursiona el ejército por esta provincia son más que relevantes para los destacamentos mambises. Con el avance de la columna invasora por Nueva Paz, San Nicolás, Melena del Sur, Guara, Batabanó, Güira de Melena, Hoyo Colorado, Alquizar y Ceiba del Agua, algunos de estos pueblos rendidos sin resistencia armada, el suministro a las tropas se hace menos dificultoso.

En las provincias de La Habana y Pinar del Río la obtención de alimentos es de las necesidades más extremas de las fuerzas mambisas. No obstante, a la consecución de este bien cotidiano se le anteponen otras búsquedas, de más prioridad, como son las de armas y municiones. Acciones tan significativas para las columnas invasoras como los combates de Ceiba del Agua, Mi Rosa, Moralitos, El Navío y el ingenio Santa Lucía, en La Habana; y el ataque y toma de Cabañas, la redención de los poblados de San Diego de Núñez, la entrada en Bahía Honda y Las Pozas y el combate de Las Taironas, Lomas de la Tapia y Ceja del Negro en Pinar del Río incrementan el potencial de fuego de los insurgentes, aliviando asimismo la crítica carencia alimenticia. Solo en La Habana se efectúan veintidós combates y se ocupan otras tantas poblaciones, y el balance de la campaña en esta provincia se eleva a 2 036 fusiles, 77 000 cartuchos de guerra y 3 000 caballos⁷³⁷, sin especificar la fuente el registro de alimentos.

El 4 de octubre de 1896, la victoria alcanzada en Ceja del Negro por las fuerzas del general Antonio Maceo permite se hagan de fusiles, sables, machetes, revólveres, caballos de montar, equipos, vituallas, carteras llenas de municiones, bagajes, herramientas, correajes, monturas, mulos cargados de comestibles,

⁷³⁷ José Miró Argenter: *Crónica de la guerra*, 1970.

garrafas de aguardiente y hasta del dinero de las cajas de los batallones. En cuanto a los alimentos, suficientes raciones para quienes “andaban astrosos y no probaban rancho succulento, de arroz y tocino, desde los días de la invasión” —en palabras de José Miró Argenter—; y, “la impedimenta de los españoles les brindaba variedad de comestibles, así como los soldados, en inmóvil decúbito, el mejor bazar de ropa hecha”.⁷³⁸

El período de gobernación del general Valeriano Weyler es otra de las etapas de la guerra en las que escasean los abastecimientos del Ejército mambí en toda la Isla y recupera importancia la vía de aprovisionamiento por medio de los combates. En Occidente, el se obtiene en las maniobras del escenario bélico, y en los ataques a las fuentes de riquezas que abastecen al poder colonial, sin otro medio de racionamiento. Por otra parte, gran número de las expediciones procedentes del extranjero zarpan con destino a las provincias de Oriente y Camagüey pero las parcelas cultivadas, además de ser mínimas, quedan destruidas y los campesinos reconcentrados alrededor de pueblos y ciudades.

Muestra de la importancia que adquieren los combates como vía de aprovisionamiento del Ejército Mambí en la campaña de Occidente continúan siendo los asaltos y tomas de ciudades y poblados. En este sentido, destaca el asalto y toma del poblado de Jaruco (La Habana), efectuado el 18 de febrero de 1897, por Antonio Maceo y una columna aproximada de 2 000 hombres, del cual se abastecen los mambises de abundante material de guerra y extraen de algunos de los centros comerciales alimentos y otros efectos.

De la campaña de Máximo Gómez en Las Villas y Camagüey se resaltan los ataques a la ciudad de Santa Clara, a Manajanabo y Saratoga. En la zona suroeste de Oriente, el combate de Yerba de Guinea, librado por Calixto García; así como, los combates y tomas de los poblados de Cascorro por Gómez y de Guáimaro por García; además de otros poblados que son destruidos y abandonados por las columnas españolas, como Las Yaguas, Vertientes, La Unión, Contramaestre y La Caridad. Estos últimos encuentros bélicos posibilitan que aquellas zonas rurales queden en poder de los insurrectos y que las fuerzas coloniales se concentren en Puerto Príncipe, lo que permite a Máximo Gómez predominar en el vasto territorio camagüeyano y garantizar su traslado a Las Villas, donde inicia la Campaña de La Reforma.

En la región centro-occidental del país, el general Gómez opera con reducidos contingentes y en continuos movimientos. Maniobras que mantiene a las fuerzas españolas en desplazamientos perennes y permite al Ejército Libertador enfrentarse a los encuentros bélicos cuando las condiciones se tornan favorables. Recuento que considero válido en el suministro de los abastecimientos

⁷³⁸ *Ibidem*, p. 609.

alimenticios, ya que respecto a los alimentos utilizan los mismos esquemas que con las armas.

Mientras el foco principal de las operaciones bélicas se mantiene en la zona central de la Isla y en Occidente se intenta sostener la lucha armada, en Oriente la guerra llega a ser más favorable a las armas cubanas. El general Calixto García ubica su centro de acciones en la zona del valle del Cauto, operando en la llanura Cauto-Alto Cedro, que abarca los términos municipales de Bayamo, Manzanillo, Las Tunas, Palma Soriano, Holguín y Niquero. Una posición ventajosa para la ejecución de su plan estratégico en el que se tienen como objetivos desgastar al enemigo primero, para luego ocupar las principales ciudades y pueblos, hasta lograr la liberación total del territorio. Propósitos que, como se ha explicado anteriormente, se pudo lograr solo en parte.

Para darle cumplimiento a los anteriores objetivos se planea el asalto a los convoyes —único medio de transporte del Ejército español en operaciones—, atacar las columnas que operan en la zona y asediar las principales plazas fuertes del enemigo. El asalto a convoyes se intensifica en los primeros días de diciembre de 1896. Son operaciones de grandes riesgos destinadas al abastecimiento de las tropas en armamentos, municiones, alimentos, medicinas y vestuarios. Con ello se impide, al mismo tiempo, que los efectivos españoles concentrados en ciudades y pueblos reciban artículos de primera necesidad.

Como puede leerse en anteriores páginas, el Ejército español en operaciones en Oriente tiene una amarga experiencia con los convoyes de tracción animal⁷³⁹. Después del intento de abastecer la ciudad de Bayamo trasladándose la carga en carretas, por caminos inaccesibles y con el constante hostigamiento de los insurrectos, se intenta utilizar los 90 kilómetros aptos para la navegación que ofrece el río Cauto. Por tanto, se crea una línea de transporte fluvial desde Manzanillo hasta Cauto-Embarcadero y desde este último punto otro enlace terrestre en carretas hasta Bayamo, maniobra que se estima de mayor seguridad y, a su vez, acorta el tiempo de recorrido, aunque finalmente también termina en otro fracaso.

Para la seguridad de esta nueva vía, el mando militar español moviliza entre 10 000 y 12 000 efectivos. A lo que se suma la construcción, a ambos lados del río, de fortificaciones con piezas de artillería que impiden la mayor efectividad de los ataques cubanos. Por su parte, Calixto García centra sus objetivos estratégicos en bloquear al Cauto, que intenta dinamitar en toda su extensión, lo que fracasa en un inicio para conseguir el triunfo más tarde.

En la operación que promueve Carlos García Vélez —hijo de Calixto—, el 17 de enero de 1897, una de las minas instaladas en Paso del Agua destruye el cañonero Relámpago, levantándolo a unos cinco metros y hundiéndolo en

⁷³⁹ Ya que en Occidente para el movimiento de las cargas se utilizaba con más frecuencia al ferrocarril.

minutos. De continuo se abre fuego contra una segunda embarcación que por último logra retroceder. Después de este hecho de armas, el empleo de la vía fluvial para abastecer la ciudad de Bayamo es desestimado por el Ejército español y los mambises tienen un mayor control del río y de la zona central de Oriente.

El otro objetivo de asediar y ocupar las principales plazas fuertes del enemigo en las ciudades y poblaciones orientales comienza a materializarse a partir del 12 de mayo de 1897, con los ataques a los fuertes que rodean la ciudad de Jiguani. Se continúa con dos de las batallas militares que más destacan de la Campaña de Oriente: la toma de la ciudad de Las Tunas, importante enclave estratégico que enlaza las provincias de Camagüey y Oriente, que dura desde el 28 al 30 de agosto; y el ataque y toma del poblado de Guisa, importante centro de operaciones del Ejército español en Oriente, los días 29 y 30 de noviembre.

La ocupación de ambas plazas militares es de elevado provecho en el abastecimiento del Ejército Libertador de Cuba. En Las Tunas se ocupa un magnífico botín de guerra consistente en 1 000 armas largas, más de un millón de cartuchos de guerra, dos piezas de artillería con abundantes proyectiles, medicinas, ropas y alimentos; y en Guisa, requisan más de 200 fusiles, municiones, ropas y víveres⁷⁴⁰.

Con relación al abastecimiento desde el exterior, generalmente las expediciones de guerra no se destinan a trasladar alimentos y no son pocos los casos en que estos envíos no llegan a registrarse. A solicitud del gobierno insurrecto, y junto al traslado de los cuadros necesarios para la conducción de la guerra, el mayor esfuerzo de los laborantes y clubes revolucionarios en el exterior se concentra en el suministro de armas de infantería, machetes, contados cañones, parques, proyectiles y explosivos. Estos recursos provienen de la emigración cubana en los Estados Unidos y del suministro de raqueros y botes que abordan las costas procedentes de las Islas de Jamaica, Bahamas y las Caimanes. Aun así, sin ser los alimentos el principal objetivo de las expediciones, en los años de guerras, la mayoría de los dirigentes revolucionarios y los grupos de voluntarios que organizan las expediciones se preocupan por este suministro, como se deja ver en contados documentos que refieren su existencia en los alijos enviados⁷⁴¹.

Por concepto de expediciones llegan víveres, no en grandes cantidades como para abastecer a la totalidad de la fuerza insurrecta, pero sí lo suficiente para

⁷⁴⁰ Dirección Política de las Far: *Historia de Cuba*, p. 480.

⁷⁴¹ Vid. en Biblioteca Nacional José Martí (BN): fdo. *Néstor Ponce de León*: Expedición del *Galvanic*, Martín Castillo Agramonte, *Carta al Comité Revolucionario de La Habana*. [Nassau, enero, 1869], doc. 1370. Se adjunta lista de gastos de la primera expedición del *Galvanic*; Expediente Vapor Perit. *Descarga*, junio 16, 1869, doc. 1440. Certificado que contiene lista de los efectos que no pudieron desembarcar en Cuba; Expedición *George B. Upton*. José A. Céspedes. *Lista de todo lo entregado al comodoro Cisneros*. Colón, junio 3, 1872, doc. 1525. Relación de los efectos y provisiones entregados por el agente en Panamá, para la segunda expedición del *George B. Upton* y *Factura del cargamento que va a bordo del vapor George. B. Upton firmado por F. J. Cisneros y M. Loño* [junio, 1870], doc. 1528.

acallar, al menos por unos días, el hambre a más de una partida de mambises y realzarles la moral con el apoyo recibido de los laborantes cubanos del exterior. Como bien escribe Aníbal Escalante y Beatón, refiriéndose al abastecimiento desde el exterior:

Una expedición de armas y pertrechos de guerra era algo más que ponía en movimiento todas las fibras sensoriales del revolucionario, devolviéndole su tranquilidad de espíritu, en tanto que reafirmaba en él aquel optimismo que tan necesario se hacía en la manigua. Decir: ha llegado una expedición, equivalía a fortalecer la esperanza en todos los que con tanto estoicismo combatían al odiado gobierno colonial.⁷⁴²

Desde la primera expedición que sale de Nassau a la Guajara, conducida por Manuel Quesada en diciembre de 1868, hasta la del balandro Guanabaní, pilotada por Luis Ayestarán y apresada por los españoles en Cayo Romano el 17 de septiembre de 1870, se utilizan no menos de catorce buques, de vapor y de vela, por los emigrados cubanos para enviar auxilios a Cuba. Entre las expediciones que más destacan en cuanto al suministro de alimentos se distinguen las conducidas en los buques Galvanic, Mary Lowell, Catherine Whiting, Grape Shot, Salvador, Perit⁷⁴³, Honet, Lilliam, Herald de Nassau, George B. Upton, Jessie, Florida, Anna y Virginius⁷⁴⁴.

El 1870 es quizá el de mayor dificultad para el cumplir de este objetivo. En este período fracasa el mayor número de expediciones, detenidas por las autoridades estadounidenses e inglesas. A partir de este año crítico, con mayor conciencia en 1871, el aprovisionamiento militar del soldado revolucionario se logra fundamentalmente con las armas y pertrechos que se arrebatan al enemigo, y en los alimentos y otros bienes del esfuerzo productivo ejercido en el campo de la insurrección, proliferando los oficios artesanales. Abastecimientos que no son tan simples como a veces se ha planteado. Las condiciones regionales ya descritas con anterioridad, las férreas persecuciones del Ejército español y la carencia generalizada en los núcleos insurrectos de todos los medios y recursos imprescindibles hacen más crítica la situación del soldado, por lo que se reclama frecuente apoyo del exterior.

En la Guerra del 95, este esfuerzo continúa siendo difícil de cuantificar. Los dirigentes revolucionarios, prevenidos de los errores de la anterior contienda,

⁷⁴² Aníbal Escalante y Beatón: *Calixto García. Sus campañas en el 95*, p. 11.

⁷⁴³ Existe en el mismo fondo de la BNC un escrito de fecha 2 y 3 de junio de 1869, en el que certifica Juan Bautista Osorio que la carga que trae en esa oportunidad el vapor Perit es de plátanos y especies. *Vid.* Vapor Perit, *Descarga*, junio 2 [y] junio 3, 1869, doc. 1440.

⁷⁴⁴ *Ibíd.*; además a Francisco Javier Cisneros Correa: *Relación documental de cinco expediciones* [sic], 1870; Plutarco González Torres: *The Virginius case, as reviewed in England and regarded by The New York Herald*, 1874.

logran que aumente el número de expediciones. Los emigrados cubanos trabajan en la recaudación de fondos económicos y de materiales diversos que destinan a sostener la insurrección. En este empeño —anota José Martí—, “para ponerle al hombro un arma más privaron a su casa en un mes triste, del pan, o del vino pobre, o del abrigo de la criatura, o de la medicina”.⁷⁴⁵

De las cuarenta y ocho expediciones que llegan en el período 1895-1898, solo once de los listados se refieren a víveres. En otros dos no se determina el tipo de material, si bien se sabe del alijo de algunas embarcaciones con pertrechos de guerra que son despachadas como alimentos y medicinas. En la expedición Calixto García Íñiguez, destinada a los dos Cuerpos de Ejército que operan en Oriente, los nuevos pertrechos llegaron empaquetados y rotulados como “bacalao” y medicina”.

Según el Cuadro Estadístico de las expediciones desembarcadas entre los años 1895 a 1898, elaborado por César García del Pino —y que más abajo se extracta—, en los años 1895 y 1896, por concepto de expediciones, no se reciben alimentos. Desde 1897 a 1898 entran un total de 650 000 raciones⁷⁴⁶, a las que se agregan otras cifras que aportan la bibliografía y fuentes consultadas. Cerca de 50 000 lb (25 toneladas) de tasajo en una misma expedición, 2 104 lb de carne, 3 000 kg de carne y guiso de maíz, 1 196 latas de maíz, 1 889 cajas de galletas, 218 cajas de *roastbeef* —carne de vaca soasada—, 217 cajas de tocino, 131 sacos de frijoles, 127 sacos de azúcar, 127 cajas de frijoles, 25 sacos de café, 18 barriles de vinagre, 13 de sal, 10 de papa y 10 cajas de pimienta, sin poderse computar otros alimentos por ser cantidades no determinadas.

Estos alimentos llegan en las siguientes expediciones: en la del capitán Rafael Gutiérrez Marín⁷⁴⁷, a bordo del buque Sommer N. Smith, que desembarca en la ensenada de María la Gorda, Pinar del Río, el 5 de septiembre de 1897; e introduce Gutiérrez Marín, además de armas, proyectiles y explosivos: medicinas, zapatos, ropa y 3 000 kilos de carne y guiso de maíz en latas de kilo. Cuatro días después, el 9, arriba la expedición del brigadier Rafael de Cárdenas, en el mismo buque, y desembarca en Boca Ciega, jurisdicción de La Habana. Cargamento que es de alijo similar, y contiene 1 000 libras de carne y 500 de maíz enlatado, destinadas a la Segunda División del Quinto Cuerpo de La Habana. A las dos anteriores expediciones prosigue la del teniente coronel Fernando Méndez, en el propio buque Sommer N. Smith, con 1 104 libras de carne en lata y 696 latas de maíz, que se descargan en Arimao, Las Villas⁷⁴⁸. Con estos

⁷⁴⁵ José Martí Pérez: *Obras completas*, t. III, p. 304.

⁷⁴⁶ César García del Pino: ob. cit., “Cuadro Estadístico de las expediciones desembarcadas durante la Guerra de Independencia”.

⁷⁴⁷ Por esta arriesgada y exitosa misión es ascendido a comandante y termina la contienda con el grado de coronel.

⁷⁴⁸ Justo Carrillo y Morales: *Expediciones cubanas*, t. I, pp. 97-101.

envíos quedan abastecidos, momentáneamente, los tres Cuerpos del Departamento Occidental.

Una de las dos grandes expediciones de la Guerra de 1895 organizada por los norteamericanos fue la Lacret-Sanguily, que finaliza en Banes, Oriente, el 25 de mayo de 1898 y la componen un contingente expedicionario de alrededor de 400 hombres, 7 600 fusiles Springfield —reliquias de la Guerra de Secesión—, 1 306 000 tiros, entre muchos efectos más; “y, lo fundamental, 150 000 raciones que había solicitado el general Calixto García, destinadas al aprovisionamiento de las numerosas fuerzas que concentraba para realizar importantes operaciones”.⁷⁴⁹ De este cargamento, el general Lacret dispone repartan a las familias necesitadas casi la totalidad de los víveres, dejando solo 10 000 raciones al general García⁷⁵⁰.

El 20 de junio de 1898, los vapores Florida y Fanita, al mando del general Emilio Núñez, parten desde Tampa hacia Las Villas con “un gran cargamento de víveres y equipos, pocas armas y pertrechos”. Después de un viaje lento y la pérdida considerable de soldados en las proximidades de Tayabacoa, segundo punto donde se proyecta desembarcar, el 10 de julio, condujo hasta las costas de Palo Alto y Juan Hernández, armas, municiones, un cañón de dinamita con su parque, que luego se emplea en la toma del poblado de El Jíbaro y 500 000 raciones. Más ropas y medicinas, que alivian las necesidades de los villaclareños por varios días⁷⁵¹.

El coronel Federico Pérez Carbó se hace con dos expediciones en la Guerra del 1895. La primera desembarca en Manimaní, Pinar del Río, el 22 de julio de 1898, con 400 fusiles Springfield, 163 750 tiros, 660 cajas de galletas, un saco de frijoles, una caja de pimienta, una caja de *roastbeef*, 8 caballos y otros efectos. La segunda desembarca el 1 de agosto por Puerto Padre, Oriente, con 200 fusiles, 481 000 tiros, 27 cajas de machetes, 30 cajas de dinamita, 1 229 cajas de galletas, 271 cajas de *roastbeef*, 127 sacos de azúcar, 127 cajas de tomate, 9 cajas de pimienta, 130 sacos de frijoles, 10 barriles de papa, 25 sacos de café, 217 cajas de tocino, 18 barriles de vinagre, 13 de sal, 30 de velas, 52 cajas de jabón, una caja de sombreros, un fardo de hamaca, una caja de ropa, etcétera⁷⁵².

La última expedición que conduce alimentos a los insurrectos es la Boza-Mendieta, y llega a Cuba el 11 de agosto de 1898 por el Puerto San Juan, Camagüey, en las goletas Dellie y Ellen M. Adams. En esta oportunidad desembarcan veinticinco toneladas de tasajo, que se logra por el esfuerzo económico de los emigrados de Cayo Hueso, y gracias a las gestiones del coronel Bernabé Boza Sánchez y el teniente coronel Carlos Mendieta Montefur. Fueron

⁷⁴⁹ ANC: fdo. *Donativos y Remisiones*, leg. 295, n.º. 30; César García del Pino: ob. cit., p. 87.

⁷⁵⁰ Aníbal Escalante y Beatón: ob. cit., p. 430.

⁷⁵¹ Justo Carrillo y Morales: ob. cit., t. I, p. 131.

⁷⁵² *Ibidem*, t. II, p. 171.

enviados del general Máximo Gómez a los Estados Unidos para “conseguir con los Emigrados Revolucionarios, los elementos de guerra y víveres” que necesitan las fuerzas directamente a sus órdenes. De manos de los operarios tabaqueros y de otros patriotas con mejor situación económica, se recauda la suma de 2 949,45 pesos, que se invierten en parque (14 000) y en un surtido cargamento de primera necesidad como son medicamentos y material quirúrgico, calzado, ropa, monturas, y principalmente las 50 000 libras de tasajo (25 toneladas.). La mejor adquisición de alimentos de toda la contienda, que se conoce como “la expedición del tasajo”.⁷⁵³

A continuación (tabla 10), se resumen los víveres introducidos en Cuba en el período 1895-1898, extraídos de un Cuadro Estadístico realizado por César García del Pino y que se completa con otras cifras incluidas en la bibliografía y las fuentes consultadas. Advierto que no se consignan los totales finales en las cantidades de alimentos porque no en todas las expediciones se brinda este dato. Igual sucede con otros efectos, como son ropa, calzado y medicamentos, que se relacionan en otros capítulos.

Tabla 10. Expediciones desembarcadas durante la Guerra de Independencia (1895-1898) con suministro de víveres

No.	Expediciones	Buque	Lugar	Fecha	Viveres
1	Rafael Gutiérrez	Sommer N. Smith	M ^a . la Gorda, P.R.	5-IX- 97	3 000 kg de carne y guiso de maíz en latas de kg
2	Rafael de Cárdenas	Sommer N. Smith	Boca Ciega, Hab.	9-IX- 97	1 000 lbs de carne; 500 lbs maíz en lata
3	Fernando Méndez	Sommer N. Smith	Arimao, L.V.	15-IX- 97	1 104 lbs carne en lata; 696 latas de maíz
4	Luis R. Miranda	Dauntless	Punta gorda, Ote.	28-XI- 97	Alimentos con cantidades no determinadas
5	Lacret-Sanguily	Florida	Banes, Ote.	25- V- 98	150 000 raciones
6	Emilio Núñez	Florida y Fanita	Palo Alto y Juan Hernández, L. V.	10-VII-98	500 000 raciones

⁷⁵³ Bernabé Boza y Sánchez: *Mi diario de la guerra*, t. II, p. 261; Ramiro Guerra y Sánchez, J.M. Pérez Cabrera, J. J. Remos y E. S. Santovenia: *Historia de la nación cubana*, t. IV, p. 330.

No.	Expediciones	Buque	Lugar	Fecha	Viveres
7	Federico Pérez Carbó (primera expedición)	Wanderer	Manimania, P. R.	22-24-VIII-98	660 cajas de galletas; un saco de frijoles; una caja de pimienta; una caja de <i>roastbeef</i>
8	Federico Pérez Carbó (segunda expedición)	Wanderer	Puerto Padre, Ote.	1-VIII-98	1 229 cajas de galletas; 217 cajas de <i>roastbeef</i> ; 127 sacos de azúcar; 127 cajas de tomate; 9 cajas de pimienta; 130 sacos de frijoles; 18 barriles de vinagre, 13 de sal, 10 de papa; 25 sacos de café; 217 cajas de tocino.
9	Boza-Mendieta	Dallie y Ellen M Adams	Punta San Juan, Cam.	11-VIII-98	50 000 lbs de tasajo = 25 tns, etc.

Fuente: César García del Pino, ob. cit. Los totales son siempre inferiores a las cantidades de víveres recibidas por el Ejército Libertador de Cuba, por desconocerse, hasta el momento, los que conducen las restantes expediciones que no se relacionan.

En menor cuantía se registra el suministro de otros consumos como arroz, judías, garbanzos, habas, lentejas, chorizo, bacalao, aceite, vino y aguardiente⁷⁵⁴. Pero, en sentido general, todos los totales, más las cantidades no determinadas en las relaciones de efectos, los considero inferiores al número de alimentos que reciben los mambises. La introducción de víveres, como ya se ha apuntado, aunque es una de las tareas que acomete el Departamento de Expediciones creado por la Representación de Cuba en el Extranjero, no es en sí su principal objetivo. Esta es una labor que se supera con las restantes expediciones que surgen en la última etapa (Guerra hispano-cubano-norteamericana), y que se inicia a partir de mayo de 1898. A partir de ahí se eleva el total general de estos bienes; pese a que no son expediciones de grandes cargamentos y contarse —en el caso de las armas y demás pertrechos de guerra—, con pequeños alijos.

Por otra parte, estas remisiones de víveres socorren con menores cantidades al Departamento Oriental que al Occidental. No sucede así, por ejemplo, con la ropa y el calzado, cuestión que se analiza en el próximo capítulo. De las 48

⁷⁵⁴ Vid. otras fuentes: ANC, fdo. *Donativos y Remisiones*, leg. 32, n.º. 42, leg. 295, n.º. 27 y 29, leg. 469, n.º. 50, y fdo. *Academia de la historia*, leg. 30 y 109, n.º. 14 y 325 respectivamente; (BN), Sala Cubana, Colección *Recortes García*, n.º.6, *Diario del general Pujals*, n.º. 19 y Colección de Manuscritos *C. M. Ortiz*, n.º. 1; Justo Carrillo y Morales: ob. cit., t. I y II; Gerardo Castellanos García: *Tierra y glorias de Oriente. (Calixto García Íñiguez)*, 1927; Ernesto Usatorres Perdomo: *Impresiones de la guerra. Campaña de Pinar del Río*, p. 7; León Primelles y Xenos: *La Revolución del 95 según la correspondencia de la Delegación de Nueva York*, t. IV, p. 335; Fernando Méndez Miranda: *Historia de los servicios prestados en la Guerra de Independencia*, p. 19; Ricardo V. Rousset: *Historia de Cuba*, t. III, p. 313.

expediciones recibidas en Cuba, desde abril de 1895 a agosto de 1898, quince desembarcan por las costas de Oriente, nueve por Camagüey, y de ellas solo tres son de envergadura: la del general Calixto García por Maraví, el 24 de marzo del 96, con 78 hombres, 3 000 armas largas, 1 000 000 de parque, dos cañones, una imprenta y una cantidad no determinada de proyectiles, piezas de repuesto de armamentos, medicamentos y material quirúrgico, sin referirse la entrada de víveres; la expedición antes referida de Lacret-Sanguily con 150 000 raciones de alimentos, entre otros bienes; y en el caso específico de alimentos, la de Boza-Mendieta, “la expedición del tasajo”. El cargamento de mayor variedad en los víveres llega en la segunda expedición de Federico Pérez Carbó, por Puerto Padre, Oriente.

Por Las Villas, Matanzas, Habana y Pinar del Río es mayor la entrada de expediciones, dieciocho en total, desde el 19 de marzo de 1896 al 9 de agosto de 1898. Pequeños alijos que no llegan cuando se necesitan en el momento que son reclamados por el general Antonio Maceo. Materiales de guerra y otros bienes que tampoco resuelven del todo la situación crítica de estas provincias pero que, en el caso específico de los alimentos superan a los desembarcados por Oriente y Camagüey. A occidente entran 500 raciones —la mayor cantidad de la guerra—, 2 104 libras del total de la carne, 3 000 kilos de carne y de guiso de maíz en lata, 1 196 latas de maíz, 660 cajas de galletas y otras cantidades pequeñas de *roastbeef*, frijoles, pimienta, etcétera.

En los diferentes períodos de guerra se efectúan compras directas en diversos países del ámbito caribeño. Esto es enunciado por algunos autores que no especifican su fuente. No obstante, en sentido general los alimentos del mambí salen de la explotación rural gracias al concurso del campesinado.

En el campo de la insurrección, las principales aspiraciones del soldado mambí son dos: una, aniquilar al enemigo y, la otra, proveerse de cuantos recursos materiales le sean provechosos para subsistir en la manigua. Para cumplimentarlos, el insurrecto cubano ingenia los más diversos planes y en ellos cifra el máximo de las aspiraciones.

Junto con el aprovisionamiento general del Ejército Libertador de Cuba en los asaltos y tomas de poblados y ciudades, no pocas veces el hambre obliga a los insurrectos a provocar estos encuentros⁷⁵⁵. A lo que se suma el esfuerzo particular de cada individuo por cubrir sus necesidades materiales, actuación que merece ser estudiada porque la alimentación se convierte en una de las búsquedas del soldado donde el sentido de la individualidad se hace más constante y el ingenio más expresivo y expansivo. Esto, sin dejar de resultar por ello una acción con resultados colectivos dentro de las fuerzas cubanas. Este criterio ha sido la conclusión del análisis de las fuentes que utilizo. Asimismo, se advierte que, junto a las pre-

⁷⁵⁵ RAH: colección *Caballero de Rodas* (col. C. R.), t. II, doc. 234.

ocupaciones de los jefes militares y civiles por suplir estas carencias alimenticias, el soldado mambí no solo experimenta con las fórmulas y recursos más primitivos que acumula el acervo culinario cubano —como se expone más adelante—, sino que también escudriña los sitios más recónditos de su entorno en busca de estos bienes. Además de proporcionarse por sí mismo cuanto le es provechoso, en medio de miles de peripecias cuya narración enriquece el conocimiento de la cultura material y la vida cotidiana del Ejército Libertador.

La inseguridad de alimentarse en un ejército que casi siempre la fuerza está desprovista de los géneros más necesarios para la subsistencia y donde el soldado es el abastecedor de su propio sustento, despierta ciertas habilidades colectivas e individuales, de práctica perenne entre los rebeldes. En el aprovisionamiento de estos bienes participan todos los soldados y sobre todo los asistentes y convoyeros, además del personal civil que convive en los campamentos permanentes o que acompañan a la fuerza, y hay hasta oficiales que se lanzan con igual ímpetu al saqueo. Ese preciso momento en que los jefes de tropas dan la orden de salir en busca de víveres; que igual puede ser durante la marcha, a la hora de anunciarse el rancho, después de un combate, en las proximidades de pueblos, ciudades y de campamentos españoles, o cuando el jefe lo cree conveniente, entiendo que debe ser asimismo descrito en este estudio.

La orden de buscar víveres, nombre que dan a las operaciones para proveerse de viandas, carne y de otros recursos, es uno de los momentos más esperados por los mambises y de las escenas de la vida en campaña que más se ha recogido en los testimonios personales de la guerra. Diarios de campaña, relatos y episodios escritos por cubanos y españoles describen el modo de conseguir tales bienes; resaltan como proezas las labores de rancheros, asistentes y convoyeros⁷⁵⁶.

El rancho de las zonas llanas es el que merodea por los campamentos enemigos y, además de captar voluntarios y conspirar entre los soldados españoles, extrae armas, municiones y efectos ultramarinos que destina al Ejército Libertador. El rancho nacido en los campos, nombrados de monte adentro, está acostumbrado a cargar a la espalda. A juzgar por las descripciones físicas que ofrece Fernando Fornaris y Céspedes, “su vientre está á veces unido por el hambre y á veces levantado, como la manifestación ostensible,

⁷⁵⁶ Vid. Francisco de Arredondo y Miranda: *Recuerdo de las guerras de Cuba (diario de campaña 1868-1871)*, 1962; Manuel de la Cruz y Fernández: *Episodios de la revolución cubana*, 1926; Fernando Figueredo: ob. cit.; Máximo Gómez y Báez: ob. cit., 1941; *El viejo Eduá; crónica de la guerra*, 1965; José María Izaguirre: *Asuntos cubanos*, 1896; Serafin Espinosa y Ramos: ob. cit.; José de la Parra Quintero: *El campamento mambí; crónica dialoguística de la guerra de Independencia de Cuba, año 1895-1898*, s.a.; Rolando Rodríguez: ob. cit.; Emilio Rodríguez Mendoza: ob. cit.; Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón: ob. cit.; José María Velasco: *Guerra de Cuba. Causa de su duración y medios de terminarla*, 1872; Eleuterio Llofríu y Sagrera: *Historia de la insurrección y guerra de la isla de Cuba*, t. I, 1870; Francisco Camps y Feliú: *Espanoles e insurrectos: recuerdos de la guerra de Cuba*, 1890; Valeriano Weyler y Nicolau: *Mi mando en Cuba (10 de febrero de 1896 a 31 de octubre de 1897)*, V t., 1910-1911, entre otros.

de una enfermedad, producida por una alimentación impropia de un ser racional y poco nutritiva”.⁷⁵⁷ Es el individuo que guía a las tropas hasta donde existen medios de subsistencia, castra las colmenas y reparte miel y velas entre los soldados, sube a los árboles a coger jutías, cultiva el campo en beneficio del Estado;

[...] abandona al alba su guarida y se lanza en busca de recursos p^a. su familia, ó á prestar servicios á la Revolución; regresa por las noches cargado como una aveja [sic] llevando á la espalda un cauro enorme de llaguas [sic], q^e. puede contener medio buey; pero q^e. no contendrá seguramente otra cosa q^e. la subsistencia q^e. le ha producido el monte; atraviesa con su carga 18 y 20 leguas por entre rocas y precipicios; va á la costa á cargar parque ó á hacer sal, y allí se alimenta con cocos y con miel, comiéndose á veces con la mayor tranquilidad, la cera que forma el panal; caza el andarás entre los palos huecos, con una facilidad admirable; con el aceite del coco, con algunas yerbas, con la yuca de la guáyara [*Zamia angustifolia*], con zalpiñones del bosque, y con otros elementos q^e. produce la tierra, ha formado su arte culinaria mambí q^e. tiene sus atractivos gastronómicos.⁷⁵⁸

El asistente, elemento indispensable en todo ejército, es junto al convoyero de los más expertos en estas operaciones. Según expresa el propio Fernando Fornaris y Céspedes:

Cuando se hace necesario buscar víveres en los atrincheramientos enemigos, él va de noche, sin temor alguno, con fuerza armada o sin ella, y los toma tranquilamente, soportando á veces el fuego de las avanzadas ó el de alguna emboscada q^e. de vez en cuando le preparaban los voluntarios. En este caso, lo mas q^e. sufre es la pérdida de la carga y algún pequeño extravío; pero siempre regresa al lugar de donde salió, p^a. volver de nuevo á arrostrar iguales peligros, hasta conseguir subsistencias.⁷⁵⁹

Al ser los conocedores del terreno penetran en los sitios más escondidos y se hacen con valiosos cargamentos, que luego comparten con sus jefes e intercambian en los campamentos con el resto de los soldados. Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón detalla así el momento en que asistentes y convoyeros salen a buscar víveres:

Cada uno lleva a la espalda un enorme saco llamado Jolongo, que destinan a encerrar sus provisiones y su exiguo equipaje. Cuando

⁷⁵⁷ Rolando Rodríguez: ob. cit., pp. 211-212.

⁷⁵⁸ *Ibidem*, p. 213.

⁷⁵⁹ *Ibidem*, p. 217.

están acampados, al toque de fajina, sale cada cual del campamento en busca de su sustento, que a veces le cuesta encontrarlo andar tres o más leguas. De esta afanosa ocupación se exceptúan los oficiales, porque sus asistentes tienen la obligación de partir con ellos lo que encuentren: así es que al llegar al campamento, se observan varias operaciones curiosas. Los asistentes se presentan en el rancho de sus amos, y con la posible exactitud hacen dos porciones iguales de lo que se han proporcionado. De ella escoge el oficial para sí la que mejor le parece. De aquí resulta de que el que mayor graduación tiene, sale mejor librado, pues son más los que con él tienen que partir, y también que muchas veces traten los asistentes de ocultar, para comérselo ellos solos, algo de lo que han conseguido; lo cual, advertido por el amo, origina una graciosa pelotera entre ambos, que concluye generalmente con una buena ración de plan para los primeros.

Al mismo tiempo se establece un mercado o feria, que no deja de tener su aspecto cómico; se ve a este cambiar un pedazo de jutía por un panal; a aquel una caña por un boniato; unos hacen el mismo cambio por tabaco; otros solicitan raspadura por maíz; algunos truecan limones por un poco de sal; quien pretende guayabas por naranjas o cualquier otra cosa; y por último, todos se avienen y quedan contentos.⁷⁶⁰

En otras páginas de su relato, el oficial español afirma haber visto cambiar y vender los objetos de los que se apodera casi toda la fuerza que ataca Manzanillo en 1874. “Por un frasco de miel de abeja pagó uno media onza, y otro adquirió un magnífico reloj con gruesa cadena por un doblón”.⁷⁶¹ Trueque frecuente entre los soldados, aún sin haber asalto reciente a poblados y ciudades.

Hay momentos críticos de la guerra en que estas vías de abastecimientos, por minúsculas que se consideren, se hacen habituales entre los soldados hasta el punto de convertirse en familiares en las fuerzas. Otros momentos, no ya tan espontáneos, en que la extrema necesidad y la desorganización de algunos de los grupos insurrectos los induce a cometer violaciones, robos y hasta asesinatos, tras una búsqueda constante y desenfrenada en la que no siempre se pretende suplir las carencias más apremiantes. Por hambre y por desnudez se practican incontables saqueos y pillajes. No se diga que solo a los soldados españoles, en quienes la justificación se hace más evidente, sino también a los pacíficos en sus viviendas y dentro del mismo núcleo de la fuerza insurrecta donde se dan casos de hurtos comprobados.

⁷⁶⁰ Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón: ob. cit., pp. 28-29.

⁷⁶¹ *Ibidem*, p. 41.

En la colección Fernández Duro de la Biblioteca de la Real Academia de la Historia de Madrid se encuentran varias diligencias instruidas a mambises por hurto de viandas, puercos, reses y caballos, y hasta por asesinatos en la materialización de estos delitos⁷⁶². También, José Martí consigna en su *Diario de campaña* una de estas anomalías que corresponde a la Guerra de 1895: “16 de mayo. —Sale Gómez a visitar los alrededores. — Antes, registro de los sacos, del T^{te}. [José Rafael] Chacón [Meléndez], Of^l. Díaz, Sg^{to}. P. Rico, que murmuran, p^a. hallar un robo de ½ bot. [botella] de grasa”⁷⁶³. Por esta última agravante, en la que el robo y la desconfianza llegan a convivir entre los soldados, se aplican contados castigos; los mayores por hurtos de alimentos, el desvío de sal, en un período de máxima prohibición y, sobre todo, por la matanza indebida de animales, en particular de caballos.

Ante esta situación, presente tanto en la Guerra de los Diez Años como en la Guerra de 1895, la actuación del gobierno revolucionario ha sido de severidad absoluta ante tales impropiedades. En el *Diario de operaciones de Carlos Muecke Bertel*, ayudante de Sanidad Militar en la Columna Volante del coronel Carlos García Vélez, esta penosa realidad es recogida. Según relata Muecke en el campamento de La Rosita “a [Porfirio] Valiente le robaron y mataron un caballo ayer [25-11-1897] para comer la carne; pero cogieron al hombre, y él está con un pie en el cepo en este campamento. Otro hombre se encuentra en cepo de campaña, amarrado con un rifle entre brazos y pies”⁷⁶⁴.

Mayor dolor causa saber que durante los primeros años de la Guerra Grande algunos de los jefes de las incipientes partidas insurgentes permiten que se cometan tales violaciones en el territorio a su mando, hasta el punto de darse casos en los que se exigen gratificaciones monetarias. Por esta última irregularidad, el jefe del Estado Mayor General Pedro Figueredo (*Perucho*), en diciembre de 1868, se ve obligado a dictar una orden general en la que plantea los castigos más severos a quienes reciban dinero proveniente de la extorsión⁷⁶⁵.

En la Guerra de 1895, las emisiones de estas circulares continúan a lo largo y ancho de la Isla y se manifiestan reiteradamente medidas contra los abusos cometidos por algunos jefes militares a los vecinos de la zona donde operan. En muchas de estas órdenes, debido a las constantes quejas de los pacíficos, se

⁷⁶² RAH: col. F. D., leg. n^o. 1, doc. 7909/9: Entre las diligencias, la formada por robo de una pira de puercos, por el C. Justo Pardo; otra por hurto de ganados al C. Francisco Agramonte; y, la instruida por muerte de seis cochinos en una finca.

⁷⁶³ José Martí Pérez: *Diario de campaña*, p. 56.

⁷⁶⁴ ANC: fdo. *Academia de la Historia*, caja 575, sig. 1. El cepo es uno de los castigos que se le aplica al esclavo cuando quebranta las leyes impuestas por el amo, y consiste en uno o dos pesados tabloncillos agujereados donde hacen al esclavo entrar los tobillos, las manos y hasta la cabeza. El cepo de campaña empleado por los insurrectos cubanos consiste en poner al individuo castigado con un pie atado entre dos árboles o madera, o en este caso específico amarrado con un rifle entre brazos y pies.

⁷⁶⁵ AHN: sec. *Ultramar*, fdo. *Cuba*, ser. *Insurrección*, leg. 5837, n^o. 57, doc. 21.

insiste en que los oficiales y soldados respeten las viviendas, personas y siembras de los campesinos, y se ruega a todos los ciudadanos perjudicados comuniquen sus protestas por escrito al prefecto para que proceda a darles curso al mando superior. En tal sentido, se reproduce una de estas quejas en la que se narra el caso presentado por un funcionario de Sanidad al prefecto Luis Rubio de Pinar del Río, con relación a una señora con cuatro niños chicos y embarazada, cuyo marido es asesinado por no servir con entusiasmo a la causa revolucionaria. Ella fue despojada de todos sus bienes por la partida del titulado insurrecto Enrique Pérez. La demanda fechada en Santa Lucía el 2 de julio de 1896 dice en dos de sus párrafos:

Después de haberle comido todos los animales del potrero le quedaban dos vacas paridas con las que alimentaba sus niños, y vino Enrique Pérez y se la llevó, y como si no fuera bastante todo esto a pagar las culpas, si las tenía el marido, al día siguiente vino el negro Flores y le quitó la máquina de coser. A ella no le queda más remedio que implorar la caridad o ir a las trincheras enemigas a comer galleta de los soldados españoles.

Mientras lleven la política que hasta ahora, mucha gente se va al enemigo [...]. Mucho ojo con tanto insurrecto regado que no hacen más que hacer daño y desacreditar la causa y acabar con los pacíficos que no les dejan vianda ni nada para desayunar.⁷⁶⁶

En este clima bélico de exasperación y violencia, pero que en nada justifica semejantes proceder, se aprovechan de las circunstancias las bandas de delincuentes que se hacen confundir con las partidas de insurrectos y en nombre de la Revolución cometen sus fechorías. En los primeros años de la Guerra de 1868, “la avaricia de enriquecerse, despertó los malos instintos de los hombres degradados; y entre Bayamo y Las Tunas, empezaron a experimentarse asaltos a media noche, violaciones de mujeres, robos y hasta asesinatos, llevados a cabo por gente que se ocultaba tras una carátula de piel sin adobar”.⁷⁶⁷

Esta situación que ya viene imperando en toda Cuba, y de la que no se puede decir que solo se expande por las zonas donde está focalizada la insurrección. Es una realidad —como tantas otras de la guerra— que se utiliza por parte de las fuerzas coloniales en desprestigio de los independentistas. Desde 1868 a 1873, los hechos de muerte a prisioneros y pacíficos, los robos en haciendas, bateyes de ingenios y en bohíos, más el dismantelamiento de todas las pertenencias a transeúntes indefensos, aparecen como barbaridades de insurrectos, cuando en verdad son crueldades de delincuentes. Malhechores que son perseguidos por los jefes rebeldes y condenados a muerte con la sanción de la Cámara, como

⁷⁶⁶ Fernando Gómez: ob. cit., pp. 96-97.

⁷⁶⁷ Francisco Camps y Feliú: ob. cit., pp. 318-319.

sucede en las jurisdicciones de Bayamo y Las Tunas con los infames “máscaras de cuero” y en los alrededores de otros poblados con los llamados plateados.

El bandidaje prevalece en los campos de Cuba desde los años 40 del siglo XIX como secuela de la crisis social y económica que venía gestándose. Se incrementó con las décadas. Algunos jefes y sus bandas se incorporaron al Ejército mambí, aunque otros nunca llegaron a dejar el pillaje. En honor a la verdad, estos repugnantes actos vandálicos suceden también en los años de la insurrección y se hacen con bastante frecuencia por hombres de uno y otro ejército. Muchos de los bandidos incorporados a las huestes mambisas llegaron a cometer numerosas tropelías. Algunos fueron juzgados severamente, pero hay que hacer notar que las condiciones de la guerra irregular eran propicias para este tipo de acciones. Amparados en los soldados españoles, los guerrilleros ponían la cara para las operaciones de violencia contra la población campesina. En los partes del Ejército español aparecen muchos de estos relatos, pero se escamotea su participación en la aplicación del fuego, el pillaje y las ejecuciones a personas inocentes⁷⁶⁸.

Los alimentos abandonados por las tropas españolas también constituyen vías de abastecimiento para los mambises y esta recurrencia no llega a ser tan circunstancial como se ha afirmado en determinados partes del Ejército español en operaciones⁷⁶⁹. Desde marzo y hasta septiembre de 1869, los campamentos insurrectos de las jurisdicciones de Puerto Príncipe y Nuevitas se proveen de carne

⁷⁶⁸ Corresponde al año 1869 el siguiente comentario que realiza el comandante General de Operaciones de Cienfuegos, en su paso por Cumanayagua:

En la excursión que he hecho en estos días he encontrado el país abandonado, los habitantes de los bohíos y aún de los pueblos se han ido unos con los insurrectos y otros a los montes: en Cumanayagua solo había cuatro o cinco, los trabajos en algunas partes estaban parados y a la aproximación de la columna se quedaba deshabitado el país: dos son las causas las que pueden atribuirse esto primero, al temor que temen a los insurrectos sin dar abrigo a las tropas pues aquellas han hecho correr la voz de que las columnas fusilan a todos los naturales de Cuba, y segunda, sensible es decirlo, procede de que algunos individuos del Ejército a su paso por los pueblos y parajes habitados, excitados sin duda por los excesos de los rebeldes y juzgando tal vez que los habitantes simpatizaban con estos, no se han contenido en los límites de la disciplina que recomienda la ordenanza y que tan necesarios son en la fuerza armada doblemente en campaña. Por esto una de las primeras cosas que he procurado es tranquilizar a los habitantes, convencerlos de que no se les hace daño, pagarle los servicios que prestan y los efectos o víveres que faciliten, no tolerando el menor abuso en este punto, y hoy doy las ordenes más severas para que el soldado ó el oficial no tome nada si no es abonado antes su precio a fin de que los jefes de columnas apliquen con todo rigor las penas de ordenanza al que falte a la disciplina, cometiendo vejaciones.

SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba* 20, ser. *Insurrección*, leg. 15, arm. 2, tab. 4^a., micr. 5, doc. [s/n], parte de la salida para Cumanayagua y regreso a Cienfuegos de la Comandancia General de Operaciones de Cienfuegos, 15 de marzo de 1869.

⁷⁶⁹ *Ibidem*, fdo. *Cuba* 64, leg. 9, arm. 5, tab. 3^a., micr. 16, doc. [s/n], parte de la Brigada de Operaciones de la Sierra de Guáimaro fechado en San Miguel de Nuevitas el 6 de junio de 1870; y en, fdo. *Cuba* 76, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 6, tab. 2^a., micr. 21, doc. [s/n], comunicación del brigadier comandante general de Operaciones de Bayamo al comandante del Destacamento de Jiguaní de fecha 11 de febrero de 1873.

en La América, área de cinco leguas alrededor⁷⁷⁰. Al inaugurarse el año 1873, los campamentos abandonados por los españoles en Baire-Abajo son ocupados por los insurrectos, donde encuentran abundantes provisiones con las que matan el hambre por algunos días. Además de adueñarse de todas las estancias que hacen sembrar sus adversarios desde esta población de Baire-Abajo hasta seis leguas próximas a Jiguaní, donde bien comida la gente, y pertrechada, descansa sin temor de ser molestada. Con esta concentración, “y por consecuencia el abandono de bastantes campamentos formados a virtud del plan de Valmaseda, aumentó el territorio de operaciones de los insurrectos, y a la vez creció la abundancia de víveres”⁷⁷¹

De igual modo que las columnas españolas en operaciones abandonan los alimentos y otros bienes, no escapan del punto de mira y de los planes más elaborados de los insurrectos cubanos, el explorar en los escenarios de combates y en los sitios donde acampan las fuerzas españolas para hacer el rancho y pernoctar. Son operaciones, además de arriesgadas, habituales entre los insurrectos cubanos.

A estos sitios, donde suelen encontrarse algunos objetos olvidados, a veces armas y, por lo general, un gran número de cápsulas, acuden los cubanos a devorar los ranchos que dejan las columnas españolas⁷⁷². Con suerte, pueden ser las raciones de toda la marcha o la del día ya preparada, que en ocasiones dejan, hasta en la lumbre, sin haber sido apenas probada por los soldados. Tales incidentes ocurren, sobre todo, después de provocarse un encuentro sorpresa con el enemigo, momento en que las posiciones estratégicas no son favorables al Ejército español y cuando, con rapidez, acuden los soldados españoles en respuesta al ataque de los cubanos olvidando sus pertenencias. Operaciones que, sin ser muchas de ellas gloriosas para las armas cubanas, llegan a proporcionarles abundantes recursos, además de dejar al soldado español a veces sin reservas de raciones, viéndose obligado en consecuencia a retroceder en la marcha para volver a abastecerse.

Se dan casos en que los resultados de los combates no son favorables a las columnas rebeldes, y aun diezmadas sus fuerzas, ciertos grupos de soldados retroceden hasta los escenarios bélicos con el objetivo de pasar las revisiones de costumbre y, con suerte, llenar los jolongos de cuantos recursos les son provechosos. Otros tantos, todavía menos afortunados, en los que no pocos de estos intrépidos combatientes son sorprendidos por las columnas españolas en retroceso, y fusilados o hechos prisioneros. Así, cuando el soldado mambí no vence en el combate, al menos justifica el esfuerzo con los bienes obtenidos en las acciones. De modo que, junto al dolor por las pérdidas humanas, el consuelo al compañero

⁷⁷⁰ Eleuterio Llofríu y Sagrera: ob. cit., p. 388.

⁷⁷¹ Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. II, p. 541.

⁷⁷² Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón: ob. cit., p. 29.

herido y el perjuicio moral que suele acompañar a cada derrota, ellos se contentan con los víveres, las armas y los caballos que obtienen, en medio de las ráfagas de la fusilería española y del rastreo efectuado en el escenario bélico. Fernando Figueredo Socarrás en *La Revolución de Yara* recuerda en un asalto a Mayarí, “que un sargento llamado Avelino recibió un tiro que le hizo saltar un ojo en el momento de apoderarse de un pomo de frutas extraídas”; y manifiesta el testigo: “Yo lo he visto con un ojo en una mano, mostrar en la otra [...] el pomo de frutas, como un trofeo glorioso”.⁷⁷³

También son momentos inquietantes para los mambises cuando a las tropas españolas en operaciones les suministran alimentos, llegan los proveedores locales con el ganado a los campamentos transitorios, y a la marcha del Ejército español les siguen los rebaños de reses en conducción a los depósitos. Ante tales maniobras aumentan los hostigamientos rebeldes con tiros disuasivos a las columnas enemigas, y el cubano, con su pensar místico y afán de victoria, invoca a la naturaleza para que caigan torrenciales aguaceros, porque en sus planes estratégicos los temporales de lluvias, del mismo modo que los combates favorecen el abastecimiento insurrecto.

En los días de constantes lluvias, el Ejército español deja muchos alimentos en los puntos de acampada, que al mojarse son de fácil descomposición y hacen más pesada la marcha del soldado, pero que, sin embargo, sirven de comida a los mambises. Principalmente la carne que no puede secarse al sol, la galleta y el arroz, que con la humedad se vuelven un amasijo, transformado en un mazacote inservible a los soldados españoles, encuentran en la “gastronomía manigüera” rápida utilidad. Por la información encontrada en el Fondo Cuba del Servicio Histórico Militar de Madrid se sabe que, con esa pasta esponjosa y poco fermentada, formada con la galleta mojada, revuelta en miel, un poco de nuez moscada y bastante grasa animal, los insurrectos cubanos elaboran un pan dulce. En cambio, los negros y chinos mambises de Manaca (Manzanillo) utilizan la masa de arroz como espesante del ajiaco y el potaje de verduras en los días lluviosos en los que, con similar escasez que el Ejército español en operaciones, al Ejército Libertador les falta la carne y las viandas⁷⁷⁴.

En 1871, el año crítico de la Revolución, los asistentes que merodean por las proximidades de Santa Cruz (Sancti Spiritus), penetran en la carnicería de uno de los campamentos españoles de la jurisdicción y limpian de las pieles de las reses los pequeños fragmentos de carne que quedan pegados, y se apoderan de

⁷⁷³ Fernando Figueredo Socarrás: *La Revolución de Yara*, p. 63.

⁷⁷⁴ SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. Cuba 164, ser. *Insurrección*, leg. 4, arm. 23, tab. 1^a, micr.44, doc. [s/n], parte de la Brigada de Operaciones de Manzanillo fechado en Manaca el 13 de agosto de 1870.

los vientres y las patas que arrojan por un barranco los carniceros, con los que hacen callos más de una vez⁷⁷⁵.

Muchos de los alimentos abandonados por los soldados españoles en la marcha quedan en mal estado y llegan a provocar indigestiones e intoxicaciones a los insurrectos cubanos, con el coste de muerte a no pocos de ellos. Estos casos se dan con mayor frecuencia cuando consumen carne y tocino que, en ocasiones, encuentran en verdadero estado de descomposición. En la Guerra de los Diez Años las fuerzas de los generales Calixto García, Serafín Sánchez, Francisco Carrillo, Juan Bautista Spotorno, Thomas Jordan, Adolfo Cavada y Carlos Roloff son las que más sufren en este aspecto.

El general García sufre, por más de una vez, bajas en su columna a causa de las indigestiones causadas por el consumo de carne putrefacta. Se sabe, por la información que recoge Ramiro Guerra en *Guerra de los Diez Años*, del lamentable accidente que ocasiona a esta fuerza, a finales de abril de 1874, el consumo de yuca venenosa. Gran parte de los hombres de García, escasos de alimentos, en la cercanía de Baire se intoxican de gravedad por la ingestión de este tubérculo, del que existen distintas variedades, y no todas beneficiosas a la especie humana⁷⁷⁶.

⁷⁷⁵ *Ibíd.*, fdo. Cuba 79, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 6, tab. 2ª., micr. 21, doc. [s/n], comunicación del comandante de Armas de Santa Cruz al comandante general del Departamento del Centro, de fecha 14 de julio de 1871, donde da a conocer el interrogatorio efectuado a un insurrecto presentado de la partida del capitán Duque de Estrada.

⁷⁷⁶ Ramiro Guerra y Sánchez: *Guerra de los Diez Años*, t. II, p. 216. Después de esta lamentable información, Ramiro Guerra reseña otro repulsivo suceso que se relaciona con la cotidianidad de los insurrectos cubanos pero, fundamentalmente, con la vida llena de peligro de los asistentes y convoyeros, y que se corresponde con lo que se ha dicho en el anterior punto respecto al saqueo de alimentos. En su juicio, prosigue Guerra:

Recuperadas del envenenamiento dos días más tarde, aunque no de manera completa, sufrieron un costoso descalabro de manera imprevista a manos del enemigo. Bien cultivada con viandas de todas clases la zona de Baire, el general García Iñiguez dispuso que marchasen a forrajear* quinientos hombres de infantería, con unos doscientos hombres desarmados de los llamados “convoyeros”, a las órdenes toda la columna del teniente coronel Pablo Amábile, de Santiago de Cuba, jefe que se había hecho notar por su valor y su pericia. Tomadas las precauciones adecuadas al entrar en la zona del cultivo, estableciendo guardias para evitar cualquier ataque español, recogiendo alimentos en gran abundancia, con lo cual el teniente coronel Amábile dió por concluida la misión y ordenó emprender la marcha al campamento del cuartel general. Escasamente habíanse alejado de Baire con su carga los bien abastecidos cubanos, cuando del poblado destacóse un cuerpo de caballería mandado por el temible jefe de guerrillas españolas, coronel Tizón, salvaje en su acometividad y por la extrema crueldad con que había cometido todo género de atrocidades al frente de sus tropas irregulares en Cienfuegos, Las Villas y el propio Oriente. Experto en sus maniobras, el jefe español sorprendió y cargó al frente de sus guerrilleros la retaguardia de Amábile, destrozada por el sable español en pocos minutos, sin poder organizar resistencia alguna. Acto seguido, Tizón y sus jinetes cargaron contra la impedimenta formada por los convoyeros desarmados, a los que aniquilaron implacablemente. A vanguardia Amábile, al escuchar los primeros tiros en su retaguardia, con algunos oficiales y plazas montadas voló a resistir el empuje de Tizón y sus guerrilleros. Desplegadas en grupo contra caballería las tropas de la vanguardia que acudieron presurosas en apoyo de Amábile, contuvieron a Tizón y lo obligaron a retirarse a Baire, no sin haber causado antes a los cubanos un daño espantoso. No era en la guerra cosa insólita episodios sangrientos semejantes, inevitables con la necesidad de abastecerse las tropas cubanas carentes de todo, pero de la magnitud

Asimismo, Thomas Jordan sufre bajas de este tipo y prohíbe a su gente el consumo de tocino que proceda de los ranchos abandonados por sus adversarios. En Las Villas, las fuerzas mandadas por los generales Spotorno, Sánchez y Roloff experimentan similares desgracias que la columna de García, y llegan a tener en ocasiones a destacamentos completos afectados por estas descomposiciones estomacales. Con tremenda mala suerte, cuando las fuerzas villareñas, en desastrosa peregrinación, se ven acosadas por los españoles, por el hambre y por las enfermedades, y obligadas a pasar a Camagüey y luego a Oriente, vuelven a sufrir las pérdidas de compañeros intoxicados por estos alimentos. Igual sucede en la Guerra de 1895, y que más arriba relata Walfredo Ibrahín Consuegra, cuando soldados del Regimiento de Caballería Villaclara, del Segundo Cuerpo, quedan gravemente intoxicados por comer cangrejos ciguatos, y de ellos mueren dos⁷⁷⁷.

En las fuentes documentales se encuentra información referente a nueve casos de muertes de insurrectos por el consumo de carne en conserva⁷⁷⁸, sin ser el contenido de estas narraciones más explícito. Solo en dos de los casos se explica que las pérdidas humanas son causadas por el supuesto envenenamiento de los alimentos. En uno se narra cómo dos soldados mueren, en San Miguel de Nuevitas, al instante de haber comido de una lata de carne de las que abastecen al Ejército español en Puerto Príncipe⁷⁷⁹. En el otro se relaciona la causa de muerte de un chino mambí, muy querido en Mayarí, por la carne que prueba de lo sobrante en un rancho de una contraguerrilla volante de operaciones por la zona⁷⁸⁰.

Aun así, no es lícito afirmar que todas estas muertes se producen por el envenenamiento de alimentos, como se ha advertido en el mismo documento, sin

del desastre en las inmediaciones de Baire, acaso no se había registrado otro hasta entonces. *Ibídem*, pp. 216-217.

*Forrajear: “si en el léxico militar representa la busca, corte y transporte de pastos verdes para la caballería, en el peculiar de los insurrectos, que viviendo sobre los pastos verdes no necesitaban su transporte cual hacían los españoles, derivó la palabra a la acepción de que era la busca y capacidad de alimentos para el hombre”. Miguel Varona Guerrero: *ob. cit.*, t. II, pp. 785-786.

⁷⁷⁷ Walfredo Ibrahín Consuegra: *ob. cit.*, p. 286.

⁷⁷⁸ SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba 73*, ser. *Insurrección*, leg. 2, arm. 6, tab. 1^a, micr. 19, doc. [s/n], año 1876; y, fdo. *Cuba 67*, ser. *Insurrección*, leg. 12, arm. 5, tab. 3^a, micr. 17, doc. [s/n], año 1878.

La población y el Ejército Libertador participan, de forma indirecta, en los experimentos alimenticios a que son sometidos los soldados del Ejército español en operaciones, durante la Guerra de los Diez Años. Los mambises también llegan a comer los alimentos vendidos por Alemania al Ejército español, que consisten en una conserva cárnica y un embutido especial *erbsewurst* llamado morcilla de garbanzos. Por su mal estado, les provocan, en ocasiones, fuertes descomposiciones estomacales e intoxicaciones. *Vid.* Manuel Espadas Burgos: “El papel de las conservas de alimentos en la Guerra de Cuba”, pp. 487-496; Luis Álvarez Gutiérrez: *La diplomacia bismarckiana ante la cuestión cubana*, pp. 361-408. También el Gobierno español compró en Italia conservas cárnicas para el Ejército destinado en Cuba (1876-1879); *vid.* Archivo General del Ministerio de Asuntos Exteriores, Madrid, (AGMAE), sec. *Archivo Histórico*, fdo. *Política*, subfdo. *Política Exterior. Cuba*, ser. *Italia*, sig. H-2531, exp. 001.

⁷⁷⁹ SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba 73*, ser. *Insurrección*, leg. 2, arm. 6, tab. 1^a, micr. 19, doc. [s/n], año 1876.

⁷⁸⁰ *Ibídem*, fdo. *Cuba 67*, ser. *Insurrección*, leg. 12, arm. 5, tab. 3^a, micr. 17, doc. [s/n], año 1878.

tenerse a la mano informaciones de otras fuentes. Lo que también pasa inadvertido en las memorias de reconocidos testigos oculares que ofrecen otros relatos dignos de crédito. Pero tampoco se puede dudar que en los años de guerras no hayan existido tales hechos de envenenamiento entre tantas y tantas atrocidades que depara a los cubanos el camino de la independencia. Hasta el momento en que se redacta este capítulo, los documentos consultados no han permitido abundar y emitir otros criterios. Solo se encuentran pequeñas reseñas y otras afirmaciones que, a mi juicio, se quedan en simples suposiciones.

Lo que sí se puede probar es que gran parte de la materia prima utilizada por las fuerzas cubanas sale de estas operaciones. A este aspecto específico de la vida en campaña de los insurrectos cubanos la historiografía de la guerra ha dedicado amplio espacio⁷⁸¹. Es precisamente en las obras de autores españoles donde más datos se aportan para analizar esta vía de aprovisionamiento del Ejército Libertador de Cuba.

Un hecho, aún más particular de la vida del mambí y que también se relaciona con los abastecimientos y con la alimentación, es el de las pertenencias particulares de los soldados españoles que son arrebatadas por los insurrectos cubanos. Pese a que la alimentación sea uno de los bienes menos obtenidos, ya que el armamento y el vestido llegan a cubrir el máximo de las expectativas. Las narraciones de la guerra recuerdan con frecuencia estos incidentes. La prensa española de la época se hace eco de la escasez de alimentos para catalogar a los mambises cubanos de primitivos y de bárbaros, y exagerar en ocasiones sus actuaciones.

A la Guerra de los Diez Años corresponden muchas de estas vivencias protagonizadas por los negros recién libertos que acuden al llamado de la insurrección con lo puesto y sin más alimento que lo poco que llevan en el estómago. Por esta razón, ellos tienen que improvisar más que nadie, y en los combates o en cualquier encuentro con sus adversarios ven concretarse todas sus aspiraciones. Los perseguidores del rastro del enemigo llegan a convertirse en sus más temidos rivales. “Los españoles veían a un negro armado y salían echando un

⁷⁸¹ Lo que no ha sucedido con los recursos abandonados por los insurrectos y que son utilizados por el Ejército español en operaciones, quienes también pasaron por momentos de extrema escasez. Los partes militares de las columnas españolas dan fe de estas ocupaciones. Por ejemplo, el dirigido al comandante general por la guerrilla de Cádiz, así lo expresa: “Al encontrar alimentos en los campamentos mambises abandonados los repartí entre el personal de la tropa [...]. En este rancho como en el anterior encontramos grandes cantidades de carne salada, sal y vianda que distribuimos entre la tropa, quemando ambos ranchos. No siendo el sitio apropiado para acampar retrocedimos al Hato de la Vega, Playa de los Perros, el 10 de agosto de 1870”, SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. Cuba 33, ser. *Insurrección*, leg. 11, arm. 3, tab. 3^a, micr.9, doc. [s/n]. En la RAH se encuentra un panfleto con fecha 27 de enero de 1875 que dice: “A los buenos españoles de la isla de Cuba. El Gobierno oculta la verdadera situación de la isla de Cuba, los soldados están hambrientos”; *vid.* colección *Caballero de Rodas* (col. C. R.), leg. VI, n.º. 1552, fol. 172.

pie” —dijo Esteban Montejo, un esclavo convertido en mambí⁷⁸². Pero son los negros, asimismo, a quienes menos les sonríe la piedad colonialista cuando por desgracia caen prisioneros de los españoles.

Se sabe de muertes ocasionadas en pleno combate por la incesante búsqueda de víveres, y de otros tantos momentos en que las emboscadas a pequeñas patrullas españolas persiguen este fin. Un parte del Ejército español en operaciones, que corresponde a la columna del teniente coronel Víctor Laquidaín, en Aguada del Santo, jurisdicción de Trinidad, pone en conocimiento de esa jefatura general lo sucedido a un piquete de cinco soldados. Estos son atacados por una partida de insurrectos y obligados a dejar las armas y todos los víveres que trasladan desde Vega Grande a Aguada del Santo⁷⁸³. Otro parte de la Comandancia General del distrito de Matanzas da cuenta de los víveres que una cuadrilla, compuesta por negros, chinos y algunos blancos del ingenio San Marcelo, arrebatan a la patrulla de Ceiba Mocha, el 18 de diciembre de 1869⁷⁸⁴.

Productos como el pan y las galletas se convierten en alimentos de lujo en el campo de la insurrección —lo mismo que sucedía con los campesinos y demás población pobre— y para muchos soldados, al inicio de la Guerra de los Diez Años, son alimentos desconocidos porque, cuando no se puede elaborar casabe, el plátano, el boniato y el ñame es el pan del campesino y del soldado cubano. De la primera contienda no se tiene constancia del arribo de galletas en las pocas expediciones que desembarcan en las costas cubanas. De la Guerra de 1895, se sabe que llegan al campo de la insurrección 1 889 cajas: 660 por Minimanía (Pinar del Río), y 1 229 por Puerto Padre (Oriente), ambos alijos en las dos expediciones de Federico Pérez Carbó; y no por estos abastecimientos, los que se reparten entre las partidas del 2^{do} y 6^{to} Cuerpo de Ejército, se puede decir que el consumo de galletas en esta última etapa es frecuente.

Continúan los soldados cubanos valiéndose del pan y las galletas que arrebatan en combate al enemigo, de lo que encuentran cuando rastrean en las trincheras, de la captura de convoyes, tomas de ciudades y poblados, y de las compras que encargan a los comercios de los pueblos y vendedores ambulantes a unos precios excesivos. Para probar pan y galletas, así como vino, café y tabaco, estas son las únicas vías disponibles para el mambí. Por poner una referencia del coste del pan a inicio de la Guerra de los Diez Años, precio que varía constantemente, me remito a una nota que aparece al final del *Diario de operaciones de la contraguerrilla del Regimiento de Nápoles* (Ejército español),

⁷⁸² Miguel Barnet: *Biografía de un cimarrón*, p. 159.

⁷⁸³ SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba* 63, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 5, tab. 2^a, micr. 16, doc. [s/n]. Relación de los encuentros que han tenido con los insurrectos las columnas y destacamentos de la jurisdicción de Trinidad desde el 1 de abril de 1869, hasta el 28 de febrero de 1870: Parte de la columna del teniente coronel D. Víctor Laquidaín, desde el 6 al 17 de enero de 1869 en Aguada del Santo y Vega Grande.

⁷⁸⁴ *Ibíd.*, fdo. *Cuba* 26, ser. *Insurrección*, leg. 4, arm. 3, tab. 1^a, micr. 6, doc. [s/n].

y que se fecha en Mayajigua, a 31 de diciembre de 1869: “la alimentación muy cara, las 14 onzas de pan a 15 reales”.⁷⁸⁵ Si para el soldado español es un precio excesivo, imaginemos lo difícil que se hace para el soldado mambí consumir pan a ese precio.

De la Guerra de 1895, Emilio Rodríguez Mendoza narra un duelo a muerte —en medio de un combate— entre un oficial español y un negro mambí, por el solo hecho de quitarle este la jícara con comida a aquel⁷⁸⁶. Por otra parte, los chinos mambises, además de prestarse a entrar en los pueblos y ciudades con el propósito de conseguir alimentos, medicinas, ropas y calzados con destino a los soldados mambises sufren similares enfrentamientos. El testimonio de D. Federico Balsinde, soldado del regimiento Castillo, Quinto Cuerpo del Ejército Libertador así lo afirma, cuando se refiriere a la anécdota del capitán José, chino perteneciente a la escolta del general Máximo Gómez:

Un día el Capitán José marchaba a caballo por la zona de Güira, cuando fue sorprendido por un capitán español que también iba a caballo con algunos números. Inmediatamente, sobre la marcha, se generalizó el tiroteo de ambas partes. En la carrera, José se volvió hacia sus enemigos, disparaba, y continuaba la huída. En uno de esos tiros, José hizo certero blanco en el cuerpo del capitán español, quien cayó fulminante al suelo, mientras los acompañantes de éste ganaron despavoridos la manigua. Siempre corriendo, el capitán José tomó las riendas del caballo sin jinete y lo condujo al campamento. Ya aquí el chino registró la montura del caballo que acaba de capturar y en la alforja halló, con gran sorpresa, un hermoso pollo asado y una abundante ración de galletas. Durante varios días, José comió a pedacitos ese pollo y compartió algunos trocitos del manjar con diversos compañeros. Cuando ya no le quedaba más que un muslo de aquel pollo, José, en el tono jovial que le caracterizaba, se lo mostró a esos mismos compañeros, mientras les arengaba objetivamente: ¿Tú quiele pollo? Mata capitán pañol.⁷⁸⁷

Resultan, además de curiosas, increíbles estas anécdotas pero son, sin duda, parte integrante de la vida cotidiana del mambí en la guerra y muchas de ellas narradas por testigos que militan en ambos ejércitos durante las dos contiendas.

También será de singular importancia la ayuda brindada por los núcleos de laborantes en diversos pueblos y ciudades. Una continua red de colaboradores que, además de mantener informados a los dirigentes revolucionarios de los movimientos del Ejército español, se aprovechan de los desórdenes que imperan

⁷⁸⁵ *Ibíd.*, fdo. *Cuba* 20, ser. *Insurrección*, leg. 13, arm. 2, tab. 4^a, micr. 4, doc. [s/n].

⁷⁸⁶ Emilio Rodríguez Mendoza: *ob. cit.*, p. 72.

⁷⁸⁷ Juan Jiménez Pastrana: *Los chinos en las luchas por la liberación cubana*, pp. 98-99.

en la administración colonial y abastecen a los insurrectos de cuantos productos están a su alcance. Muchos salen de los propios cuarteles españoles y de los principales almacenes que se ubican en los pueblos y ciudades. Realidad que es aceptada por los adversarios de la revolución, siendo a veces motivo de críticas al control y gestión del Gobierno en la Isla.

Según la población proespañola —como se recoge en un impreso que con el título de *Las cosas del día-á* [sic] *la autoridad*, circula en la mayor parte de las casas de La Habana y que Pirala analiza en su obra—, los partidarios de sostener el dominio colonial en Cuba: “lamentan con enérgica convicción los defectos de algunos jefes, las deficiencias y algo más de la Administración militar, y la corrupción de la mayor parte de los contratistas, expresando los efectos que con cuyo manejo se hacían fortunas, que tanto han asombrado”.⁷⁸⁸ Continúa diciendo

[...] que muchos tenderos de tierra adentro, facilitan a los insurrectos ropas, víveres y cuanto necesitan, todo por el vil interés; así es que, con frecuencia hallamos campamentos, si así se pueden llamar unos cuantos bohíos, bien provistos de ropas, víveres, etc., etc., y algunas veces hemos hallado envases con las marcas de la Administración militar.⁷⁸⁹

Asimismo, Francisco Camps y Feliú relata que para proveerse de armas, municiones, vestuario y alimentos, además de los convoyes pequeños o grandes de que se apoderan, cuentan con las confidencias que tienen en casi todas las poblaciones, y

[...] recibían con frecuencia, zapatos, telas, licores, comestibles y hasta vino tinto de sabor muy parecido al que se daba de ración a nuestros soldados en los campamentos de las zonas. Si a lo dicho se añade, que además de los toros y puercos que encontraban en los potreros; las gallinas guineas y jutías que cazaban; tenían las frutas que cogían, como el mango, el anón, el zapote, la guayaba, la piña, la ciruela, el mamoncillo, el mamey colorado; las colmenas de rica miel que castraban; los tubérculos que encontraban, la malanga, el boniato, la yuca, el ñame y la patata; los peces como la anguila, la biajaca y otras clases que pescaban en los ríos y lagunas, se comprenderá el secreto de una guerra que no ha carecido de los recursos indispensables de alimentación para su duración nómada y montaraz.⁷⁹⁰

⁷⁸⁸ Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. II, p. 183.

⁷⁸⁹ *Ibidem*.

⁷⁹⁰ Francisco Camps y Feliú: ob. cit., p. 62.

A estas vías, tan socorridas en el abastecimiento del mambí, varios autores proespañoles de la época dedican páginas de sus obras a aconsejar los medios de terminarlas, y a posibilitar la pacificación en el campo de la insurrección. José María Velasco, brigadier en servicio durante la Guerra de los Diez años, ofrece sus experiencias y las refiere en este sentido:

De los puestos y almacenes del comercio, salían los efectos para proveer en gran parte a los bandidos, ya cogiéndolos a los que los llevan, ya recibiendo de los que están de acuerdo con ellos, sin que pueda en manera alguna evitarse mientras no se obligue a la población a establecerse sobre los caminos en pueblos con casas de piedra o barro unidas, alineadas y dispuestas para la defensa, dándose armas a los vecinos de buenos antecedentes y vigilándose de cerca a los que no los tengan.⁷⁹¹

Igual es útil el concurso de un grupo reducido de comerciantes y propietarios de cierta solvencia económica que ayudan, más de una vez, al sostenimiento de la insurrección, y el de las pocas expediciones que incluyen alimentos. Junto al esfuerzo de los laborantes, la confiscación de bienes, los asaltos a convoyes y almacenes de las tropas españolas, más los otros suministros que aquí se han analizado, alivian la situación del soldado de forma momentánea, pero no solucionan el grave problema del abastecimiento diario. El principal suministro de los insurrectos cubanos sale de las labores agrícolas y a ellas dedican el mayor de los esfuerzos.

En los campamentos, el tráfico constante de todos los bienes considerados de subsistencia forma parte del vivir diario de los mambises, del cual participa la población rural y los vendedores ambulantes que merodean por los campos.

Del “Diario de don Ignacio Mora”, en el valle de Canapú Arriba, Antonio Pirala y Criado extrae el siguiente testimonio que aparece incluido en su obra:

Miércoles 11 de septiembre de 1872. —El comercio ha corrompido este distrito. Los jefes militares, con el objetivo de pasarlo bien, cuyo ejemplo legó Donato Mármol, autorizan comisiones, que les dan regalados los efectos, ya de ropa, ya de comestibles; mientras que el resto de los efectos los venden a precios fabulosos. La vara de rusia, á 1.50 y 2.50 pesos fuertes; la breva de andullo, á 12 reales; la libra de arroz, a peso fuerte; la botella de aceite catalán, á 4 pesos fuertes; en fin, como no existe el trabajo, y como el dinero anda escaso, de aquí en que los jefes militares permiten esos asaltos, para que robe el soldado, asesine al cubano que está en las poblaciones,

⁷⁹¹ José María Velasco: ob. cit., p. 57.

y queman las trincheras enemigas inspirando, sin sufrir el soldado español ni una contusión.⁷⁹²

Durante años, tanto en la Guerra de los Diez Años como en la Guerra de 1895, el Ejército español concentra sus fuerzas en las guarniciones de los centros poblacionales y el Ejército Libertador se adueña de los campos, principalmente en Oriente, donde tienen los patriotas momentos de estable aseguramiento material y combativo. Esta división permite que proliferen los campamentos permanentes, algunos provistos de mercados, y las prefecturas y subprefecturas por casi todo el territorio rural, con “tal seguridad que los mercaderes iban allí a vender sus mercancías, como pudieran hacerlo a cualquier población, de las que se hallaban bajo el dominio de España”.⁷⁹³ Un vínculo entre las ciudades y el campo que en ningún momento se interrumpe a pesar de la fuerte vigilancia, las constantes barridas y las reconcentraciones ciudadanas que caracterizan al dominio colonial en los años que dura la guerra de Cuba.

En la organización civil de los insurrectos está estipulada la comercialización de los pacíficos con los pueblos, para lo que hay que sacar pase de los delegados de Hacienda en cada región. A esto se paga un tributo o derecho con relación a las cargas que conducen, correspondiente a una décima parte de los efectos que sacan o entran y puedan ser útiles al Ejército. En una orden, firmada por el secretario de Hacienda y fechada en Palmar el 19 de febrero de 1870, se dispone el tráfico o comercio de los recursos del campo en territorio enemigo, y en su contenido se expresa:

- 1^a. Al aprobar el libre comercio no hay facultad para prohibir ni para fijar un tope al precio de los artículos, pero sí es obligatorio por la ley recibir el papel moneda sujetándose el que se niegue a recibirlo a la pena señalada.
- 2^a. Los traficantes que quisieran pasar al servicio enemigo comprendido en alguna zona militar necesitan además del permiso del Jefe de Hacienda inmediato, que es por ahora indispensable, un permiso o salvoconducto de la autoridad militar que allí opere; pero si dicho territorio no estuviese comprendido en alguna zona militar entonces corresponde acompañar a la licencia del Jefe de hacienda, el permiso o salvoconducto de la autoridad civil del Distrito.
- 3^a. A los traficantes que pasasen al territorio enemigo no se les impondrá castigo alguno siempre que lleven permiso de algunas de las autoridades respectivas; y si llevan o traen efectos sin la licencia del Jefe de Hacienda éste les impondrá una pena, y si teniendo esta licencia no tuvieran el permiso o salvoconducto de la autoridad civil

⁷⁹² Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. II, p. 438.

⁷⁹³ Juan Expósito Casasús: *Calixto García, el estratega*, p. 73.

o militar según corresponda, no podrán estar decomisados los efectos pero sí podrán imponerle el castigo correspondiente.

- 4^a. Queda entendido, desde luego, que todo traficante o individuo en territorio enemigo necesita para ello de la licencia del Jefe de Hacienda, del salvoconducto o permiso del Jefe militar operado en una zona y si no hubiera lo que se llama técnicamente zona militar dicho permiso o salvoconducto deberá expedirlo la autoridad civil, según el párrafo 2^o.
- 5^a. Si expedido un permiso por la autoridad civil, hubiera de ocuparse un distrito militarmente o lo que es lo mismo establecer zona militar, deberá la autoridad militar recientemente establecida respetar el permiso dado por la civil y continuar aquella mientras ocupe el territorio o la zona dándole los respectivos salvoconductos o permiso.
- 6^a. Los particulares no serán responsables de las faltas que cometan las autoridades expidiendo permisos que no son de su incumbencia.
- 7^a. Las penas de que habla el párrafo tercero deberán aplicarse de la manera siguiente: si el traficante lleva permiso de la Hacienda, pero no de las otras autoridades se le impondrá por la autoridad que corresponda una corrección, pero ésta no tiene derecho a decomisar los efectos. A la inversa si lleva permiso o salvo conducto de alguna autoridad sea civil o militar, pero no la licencia de la Hacienda, no sufrirá corrección alguna por parte de aquéllas quienes darán inmediatamente parte a la de Hacienda para que proceda al decomiso de los efectos.
- 8^o. Tanto la autoridad militar como la civil en su caso, cuando por consecuencia del servicio público envía a alguna persona al territorio enemigo podrán autorizarla para que traiga efectos destinados a su uso particular, al de nuestras tropas y familias o a beneficio de la República sin que se entienda a hacer con ellos ninguna clase de especulación o comercio⁷⁹⁴.

En la Guerra de 1895 se logra una mejor organización económica de los insurrectos, aspectos que aquí se menciona en cada uno de los capítulos. La Administración de Hacienda opera en un ámbito más amplio y logra tener representación en las diferentes provincias. La Junta de Gobierno decreta un empréstito sobre las propiedades, con un tipo del 2 % de su valor. Al impuesto sobre la producción del azúcar se le señala el tipo de 5 centavos en oro por arroba; y 4 pesos, también en oro, por pipa de aguardiente. Al tabaco 2 pesos de oro por tercio en rama; y sobre la producción de los cultivos menores, además de proveer los pacíficos a las partidas de vianda y frutos, corresponde el pago

⁷⁹⁴ AHN: sec. *Ultramar*, fdo. *Cuba*, ser. *Insurrección*, leg. 5839, n.º. 35, doc. 40.

de una contribución de consumo impuesta por aforos, sobre cuanto lleven a los mercados de las poblaciones, igualmente que en la Guerra de los Diez Años, mediante un pase de los delegados de Hacienda⁷⁹⁵.

En la sesión celebrada por el Consejo de Gobierno, en Providencia de Guaicamar, a 20 de julio de 1896, se toma el siguiente acuerdo:

Primero: Queda prohibido el comercio propiamente dicho, a todo ciudadano que no presente una autorización expresa de la Secretaría de Hacienda o del Ciudadano Administrador del ramo en cada Estado. —Segundo: El cambio o venta de ciertos frutos, como el tabaco, el cacao y el café, solo podrá efectuarse, cuando el que cambie o venda se halle provisto de un documento que patentice hallarse a cubierto con la Hacienda Nacional. —Tercero: Los ciudadanos que en sus horas de ocio fabriquen el producto sacarino denominado raspadura, con caña que no pertenezca al Estado y para la venta en el lugar de su residencia, o en otra parte, deberán llevar encima una certificación del Prefecto de la localidad declarando que prestan servicios a la Patria, según su condición y aptitudes y que no por dicho tráfico le son gravosos, ellos o sus familias, a los demás ciudadanos, sino que al contrario para premiar sus esfuerzos se les permite ese pequeño comercio, a fin de que puedan atender mejor a las necesidades de su casa. Además, de cada diez tortas que fabriquen, deberán entregar, por lo menos, dos a la Prefectura, mediante el oportuno recibo para el consumo de los heridos y enfermos en los Hospitales de la Revolución.⁷⁹⁶

De este modo, el soldado mambí se alimenta de los productos que no se venden en los comercios rurales, que compran los pacíficos en las ciudades, y hasta de las mismas raciones designadas al Ejército español en operaciones, sin necesidad de arrebatárselas al soldado en combates o asaltar algún puesto de abastecimiento. Porque, como expresa Cándido Pieltaín y Huve-Huergo,

[...] conjuntamente a la mayoría de los habitantes del campo, en el núcleo de comerciantes tenían a sus más prácticos confidentes. Esos comercios y cantinas ambulantes, además de beneficiar en ese sentido y en el suministro de recursos a los mambises, surtían a las tropas españolas en más del 40 por 100 de sus recursos.⁷⁹⁷

⁷⁹⁵ Vid. Fernando Gómez: *La insurrección por dentro. Apuntes para la historia*, pp. 102-103.

⁷⁹⁶ Joaquín Llaverías y Martínez y Emeterio Santovenia (comps.): *Actas de las asambleas de representantes y del consejo de gobierno durante la guerra de Independencia*, t. II, pp. 110-111.

⁷⁹⁷ Cándido Pieltaín y Huve-Huergo: *La Isla de Cuba desde mediados de abril a fines de octubre de 1873*, p. 64. El autor fue Gobernador Superior Político y Capitán General de la isla de Cuba desde el 18 de abril al 30 de octubre de 1873, p. 114.

Los mercaderes dan contadas pruebas de que todo lo pueden. De la misma forma que abastecen al Ejército español en operaciones y se esfuerzan por aliviar algunas de las carencias del soldado mambí, se preocupan porque no falten en los pueblos y ciudades ciertos productos agrícolas, tales como las viandas, la miel, la leche y la carne.

Muchas veces, en medio de las marchas, se continúan efectuando tales cambalaches entre los mercaderes y las tropas españolas y cubanas. Los soldados compran y cambian, se ausentan de las columnas para proveerse de cuantos bienes consideran necesarios, con frecuencia sin pagar su coste. Esto provoca cierto malestar entre los comerciantes y el campesinado, por ejemplo, respecto a los mambises, que derivan en continuas quejas y acusaciones. En cuanto a ese proceder, los jefes militares y tenientes de gobernador civiles del bando insurrecto emiten circulares para tratar de impedir tales actos. La dada el 8 de abril de 1873 es leída momentos antes del ataque al poblado de Auras; en síntesis dice que “quien en la marcha se desviara del camino para entrar en ranchos, coger animales, viandas, etc., antes de dar la orden general para ello, sería fusilado...”;⁷⁹⁸ puesto que como se ha visto los robos y saqueos tampoco están exentos del vivir insurrecto.

El papel de las prefecturas, subprefecturas, talleres y predios agrícolas en la alimentación del mambí

Las prefecturas y subprefecturas son instituciones civiles creadas por el gobierno de la República en Armas para mantener la unidad y organización de la población cubana en los territorios de Cuba Libre. Ellas están llamadas a garantizar, en tan difíciles condiciones de precariedad, los bienes materiales de más necesidad, tanto a los vecinos de sus territorios como al Ejército Libertador. Por esto, además de ser el órgano intermedio para hacer valer las leyes de la incipiente república, organizan pequeños talleres de producción artesanal de múltiples especializaciones, crean predios y estancias para el cultivo y la cría

⁷⁹⁸Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. II, p. 554. La misma situación se presenta en el Ejército español en operaciones, en el cual también se emiten variadas circulares prohibiendo tales irregularidades, la dirigida por la Comandancia General de Sancti Spíritus y Morón a los coroneles de la zona y jefes de las Columnas el 19 de octubre de 1870 dice así:

Ha llegado a mi noticias que algunos jefes de destacamento toman carne y viandas de fincas de vecinos que están bajo el amparo del Gobierno sin satisfacer la cantidad que en dinero corresponde, como le tengo mandado; y estando resuelto a corregir abusos de esta especie encargo a V.S. se lo haga entender a los Jefes de Destacamento, en inteligencia que les haré responsables de los desórdenes que en este concepto pueden cometer las tropas respectivas, sujetándole tales actos a formación de causa. =Con esta fecha, doy orden a los Capitanes para que de ninguna manera faciliten carnes ni viandas sin que se abone su precio. Queda absolutamente prohibido, el que se tomen otros caballos ni los que precisamente se cogen al enemigo, y toda infracción en esta parte será también sujeta a formación de causa. *Vid.* SHM, sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba 57*, ser. *Insurrección*, leg. 2, arm. 5, tab. 1^a., micr. 14, doc. [s/n].

de animales domésticos, forman y suministran hospitales, algunos grandes y con ubicaciones estables, y explotan las salinas. Asimismo, porque son quienes mejor conocen el radio de acción en donde se ubican, les facilitan a las fuerzas cubanas importantes servicios en los aseguramientos logísticos, las mantienen informadas de la situación y los movimientos enemigos, les proporcionan los prácticos que orientan sus recorridos, controlan el tránsito de ciudadanos ajenos a la zona y organizan los servicios de correos y de vigilancia en las costas. Al amparo de las prefecturas, en la manigua se crean pequeñas escuelas destinadas a la instrucción de niños y adultos.

Corresponde al comandante del Ejército Libertador Manuel Arbelo el siguiente juicio en torno al papel de las prefecturas y subprefecturas mambisas en el período 1895-1898:

Esa cooperación, activa e inteligente, de las Prefecturas y Subprefecturas, instituciones de orden civil, de la dependencia de los Gobernadores de Provincia, pero organizadas de manera que pudieran contribuir a la obra militar, que tenía por objeto la Independencia, fue tan importante, que cuando el Secretario de lo Interior, Dr. Santiago García Cañizares, con el mapa del territorio en que operaba el Ejército Libertador en las manos, instaló todas las necesarias, convirtió aquellos campos en un terrible avispero, pues apenas asomaba la vanguardia de una columna española, a despecho de todas las precauciones de una táctica previsora, parecía que de las entrañas de la tierra, o del seno de los montes y las alturas de las montañas surgían los cubanos armados, que aprovechando todos los accidentes de la comarca, conocida por ellos palmo a palmo, atacaban al enemigo, al que formaban emboscadas, que abandonaban después de hacerle un fuego certero, huyendo para situarse en otro sitio fijado de antemano, en donde se reunían si habían tenido necesidad de dispersarse ante la persecución de la caballería española, y proseguir esa actitud de hostilidad constante e incansable con el interés que todos los hombres de la Revolución abrigan personal y colectivamente. Los soldados españoles se resolvían como fieras acorraladas, pero donde menos esperaban recibían una descarga, o tiros a discreción, ardían las maniguas, y por todos los ámbitos de aquella tierra rebelde, les parecía oír los ecos repetidos de la maldición y el odio de un pueblo irritado.⁷⁹⁹

En la Guerra de los Diez Años las prefecturas y subprefecturas se basan en la Ley de Organización Administrativa del 8 de agosto de 1869. Luego siguen

⁷⁹⁹ Manuel Arbelo: *Recuerdo de la última Guerra por la Independencia de Cuba; 1896 a 1898*, p. 152.

otras tales como la de Cargas Públicas, del 12 de agosto de 1869, y la de Administración Militar, del 28 de 1870, con artículos referenciales.

Según la Ley de Organización Administrativa, es función de los prefectos:

—Hacer cumplir en el territorio asignado las leyes y disposiciones del gobierno.

—Ilustrar a los tenientes gobernadores acerca de las necesidades de la prefectura, y vigilar la conducta de los subprefectos; repartir equitativamente entre ellos los artículos de primera necesidad que les entregasen los tenientes gobernadores, y tenían las demás atribuciones derivadas del carácter de su autoridad intermedia entre los tenientes gobernadores y los subprefectos.

—Informar a los tenientes gobernadores sobre el matrimonio civil y los datos estadísticos relacionados con la situación de la prefectura para que los informasen al gobernador.

—Autorizar los matrimonios civiles y demás contratos entre los vecinos de las prefecturas, poderes, testamentos y codicilos, haciéndolos constar en un registro claro y contentivo de todas sus circunstancias y dando a los interesados los testimonios que pidiesen.⁸⁰⁰

Los subprefectos:

—Velar por la seguridad y el orden público; detener y remitir a las prefecturas a aquellas personas que transiten sin salvoconducto y a los libertos que no estuviesen dedicados a trabajo alguno; detener y remitir a las autoridades militares más inmediata a los individuos del ejército que se encontrasen sin salvoconducto, e impedir las riñas, lidias de gallos y los juegos en que mediara el dinero.

—Organizar rondas con los vecinos, tanto de día como de noche, para garantizar un servicio de guardia rigurosa.

—Conducir al cuartón inmediato designado para ello, a los presos civiles y militares que se les entregaban con ese objetivo.

—No permitir la labor de comisión alguna en desacuerdo con las leyes, y para el cumplimiento de las no opuestas a estas debían exigir la presentación de las credenciales que las justificasen.

—Para el sostenimiento de las cargas públicas empleaban los recursos suministrados por los prefectos. Cuando esto no alcanzaban acudían a los vecinos distribuyéndolos con equidad y en sujeción a

⁸⁰⁰ Ley de Organización Administrativa aprobada en Sibanicú, el 8 de agosto de 1869, *apud* Raúl Izquierdo Canosa: ob. cit., p. 22.

las leyes, luego de la realización de un censo dirigido por él, en el cual participaban dos vecinos elegidos para ello.

—No permitir la destrucción de las fincas abandonadas, fueran de amigos o enemigos, e informar a los prefectos de las que se hallaban en tal estado con vistas a la designación interina de quienes se encargarían de administrarlas.

—Cuando aparecía algún animal cuyo dueño se ignorase, convocaba mediante edictos a quienes sobre él pudieran tener derecho, y si en término de treinta días no se recibía reclamación alguna, pasaba a propiedad del estado, de lo cual el subprefecto daba cuenta al gobernador.

—Llevar el registro de los nacimientos y defunciones en su territorio, e informar anualmente los datos a los prefectos. Para ello debía efectuar un censo donde contara el número de vecinos y sus circunstancias personales, así como los datos relativos a la riqueza, urbana y rústica, remitiéndolos a los prefectos⁸⁰¹.

Conforme a la Ley de Cargas Públicas:

—Los subprefectos estaban obligados a facilitar a las personas dedicadas al servicio de la república, a sus familias, a los emigrados a causa de la guerra y a los indigentes residentes en el cuartón, recursos de subsistencia y alojamiento, cuando no lo tuviesen, en proporción a sus necesidades; tales como una clase de carne y otra de viandas o cereales, dulce y sal, además de otros artículos de mantenimiento.

—Para sostener esta carga emplearían las pertenencias del estado que con ese destino recibiesen, y cuando no le bastasen tomarían los artículos indicados equitativamente de los vecinos, quienes estaban obligados a facilitar a las autoridades de la república alojamiento u otro auxilio con sus animales, útiles de trabajo, instrumentos de transporte y artículos de primera necesidad. Los necesitados de alojamiento eran distribuidos proporcionalmente en las casas de los vecinos, sin que estos tuvieran que abandonarlas, salvo que las operaciones militares así lo exigiesen.⁸⁰²

En la Guerra de 1895, las funciones de prefectos y subprefectos que aparecen en la Ley de Gobierno Civil de la República, de 9 de septiembre de 1896, en muy poco varían; ellos son los encargados de:

⁸⁰¹ *Ibíd.*, pp. 22-24.

⁸⁰² *Ibíd.*, p. 26. Ley de Cargas Públicas aprobada en Sabanillas de Sibanicú, el 12 de agosto de 1869.

—Repartir equitativamente los artículos recibidos. Los prefectos contaban con las atribuciones que le eran inherentes, en calidad de intermediarios entre los tenientes gobernadores y los subprefectos.

—Iniciar la causa sumaria de todos los delitos, tanto comunes como criminales, cometidos en su territorio, y una vez concluida pasarla conjuntamente con el presunto reo o reos a los tenientes gobernadores. En los casos de espías, prácticos, correos y otros, declarados traidores, inmediatamente después de ser aprehendidos se les juzgaba por un consejo integrado por tres personas de las más idóneas radicadas en la prefectura: una actuaba como presidente y las restantes como vocales. Además, se nombraba un fiscal y el acusado podía designar su defensa.

—No permitir que individuo alguno de su demarcación estuviese sin destino, pues contaba con los medios de labranza necesarios en proporción a la cantidad de vecinos. Debían, asimismo, proteger los colmenares y las estancias abandonadas, extendiendo cuanto le resultara posible las zonas de cultivo.

—Facilitar lo necesario para el sostenimiento de todos los vecinos de su territorio, especialmente a los artesanos que trabajaban en los talleres del estado, sus familias y los familiares de los miembros del Ejército Libertador; atendían con esmero el cuidado de los hospitales y enfermerías, y la asistencia de los heridos y enfermos del ejército, cuya curación tenía lugar fuera de esas instalaciones.

—Cuando en los límites de su demarcación se presentaba el secretario del Interior o algún delegado de éste, un miembro del Consejo de Gobierno o jefe militar de superior jerarquía, acudían ante él y se ponían a su disposición para facilitarle lo necesario y servirle en cuanto pudieran.

—Autorizaban los matrimonios, según lo previsto en la ley, y demás contratos que se celebraban entre los vecinos de la prefectura; atendían las demandas, otorgaban poderes y procesaban testamentos, registrándolos.

—Llevar el registro y las estadísticas de las prefecturas, tanto de los nacimientos como de las defunciones y movimientos.⁸⁰³

En cuanto a los talleres mambises, estos forman una extraordinaria red de producción con la fabricación de los más variados artículos. Todo cuanto es deficitario en el campo de la insurrección ocupa el interés de estas entidades ingeniosas. Desde el punto de vista organizativo, se rigen por órdenes de las

⁸⁰³ *Ibíd.*, pp. 37-38. Ley de Organización Civil de la República, de 9 de septiembre de 1896.

prefecturas y subprefecturas de las cuales dependen, aunque existen talleres y armerías adjuntos a grandes campamentos y otros que llegan a tener suficiente autoridad propia. El cuadro administrativo es similar a las estructuras de las prefecturas, variando solo en las responsabilidades de los maestros artesanos.

La Ley de Organización Militar de 7 de diciembre de 1895 define las siguientes funciones de los directores de talleres:

—De acuerdo con los prefectos, determinar y establecer los talleres en los lugares más idóneos, así como las tenerías que se pudieran crear.

—Distribuir del modo más conveniente los artesanos puestos a su disposición. Podían cambiar las residencias de los maestros, artesanos, aprendices y auxiliares, y hacer que prestaran servicios temporalmente fuera de los talleres donde estaban inscritos.

—Distribuir los efectos a él entregados, exigiendo recibo de estos a los jefes de talleres y pidiendo a los tenientes gobernadores lo necesario para atender debidamente los talleres con vistas a la no interrupción del trabajo de ellos.

—Proponer a la Secretaría del Interior, por conducto del teniente gobernador, los artesanos que reuniesen condiciones para ser nombrados jefes o maestros de talleres. Del mismo modo, podía suspenderse a cualquiera de ellos y proponer su cesantía, siempre que los motivos lo justificasen.

—Llevar un libro de filiaciones donde aparecieran el nombre y fecha de ingreso de todos los artesanos del distrito, las altas y bajas, las licencias, los servicios extraordinarios y las correcciones.

—Recibir mensualmente de los jefes de talleres un informe sobre el trabajo realizado en cada uno, con los datos suministrados por los prefectos, y el de todos los del distrito, con el visto bueno del teniente gobernador, remitiéndolo al gobernador civil para que elaborara el estado general y lo hiciera llegar a la Secretaría del Interior.⁸⁰⁴

Sin embargo, como sucede con todas las leyes del Ejército Libertador, una cosa es lo que establecen y otra distinta lo que en la práctica se realiza. Esta realidad es constatada aquí, aunque solo me detenga en el análisis de las prefecturas y sus dependencias como entidades encargadas de brindar suministros, principalmente alimenticios, al Ejército Libertador. Particularidad que estimo bastante suficiente para demostrar que su estructura y funcionamiento no ha sido algo eficaz y homogéneo a lo largo y ancho del país, y que la ordenación real de estas estructuras civiles, que se originan en el campo de la insurrección, tiene variaciones constantes durante todo el ciclo independentista.

⁸⁰⁴ *Ibíd.*, pp. 39-41.

En la Guerra de los Diez años, y a pesar de su pronta proliferación, están continuamente perseguidas por las columnas españolas y no logran una organización estable o al menos concordante. No siempre estas entidades responden a las aspiraciones y exigencias de los mandos militares, lo cual hace que muchas de ellas tengan vida efímera, que no perduren a los años de guerra y que, en otras, la urgente función de socorrer a las fuerzas cubanas en operaciones no constituya el objetivo prioritario dentro de sus más elementales existencias. Estas dificultades están concatenadas a los problemas organizativos del Ejército Libertador que provocan el fracaso en su primer período bélico.

Durante la Guerra de 1895, con la experiencia acumulada en este sentido y la significativa organización que se logra en casi todas las fuerzas cubanas, se cuenta con una mayor funcionalidad de las prefecturas y sus dependencias, las que llegan a proliferar por toda la Isla y adquieren un sentido más coherente. Aunque, en esencia, continúe predominando en el funcionamiento interno el carácter comarcal en las decisiones de los jefes militares y tenientes de gobernador civiles. Proceder que, como antes se anotó, viene caracterizándolas desde su creación, además de establecerse un sistema estructural propio en este tipo de guerra y de ejército irregular.

Entiéndase, además, que no es lo mismo una prefectura en el extremo oriental del país, donde pueden ser aprovechadas las irregularidades del terreno y las escasas vías de comunicaciones (lomas, montes tupidos y veredas zigzagueantes), para su instalación y desarrollo de múltiples funciones, que una situada en las áreas más inaccesibles del Departamento del Centro (en la Ciénaga de Zapata), destinada a la atención sanitaria, y otra en Occidente (ejemplo La Habana), instalada en el interior de una cueva. Particularidades regionales que inciden en la capacidad de estas entidades civiles para cubrir las necesidades de las tropas. De modo que predominan las especializaciones, tanto de las funciones como de los suministros.

Durante los años de guerra, muchas de estas entidades civiles toman carácter propio hasta que logran especializarse. Además, se contaba con locales para reparar y fabricar armas, primitivos telares, talleres para confeccionar ropas y sombreros, más la fabricación de otros tantos bienes que dedican a la subsistencia del soldado. Asimismo, en determinadas zonas, las prefecturas y subprefecturas ejercen el control de los hospitales de sangre, del sistema de correos insurrecto, de las salinas, de la vigilancia de las costas y hasta crean pequeñas escuelas destinadas a la instrucción primaria de niños y adultos.

Tras estas explicaciones, estamos en condiciones de comprender cómo en la práctica se concretan estas ocupaciones, análisis que realizo a partir de la labor agrícola de los campesinos, principales ejecutores del sistema implantado por las Leyes Civiles de la Revolución. En concreto, en el apoyo que este sector brinda a las fuerzas cubanas desde el punto de vista de los abastecimientos alimenticios.

Interesa volver a subrayar que, desde los comienzos de la Guerra de los Diez Años, las tenencias de gobiernos, prefecturas y subprefecturas se sitúan en los centros de sitierías agrícolas: los llamados de pacíficos. Luego, en los diferentes períodos hasta completarse el ciclo de las luchas por la independencia nacional, proliferan en fincas abandonadas y ocupadas a elementos procolonialistas, en las que se crean pequeños predios de producción agrícola y talleres artesanales. También se ha visto que en tales espacios se concentran las producciones más variadas de los insurrectos, de donde depende en gran medida el sustento de las fuerzas cubanas, además de servir como puntos de correos, hospitales y almacenes.

Para el desarrollo de esta estructura laboral se cuenta con el apoyo de la población campesina, que se organiza en función de los intereses de la revolución y de la cual depende, en gran medida, el abastecimiento de los insurrectos. Por una parte, un grupo de campesinos propietarios de sitierías agrícolas, que según se establece en las leyes revolucionarias no pueden hacer sino aquellas siembras que previamente les autoriza el prefecto. Estas serán, sobre todo, de viandas —como boniato, plátano, yuca, calabaza, malanga, ñame, etc.— utilizables en la manutención de las fuerzas armadas de la insurrección, y del forraje para el ganado. Por otra, el cúmulo de campesinos desposeídos de bienes materiales, que se destinan a trabajar en los predios abandonados y en las fincas ocupadas a los procolonialistas, además de organizarlos en “cuerpos de vianderos” que bajo las órdenes de los prefectos y en turno riguroso, van a los sitios de labranza a recoger los tributos en especie para el sostenimiento de las fuerzas cubanas.

En todos estos predios y fincas se establecen las zonas de cultivos, las salinas, los corrales y los potreros. Al igual que las prefecturas y subprefecturas, cuentan con una estructura orgánica que en estos casos es un jefe y varios obreros que responden por el volumen y la calidad de la producción. Entre las múltiples funciones del conjunto de estas entidades está la de facilitar a las fuerzas cubanas cuantos recursos necesiten y estén a su alcance, y procurar por todos los medios posibles hacer aprovisionamiento de sal, azúcar, medicinas, armas, municiones, equipos y lo que crean de utilidad para el servicio de la fuerza armada.

En tal sentido, considero que en la labor de estas entidades civiles recae una parte importante del peso de los abastecimientos del Ejército Libertador de Cuba y, principalmente, el del suministro alimenticio del soldado. En gran medida, la alimentación de los campesinos pobres y de las familias que se internan en la manigua y no cuentan con estos recursos ha de depender de estas entidades. Los prefectos tienen el permiso del gobierno para dar carne al vecindario de su radio de acción para que, de esta forma, no se maten demasiadas reses. Una de las instrucciones dictadas durante la Guerra de 1895, afirma:

Procurarán los prefectos y sub-prefectos, y en ellos pondrán especial cuidado, que estén bien atendidas las familias, con preferencia las de los individuos que se hallen en filas, y dispondrán la matanza de reses por dos veces en la semana, pero siempre en días señalados, de modo que las familias acudan a la hora fijada, por las autoridades para proveerse de carne.⁸⁰⁵

Estructuras y disposiciones que no siempre funcionan y se ejecutan de modo sistemático y aún menos en cumplimiento de los objetivos para los que fueron creadas.

Durante el ciclo que abarca las luchas independentistas no siempre van a coincidir los postulados revolucionarios con el funcionamiento de las prefecturas y sus dependencias. Por momentos, se hace efímera la existencia de muchas de estas entidades, de otras tan solo figuran sus nombres. La desorganización general llega a caracterizar al sistema, sobre todo, en la Guerra de los Diez Años. No obstante, se cuenta con un grupo de ellas con diversidad de ocupaciones y en la producción agrícola con la siembra y la elaboración de alimentos provenientes de las cosechas que organizan.

Parte del consumo que incluye la dieta diaria del mambí es resultado del esfuerzo de los obreros que laboran en muchas de estas entidades y de los donativos que salen de las producciones particulares de los campesinos. Aunque lo primero es menos imperceptible que lo segundo, por la rápida desolación de la zona rural, las destrucciones constantes de las viviendas y sembrados y las frecuentes incursiones de las fuerzas españolas en las zonas insurrectas de operaciones, y en las áreas de cultivo en general. En determinadas zonas agrícolas se cultivan ciertas variedades de viandas: boniato, yuca, plátano, calabaza y ñame, diversos tipos de frijoles y maíz, fundamentalmente. Para lograr una buena cosecha, se utilizan los medios más indispensables de la vida, supliéndole la fecunda naturaleza y apelándose a las más primitivas habilidades. De los árboles se hacen los instrumentos de uso en el campo, “instrumentos de lo más simples: un palo puntiagudo para sacar de la tierra los boniatos, un trapiche improvisado para moler la caña de azúcar, cuya miel se recogía en una calabaza dividida por la mitad; o alguna otra inversión igualmente primitiva”.⁸⁰⁶

Fernando Figueredo Socarrás en sus conferencias —*La Revolución de Yara 1868-1878*—, hace hincapié en la labor de las prefecturas y el suministro alimenticio. Destaca los extensos y ricos predios del Caobal y la laboriosidad del prefecto de Palma Soriano, capitán Fulgencio Arias. Por lo que expresa Figueredo, hasta los últimos días de la primera guerra, a esta área montañosa, perteneciente a Santiago de Cuba y lindante con Holguín, la convierte el prefecto

⁸⁰⁵ Fernando Gómez: ob. cit., p. 86.

⁸⁰⁶ James J. O'Kelly: *La tierra del mambí*, p. 207.

Arias en una especie de Oasis donde descansan las tropas después de largas operaciones y donde las innumerables familias que en ellas se asilan encuentran lejos del enemigo no solo seguro albergue, sino inagotables recursos de boca. En Caobal, escribe Figueredo: “Existían distintos predios, alguno de ellos de varias caballerías de tierra de extensión: allí nunca faltó la vianda, y entre sus riquezas había cañaverales que dentro de los límites de la Revolución pudieran calificarse de extensos”⁸⁰⁷

Asimismo, Jiguaní destaca en la labor de las prefecturas, entre otras particularidades, por la elaboración de casabe para los insurrectos. Dentro de esta jurisdicción el sitio de Monte Alto, la fabricación de este “pan de criollo pobre” no se interrumpe durante las guerras y su producción es una de las más elevadas del período 1868-1878⁸⁰⁸. En los montes de Los Clavelitos y Yara-guna, término de Puerto Príncipe, existe una fábrica de hacer casabe, cuatro trapiches improvisados, treinta y seis platanales, gran cantidad de tabaco, sal, maíz y toda clase de siembra, que destruyen cuatro guerrillas de la brigada de Vista Hermosa el 1 de noviembre de 1870⁸⁰⁹. Efectivos de esta brigada, en operaciones practicadas un mes antes en varios puntos del partido de Najasa, talan cuarenta y nueve platanales, de los que uno tiene más de 1 200 cepas⁸¹⁰.

A la prefectura de Cauto Abajo pertenece una importante fábrica de casabe situada en Candonga desde el 1895, que además de abastecer a las tropas rebeldes de tránsito por esta zona lo hacen a ocho subprefecturas, seis casas de posta, un taller de armería y a otro de curtiduría que existen desde la Guerra Grande⁸¹¹. Sin embargo, la fabricación de casabe solo se mantiene estable en los primeros años de la Guerra de los Diez Años, aunque no con igual expansión territorial y nivel de elaboración que en 1862. El panorama bélico que vive la región oriental, principal territorio de fabricación de este alimento, limita la elaboración artesanal e industrial de este alimento y las pocas fábricas que sobreviven a ese acontecer quedan al servicio de la causa cubana.

Adjunto a las salinas existen varios criaderos de pescado. En la prefectura de Cauto Embarcadero se suministra el pescado salado a todo el radio de acción insurrecto, al igual que en la prefectura de El Naranjo y Jobabo, donde “el pescado curado es tan bueno como el bacalao de exportación”⁸¹². En algunas regiones del país se crean comisiones para cazar animales salvajes como la jutía y el puerco jíbaro; en otras se crían reses y puercos de forma extensiva, y en

⁸⁰⁷ Fernando Figueredo Socarrás: ob. cit., p. 281.

⁸⁰⁸ SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba* 34, ser. *Insurrección*, leg. 12, arm. 3, tab. 3^a., micr. 9, doc. [s/n].

⁸⁰⁹ *Ibidem*, fdo. *Cuba* 36, ser. *Insurrección*, leg. 14, arm. 3, tab. 4^a., micr. 9, doc. [s/n].

⁸¹⁰ *Ibidem*, fdo. *Cuba* 35, ser. *Insurrección*, leg. 13, arm. 3, tab. 4^a., micr. 9, doc. [s/n].

⁸¹¹ ANC: fdo. *Academia de la Historia*, leg. 353, n^o. 37.

⁸¹² AHN: sec. *Ultramar*, fdo. *Cuba*, ser. *Insurrección*, leg. 4445, n^o. 6, doc. 7; leg. 5838, n^o. 1, doc. 3; SHM, sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba* 30, ser. *Insurrección*, leg. 9, arm. 3, tab. 3^a., micr. 6, doc. [s/n].

determinados sitios se elabora tasajo con esta carne. En Cauto Embarcadero existen estancias con criaderos de aves de corral y puercos, que matan, salan y conservan en su propia grasa por varios días. En la Sierra del Seibado la columna del coronel Mendeciña destruye los saladeros de carne que la prefectura de Matagua crea en estas montañas⁸¹³. En regiones ganaderas, preferentemente las del este oriental y la jurisdicción camagüeyana, se establecen grandes mataderos de ganado vacuno. Además de la carne fresca, allí se elabora el tasajo de bastante aceptación por parte de los soldados y de la población campesina radicada en el área; en los días de mayor variedad gastronómica se llega a producir queso de vaca y cabra para el consumo de las tropas.

En 1869, a falta de materiales, la imprenta de la redacción del periódico *El Boletín de la Guerra* se convierte en una prensa para elaborar quesos⁸¹⁴. En varias prefecturas se tienen lecherías para abastecer a los enfermos y cuando se cuenta con abundante sal, azúcar y miel se hacen quesos y dulces en almíbar. En un parte de operaciones de la Primera Compañía de Tarragona en Manicargua, de fecha 26 de diciembre de 1869, se declara haber destruido una de estas prefecturas con sus localidades de lechería, prensa de queso y caldero con dulce de leche, más un trapiche portátil⁸¹⁵.

En la Guerra de Independencia (1895-1898) continúa la labor de obtener derivados de la leche. En muchos de los campamentos se elaboran los quesos y los dulces que reparten a la fuerza. Fermín Valdés Domínguez, refiriéndose a la elaboración de queso, consigna en su *Diario de soldado*:

Pelayo [Sancti Spiritus], 7 de Mayo de 1897, [...] Muy amablemente nos trató Legón, se ocupó de todo lo que se refería a las guardias, y al General, a Pujals y a mí nos obsequió con queso elaborado en la manigua por un cabo que tan pronto tranca las vacas en los corrales, prepara la leche y hace los quesos, como se bate valientemente y está sobre el enemigo.⁸¹⁶

Camagüey es la provincia donde menos escasea la carne de res en la última guerra. Sin embargo, es una de las jurisdicciones donde más se encarecen los productos de la tierra, hasta el extremo de tenerse momentos en que solo se consume la carne de res y los pocos derivados que pueden elaborarse, sin ningún otro acompañamiento en la dieta del soldado que la propia carne.

⁸¹³ SHM: fdo. *Cuba* 23, ser. *Insurrección*, leg. 1, arm. 3, tab. 1ª, micr. 6, doc. [s/n]. Parte de las Operaciones practicadas en la Sierra del Seibado por la columna del coronel Mendeciña, Comandancia de Cinco Villas, Santa Clara, 13 de agosto de 1869.

⁸¹⁴ Eduardo Labrada Rodríguez: *La prensa camagüeyana del siglo XIX*, 1987.

⁸¹⁵ SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba* 24, ser. *Insurrección*, leg. 2, arm. 3, tab. 1ª, micr. 6, doc. [s/n].

⁸¹⁶ Fermín Valdés Domínguez: ob. cit., t. IV, p. 10.

En la zona de Santiago de Cuba, tanto en la Guerra de los Diez Años como en la Guerra de 1895, desaparece casi totalmente el ganado vacuno. No queda más recurso que el consumo de boniato, plátano y yuca, entre otras viandas que los predios agrícolas producen en abundancia⁸¹⁷. En Ramón de las Yaguas y Ti-Arriba, partidos de la misma provincia, se elaboran mermeladas de mango y guayaba que alimentan a los mambises durante las guerras. En la última contienda llegan hasta Pinar del Río frutas en conserva, entre los suministros enviados como obsequio de los artesanos orientales a la columna invasora a Occidente, al mando del lugarteniente general Antonio Maceo y Grajales.

Sin embargo, esta labor que se establece en el funcionamiento de las prefecturas se hace más necesaria en unas regiones que en otras. Por ejemplo, la jurisdicción holguinera, una zona que si bien se ha caracterizado por ser eminentemente agrícola en los primeros años de la revolución, pasa por sus momentos más difíciles. Hubo en Holguín una miseria tan espantosa que su situación es motivo de preocupación por parte de los miembros del Ejército Libertador de Cuba: “no había sal ni vianda; la carne escaseaba, y el hambre se hacía sentir de un modo horrible”,⁸¹⁸ como ha expresado José María Izaguirre a José Vicente Bazán, subprefecto de esta jurisdicción, en carta fechada el 19 de junio de 1870. No obstante, al aumentar el número de prefecturas en la zona también se incrementan los sembrados. Algunos de estos cultivos llegan a ser de considerable abundancia en comparación a otras jurisdicciones del mismo departamento.

De las circulares emitidas por los jefes militares y tenientes de gobernador civiles a los prefectos, subprefectos y jefes de predios agrícolas, las que más destacan en correspondencia a la organización del trabajo agrícola de los campesinos son las cursadas durante el período 1895-1898. Entre 1868-1878 la ordenación práctica de las entidades civiles que nacen a raíz de la organización insurrecta varía mucho a causa de la propia intensidad de las acciones bélicas. Además de las constantes persecuciones del Ejército español en operaciones y de las contradicciones existentes en la dirección del Ejército Libertador de Cuba, en lo fundamental por los problemas internos que perviven a lo largo de la contienda. Esto dificulta la mejor concatenación operativa entre los dos sistemas de mando: uno, el militar, que corre de cabo a general, y el otro, el civil, que va de subprefecto a gobernador. Aspecto último que en nada contribuye a hacer fluir las decisiones en las cuales las operaciones bélicas necesitan de todo el concurso de las fuerzas disponibles. Dificultades que, trasladadas al suministro de alimentos y otros avituallamientos necesarios, son muchas y todas reincidentes en el aspecto organizativo como principal fracaso en la rentabilidad de estas dependencias civiles.

⁸¹⁷ Rafael Guerrero: *Crónicas de la guerra de Cuba y de la rebelión de Filipinas (1895-1896)*, t. V, p. 172.

⁸¹⁸ José María Izaguirre: ob. cit., p. 95.

En casi todas las circulares se intenta regular el servicio de las prefecturas y subprefecturas y, continuamente, el control y distribución de las cosechas agrícolas. En ellas se manifiesta que, a la llegada de una fuerza a su zona, deben tenerse preparadas reses y viandas en cantidades suficientes para el consumo diario del soldado⁸¹⁹, que el ganado “en la mayor cantidad posible se extraerá del que esté en zona enemiga o punto que, por cerca, puede sospecharse ha de ser conducido para el consumo de los pueblos”⁸²⁰. Declaran la obligación de que todo individuo que habite dentro del territorio de la Revolución siembre viandas para el auxilio de las fuerzas acampadas en la zona de las prefecturas. Exigen de los campesinos las entregas, bajo recibo, de toda clase de viandas y demás provisiones que pidan los prefectos, subprefectos, jefes de zona de cultivo o cualquier otra autoridad civil o militar⁸²¹. Les advierten que “tan pronto como acampen fuerzas cubanas en su vecindad, concurren á ellas, llevándoles viandas y otros artículos de primera necesidad, o lo que puedan sin necesidad de que dichas fuerzas concurren al prefecto o subprefecto para la adquisición de dichos artículos”⁸²². Asimismo, protegen los sembrados y animales que los pacíficos poseen para el consumo familiar y autorizan sean negados a las fuerzas que los reclamen para satisfacer sus necesidades; además de obligar a los vecinos a que se respeten entre ellos sus sembrados y a que no falte el consumo diario para el sustento de la familia.

Ordenes que en la Guerra de 1895 se resumen en la Ley de Organización Civil de la Revolución, de fecha 9 de diciembre de 1897, donde se recoge:

Art. 88. El Prefecto de cada Distrito obligará a que trabaje a todo ciudadano; que proteja y fomente los colmenares; que cultive estancias y realice los servicios que se le señalen, según sus aptitudes y estado físico; haciendo distribuir los trabajos con arreglo a los habitantes que tengan los Subprefectos, en que se encuentra dividido su territorio.

⁸¹⁹ SHM: sec. *Ultramar*, fdo. *Cuba* 32, ser. *Insurrección*, leg. 10, arm. 3, tab. 3^a., micr. 6, doc. [s/n]; AHN, sec. *Ultramar*, fdo. *Cuba*, ser. *Insurrección*, leg. 4445, n.º. 12, doc. 61 y 63; Fernando Gómez: ob. cit., pp. 87-93. Circular dirigida por el subinspector del Ejército Mambí, coronel José B. Alemán, a las autoridades y vecinos pacíficos de la zona de Güinia, Trinidad, fechada en la Casa de Postas de Prado, junio de 1896.

⁸²⁰ Fernando Gómez: ob. cit., pp. 87-93. A propuesta del secretario del Interior, el Consejo de Gobierno en sesión celebrada en Providencia de Guaicanamar, el 23 de julio de 1896, acuerda: Queda prohibido señalar, vender, trasladar o sacrificar ganado de cualquier clase que sea, sin justificar previamente, ante el Prefecto de la demarcación, la propiedad del que lo hace o la orden escrita de la Autoridad civil o Jefe Militar que lo ordenare; dándose la preferencia, para la matanza, al ganado macho, y al que pertenezca a los declarados enemigos de Cuba o estén inmediatos a las zonas ocupadas por el enemigo. *Vid.* Joaquín Llaverías y Martínez y Emeterio Santovenia (comps.): ob. cit., t. II, p. 109.

⁸²¹ *Ibidem*, p. 87. Circular emitida por el Consejo de Gobierno para regular el mejor servicio de las prefecturas y subprefecturas.

⁸²² *Ibidem*, p. 78. Comunicación del teniente gobernador del distrito de Remedios, señor Celestino Bencomo a los prefectos y subprefectos de esa zona de fecha 1 de febrero de 1897.

Art. 89. Enviará a las salinas las Comisiones que juzgue necesarias para la producción y abastecimiento de las familias.

[...]

Art. 94. El Subprefecto distribuirá entre los vecinos de un modo equitativo y según las aptitudes y estado físico de los mismos, los distintos trabajos que hayan de realizar; recordando que en el campo de la revolución, no se permite a ningún ciudadano, dejar de prestar su concurso a la causa común.

Art. 95. El Subprefecto vigilará con preferente interés, que todos los vecinos cultiven el terreno, con el objetivo de cubrir, no solamente las necesidades de su familia sino para ayudar al Ejército, con la quinta parte de los frutos de su cosecha.⁸²³

Pero, si bien se ha venido destacando la labor específica de muchas de las prefecturas y las de otras dependencias del gobierno civil como colectivos dignos de encomio, y su organización como aspiración a imitarse por parte del Ejército español en operaciones, existen otras de estas dependencias en las que la desorganización y la poca productividad de sus miembros deja mucho que desear al Ejército Libertador. El debate en torno a estas deficiencias dentro de la organización civil de los insurrectos es una constante durante todo el ciclo independentista, como lo son también las contradicciones existentes entre los dos mandos revolucionarios, donde los criterios organizativos no siempre son coincidentes y favorables al desenvolvimiento de la causa cubana.

Un testimonio como el del general Luis Figueredo ilustra las dificultades existentes entre los mandos militar y el civil a los pocos meses de que se establece la Ley de Cargo Público del 11 de agosto de 1869. En comunicación que dirige al general Francisco Tamayo y León, de fecha 17 de noviembre de 1869, dice:

Estoy reclutando toda la gente que puedo según la orden del Mayor Gral. pero no estoy de acuerdo en esta operación con las autoridades locales, con las que he sostenido algunas polémicas en vista de los abusos que experimento con ellas, pues los hombres útiles para el servicio de las armas me los ocupan en otros que pudieran desempeñar los viejos y muchachones, tales como los correos y vigías, sufriendo también mucho descuido [por] parte de dichas autoridades con las viandas y ganados para el consumo de mis fuerzas hasta el extremo de faltarnos una y otra cosa por tres

⁸²³ *Ley de Organización Civil de la Revolución*, de fecha 9 de diciembre de 1897; en Miguel Varona Guerrero: ob. cit., t. II, pp. 791-792.

y cuatro días, y sin embargo de mis quejas al Gob^o. [Gobierno] Civil poco he adelantado.⁸²⁴

Repetidas veces por culpa de la mala organización de los prefectos, las fuerzas cubanas se ven sin nada que llevarse a la boca. Manifestación que puede ser corroborada en los relatos de los propios mambises. Ramiro Cabrera extrajo del *Diario del coronel Nicolás de Cárdenas y Benítez* la siguiente narración:

Una vez, en unión de mi asistente y escolta llegué a una prefectura; pedí que me dieran viandas para mí y los que me acompañaban y el prefecto, que era hombre de buen humor, se me apareció con un paquete de corojos y dos piedras. —“Eso es lo único que le puedo dar”, me dijo: —Y con eso tuve que conformarme. Partiendo los corojos y comiendo lo que tenían dentro, pasé aquel día.⁸²⁵

En las circulares se manifiesta, con bastante reiteración, el lamentable abandono con que en el gobierno civil se tienen los servicios que prestan los vecinos pacíficos a la Revolución, de perjuicio fundamental a la fuerza en operaciones, “cuya vida trabajosa y de rigores necesitan de los cuidados y atenciones de su auxiliar, el Gobierno civil, que debe procurarse los recursos para aquel en otro factor principalísimo: el vecino”.⁸²⁶ Aunque, es principalmente en la red de hospitales improvisados donde más se nota la escasez del soldado: no se cumple, por más que se quiera, con el régimen alimenticio que requiere un enfermo. Los hombres que existen en cada prefectura para proporcionar alimentos a los enfermos y heridos, y los prefectos que regulan el funcionamiento estructural de estas entidades no siempre se enfrentan con verdadera dedicación y adecuado poder organizativo del trabajo. Por lo regular, tienen a estos dolientes tan abandonados que muchos testigos no conciben cómo pueden vivir los enfermos con tan poco. En las observaciones que hace el oficial español Rosal y Vázquez de Mondragón en su obra estas irregularidades no pasan inadvertidas. Afirma haber recorrido varias prefecturas, “siendo en casi todas ellas víctima del cuidado de los Prefectos”.⁸²⁷

En la Guerra del 95, el mismo asunto ocupa el interés de la prensa colonialista y norteamericana. En *The New York Herald* se publica una carta del corresponsal Jorge Brosin Rea, que escribe desde Barracones, distrito de Sancti Spiritus —aunque en esta narración se exageran algunos aspectos de la insurrección—, ofrece interesantes datos del estado general de la Isla. Se profundiza en

⁸²⁴ AHN: sección de *Ultramar*, leg. 5837, exp. 58, doc. 9. Comunicación del general Luis Figueredo al general Francisco Tamayo y León, de fecha 17 de noviembre de 1869.

⁸²⁵ Ramiro Cabrera: *A sitio Herrera. Narración de un viaje a la Sierra de los Órganos, intercalada con las aventuras revolucionarias del coronel Don Nicolás de Cárdenas y Benítez y con algunas otras referencias que no deben olvidarse*, p. 200.

⁸²⁶ Fernando Gómez: ob. cit., p. 87.

⁸²⁷ Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón: ob. cit., p. 29.

las labores que para la alimentación del Ejército Libertador ejerce el gobierno civil en las provincias occidentales. Según describe este periodista, en Matanzas, La Habana y Pinar del Río los insurrectos andan escasos de todo género de subsistencia, y principalmente de sal, la falta que más se siente al no tenerse la básica sustancia con que sazonar los alimentos y conservar la carne. Esta ausencia, en parte, se debe a la disminución de las labores de los operarios de las salinas que temen acercarse a la costa por miedo a los cañoneros españoles. Desde que entra el general Gómez en estas provincias, la base de la alimentación de los soldados es la carne asada sin sal, que untan con naranja agria o limón, cuando se tiene. Una situación que se torna en extremo difícil para el mantenimiento de la fuerza y también para el gobierno civil en la región, que con su complicada red de prefecturas es el encargado de proveer de vegetales, carne, sal y azúcar a las columnas de insurrectos.

Este sistema de organización civil, con buenos resultados en Oriente, es muy costoso de implantar en el resto del país con la misma organización y regularidades productivas. En Oriente, entre otras particularidades, es el resultado de la férrea mano de Máximo Gómez y de los restantes líderes en el territorio que desplazan a las columnas españolas de los campos, al punto de que solo operan cuando se ven obligadas a ello. Asimismo, logran que las familias cubanas internadas en las áreas rurales no teman a los asaltos enemigos y continúen tranquilamente dedicadas a sus faenas de labranza.

En cambio, en la región central y occidental las columnas españolas están en movimiento continuo y la persecución a los insurrectos y a sus núcleos de abastecimiento se hace más obsesiva. Ante tal situación —explica el corresponsal norteamericano—, muchos de los prefectos no obedecen a las órdenes de los tenientes de gobierno y la columna insurrecta se ve en la necesidad de buscar por sí misma esas provisiones. En tanto, el gobierno civil obliga a los pacíficos a trabajar dos días a la semana en los campos destinados a producir vegetales para la nutrición de la gente activa del ejército⁸²⁸. En otra fuente se advierte que activan los cuerpos de salineros y designan pequeños destacamentos armados para cuidar los depósitos, y así distraer los posibles ataques de columnas y bombarderos españoles⁸²⁹.

En estos casos, la nula rentabilidad productiva y la convivencia forzosa de campesinos, desposeídos de sus bienes y sin producir en los predios, se convierte en una carga más para el ejército mambí. A la preocupación constante del Gobierno en Armas de cómo abastecer en lo mínimo a las diferentes columnas

⁸²⁸ *The New York Herald*. Cartas del periodista Jorge Brosin Rea, corresponsal de dicho diario fechada en Barracones, distrito de Sancti Spiritus, 21 de julio de 1895, *apud* Rafael Guerrero: ob. cit., p. 172.

⁸²⁹ ANC: fdo. *Academia de la Historia*, leg. 105, n.º. 187, p. 51. Copia de *Mi Álbum de la Guerra*, José Cruz y Pérez, primer corneta de orden del general en jefe Máximo Gómez, Guerra de Independencia.

rebeldes se suman otras interrogantes mayores, como es la de aliviar el hambre y la desnudez de la población campesina, a la que no siempre pudo hacer frente.

De estos momentos críticos se registran quejas de los prefectos en las que acusan la actitud de algunos jefes militares que exigen se les abastezca de los alimentos que en las prefecturas no se tienen en existencia. Fermín Valdés Domínguez narra una de estas protestas formales efectuada en Jagüeycito, Remedios, el día 23 de junio de 1897:

Ayer presentó una queja al General el Subprefecto de Marroquín, mi amigo del Cayo, porque el Coronel Dimas Zamora lo había insultado y depuesto de su destino nombrando en su lugar a otro y ultrajándole de palabra. Ordenó el General que Zamora entregara su fuerza al Jefe inmediato inferior y se pusiera en camino hacia este Cuartel General. [...] Me he reído mucho con la queja del Subprefecto Leonardo Ortega. Dice que Zamora, porque no le llevó mucha vianda y sal y miel, lo insultó, le dijo, que era un bufo y que no servía para el puesto que ocupaba. Me dice Gras que funge de Secretario en la causa, que el asunto está oscuro. Este Zamora ha venido con mala nota. El General le ha hablado bien claro y terminantemente, haciéndole ver que está dispuesto a no tolerar falta ninguna.⁸³⁰

La sal, el azúcar y el café: tres déficits constantes en el día a día de la alimentación del soldado mambí

La sal, el azúcar y el café son productos siempre escasos para los insurrectos cubanos y la privación alimenticia más constante en todo el ciclo independentista. Paradójicamente, en una Isla rodeada de mar, con innumerables depósitos naturales de sal en explotación, y principal productora de azúcar y cosechadora de café en el mundo, estas escaseces llegan a afectar de forma general a la población cubana; en particular a la población rural y al Ejército Libertador. Una estabilidad en el abastecimiento de estos tres componentes alimenticios no se logra en todo el período de guerra. En cambio, la falta es perenne en las diferentes regiones donde se ubican las fuerzas cubanas, aún en los meses finales de la Revolución. Llega a ser tanta la escasez de estos productos que, como se ha leído en el apartado de los abastecimientos llegados del exterior, en ciertos momentos se reciben, aunque en pequeñas cantidades, algunos envíos procedentes de los Estados Unidos. La razón de la carencia de estos tres productos se debe a la interrupción del trabajo en las plantaciones por las acciones de guerra y también por la falta de brazos esclavos que, o se van a la guerra o son vendidos en el Centro y el Occidente del país en los primeros años de la insurrección.

⁸³⁰ Fermín Valdés Domínguez: ob. cit., t. IV, pp. 190-191.

En las tres guerras, el abastecimiento de estos bienes va a ser de interés prioritario para el gobierno revolucionario. La manera de suministrarlos es preocupación constante del gobierno civil, pues no siempre se logra que el aprovisionamiento de los efectos sea estable. Sus utilidades también se circunscriben a lo que regula la Administración de Hacienda y, en este sentido, se emiten varias órdenes. Un ejemplo lo constituye la ley del 21 de agosto de 1869 que declara las salinas de aprovechamiento común, y el de otras circulares que se emiten con posterioridad para regular los requerimientos indispensables de esta producción; de forma que no perjudique el funcionamiento de las salinas y el abastecimiento de las fuerzas rebeldes, y de la población campesina en su conjunto.

Por su parte, la disposición del 13 de febrero de 1870, dictada por Eligio Izaguirre, secretario de Hacienda en Oriente, dispone el ordenamiento útil de las salinas, sin perjudicar los preceptos de la citada Ley de 21 de agosto de 1869: ordena que los empleados cuiden de las salinas, nombrando al efecto celadores, que los vecinos que vayan por sal la cojan sin causar perjuicio de ninguna clase, procurando conservarlas en las mejores condiciones posibles. A fin de que no falte sal para la atención del ejército y socorrer a las familias pobres y emigradas, los jefes de Hacienda den las órdenes precisas para que hagan los depósitos que puedan, dictándose las medidas oportunas para su vigilancia y cuidado⁸³¹.

La elaboración de sal es un trabajo extremadamente agotador y peligroso, y de las misiones más duras encomendadas por el gobierno civil a las prefecturas y subprefecturas mambisas. En las salinas, la mayoría de los obreros trabajan descalzos, se dañan los pies y se llenan de llagas, situación que causa la muerte a no pocos de ellos. Perdidas a las que se suman las de los soldados que perecen en su arriesgada ocupación de custodiarlas, lo que en nada merma su empeño de laboriosidad. Los pacíficos desarmados participan en esta tarea, y también otros hombres que se tienen *ex profeso* como castigados.

Se castiga a los ciudadanos que dañan las instalaciones de las salinas, que malgastan tanpreciado artículo y a los que desvían recursos hacia otros fines que no son propios del ejército. Entre los recuerdos de la Guerra de 1895 publicados por Ramiro Cabrera hay uno que se refiere a esta realidad en específico; según este testigo: “[...] un día un pobre que venía cargado con sal y raspadura, cogió un poco de sal para sus hijos [y] el General García ordenó que formasen consejo de Guerra; así se hizo y se le condenó a pasar tres meses en las salinas”⁸³²

Los mambises obtienen la sal por tres métodos: el primero y más extendido, el de la explotación de las salinas que tienen en ciertos puntos de la costa; el segundo, por el procedimiento de la concentración del agua de mar en ebullición; y el tercero, a partir de residuos vegetales. La explotación de las salinas es lo más

⁸³¹ AHN: sec. *Ultramar*, fdo. *Cuba*, ser. *Insurrección*, leg. 5839, n.º. 35, doc. 33.

⁸³² Ramiro Cabrera: ob. cit., p. 153.

tradicional. Para su materialización se cuenta con hombres experimentados que construyen maquinarias y levantan casas a la orilla del mar. Según criterios de contemporáneos, llegan a constituir verdaderas fábricas.

Desde los inicios de la revolución destacan en esta labor salinas como la de Baconao, con tres trenes de fabricación, dos grandes bohíos de almacenes y una producción aproximada de diez quintales de sal diaria, que se distribuyen a las Prefecturas de la región; estas, a su vez, entre los campamentos permanentes y hospitales de sangre⁸³³; la de Baracoa, erigida en el primer año de la revolución y que dura hasta finalizar la guerra de 1895, constituyendo una importante población de salineros mambises, con cerca de cien hombres activos y más de tres fábricas en 1869, y cinco al finalizar 1896⁸³⁴; la adjunta a la prefectura de Jobabo que se crea en 1869 atendiendo a la petición de esa capitania, y que “la forma un pozo guarecido y una casa a orilla del mar para poner el tren bajo techo y no impida trabajar durante la lluvia de la primavera”⁸³⁵; la del Seibado, destruida por la fuerza española de ese destacamento en abril de 1870, “compuesta de dieciséis tachos y otros recipientes, además de cuatro canoas en bastante buen estado”, con las que abastecen de sal a los campamentos rebeldes próximos a esa ensenada⁸³⁶; en Chapana, desde noviembre de 1869, se instala un tren para la fabricación de sal⁸³⁷; y la salina de Caldero de Jucaro, entre otras, que en sus inicios liberan la confección de este artículo “con el objetivo de proveer, no solo a dichos campamentos sino también al vecindario”⁸³⁸. De la Guerra de 1895, en la provincia de Oriente, se tiene constancia de tres grandes salinas en explotación por el Ejército cubano: Caimanera, Embarcadero de Sagua y Baconao, labor que en esta última colectividad se simultanea con la de la pesca y el salado de pescado, de donde se abastece principalmente el Primer Cuerpo del Ejército⁸³⁹.

El segundo método consiste en concentrar la sal mediante la ebullición del agua de mar, procedimiento para el que utilizan calderos y grandes recipientes

⁸³³ SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba* 28, ser. *Insurrección*, leg. 7, arm. 3, tab. 2^a, micr. 6, doc. [s/n].

⁸³⁴ *Ibidem*, También en el Archivo Histórico Nacional de Madrid abundan correspondencias dirigidas al jefe de esta salina donde se solicita el preciado artículo, una de estas misivas la remite Juan Sánchez, capitán encargado del Hospital de Sangre adjunto al Campamento de Manacal, el 9 de febrero de 1869, y cuyo texto dice:

Apreciable amigo: hallándome duramente en apuros, pues hace cinco días que estoy comiendo sin sal por no tener un grano y de estar enfermando á gran prisa toda mi gente y he sabido que Ud. tiene regular cantidad de sal me ruego a Ud. pedirle el incomparable favor de que me mande con el portador un poco, pues Ud. comprenderá la falta que hace la sal y así espero de su amabilidad me socorra en lance tan apurado para los muchos enfermos que tengo y se me empeoran; AHN: sec. *Ultramar*, Fdo. *Cuba*, ser. *Insurrección*, leg. 5839, n^o. 2, doc.2.

⁸³⁵ *Ibidem*, leg. 5838, n^o. 1, doc. 3.

⁸³⁶ SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba* 28, ser. *Insurrección*, leg. 7, arm. 3, tab. 2^a, micr. 6, doc. [s/n].

⁸³⁷ AHN: sec. *Ultramar*, fdo. *Cuba*, ser. *Insurrección*, leg. 5839, n^o. 27, doc.61.

⁸³⁸ *Ibidem*, leg. 5837, n^o. 41, doc.18.

⁸³⁹ ANC: fdo. *Academia de la Historia*, leg. 353, n^o. 37; Alberto Padrón Valdés: *El general José; 78 días de combate*, manuscrito, 1987, p. 216.

de hierro, cobre y bronce, tales como pailas, tachos y campanas de ingenios abandonados, y hasta alguna que otra campana de iglesia, como sucede en el término de Holguín⁸⁴⁰. De una comunicación del general Julio Grave de Peralta al coronel Jaime Moreno, de fecha 28 de febrero de 1869, se extrae la explicación de tal sencillo sistema: “La sal casera se hace poniendo una vasija con agua de mar al fuego, ya algo gastada el agua, se raspa la superficie del recipiente y tiene Ud. una buena sal para la mejor comida”⁸⁴¹. Este método es muy empleado durante la Guerra de los Diez Años. El agua de mar es trasladada por hombres, a veces con la ayuda de acémilas hasta los talleres, que no siempre se sitúan a orilla de la costa y sí en cuevas a las que se llega por veredas y estrechos inaccesibles, con el inconveniente de que casi siempre el agua se derrama y hace más embarazosa su transportación. Aún con todos estos inconvenientes y el añadido de la persecución enemiga se logra con esta práctica un certero abastecimiento a las fuerzas cubanas.

En el punto correspondiente a las privaciones alimenticias del Ejército Libertador se hace referencia a las muchas salinas destruidas por el Ejército español en operaciones. Son estos talleres, entre los restantes servicios que ofrece el órgano civil insurrecto, uno de los más desmantelados. Instalaciones como la de Loma de Manaca, Seibado, Júcaro, El Naranjo, La Guanaja, Santa Cruz, Jobabo, La Alegría y Guamo, entre otras, son destruidas entre 1869 y 1870. En esta última jurisdicción, a juzgar por la información que ofrece el Parte de Operaciones del batallón de bomberos de Cienfuegos, fechado en Playas de Muñoz el 30 de diciembre de 1869, se encuentran

[...] veinte y seis calderos de diferentes tamaños en la candela llenos de agua de mar que según después se pudo averiguar por la declaración de un preso, cuanto por los sacos y otros varios efectos que se encontraron llenos de sal, se supo que en aquel local se ocupaban diariamente cuarenta hombres en la elaboración de dicho artículo.⁸⁴²

El tercer procedimiento, no tan extendido, aunque de igual importancia, lo constituye la elaboración de sal a partir de residuos vegetales. Si bien en las fuentes consultadas se describen otros métodos utilizados a lo largo del ciclo independentista que también proporcionan sal a los alimentos, como es el de cocer las viandas junto a piedras de mar para extraer la sal, o el de raspar caracoles, según explica *Mangoché*, refiriéndose a la Guerra de 1895:

⁸⁴⁰ SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba 23*, ser. *Insurrección*, leg. 1, arm. 3, Tab. 1^a, micr. 6, doc. [s/n].

⁸⁴¹ AHN: sec. *Ultramar*, fdo. *Cuba*, ser. *Insurrección*, leg. 5838, n^o. 6, doc. 65.

⁸⁴² SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba 26*, ser. *Insurrección*, leg. 4, arm. 3, tab. 1^a, micr. 6, doc. [s/n].

[...] para hacer sal raspábamos una especie de caracoles muy pequeños que viven pegados en las raíces de los mangles colorados y patabanes, a éstos les decíamos bayas y como dichos moluscos estaban pegados en las raíces, pero en el agua salada, éstos estaban también salados y nos servíamos de ellos salcochándolos, y como dicha agua quedaba salada nos servía para cocer las hierbas, como bledo, verdolaga y palmito...⁸⁴³

En la Guerra de los Diez Años algunos patriotas ingeniosos se dedican a buscar nuevas fórmulas para la elaboración de la preciada sustancia y experimentan con ciertas variedades de árboles. Se emplea, pero sin tanto éxito, el palmiche, que hierven, y con el agua salobre cuecen los alimentos hasta encontrar un viejo método indígena, también utilizado por los campesinos: el de palma de manaca (*Geonoma dulcis*, Wr.), abundante en tierras bajas y costeras que puede ayudar en su empeño. De esta suerte, se hacen varios ensayos y, finalmente, el resultado corresponde a la esperanza de los investigadores: la manaca contiene tanto cloruro de sodio como la sal que se extrae del agua de mar.

Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón, en los cincuenta y seis días que pasa prisionero de los insurrectos cubanos en el Departamento Oriental conoce este procedimiento, pero en su relato no especifica el nombre de la planta con que se elabora la sal, solo apunta que entre la infinidad de recursos que obtienen los mambises del monte está la sal que sacan de un árbol que él no llega a conocer⁸⁴⁴. Sin embargo, Carlos Manuel de Céspedes manifiesta en su diario, que

[...] se extrae sal, de una especie de palma llamada “manaca”, de la que hay innumerable cantidad en los bosques de la Isla; de suerte que ya pueden los españoles perder su tiempo en destruir las salinas y los trenes de fabricar sal: nuestros árboles nos la proporcionan. Si no fuera por la natural negligencia de los cubanos, nada faltaría por ese estilo; pero no obstante, la necesidad va estimulándolos.⁸⁴⁵

Según la descripción hecha por el poeta José María Izaguirre, en carta de fecha 19 de junio de 1870, a José Vicente Bazán, subprefecto de Holguín, el procedimiento que se practica para la obtención de la sal de manaca es el siguiente:

[...] se cogen dos troncos de manaca como de cinco cuartas de largo para que sirva de travesaño: sobre ellos se van asentando rajas de leña de la misma palma, hasta formar una pila: por debajo se pone leña de guávana [*Cupania macrophylla*] o de demajagua [majagua, *Pariti tiliaceum*], y se le da fuego hasta que todo quede reducido a

⁸⁴³ José Isabel Herrera: ob. cit., p. 138.

⁸⁴⁴ Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón: ob. cit., p. 26.

⁸⁴⁵ Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. II, p. 283.

cenizas: en seguida se recoge la [ceniza] de manaca, se mezcla con agua para formar la lejía, se cuele dos veces, y después se hierve en un caldero quitándole toda la espuma. No tarda el líquido en cuajar: se le echa nueva agua hasta consumir toda la lejía, se le quita la espuma de nuevo, y de nuevo se pone a hervir hasta que cuaje y se convierte en sal de espuma.⁸⁴⁶

No obstante, la fabricación de la sal de manaca no se generaliza por los territorios insurrectos, por lo que su uso solo llega a remediar la necesidad de unos pocos. Dice un proverbio mambí, que “donde nace la manaca y canta el ruiseñor, hambre por mayor”;⁸⁴⁷ y, otro adagio del acervo campesino, “donde hay manaca hay agua y buena”.

El azúcar es otro déficit constante del mambí. Es en Oriente donde más se siente su escasez. En el punto que se dedica a la situación alimenticia de esta región al inicio de la Guerra Grande me he referido a la producción azucarera de 1868: un 7,4 % de la producción nacional, que solo es superado en la zafra de 1888, con un 10,77 %, cuando ya ha finalizado la primera guerra. Situación que existe desde antes del levantamiento armado en la provincia oriental y que cuenta, a partir del 10 de octubre de 1868, con el añadido de las teas incendiarias a los campos de cultivo y la destrucción de un gran número de fábricas azucareras. Esto incide en el aumento de la escasez de este producto en la población rural y en el Ejército Libertador.

Al igual que la sal, los insurrectos fabrican el azúcar en pequeñas cantidades, siempre por debajo de la ración que, en realidad, necesita el soldado. En Oriente, el dulce que se tiene en la guerra —salvo el azúcar que se adquiere en los ingenios— es el zumo de la caña, el guarapo caliente, la raspadura, la miel de purga y la miel de abeja, ya que en esta provincia existen pocos ingenios azucareros si bien en Santiago de Cuba y Guantánamo hay algunos en-

⁸⁴⁶ Este mismo testigo escribe:

[...] una de las cosas que más atormentaba a la revolución era la falta de sal. Bienaventurado el que podía conseguir un poco de ella cuando se quitaba algún convoy a los españoles. Por mi parte, cuando me tocaba esta dicha, guardaba el precioso alimento en una cajita de lata y frotaba con un poco de él la parte exterior del alimento, carne casi siempre y así no sabía tal mal. *Vid.* José María Izaguirre: ob. cit., p. 99.

Otra anécdota relacionada con este aspecto se encuentra en *Mi álbum de la guerra*, de José Cruz Pérez, primer corneta de orden del general en jefe Máximo Gómez, relacionada con el asistente Pablo Hernández, un moreno viejo que discutía con el alférez Manuel Benítez:

El Viejo Pablo decía al Cabito: “Oiga mi amiguito, to lo día me dice uté... Viejo Pablo, un poquito sá; yo da la sá pa uté y uté dice pa mi, Dio se lo pague... Oiga Cabito; he Dio se lo pague de mi pá uté... cuándo va sé de uté pá mi...? Bueno, tenga la sá y acuértese lo que le digo, que cuandilla gente tá veí que yo tiene amacén de sá...; ANC: fdo. *Academia de la Historia*, leg. 105, n.º. 187, p. 52.

Demás está el hacer la explicación de las razones alegadas por el Viejo Pablo, pero bien se comprende que el pedido de sal era a diario y aunque él se la facilitaba con mucho gusto, quería ver correspondido su servicio.

⁸⁴⁷ Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. II, p. 485.

claves con centrales de buen tamaño. Cuando no es posible obtener azúcar de los pocos ingenios que abastecen a la insurrección en las diferentes regiones⁸⁴⁸, de la existente en los almacenes de los poblados o de los convoyes asaltados a los enemigos, por momentos se logra de la producción que organizan algunas de las prefecturas. Producción que abarca desde la utilización de los ingenios abandonados por los elementos proespañoles hasta el uso de los procedimientos más primitivos que aún emplean en la población campesina: aprovechan la caña que queda de los ingenios en tiempo de paz, o extraen el guarapo de la caña y utilizan su estado primario para endulzar cuando se tienen cañaverales próximos a los campamentos.

En la producción de azúcar, bajo el control de los prefectos, además de utilizarse algunos de los trapiches existentes, se levantan casas de calderas con las maquinarias abandonadas, otras fábricas se improvisan con mecanismos rústicos y primitivos que se hacen para la elaboración de raspadura. Los partes del Ejército español en operaciones dan fe de la destrucción de muchas de estas maquinarias improvisadas que ponen a funcionar las partidas rebeldes en las diferentes localidades ocupadas. A juzgar por las cifras que ofrecen las fuentes, solo en 1869 se destruyen 22 trapiches: siete en Holguín, cinco en Manzanillo y Las Tunas, cuatro en Bayamo, tres en Jiguaní, dos en Santiago de Cuba y Morón y uno en Nuevitas y Manicaragua⁸⁴⁹.

El teniente coronel Eduardo Rosell y Malpica describe en el registro cotidiano de su *Diario... (1895-1897)* una de estas fábricas artesanales:

[...] esta consiste, primero, de un aparato conocido en estas tierras por cunyaya, compuesto de una palanca que aprieta la caña contra un tambor, con sus canales y agujeros, por donde sale el guarapo. Esto hace el papel de una machacadora. Segundo: de un trapiche de madera compuesto de dos cuerpos horizontales y superpuestos, de unas ocho pulgadas de diámetro, y de unos cinco pies de largo, movido por palancas cruzadas; y por último, de un gran caldero y una espumadera, recipiente aquel donde se hace la evaporación.⁸⁵⁰

⁸⁴⁸ *Vid.* RAH, col. F. D. leg. 4, doc. 18. Comentario del comandante militar de Sibanicú de fecha 25 de julio de 1869, donde se analizan los beneficios del ingenio Sabanilla en dividiendo del propietario con la causa revolucionaria. También en la obra de Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. I, p. 670, se advierte que “en el Departamento Central, trabajaban varios ingenios de azúcar por cuenta de la insurrección, que cosechaba, además, café, tabaco, arroz, maíz, y toda clase de plantíos”. De la Guerra de 1895 destaca el ingenio Narcisa, propiedad de Mariano Artís, que surte de alimentos y ropa a las tropas de los generales Máximo Gómez y Francisco Carrillo en el último período, cuando la evacuación española.

⁸⁴⁹ AHN: sec. *Ultramar*, fdo. *Cuba*, ser. *Insurrección*, leg. 4438, n.º. 16, doc.3,6 y 7; leg. 4439, n.º. 22, doc. 9, 15 y 31; SHM, sec. *Ultramar*, fdo. *Cuba* 24, ser. *Insurrección*, leg. 2, arm. 3, tab. 1^a., micr. 6, doc. [s/n]; y, fdo. *Cuba* 32, ser. *Insurrección*, leg. 10, arm. 3, tab. 3^a., micr. 6, doc. [s/n].

⁸⁵⁰ Eduardo Rosell y Malpica: *Diario del teniente coronel Eduardo Rosell y Malpica (1895-1897)*, p. 39. Para clarificar el azúcar se utiliza la corteza de la guásima.

Como ya se ha señalado, además del guarapo y la raspadura, la miel se utiliza como edulcorante y para su manufactura dos son los mecanismos que se emplean: uno, el extraer la miel que se concentra en algunos frutos silvestres; el otro, el tradicional sistema de la obtención de la miel concentrada en los panales de abeja. El primero, no por ser más laborioso y de escasos beneficios, es el menos utilizado en los campos de Cuba; entra dentro de los hábitos alimenticios del campesinado y, por lo general, el dulce extraído del fruto de ciertos árboles llega a ser consumido por casi todos los soldados mambises, hasta por alguna que otra columna española en operaciones. La miel del fruto de la guásima es la que más se utiliza para reemplazar el azúcar de caña. Aunque la extracción es poca y su contenido no alcanza para satisfacer las necesidades de los soldados, al es útil para endulzar el café y el té⁸⁵¹.

El otro recurso es el de la miel de abeja, uno de los alimentos que más utilizan tradicionalmente los habitantes del campo y uso que se generaliza dentro de los hábitos dietéticos del soldado mambí: unas veces —como antes dije— de sustituto del azúcar, otras como alimento complementario, incluso, como medicamento para los enfermos, sobre todo, en la provincia de Oriente, donde la existencia y la producción de los ingenios es mínima y grande la escasez sufrida por la población rural y el Ejército Libertador.

La obtención de la miel de abeja, durante los años de guerras, está regulada por las leyes de la Administración Civil, vigentes en los campos de Cuba libre. La extracción de la miel de abeja comprende los perfiles laborales de las prefecturas y subprefecturas mambisas, entidades que se preocupan, desde que se implanta el sistema, en formar criaderos de abejas y talleres para la separación de la miel de la cera, en las zonas donde se concentra la mayor producción de mieles de la Isla. Para dar cumplimiento a esta tarea, además de la contribución ciudadana, se utilizan los criaderos de los antiguos apicultores, del mismo modo que se vienen utilizando las restantes instalaciones agrícolas que abandonan los elementos pro españoles. En este caso, los medios son trasladados a sitios más seguros y se recolectan cuantas colmenas se encuentran al paso por el monte.

En determinadas prefecturas de Oriente, Camagüey y Las Villas se crean comisiones con objetivos específicos. La “comisión de castreo”, por ejemplo, tiene la función, como su nombre indica, de castrar las colmenas, principalmente las que se encuentran en los parajes próximos a los pueblos y las que abundan en el interior de la manigua. Además, distribuir la miel entre las fuerzas cubanas de operación en el territorio, entre los campamentos mambises y, periódicamente,

⁸⁵¹ En el Diario de los servicios prestados en Cuba por Francisco Varona y González, desde 1865 a 1874, dice una anotación correspondiente al 16 de marzo de 1871: “Ahora tenemos carne en abundancia, y viandas; pero no estamos completos, no tenemos ni un gramo de sal hace días ¡Qué destino! Comemos a fuerza de limón y ají. El dulce también está escaseando y hasta de frutas de ‘Guásimas’ se hace poquito de miel”. *Vid.* ANC: fdo. *Academia de la Historia*, leg. 317, n.º. 3840, p. 139.

en los Hospitales de Sangre, funciones para las que el gobierno civil designa a un grupo de pacíficos con un arria de mulos que nombra “comisión de arrieros”. Llegado el momento de la escasez por la destrucción de los campos y las pocas colmenas que se encuentran, se determina que los restos de criaderos de abejas se concentren en la espesura de la manigua, lo más próximo a las casas de los prefectos y subprefectos, y que sean atendidos por mujeres. Ellas, con relativa periodicidad, se encargan de castrar, separar la miel del panal, envasarla y distribuirla; colar la cera y hacer las velas que entregan en catauros⁸⁵² a las comisiones de arrieros para su utilización en las fuerzas y por las familias desamparadas.

El gobierno insurrecto autoriza que el consumo y la comercialización de la miel de abeja en la zona rural se ejerza entre los habitantes del campo con el beneficio de aumentar su consumo entre los soldados rebeldes, pero no de los comerciantes y los habitantes de las ciudades, y menos que se traslade a los pueblos cabeceras de partidos y a las grandes ciudades. Sin embargo, no siempre fue así. En momentos específicos de la guerra, estas prohibiciones tienden a ser flexibles y se autoriza a que la cera y la miel se introduzca en los lugares ocupados por el enemigo, siempre y cuando tengan los traficantes una autorización de la Administración de Hacienda y entreguen a la causa revolucionaria la décima parte del producto. Especificación que impera en las órdenes del gobierno civil de los primeros años de la Guerra Grande, cuando todavía la escasez de la miel y la cera no constituye una de las faltas más habituales y abundan por todas partes las colmenas. Un oficio que viene a completar la circular del 19 de febrero de 1870, en la que se regula el tráfico o comercio en territorio enemigo, así lo dictamina; en el párrafo final se expresa:

Se prohibirá terminantemente haciéndose ver como delito de traición a aquellos traficantes que a más de cera y miel se introdujesen en los lugares ocupados por el enemigo con el objetivo de traficar cuero, caballos u otro ganado cualquiera sujetándose el infractor a la pena que señala la ley.⁸⁵³

Por el incumplimiento de estas disposiciones se llega a aplicar sanciones tanto a los soldados rebeldes, a los operarios de colmenas, como a los traficantes o comerciantes ambulantes. A diferencia de las penas impuestas de trabajo forzoso en los predios agrícolas y salinas, a quienes matan reses, caballos y comercializan o malgastan la sal, estos castigos van a ser la caja de colmena, “que no es más que introducir el cuerpo de un hombre en una de estas cajas, dejándole los

⁸⁵² Catauro: especie de caja o cajón rústico, hecho de yagua y un pequeño cuje de madera (vara corta, delgada y flexible) que le sirva de agarradera. Es el envase más usado en el campo para el transporte de distintos productos, tales como frutas, viandas, hortalizas, carne, dulces, miel, etc.

⁸⁵³ AHN: sec. *Ultramar*, fdo. *Cuba*, ser. *Insurrección*, leg. 5839, n.º. 35, doc.40. Disposición número 345 de la Secretaría de Hacienda del Ejército Libertador de Cuba, Ojo de Agua, 4 de marzo de 1870.

brazos y pies fuera para amarrárselos a los palos, por más o menos horas, según la gravedad del delito”;⁸⁵⁴ arresto en el cuartel, si es soldado, plan de machete (dar plan) y el cepo de campaña, o algún otro de los castigos instituidos por los esclavistas, y que ahora reanudados en la guerra han venido a llamarse “castigos de campaña”.

En variadas comunicaciones, unas pertenecientes a los insurrectos, otras a los partes del Ejército español en operaciones, y en testimonios recogidos por la amplia historiografía de la guerra, se hace alusión a los métodos con que se aplican estas sanciones⁸⁵⁵. Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón, refiriéndose a la Guerra de los Diez Años, atestigua haber visto castigar a un comunicante del Ejército mambí duramente por haber vendido en Manzanillo miel de abejas⁸⁵⁶. Fermín Valdés Domínguez recoge en su *Diario de soldado* uno de estos incidentes que continúan sucediéndose en la Guerra de 1895; el 23 de agosto de 1897, acampado en Las Delicias, término de Sancti Spiritus, escribe:

[...] ya han tocado silencio y en este momento suenan más tristes los golpes del machete que prepara el palo en donde han de atar en un cepo de campaña a un sargento del regimiento de Veloso, Ramón Silveira, a quien acaba de traer una comisión de Calunga porque según expresa una de sus comunicaciones, se presentó en una casa dándose las de Teniente Coronel y queriendo a la fuerza castrar una colmena y al ser amonestado por el Capitán Secundino Rodríguez que estaba curándose en el rancho donde tuvo lugar el hecho, el Silveira le pegó con palo en la cabeza y salió huyendo. Calunga lo manda para que aquí se juzgue.⁸⁵⁷

Sin embargo, en los documentos consultados no se ha encontrado ningún caso de fusilamiento y horca que se haya efectuado en el campo de la insurrección por el consumo y la comercialización indebida de miel de abeja. Incidente que ocurre con otros artículos de extrema necesidad, en los que la escasez y los medios empleados para controlar su distribución nos ayudan a reconstruir esa otra parte menos condescendiente que conforma la vida cotidiana del soldado insurrecto.

⁸⁵⁴ Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. I, p. 636.

⁸⁵⁵ Vid. ANC: fdo. *Academia de la Historia*, caja 575, sig. 1; SHM sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba 23*, ser. *Insurrección*, leg. 1, arm. 3, tab. 1^a., micr. 6, doc. [s/n]. Antonio Pirala y Criado transcribe de la memoria de un insurrecto la siguiente información: “Era un delito que se penaba con arresto, y en algunos casos con cunyaya, cepo de campaña, el disparar un tiro a un ave torcaz ó á otra cualquiera, se disimulaba si se empleaba la bala en un venado ó cerdo cimarrón. Al que erraba el tiro y era descubierto, le alcanzaba la pena”. Vid. Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. II, p. 269.

⁸⁵⁶ Antonio del Rosal Vázquez de Mondragón: ob. cit., p. 22.

⁸⁵⁷ Fermín Valdés Domínguez: ob. cit., t. IV, p. 408.

Los recitadores mambises dedican momentos de inspiración a la miel de abeja. En *Héroes humildes y los poetas de la guerra*, Serafín Sánchez recoge un soneto ganador de un certamen que tiene como premio la miel que contiene un panal de abejas. Ocurre en un rancho de El Malangar, territorio de Sancti Spiritus, en los años de la Guerra Grande. Diecisiete insurrectos cansados por el hambre divisan en un opulento almiquí (jaimiquí, *Mimusops Jaimiquí*, R. Br) un gran panal de abeja, que luego resulta ser casi todo cera, menos un rincón que tiene miel, y que, a pesar de ser poca, todos quieren probar. Así, entre el murmullo del desengaño y la ansiedad por probar lo que para el soldado constituye una exquisitez, se alza una voz: “El que quiera comer, dijo [el poeta] José Botella, que lo gane en certamen: a ver quien le hace al panal el mejor soneto”: y triunfó el de Juan de Dios Coll, expedicionario del Salvador”.

A un panal

Canten los vates las gallardas flores,
la altiva pluma, el mugidor torrente,
el ámbar suave de apacible ambiente
y las campiñas con sus mil primores.

Canten otros la paz y los amores,
laureles de oro con que orlar su frente,
del brillante arroyuelo la corriente
y los trinos de arpados ruiseñores.

Canten hazañas nobles de la guerra,
y del clarín el bélico sonido
haga furioso estremecer la tierra:

Yo a las ninfas favor tan solo pido
para cantar con mis estilos francos
la dulce miel de los panales blancos.⁸⁵⁸

El café, otro de déficit constante del mambí, escasea más en unos departamentos de la Isla que en otros. En Oriente, donde al inicio de la revolución se concentra el 54,4 % de los cafetales cubanos, esta escasez es menor que en el resto de las provincias. La producción cafetalera no llega a desaparecer como sucede, por ejemplo, en Matanzas. Las plantaciones cafetaleras de Guantánamo y Santiago de Cuba —80 y 447, cafetales respectivamente— son propiedades, por lo general, de familias francesas que no sufren en su extensión, como sucede

⁸⁵⁸ Serafín Sánchez: *Héroes humildes y los poetas de la guerra*, p. 110.

con otros cultivos, los constantes embates que provoca la guerra. En cambio, siguen cultivando café a lo largo de todo el ciclo de las luchas independentistas.

Esta situación en nada justifica que la escasez de este fruto dentro de la población rural, en específico del Ejército Libertador, sea menor en esta provincia que en las restantes o que las otras jurisdicciones que integran el Departamento Oriental padezcan de similar escasez como sucede en el resto de la Isla. En Bayamo, Manzanillo, Jiguaní, Las Tunas y Holguín —donde estalla y se propaga rápidamente la insurrección—, la carencia de café es una de tantas privaciones alimenticias que padece la población rural desde años antes de la insurrección. Ocurre algo similar, aunque en menor medida, en los partidos de Jutinicú, Palma, Enramada y Yaguas pertenecientes a la jurisdicción de Santiago de Cuba, donde la sublevación se da casi al unísono que en las anteriores cinco jurisdicciones del oeste oriental.

En los primeros años de la insurrección, el café que consumen los rebeldes sale de las plantaciones santiagueras. En esta región, un número no calculado de quintales se toma tras los asaltos a los almacenes de plantaciones y poblados, quemas de muchos de los cafetales. Otro tanto proviene de los donativos de los propietarios de haciendas que temen sean destruidos sus terrenos. Como sucede con el azúcar de los ingenios que los insurrectos van destruyendo, el problema mayor del abasto de café radica en su traslado hasta las zonas donde se concentran las fuerzas insurrectas, en el posterior almacenamiento y en la debida distribución en raciones entre los soldados de las diferentes partidas. Organización que no siempre llega a lograrse en las dependencias del gobierno civil, y se incurre con este abastecimiento en las mismas deficiencias que en los restantes bienes de subsistencia, que en algunos momentos pueden ser abundantes, para llegar a sufrir la máxima carencia tras el mínimo percance.

En la Guerra Grande, los años 1870 y 1871 se caracteriza por la destrucción de los cafetales del sur y sudoeste oriental. En 1870, con los ataques e incendios de los cafetales Songuito de Wilson, Santa Ana, La Candelaria y Arroyo de Banes, entre otras plantaciones, además de reportarse grandes cantidades de pertrechos y de otros recursos para las tropas, aumentan los víveres en el Ejército Libertador y se cuenta con mayores cantidades de este fruto. Esto permite, en parte, su traslado a otras zonas del departamento en previsión de la escasez que de estas acciones se desprende. En 1871, la invasión de la rica jurisdicción de Guantánamo, bajo el mando del general Máximo Gómez, favorece en todo sentido el abastecimiento de las fuerzas cubanas. La toma e incendio del cafetal La India, el 4 de agosto de ese año, es un duro golpe al Ejército español en operaciones que tiene aquí el centro de abastecimiento de esa zona montañosa.

Las pérdidas económicas que sufren las plantaciones cafetaleras cubanas en la Guerra de los Diez Años poco se recuperan en los años sucesivos que completan el ciclo independentista. A juzgar por las *Noticias estadísticas de la Isla*

de Cuba..., y la información que ofrece el *Boletín Oficial de Hacienda*, en 1862 existen en Cuba 690 cafetales: 276 en occidente (40 %), 19 en el centro (3 %) y 395 en oriente (57 %); los que en 1877 —comparados con 1862— se reducen a 194, el 28 %: 87 en occidente (45 %) y 107 en oriente (55 %) ⁸⁵⁹.

El consumo de café forma parte de los hábitos alimenticios del cubano, un gusto que coincide con la reafirmación de la nacionalidad y su ausencia diaria provoca cierto malestar entre quienes lo ingieren. Tomar café se generaliza en Cuba durante la primera mitad del siglo XIX, sustituyendo gradualmente al chocolate ⁸⁶⁰. El café matinal llega a ser común para los cubanos. En las ciudades, la mañana se inicia con un vaso de leche, poniéndole muy poco café y después del almuerzo y la comida se sirve puro ⁸⁶¹. Para el campesino, el día comienza cuando se toma un “buchito de café tinto”; asegurar la toma del día siguiente es para él una preocupación de primer orden.

Muchos dicen que el hábito de tomar café es uno de los placeres de los que no se puede prescindir si se vive en el campo, y que el aroma del cafeto, las flores, el fruto y la bebida estimulan los sentidos del habitante montañés. Para el trabajador agrícola o el soldado, u otro consumidor, el café es una bebida que ayuda a reanimar el sistema nervioso. Su consumo en continua marcha, mitiga la sed y, poco a poco, un sorbo y otro, en medio de la pesadez del calor, entretienen la necesidad de beber y “engaña al hambre”.

Aunque entre las fuerzas cubanas el café no llega a beberse con la regularidad que marca la tradición del país, su abastecimiento es aspiración de los jefes y de los variados consejos que se emiten por los facultativos de la Sanidad Militar mambisa. Sobre todo, en los días de constante lluvia, en la estación de frío, y cuando las circunstancias lo permiten, se reparte un poco de café entre las fuerzas, procurándose también que no falte en los hospitales.

En los campamentos orientales no faltan los tradicionales pilones de madera para machacar el café que traen los comisionados por orden de los prefectos y el que obtienen los soldados al paso por los cafetales. El café, en grandes cantidades, lo secan dentro del recinto; tostarlo y pillarlo es labor de cada soldado, porque en muy pocas de las dependencias de las Prefecturas esto se llega a realizar. Solo se tiene constancia de la existencia de tres tostaderos de café en las Santiago de Cuba durante la Guerra de 1895: uno, en la subprefectura de San Regís, El Caney; en El Ramón, San Juan de Manacas; y el tercero en Santa Filomena, San Luis ⁸⁶².

⁸⁵⁹ Conde Armíldez de Toledo Gerónimo de Lara: ob. cit.; Dirección General de Hacienda de la isla de Cuba, *Boletín Oficial de Hacienda*, t. I, 1881.

⁸⁶⁰ Vid. José María de La Torre: *Lo que fuimos y lo que somos o La Habana Antigua y Moderna*, p. 119.

⁸⁶¹ Samuel Hazard: *Cuba a pluma y lápiz*, p. 22.

⁸⁶² Vid. en Alberto Padrón Valdés: ob. cit., *Índice de Prefecturas Primer Cuerpo del Ejército Libertador*.

El café, así como el tabaco y el aguardiente, no entra en la ración que se estipula para el soldado insurrecto. Se reparte entre las fuerzas cubanas cuando se obtiene, en grandes cantidades, de los asaltos y quema de plantaciones, comercios, convoyes enemigos, o se adquiere algún que otro quintal de los hacendados que ceden a la causa cubana para salvar sus propiedades. Por lo general, este suministro es tarea individual de cada mambí, por lo que para llegar a consumirlo también apelan a múltiples recursos. Mientras hay fuerzas que logran tomar esta bebida día a día, existen otras donde los soldados no alcanzan a probarla en toda la contienda. En zonas intrincadas de Las Villas, durante la Guerra de 1895, se llega a cambiar un quintal de café por una libra de sal⁸⁶³. En otras regiones, un quintal de café llega a costar más que una vaca o un caballo. Hubo momentos en que, con dieciséis onzas (una libra) de café se tiñe un agua, que luego reparten, sorbo a sorbo, entre una columna completa.

En las *Memorias de un prisionero*, de Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón, se dice que “hay parajes en que se alimentan con solo café, y otros en que carecen absolutamente de él”.⁸⁶⁴ Dentro del Departamento Oriental, de oeste a sudoeste, se dan movimientos constantes de partidas de rebeldes y brigadas de pacíficos que organizan los prefectos para comprar y cambiar diversos géneros por café. Asimismo, hay desplazamientos desde Camagüey a Oriente en busca de café, que obtienen cambiando por carne salada y artículos de piel. Luego venden y revenden a precios elevados a los campesinos y a las fuerzas insurrectas⁸⁶⁵. De distintos puntos de Las Villas se viaja a Trinidad, donde quedan cafetales aislados, en busca de este bien⁸⁶⁶. De Matanzas se ha dicho que a veces los insurrectos se benefician del café que suministran al Ejército español en operaciones, que les venden los contratistas a los laborantes en los pueblos. En Pinar del Río, donde se concentra la otra parte importante de los cafetales de la Isla, la carencia va a ser similar al resto de las provincias, y por momentos mayor que cualquiera de las otras zonas donde no se cultiva café. En este extremo occidental las plantaciones se mantienen la mayoría de las veces guardadas y en la Guerra de 1895, como sucede con la zafra azucarera, se prohíbe

⁸⁶³ Explica el mayor general mambí Enrique Loynaz del Castillo, que la sal había que ir a buscar a la costa, frente a los cañoneros de los buques españoles, continuos en la vigilancia. El café, en cambio, crecía abiertamente en muchas zonas intrincadas de la provincia y no hacía falta más que estirar las manos para cogerlo; *Vid.* Enrique Loynaz del Castillo: “El soldado libertador no tuvo nunca Navidad”, p. 96.

⁸⁶⁴ Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón: *ob. cit.*, t. I, p. 27.

⁸⁶⁵ De las narraciones tomadas por Ramiro Cabrera en el *Diario del coronel Nicolás de Cárdenas* se extrae: “El café venía de los cafetales de Oriente. Para traerlo se comisionaba a los jefes “majases”. [...] Estos majases iban a los cafetales cargados de carne salada del Camagüey, cuya carne cambiaban por café y lo traían hacia Occidente. Nosotros lo conseguimos, comprándolo a los pacíficos que lo tenían en sus casas”; Ramiro Cabrera: *ob. cit.*, p. 153.

⁸⁶⁶ Escribe Valdés Domínguez en su *Diario de soldado*: “Y voy a fumar y a pensar en mi cafecito de por la mañana, gracias a una operación mercantil que por José hice con un pacífico: café por sal”, 22 de agosto de 1897, La Zapatería, Sancti Spiritus; Fermín Valdés Domínguez: *ob. cit.*, t. IV, p. 404.

la recolección del café en el invierno de 1896. También, por concepto de las expediciones llegan de los Estados Unidos algunos sacos de café a los rebeldes, un ejemplo de estos envíos son los veinticinco sacos que trae la segunda expedición del coronel Federico Pérez Carbó, que desembarca por Puerto Padre, Oriente, el 1 de agosto de 1898.

Y así, con este recuento, se llega a los momentos de extrema escasez, que se aceleran con la destrucción de muchos de estos cafetales. En parte por la polarización, en los dos extremos de la Isla, de las pocas áreas agrícolas que se destinan a este cultivo. Esta ausencia hace que se disparen los precios del café y que, en paralelo, aumenten los usos de sucedáneos de forma cotidiana en toda la población cubana, con énfasis en la población campesina pobre y en el Ejército Libertador. Los campesinos revitalizan variadas fórmulas antiguas y otras las ingenian; los insurrectos, además de adoptar muchas de estas variantes que se registran en el acervo culinario rural, crean infusiones que luego se han popularizado como inventivas propias del período insurreccional y que hoy se conocen como bebidas mambisas.

Con la carencia de café, el fruto no llega a madurar en la planta. Entre los soldados se generaliza el consumo del grano de café verde, que despulpan por métodos primitivos, con las manos y hasta con la culata del rifle, cuando en la premura de la marcha necesitan prepararlo con rapidez. En momentos de extrema escasez, el café se tuesta y pila con la cáscara y se mezcla con boniato quemado, semillas de mamoncillo o de calabaza tostada; todo esto, para que oscurezca el líquido y reafirme su sabor, al que llaman *café montao* o *café untao*. Y los posos, después de usados y secos, se emplean más de una vez, hervidos en agua con hojas de guanábana o cáscaras de naranja seca, combinación que suelen nombrar *café de bobo*, porque cuando no se endulza, se toma en *puya*, es decir amargo.

También en los años de guerra adquiere popularidad el vocablo sambumbia, combinación que el *Diccionario de la Real Academia Española*, refiriéndose a su uso en Cuba, define como: “bebida que se hace con miel de caña, agua y ají [guaguao]”.⁸⁶⁷ Entre los habitantes del campo, incluso en el propio léxico del mambí, no es más que el café demasiado aguado, o cualquier otra bebida que ha perdido su peculiar sabor. Así, con frecuencia se suele decir “eso no es café, es sambumbia”. De igual forma, los mambises llaman sambumbia a cualquier comida rancia, ensopada, aguada y desabrida. Sin embargo, desde antes de la guerra, el café llega a tener otros sucedáneos de consumo estable por la población campesina y las dotaciones de esclavos y que ahora, en el campo de la insurrección, se revitalizan y adquieren popularidad con otros nombres salidos del vocablo insurrecto.

⁸⁶⁷ *Vid.* Real Academia Española: ob. cit., 1956.

Regularmente, los mambises sustituyen la carencia de café con el palmiche maduro, el grano de la brusca⁸⁶⁸, el platanillo o malva té, el boniato quemado y rallado; y con otras bebidas, tales como guarapo, agualoja y agua de mono. En zonas de cañaverales se toma, acabado de levantar, el guarapo caliente. La agualoja (en España *aloja*) es agua, azúcar o miel de abeja con canela, clavo u otras especias y el agua de mono, el agua de hojas de naranja o limón hervida⁸⁶⁹.

También en algunas de las bebidas que contienen alcohol como cuba libre, ponche mambí, canchánchara y frucanga encuentran los soldados cubanos el sustitutivo del café y a ellas me refiero en el siguiente epígrafe dedicado al uso y al abuso del alcohol en las fuerzas cubanas.

El uso y el abuso del alcohol en las fuerzas cubanas

El consumo de alcohol en el Ejército Libertador de Cuba es una de las principales predilecciones dentro de los usos cotidianos del mambí, aunque el suministro de vino no se incluye en la dieta establecida para el soldado y tampoco se distribuye aguardiente. Esta es una práctica planificada y se prohíbe su excesivo derroche; por regla general, no falta el aguardiente al soldado, pues el vino no es fácil de obtener en estos años. El insurrecto —como sucede con los restantes efectos— se agencia el aguardiente que día a día consume y casi siempre, cuando lo tiene, el uso es abusivo. Antonio Pirala comenta en sus memoria sobre un joven mambí de Puerto Príncipe, presentado a las filas españolas, que “se le daba agua caliente con azúcar, cuba libre; y a la vez que había jefes que comían bien en ocasiones, al soldado no se le daba tabaco, ni aguardiente, ni café, ni paga alguna”⁸⁷⁰.

La onza de aguardiente que la Ley de Organización Militar de fecha 28 de febrero de 1870 estipula, se incrementa como extraordinaria cuando las circunstancias lo permiten, es uno de los artículos con que menos se cumple el reparto de efectos en las diferentes fuerzas insurrectas. A juzgar por el informe que el general Manuel de Quesada Loynaz presenta en Estado Unidos a la Junta Central Republicana en 1869, cuando se reparte aguardiente a las tropas en vez de una onza son dos⁸⁷¹.

El mambí obtiene bebidas alcohólicas por diferentes vías de abastecimiento. Sin embargo, nunca las consigue por las expediciones revolucionarias de las que no se dice que lleguen a los insurrectos cubanos vino y aguardiente. La

⁸⁶⁸ José Martí Pérez en su *Diario de Campaña* escribe boruca, pero se trata de la brusca, grano de agradable olor, que se tuesta y sirve como sucedáneo del café; *Vid.* ob. cit., 1985, p. 23.

⁸⁶⁹ Esta frase se hizo popular entre los mambises y al llegar al bohío de un campesino, después del saludo, preguntaban: “vamos a ver si nos brindan, aunque sea agua de mono, pero no rabona”; *Vid.* Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. II, p. 264.

⁸⁷⁰ Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. I, p. 634.

⁸⁷¹ *Ibidem*, p. 670.

relación más detallada de los efectos entrados en el período de guerras es la de la expedición Portuondo-Conspeire (30 de mayo de 1896), en la que no se consignan bebidas alcohólicas. Solo en uno de los documentos se comenta que los mambises orientales intercambian pieles por alcohol a los pescadores de las islas adyacentes, utilizando para la operación chalupas preparadas al respecto. Esta es una información que por el carácter impreciso del relato no pasa de ser un simple comentario, del que no se tiene, hasta el momento en que se redacta el presente apartado, ninguna otra referencia⁸⁷².

Es cierto que los mambises muchas veces beben del vino y del aguardiente con que se provee a sus adversarios sin necesidad de adquirirlos en combate. Esta apreciación se fundamenta en el criterio del militar español Francisco Camps y Feliú, el cual afirma que los insurrectos recibían con frecuencia hasta vino tinto de sabor muy parecido al que se daba de ración a los soldados españoles en los campamentos de la zona oriental⁸⁷³.

⁸⁷² SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba 79*, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 6, tab. 2^a, micr. 21, [once documentos s/n]. Comunicación que remite el jefe del 1^{er}. Batallón de Voluntarios de Barcelona al comandante militar de Manzanillo, donde se incluye un interrogatorio hecho a dos pescadores en la costa próxima a Manzanillo, fechado el 26 de noviembre de 1870.

⁸⁷³ Francisco Camps y Feliú: ob. cit., p. 62. En la Guerra de los Diez Años —explica R. Hernández Poggio— las tropas del Ejército español en operaciones no reciben en Oriente ración de vino y la de aguardiente solo se les concede en 1870, pues la orden general dada en La Habana el 30 de octubre de 1868 deja a la discreción del jefe de las fuerzas el otorgarla. Esto es casi imposible en la jurisdicción de Bayamo a causa de las dificultades de las comunicaciones las cuales se establecen con el auxilio de columnas que, sosteniendo combates en una extensión de 14 a 16 leguas (59,4 a 67,8 km*), permiten llevar víveres a las ruinas de la citada ciudad. Sin embargo, afirma este testigo, que la generalidad de los soldados españoles emplea el dinero de que disponen en adquirir aguardiente de caña, y así “acallaban su apetito, y entonaban su estómago desfallecido por las pérdidas consecutivas a los efectos del clima y las fatigas del servicio de la campaña” (vid. Ramón Hernández Poggio: “Remembranzas médicas de la guerra separatista de Cuba”, t. V, 1879, pp. 30 y 32). Por su parte, O’Kelly relata cómo en el partido de Ti-Arriba, con una población compuesta casi en su totalidad de voluntarios de color al servicio de España y de unos cuantos catalanes dueños de establecimientos, los voluntarios “vivían perezosamente con su escasa paga, comiendo boniatos y bebiendo aguardiente de caña [...] pasando los días sin hacer nada y las noches bailando y bebiendo” (vid. James J. O’Kelly: ob. cit., p. 139). Esta situación de las bebidas alcohólicas se repite en el periodo 1895-1898, cuando el aguardiente circula con profusión y apenas se prueba el vino. Según las explicaciones de Gonzalo Reparaz en su propuesta de remedio para que España logre el éxito de la guerra, el vino “por lo general llegaba malo a América, por envasarse en barriles y sufrir alteraciones en el camino. En la transportación pocas veces se utilizó el embotellado y menos para el consumo de las tropas” (vid. Gonzalo Reparaz: *La guerra de Cuba. Estudio militar por G. Reparaz*, p. 190). Fernando de Labarri y Yanguas expresa que la alternativa adoptada para no seguir dando vino malo a las tropas colonialistas fue continuar con el suministro de aguardiente (vid. Fernando de Labarri y Yanguas, General de Intendencia: *Galería Militar de la Intendencia, Armas y Letras*, p. 408), sugerencia que también advierten los médicos facultativos, que defienden el no prescindir del alcohol siempre que se dosifique en cantidad moderada. Manuel Corral, en sus *Memorias*, apunta que el vino que reparten a los soldados españoles “más tenía de composición química que de zumo de uvas”; y del tiempo en que está hospitalizado en Cuba recuerda:

[...] en atención a mi estado de debilidad, el médico me recetó vino de Jerez, sirvióme una Hermana de la Caridad la ración de una taza, pues, por lo visto, los vasos y las copas se habían suprimido; la dejé sobre la mesilla de noche y a poco cayó una mosca, el insecto no tuvo que hacer muchos esfuerzos para librarse de morir ahogado, pues andando pudo salir

Además de contarse con los recursos adquiridos en las bodegas y tiendas mixtas de los poblados asaltados y con el abastecimiento de los ingenios azucareros, en determinadas prefecturas y campamentos se fabrica aguardiente de caña mediante procedimientos artesanales de destilación y fermentación de ciertas hierbas y frutas. Los mandos civiles destinan este vino, principalmente, a los hospitales.

En uno de los partes de operaciones del Regimiento de Nápoles n.º. 4, Primer Batallón de Infantería, con fecha 31 de marzo de 1869, se comenta lo mucho que debieron lamentar las fuerzas insurrectas las pérdidas que ocasionó un incendio en el ingenio Santa Juana, foco de la revolución. Por descuido en el depósito de aguardiente se incendió toda la factoría donde se procesaba el azúcar y pocos artículos se salvaron⁸⁷⁴. En un parte de la Tercera Columna del Cauto, fechado en el ingenio Los Dolores, el 1 de febrero de 1870, se dice que “en el ingenio de San Antonio de los Velazco se fabrica aguardiente para la partida del alférez José Torres, natural del Caonao y perteneciente a la fuerza de Bembeta [Bernabé Varona Borrego]”. Referencias similares de la Guerra de los Diez Años existen de los ingenios San Miguel, Constancia, La Pastora, La Ceiba, Santa Cruz de Gibara y San Gregorio.

De igual forma, se sabe por los partes del Ejército español en operaciones que en los campamentos abandonados por las fuerzas insurrectas, tras las persecuciones de las columnas enemigas, se dejan, entre los efectos, botellas y garrafas de aguardiente; así lo confirma el Segundo Tercio de la Guardia Civil, Quinta Compañía de Arimao, el 5 de enero de 1878. En el campamento El Embrujado encuentran, entre las pertenencias insurrectas, varias garrafas de aguardiente de caña que se distribuyen entre los soldados del Segundo Tercio⁸⁷⁵.

En los documentos insurrectos existen solicitudes hechas por los prefectos y los jefes de hospitales permanentes a los mandos civiles y militares pidiéndoles aguardiente para la curación de las múltiples afecciones y para el uso sanitario en las demás dependencias de la Sanidad Militar. En uno de los escritos, de fecha 13 de julio de 1869, Francisco Pérez, prefecto de Cauto Embarcadero, solicita al teniente de gobernador de Bayamo le remita aguardiente para la curación de los armeros C. José Esténger, José Sánchez y Vicente Estrada, quienes, mientras probaban darle fuego a un cañón improvisado, tiraron el tizón en una jaba de pólvora y resultaron gravemente heridos⁸⁷⁶. En la Sanidad Militar del

del espacio ocupado por el líquido; algunos de mis lectores creerán que este detalle es exagerado, desgraciadamente es de rigurosa exactitud” (*vid.* Manuel Corral: *El Desastre: Los españoles en Cuba. Memoria de un voluntario*, p. 129).

* Una legua cubana (5 000 varas) es equivalentes a 4,240 Km.

⁸⁷⁴ SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba 20*, ser. *Insurrección*, leg. 15, arm. 2, tab. 4^a, micr. 5, doc. 423.

⁸⁷⁵ *Ibidem*, fdo. *Cuba 26*, ser. *Insurrección*, leg. 4, arm. 3, tab. 1^a, micr. 6, doc. [s/n].

⁸⁷⁶ AHN: sec. *Ultramar*, fdo. *Cuba*, ser. *Insurrección*, leg. 5838, n.º. 45, doc. 56.

Ejército Libertador eran múltiples los usos del aguardiente para preparados medicinales, tal como se menciona en las indicaciones de un facultativo, Dr. Alejandro Brossard, es constante el uso de aguardiente, tanto para curas como para brebajes⁸⁷⁷.

En los campos de Cuba libre, además del aguardiente de caña y del vino de naranja, se extrae el alcohol de otros frutos, una experiencia que proviene del acervo culinario del campesino cubano. En los relatos mambises aparecen los nombres de los frutos que utilizan los campesinos, más otros como el mije (*Calyptrantes rigida*, Sw.), que da un delicioso vino, y la jagua (*Genipa Americana*, L.), con que se logra un oloroso licor. José Martí en sus “Fragmentos” de relatos de *La Revolución de 1868* comenta que en Camagüey las familias obsequiaban a sus visitantes con vino de naranja y de piña de ratón (*Bromelia pinguin*)⁸⁷⁸. Los campesinos agasajaban a las fuerzas cubanas durante las marchas con aguardiente, café y tabaco. José Martí escribe en su *Diario de Campaña* la siguiente nota, inserta en los apuntes del día 4 de mayo de 1895: “De seno abierto y chancleta viene una mujer a ofrecernos aguardiente verde, de yerbas: otra trae ron puro”.⁸⁷⁹ Grover Flint, el periodista norteamericano que marcha junto al general Máximo Gómez Báez, dice que “Gómez, si un colono lo invitaba a tomar una copita de brandy o ron, a veces aceptaba, diciendo que en ocasiones tomaba un poco porque ya era muy viejo; pero sus ayudantes no tocaban jamás el licor”.⁸⁸⁰ En otros diarios y relatos también se hace alusión al consumo de bebidas alcohólicas durante las marchas.

En los registros ordinarios de la guerra se repiten los casos de soldados que cambian y venden sus pertenencias por la adquisición de una garrafa de aguardiente, y de otros que esperan los ataques y tomas a poblados para dedicarse al acaparamiento de bebidas alcohólicas. La justificación que se tiene de este mal proceder es que, ante la carencia constante de alimentos, los insurrectos se ven obligados a recurrir al alcohol para acallar las exigencias nutritivas de su organismo, la misma explicación para el excesivo uso los soldados del bando contrario.

Dentro de la manigua, al despertarse en la fría mañana, durante las marchas y a cualquier hora del día, tanto en uno como en otro ejército, los soldados ingieren aguardiente para reanimar sus agotadas fuerzas. Los mambises mitigan el desfallecimiento con un trago de aguardiente caliente con ají guagüao. A pesar de las virtudes que se concede al alcohol, tomarlo en exceso es dañino, además del estado de embriaguez que provoca y sanciona la organización militar de cualquier ejército. Es el origen, en los cuerpos mal alimentados, de graves

⁸⁷⁷ *Ibidem*, leg. 5837, n.º. 29, doc. 27.

⁸⁷⁸ José Martí Pérez: ob. cit., 1968, p. 191.

⁸⁷⁹ José Martí Pérez: ob. cit., 1985, p. 53.

⁸⁸⁰ Grover Flint: *Marchando con Gómez*, p. 113.

enfermedades del hígado, intestino y sistema nervioso, entre otras afecciones. A lo que también se suma, en lo organizativo, los desórdenes que por el uso excesivo de alcohol se extienden en las fuerzas, puesto que el alcoholismo es uno de los problemas comunes de la guerra que afecta tanto al Ejército Libertador como al español en operaciones⁸⁸¹.

Estas irregularidades, en el caso de los cubanos, son sancionadas desde las primeras Ordenanzas Militares dictadas en Guáimaro, a 28 de febrero de 1870. En el artículo 13 de la citada disposición se determina lo que sigue: “Todo militar que se encontrase ebrio en guardia, ronda, formación o cualquier otro acto del servicio, será castigado por un Tribunal Militar; exigiéndole, además, la responsabilidad consiguiente a cualquier otra falta que cometiere”.⁸⁸² Pero las medidas que de las faltas se derivan, en la mayoría de los casos, no son estrictamente cumplidas, no solo en los hechos de embriaguez, sino en otros que igual afectan a la imagen del Ejército Libertador.

Pocas sanciones por el uso excesivo de alcohol se han encontrado en los documentos de los insurrectos cubanos, aun cuando la embriaguez es una negativa realidad que pervive durante el período de guerras en algunos de los mambises. Solo en el *Diario de Campaña* de Máximo Gómez he hallado la siguiente referencia que vincula a los usos y abusos de las bebidas alcohólicas con los desórdenes y las deserciones existentes en una parte de las fuerzas cubanas en mayo de 1876. Gómez se refiere a la queja que presentan los coroneles Francisco Jiménez y Manuel Barrera al gobierno y dice que lo hacen “disgustados porque no les tolero su vida licenciosa y desarreglada pues el Coronel Jiménez vive embriagándose con sus soldados y Barrera es un intrigante y un español de malos antecedentes...”⁸⁸³

Grover Flint, en varios momentos de su relato, hace referencia a los vendedores ambulantes en el campo de la insurrección y al proceder del general Máximo Gómez cuando, en las marchas, se cruza con algunos de ellos. Precisamente,

⁸⁸¹ Además de los criterios que se recogen del uso del alcohol en el Ejército español en operaciones aquí se agrega que el soldado español también abusa del aguardiente de caña. Dice el médico Santiago Ramón y Cajal que los cuatro grandes vicios de la oficialidad son el tabaco, la ginebra, el juego y las Venus, y que “el alcoholismo, sobre todo, hacía estragos en el ejército. Del coñac y de la ginebra, mejor aún que del vómito, podía decirse que eran los mejores aliados del mambí. Fumando de lo más caro, y bebiendo ginebra y ron a todo pasto, no era extraño que muchos jefes y oficiales decayeran física y moralmente” (*vid.* Santiago Ramón y Cajal: *Mi infancia y juventud*, p. 218). Criterio que comparte Gonzalo Reparaz en 1896, cuando expresa:

El aguardiente, ya no es que solo fuese permitido dentro de la dieta extraordinaria del soldado y que se tolerase consumir en pequeñas dosis durante las marchas, sino que, llegó a ocupar una de las principales predilecciones del soldado dentro de su uso cotidiano, como forma de suplir las ventajas del clima, al extremo de llegar a canjearse hasta parte de la propia ración y componentes del vestuario por aguardiente de caña a los campesinos (*vid.* Gonzalo Reparaz: *ob. cit.*, p. 190).

⁸⁸² Disposición promulgada en *El Cubano Libre. Periódico oficial de la República de Cuba*, año 2º, n.º. 19, segunda época, Camagüey, 2 de mayo de 1870, pp. 1-2.

⁸⁸³ Máximo Gómez Báez: *ob. cit.*, 1998, p. 91.

en uno de sus apuntes —narra lo sucedido cierto día en que fue arrestado uno de estos especuladores y conducido ante el general— se evidencia la negativa de Gómez a la venta de bebidas alcohólicas a los soldados y la prevención de su consumo dentro de las fuerzas. Según explica el periodista norteamericano:

[el individuo] mostró un permiso formal del Gobierno civil para vender estos artículos —comprados en los pueblos y sacados mediante soborno de oficiales españoles— entre los campesinos de la comarca, lo que era una violencia directa de la proclama de Gómez que prohibía toda clase de comercio entre los pueblos y los campesinos. Las mercancías del viejo especulador fueron esparcidas por el suelo en montones. Tenía varios centenares de tabacos, un millar de cajetillas de cigarros, atados de zapatos para mujeres y niños, rollos de indiana y telas de hilo, una cantidad de fruslerías y baratijas, cuatro damajuanas de ron y brandy, unas doce libras de galletas y dos sacos de café. Todo esto, cuando se vio en apuros, juró que era para su uso personal.

Gómez hizo pedazos el permiso del Gobierno y procedió a repartir las galletas, el café y el tabaco entre los soldados, de dicha repartición exceptuó al Estado Mayor y a la escolta. Los zapatos, la indiana y las baratijas fueron entregadas a varias campesinas de la vecindad para que se quedaran con ellas —o las repartieran entre sus amistades—, y el ron y el brandy fueron derramados allí mismo, donde corrieron por el suelo seco y lo impregnaron de un rico aroma. Después se dejó al viejo traficante su camino con una seria advertencia, y nosotros reanudamos la marcha, con nuestra contenta y andrajosa soldadesca lanzando al aire las nubes de humo pálido que extraían de sus recién adquiridos cigarros y tabacos.⁸⁸⁴

Sin embargo, en las *Cartas* de Máximo Gómez a Francisco Carrillo⁸⁸⁵ no existe comentario alguno al respecto del consumo de alcohol en las tropas y de la venta de este artículo por los comerciantes ambulantes en los campos de Cuba Libre. Gómez cuenta al general Carrillo su agravio por los desórdenes de algunos de los líderes revolucionarios; enjuicia el comportamiento de relevantes figuras, como los generales José María Rodríguez Rodríguez, *Mayía*, y Enrique Loynaz del Castillo, pero en ningún otro momento vuelve a referirse a un problema tan latente en las fuerzas cubanas como es el uso abusivo del alcohol. Para Máximo Gómez, otras preocupaciones son el centro de su interés, por ejemplo, la situación desesperada de “un pueblo hambriento y desnudo”, ante la que él

⁸⁸⁴ Grover Flint: ob. cit., pp. 145-146.

⁸⁸⁵ Máximo Gómez Báez: *Cartas a Francisco Carrillo*, 1971.

se siente con absoluta imposibilidad de resolver; reiteraciones que tanto en las *Cartas a Francisco Carrillo* como en su *Diario de campaña* quedan patentes.

Asimismo, según expresión del alférez Manuel Piedra Martel, ayudante de campo del general Antonio Maceo y Grajales: “En las tropas mandadas por Maceo estaban considerados ilícitos y castigados los juegos de azar y el alcohol. Como la embriaguez no tenía la menor tolerancia, pues decía que ella degradaba al hombre”.⁸⁸⁶ Por esto, las garrafas de aguardientes que se obtienen del Ejército español, tras la victoria de Ceja del Negro (Pinar del Río), el 4 de octubre de 1896, Maceo ordena se derramen al suelo⁸⁸⁷.

De las bebidas que usan los mambises en los años de insurrección, además de la *agualoja*, la *chicha*, la *garapiña* y el *saoco*, destacan la *sambumbia*, el *cuba libre*, el *agua de mona*, el *ponche mambí*, la *canchánchara* y la *frucanga*, por ser combinaciones que surgen o se popularizan en el campo de la insurrección. La *sambumbia*, agua endulzada con miel de abejas o de caña. El *cuba libre*, agua de miel con aguardiente, que se convierte en *agua de mona* al diluir la miel en agua caliente, igualmente con aguardiente. El *ponche mambí* se prepara agregando raíz de jengibre al agua mona en el momento de hervir. La *canchánchara*, bebida confortante y vitaminada, se hace de igual modo, diluyendo la miel o la *raspadura* en agua hirviendo, poniéndole, además, hojas de naranja o hierbabuena con un poco de aguardiente de caña y agua; y si le agregan algún ají guagúo⁸⁸⁸ al gusto, se convierte en *frucanga*, que también es sinónimo de *sambumbia*.

El irlandés O’ Kelly, en su relato *La tierra del mambí*, dice que el *agua mona*, tomándola en pequeñas dosis, es buena para el estómago. También apunta que en días húmedos, después de larga marcha, es una bebida muy refrescante y no un mal sustituto del *whisky-punch*; con la ventaja de no producir embriaguez y obrar como un estimulante⁸⁸⁹.

Estos sucedáneos subsisten todavía en los hábitos alimenticios de los campesinos y algunos en la población cubana en general. De ellos, el que más se ha generalizado es el *cuba libre*, la principal consigna patriótica de los insurrectos y el nombre que dan los partidarios de la Revolución a las zonas rurales donde viven las fuerzas cubanas. Debo destacar que esta bebida, *cuba libre*, antes de universalizarse como la combinación de un refresco de cola con una bebida alcohólica, inicialmente aguardiente —hoy ron mezclado con refresco de cola— y unas gotas de limón, es conocida en España, desde los comienzos de la Guerra de los Diez Años, como bebida de los insurrectos cubanos, o al menos de uso en los campos de Cuba. En la amplia bibliografía referida a las Guerras de Independencia de Cuba (1868-1898) se hace uso de este término varias veces: en los

⁸⁸⁶ Manuel Piedra Martel: *Memorias de un mambí*, p. 51.

⁸⁸⁷ José Miró Argenter: ob. cit., p. 615.

⁸⁸⁸ También usan otros tipos de ají picante, como el ají agujeta y el ají dátil.

⁸⁸⁹ James J. O’Kelly: ob. cit., p. 246.

diarios de campaña, relatos y episodios escritos por nacionales y españoles, y en los testimonios personales de extranjeros no escapa la mención de la citada bebida, *cuba libre*; como también es amplio su empleo en las fuentes escritas consultadas y en la literatura que toma su argumento en esta parte de la Historia.

Mediante el consumo de todas estas bebidas espirituosas los miembros del Ejército Libertador intentan obtener —aunque no todos con moderación— los estímulos funcionales y nutrientes que requieren sus debilitados organismos, y que en las condiciones impuestas por las circunstancias del momento difícilmente pueden encontrar en los restantes alimentos con la regularidad requerida. Por expresiones de los propios testigos del conflicto se comprueba que el uso de bebidas alcohólicas llega ser constante y por momentos abusivo, y que en la población cubana prevalece el criterio, ya impuesto por la tradición, de que el vino, el aguardiente y el ron curan enfermedades. Por ello, sin llegar a aceptarse un suministro de forma excesiva, lo asumen todos los habitantes de la Isla como acción preventiva, por ejemplo, contra el pasmo, la descongestión de los bronquios, el cólera morbus y la fiebre amarilla, dos de las epidemias más extendidas en esos años.

De nuevo lo dicho en este apartado niega un tanto lo expresado por los extranjeros que visitan Cuba a lo largo de las primeras seis décadas del siglo XIX. Ninguno de los cinco viajeros que se citan en el capítulo anterior (Abiel Abbot, Eduard Otto, John G. Wurdemann, Robert Baird y Samuel Hazard) viven la realidad cubana a partir del inicio de la Guerra de los Diez Años, que es cuando se altera en toda su extensión el ritmo de la vida cotidiana en la mayor de las Antillas, aumentando también el consumo de bebidas alcohólicas y los casos de alcoholismo. De ellos, la visión que nos ofrece el norteamericano Samuel Hazard es la más próxima al momento en que estalla la insurrección (1868) y en ella se niega la embriaguez entre los cubanos. Criterio que se mantiene invariable 40 años después de la visita del Dr. Abbot (1828) y tan solo 24 de la incursión del Dr. Wurdemann (1844).

Hazard, el autor de *Cuba a pluma y lápiz*, habla del gusto de los cubanos por el vino —tradición cultural española hoy perdida— y señala las principales denominaciones, los más reconocidos almacenistas e importadores de licores, las preferencias de los asiduos bebedores, el consumo generalizado de la cerveza inglesa y, sobre todo, de su relato se puede extraer una lista de establecimientos que comercializaban con bebidas alcohólicas en la década de los sesenta en el siglo decimonoveno; pero también especifica que en la Cuba de estos años hay ausencia de borrachos⁸⁹⁰. Una opinión que Greville John Chester corrobora en el año 1869⁸⁹¹.

⁸⁹⁰ *Ibidem*, *passim*.

⁸⁹¹ Greville John Chester: *Transatlantic sketches in the West Indies, South America, Canada and the United States*, p. 186.

Sin embargo, Walter Goodman, que es testigo del inicio de la revolución cubana; James J. O'Kelly, que visitó tanto a pueblos ocupados por voluntarios al servicio de España como a campamentos mambises en el año 1873; y Grover Flint, con iguales testimonios de la Guerra de 1895, muestran en sus obras el hasta hoy reconocido gusto ético de la sociedad cubana. Una evolución que supongo poco pudo variar en todo el siglo XIX, aun teniéndose en cuenta los criterios iniciales de Abbot, Otto, Wurdemann, Baird y Hazard. Además, de nada sirvieron las continuas prohibiciones de los mandos militares, tanto en el ejército insurrecto como en el español, porque el consumo de bebidas alcohólicas aumenta durante el período de guerras.

Los hábitos dietéticos del mambí y su indudable magia gastronómica

Como se ha venido expresando en este capítulo, con la alimentación de los hombres que integran el Ejército Libertador no se logra a lo largo de todo el ciclo independentista un racionamiento estable. Es heterogénea y al mismo tiempo ocasional: lo primero, por la variedad de alimentos que consumen; lo segundo, porque va a depender, por una parte, de los suministros locales, con características particulares en cada una de las regiones, por otra, de la incidencia que tiene en el modo ocasional de alimentarse, el estado e intensidad de las acciones militares. La abundancia alimenticia entre los mambises no se puede ver como generalidad de ninguna de las tres guerras independentistas. La cantidad y calidad de los alimentos solo se logra en momentos específicos y en regiones en concreto, casos aislados que no llegan a alcanzar, en la mayoría de las fuerzas, un adecuado balance nutricional como aconsejan las prescripciones sanitarias dentro de una organización militar.

En este estudio, al analizarse las privaciones alimenticias del ejército cubano y el empleo de las diferentes vías de abastecimientos, se infiere el uso que da el mambí a su amplio poder imaginativo y a la necesidad que tiene de desarrollar continuamente su ingenio. La lucha por la subsistencia es la otra guerra a la que se enfrenta el núcleo de insurrectos cubanos, día a día, y por la que tienen que trabajar de forma incesante. Esa realidad les hace innovar, “esforzarse por vivir, durar, aprovechar los recursos naturales de su ambiente geográfico circunscrito, tratar de aumentar sus bienes materiales, organizarse para el trabajo con más o menos equidad y justicia, y realizar todos los demás fines humanos, de ilimitados horizontes”⁸⁹² La tierra, dura, áspera, indiferente y hostil, se vuelve aliada del soldado cubano y le sostiene y sustenta. El mambí procura acomodarla a las necesidades humanas y extrae cuanto de provechoso le es válido a su fin. En el

⁸⁹² Ramiro Guerra y Sánchez: ob. cit., t. I, 1986, p. 28.

caso concreto de la alimentación, estos hombres durante los años que dura el período de guerras se alimentan de cuanto pueden.

Para sobrevivir al hambre han sido incontables las fórmulas nutritivas que, debido a la absoluta carencia, se ven obligados a elaborar las fuerzas cubanas. Consumen un centenar de plantas silvestres no comunes en la dieta general del cubano y que hoy pueden resultar asombrosas a otros pueblos. Se alimentan de bledo, verdolaga, hojas de piñón (*Erythina corallodendro*), chayo y malanga (*Arum Sagitaeifolium*). El palmito de la Palma Real les es gustoso y alimenticio; además de aparecer en casi todos los condimentos, lo comen crudo, en ensalada, hervido y compuesto con carne en manteca. Cuando no se tienen otros alimentos, el palmito es el sostén del soldado. El oficial mambí Herminio Figarola dice que su fuerza anduvo día y medio perdida en el monte comiendo solo palmito y calabaza cruda⁸⁹³.

También se come el palmiche de la palma real, de la palma cana y de la manaca. Además, consumen el fruto de la macagua (*Pseudolmedia spuria*, *Gris*), especie similar a la bellota, aunque sin cáscara, y el jaimiquí que sirven de alimento a los puercos y al ganado vacuno. De la almendra del corajo sacan leche y grasas⁸⁹⁴; del coco, además de comer la masa y mezclarla en los dulces, utilizan su aceite; y de la higuiereta, machacan la semilla y extraen el aceite para alumbrarse, el que por momentos llega a servir en el uso alimenticio y medicinal. Se tuestan las semillas de la calabaza para comerla durante la marcha. Los cuescos del fruto del mamoncillo y el tamarindo (*Tamarindus indica*) se emplean para dar gusto y espesar la sopa⁸⁹⁵.

La caña chupada, que mitiga la sed, entra dentro de los “platos fuertes” del soldado, como la miel de abeja y los frutos silvestres. El mango y la guayaba son las frutas que más abundan en temporada. En las marchas, cuando encuentran un cañaveral, un mangal o un guayabal lo arrasan hasta terminar, incluso con los frutos verdes. Se ha hablado de columnas que por días solo se alimentan con guarapo de caña, mango o guayaba, y otras que lo hacen a sorbos de miel de abeja, o que aminoran el agotamiento con un trago de agua caliente con ají guaguao. Antonio Rosal y Vázquez de Mondragón dice que vio a los insurrectos del Departamento Oriental alimentarse durante días de estas múltiples maneras, que estuvo sosteniéndose tan solo con limones agrios y una fruta nociva que llaman ciruela de jobo⁸⁹⁶. También emplean como comestible

⁸⁹³ ANC: fdo. *Academia de la Historia*, leg. 162, n.º. 368.

⁸⁹⁴ Esta labor se puede apreciar en una fotografía [de autor anónimo] que conserva el Museo de la Ciudad de La Habana, donde aparece un cocinero vestido con toda la indumentaria mambisa, extrayendo manteca de las almendras de un corajo.

⁸⁹⁵ Dice Céspedes en su *Diario*: “estamos comiendo sopa de semillas de mamoncillo y dulce de mango sin azúcar, ni miel”; Carlos Manuel de Céspedes: *Cartas de Carlos Manuel de Céspedes a su esposa Ana de Quesada*, p. 221.

⁸⁹⁶ Antonio del Rosal Vázquez de Mondragón: ob. cit., p. 34. El jobo es un árbol silvestre muy común, que se parece algo al cedro. Su fruto es una especie de ciruela, mayor que la común,

el fruto del caimitillo (*Chrysophyllum oliviforme*, Lin.) por su dulzor, y el de la jagua y el mije (*Eugenia floribunda*, West.), además del uso de licor y vino, para confeccionar dulces, refrescos, vinagre y jalea. Cuando la alimentación es únicamente de vegetales se auxilian de condimentos irritantes para estimular el aparato digestivo y poder digerirlo mejor; si bien, el mambí emplea el picante por lo general en casi todas las comidas.

Junto a estos alimentos que se relacionan, muchos de los cuales solo llegan a consumirse en los momentos de extrema escasez, en regiones específicas, y no como generalidad a lo largo del ciclo independentista, la comida se concentra en dos nutrientes: la vianda y la carne. Así se estipula en los artículos 17, 18 y 20 de la Ley de Administración Militar dictada por el cuerpo legislativo el 28 de febrero de 1870, en la sesión celebrada en el Palmar de Guáimaro:

17. La ración ordinaria de un militar sano, consistirá en una libra de carne fresca o 12 onzas de salada, libra y media de sustancia vegetal fresca o 18 onzas seca, media onza de sal, cuando la carne es fresca y media de jabón.
18. Cada vez que las circunstancias lo permitan se agregará a la ración ordinaria dos y media onzas de azúcar, una de aguardiente y onza y media de café.
20. Los enfermos y heridos serán racionados con huevos, aves, azúcar, leche, manteca de cerdo etcétera, conforme al pedido del médico de Sanidad correspondiente.⁸⁹⁷

El general Manuel Quesada dice que en la práctica “la ración del soldado consistía en dos libras de carne de vaca o de cerdo, arroz, plátano, boniato o yuca a discreción, 4 onzas de azúcar, 2 de aguardiente de caña, café y tabaco”.⁸⁹⁸ Dieta que evidencia una gran diversidad, pero que no se puede considerar sea general en las diferentes zonas donde se ubican las fuerzas cubanas. Como confirma el militar español Vázquez de Mondragón: “el monte produce mucho, es cierto; pero no tanto como para alimentarlos a todos, por lo cual pasan con frecuencia días enteros sin comer absolutamente nada”.⁸⁹⁹

amarilla y olorosa. Algunas personas gustan de ella; pero muchos creen que ocasiona calentura.

⁸⁹⁷ Texto promulgado en *El Cubano Libre. Periódico Oficial de la República de Cuba*, año 2º., n.º. 19, segunda época, Camagüey, 2 de mayo de 1870, pp. 2 y 3.

⁸⁹⁸ Antonio Pirala y Criado: ob. cit., t. I, p. 670.

⁸⁹⁹ Y continua la explicación Vázquez de Mondragón:

Así nos sucedió en la prefectura de Yara, en la que tanto yo como mis compañeros don Andrés Gullurt, don Carlos Peñalver y el capitán de voluntarios don Vicente Mas, estuvimos por espacio de tres días sin más alimento que media botella de miel de abejas, que hubimos de tomar del único extraño modo que podíamos hacerlo. Lo colocamos en un catáure [sic], y todos por turno metíamos un dedo que chupábamos con la delicia del que pretende engañar el hambre ¡dura palabra! Haciéndose la ilusión de que come. Juzgo inútil decir, que cada cual procuraba emplear en tan agradable ejercicio el dedo más grueso de que podía

La variedad y los principios constituyentes de la alimentación del Ejército Libertador es superior al español, lo que tampoco es excusa para el alivio de la escasez, sino todo lo contrario. En el Ejército español durante la Guerra de los Diez Años, la ración básica del soldado en campaña es de 200 gramos de arroz, 100 de tocino y 500 y 400 de pan y galletas, respectivamente. Consiste en una sopa de arroz por la mañana y otra sopa similar por la tarde, cuya sustancia es el tocino que se disuelve. Además, la ración de pan o galleta, con unas pocas habichuelas o patata, y como proteínas, alternando el tocino, la carne y el bacalao, cuando lo hay. Alimento que, como expresa el general español José Riquelme, “a pasto días a días, se hace insoportable, y es de todo punto insuficiente”.⁹⁰⁰

Las viandas que, por lo general, utilizan los mambises son el boniato, el plátano, la yuca, la calabaza, la papa, el ñame y la malanga. No obstante, también se emplea el maíz, el arroz y algunas que otras legumbres. El maíz lo comen hervido o molido y cocinado con agua y sal, aunque a veces el soldado lo ingiere crudo. Con relación a esta última forma de comer el maíz Herminio Figarola escribe en su *Diario*: “[...] pá que se juzgue hasta donde llegó el hambre, sólo diré que cuando hicieron prisioneros a Soto y a Cantos estaban comiendo maíz tierno crudo, y aún rodeado por el enemigo, siguieron atracándose de maíz”.⁹⁰¹ Asimismo, el mayor general Enrique Loynaz del Castillo nos revela otra anécdota sucedida en la Guerra de 1895 en el caserío llamado Claudio:

Recuerdo plenamente que lo primero que comí yo fue un boniato crudo que alguien me trajo, ya pelado, en la punta de un cuchillo. Comí después un poco de maíz tierno, también crudo. Algunos se preguntarán si este régimen de vida nos enfermaba también a nosotros. Pues sí, nos enfermaba. A veces teníamos disentería o diarrea [...]. Y no se piense tampoco que siempre, como en el caserío de Claudio, encontrábamos maíz tierno...! Yo perdí dientes comiendo maíz seco, asado, duro y hasta con gorgojos. Pero el fuego lo purifica todo!⁹⁰²

El arroz se prepara de muchas formas, casi siempre mezclándolo con otros alimentos, la más tradicional: mezcla de arroz con frijoles negros o colorados,

disponer, y si no temiera sonrojarme, diría que lo que empezó a dedadas, concluyó a lengüetadas... *vid.* Antonio del Rosal Vázquez de Mondragón: ob. cit., pp. 26-27.

⁹⁰⁰ SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba 152*, ser. *Insurrección*, leg. 3, arm. 12. tab. 1^a., micr. 39, doc. [s/n]. Cuartel General de Puerto Príncipe, 29 de diciembre de 1872. Informe realizado por D. José Riquelme, quien fue comandante general del Departamento Oriental primero y luego del Ejército del Centro y Oriente, dirigido al Excmo. Señor capitán general de Isla D. Francisco de Caballos y Vargas (interino); *vid.* Ramón Hernández Poggio: ob. cit., t. IV, 1878, pp. 582-592.

⁹⁰¹ ANC: fdo, *Academia de la Historia*, leg. 162, n^o. 368.

⁹⁰² Enrique Loynaz del Castillo: ob. cit., p. 96.

según la zona, y también con gallina o carne de puerco. Sin embargo, de todos estos primeros alimentos los que más se consumen son el boniato, el plátano y la calabaza, de los que llegan a ingerir incluso la cáscara, en especial del plátano que es el único que puede comerse en cualquier estado de sazón. Estas viandas son cultivos fáciles de plantar dando cosechas que se reproducen todo el año. Artículos que, si bien llenan el estómago, dando una verdadera sensación de hartazgo, su falta de sustancia nutritiva no repara las fuerzas de quienes los comen. Llegado el momento de tan repetido consumo, en terrenos que diariamente son destruidos por sus adversarios, también empiezan a escasear, concluyendo por no hallarse en ninguna parte.

En la documentación consultada es constante la mención de fuerzas que llegan a estar días y meses completos manteniéndose solo con estos recursos. Es esta la producción que más abunda en las áreas cultivadas de las prefecturas, como también es extensa la lista de predios agrícolas que destruyen las columnas españolas en operaciones, sembradas de boniato, plátano y calabaza.

El boniato, además de ser la constante nutritiva de la población campesina del siglo XIX y del presente, es una ayuda para el sostenimiento de los soldados cubanos y en repetidas veces de las columnas españolas en operaciones. Salvación alimenticia que alivió el hambre de todo un pueblo durante los años difíciles de la guerra. Su elevado y necesitado consumo hizo que se convierta en el tubérculo “más gustado”, y de producción fundamental en los predios agrícolas mambises.

En las diferentes zonas insurrectas se siembran caballerías⁹⁰³ completas de boniato. A los negros mambises no les falta en su atuendo guerrero una puya de madera para sacar boniato cuando llega la orden de buscar víveres, y al soldado en general un boniato asado en su jolongo. A la hora del rancho, casi siempre en la comida de la noche, se encienden en los campamentos multitud de hogueras para calentar la húmeda atmósfera de la manigua y asar boniato, acontecer que llega a ser tradicional. De modo que, mientras calientan los cuerpos desnudos y se comen el boniato asado, se ameniza el ambiente con toques, cantos y poesías alegóricas a la insurrección.

No son pocos los encuentros en que el enemigo sorprende al mambí en su campamento asando boniato. De aquí un dicho empleado en la Guerra de los Diez Años y que la tradición oral ha mantenido hasta nuestros días: “lo cogieron asando boniato”, o “asando maíz” en ciertas regiones del país. Muchas veces, la desesperación que produce el hambre obliga a los soldados a comer el boniato crudo, hasta asar los que están en mal estado, e idear otras formas de preparación, combinándolo con otros alimentos. También se observa en

⁹⁰³ Caballería, medida agraria en Cuba, equivalente a 13,43 hectáreas.

este período que el constante consumo de boniato produce debilidades, causa de la pérdida de visión para muchos individuos.

El comandante Donato Soto, quien llama jocosamente al boniato “el salvador”, cuenta cómo se las arregló para anunciar un verdadero banquete compuesto de sopa, asado, postre y café, en un día, como muchos otros en la manigua, en que había poco para arreglar el almuerzo. Copia Soto el menú en pedacitos de papel y usa para los comensales una larga mesa hecha de cujes, al igual que los asientos. Algunos imaginaron que el “asado” sería algún plato de carne, pese a que son tiempos en que se carecía de ese alimento en el campo de la Revolución. Pero, llegado el momento: sopa de boniato. ¿El plato principal? Boniato asado. Como postre hubo boniatillo. ¿Café? Boniato quemado y rallado contra una piedra áspera y el polvo hervido en agua. Todos saborearon el almuerzo. Hasta felicitaron al comandante Soto por hacer maravillas con tan poco⁹⁰⁴.

El mayor general Enrique Loynaz del Castillo, revela otro simpático hecho que merece la pena rescatar como ejemplo de esta magia gastronómica, que acompaña la voluntad de resistir y vencer de los insurrectos cubanos:

Era el día de mi santo, el 15 de julio de 1897. Estábamos acampados en Jicarita, provincia de Matanzas. Yo tenía unos 430 soldados. Todos me querían. Y ese día me lo demostraron. Me entregaron en plena manigua un regalo. Un gran regalo. No imaginé cómo se las arreglaron, pero se trataba de un espléndido pudín, ¡hecho sin azúcar y de lo más sabroso! Habían utilizado plátanos muy maduros para aprovechar el dulzor natural de la fruta, también boniato dulce bien picadito y pedacitos de yuca. La verdad es que estaba muy sabroso. Yo agradecía aquello en todo su valor.⁹⁰⁵

En la inspiración poética del mambí, también se encuentran detalles de las manifestaciones de la cultura material y de la vida cotidiana. Se ha visto como se le recita a un panal de abeja, y aquí se transcribe, *in extenso*, una poesía de José María Izaguirre dedicada al boniato:

El boniato

Oh tú! fecunda planta
que en nuestras tierras criollas
tu fruto desarrollas
con sin igual vigor!

⁹⁰⁴ Juan Sánchez: “Estampas de tiempos difíciles. Resistencia y Victoria ayer que sirven para el tiempo de hoy”, p. 12.

⁹⁰⁵ Enrique Loynaz del Castillo: ob. cit., p. 96.

Permite que te cante,
pues tu virtud admira,
en su inacorde lira
un pobre trovador.

Tú tienes por el suelo
Con tinte de esmeralda
exuberante falda
de hoja, bejuco y flor.

Y escondes en la tierra
con interés prodigio,
como la madre al hijo,
tu fruto seductor.

En la mesa del pobre
suculento y asado,
eres, con miel mezclado,
la gloria del hogar;

Y en la opulenta mesa,
servido en gran vajilla,
con rica mantequilla,
solaz del paladar.

Mientras la dulce caña,
la yuca feculante,
y el plátano sonante
de producción sin par,

Negaban al patriota
en alimento sin tacha,
tronchados por el hacha
del rudo militar.

Tú sólo generoso
que hambriento le veías,
ufano le ofrecías
el fruto de tu amor.

El bárbaro soldado
segaba tu follaje,
sin ver que tal ultraje
te daba más vigor.

A veces por el hambre
vagando atormentado,
tu hallazgo afortunado
mi situación salvó.

Y entonces el tormento
la pena inconcebible
que causa el hambre horrible.
Con rapidez pasó.

Allá en Santo Domingo,
cuando la guerra hacían,
la jíquima comían
que el suelo les brindó:

Y sin ceder un paso,
y jíquima comiendo,
y al español batiendo,
por fin se libertó.

Así mi pueblo amado
que gime bajo el yugo
de un bárbaro verdugo,
se quiere libertar.

Bendita tú mil veces
¡oh planta generosa!
Que en nuestra tierra hermosa
produce tanto bien.

El cielo te proteja,
cual tu bejuco triste,
que a veces se reviste
con todo del laurel.

Vendrán mejores tiempos
en que mi Cuba hermosa
te mostrará gozosa
su inmensa gratitud:

Cuando el cielo tienda,
cual limpia luminaria,
la estrella solitaria su esplendorosa luz,

Te rendirán coronas,
y ver podrás entonces,
en mármoles y bronces
eternizar tu acción.

Admite mientras llega
tan suspirado día,
el himno que te envía
mi amante corazón.⁹⁰⁶

La carne es el otro nutriente básico en el régimen alimenticio del Ejército Libertador de Cuba, puesto que el mambí no se alimenta exclusivamente de vegetales como afirman sus adversarios, sino que consume carne, y mucha carne, tanta o más que el Ejército español en operaciones. La carne de res vacuna, de caballo y de puerco jíbaro, la jutía, andarás, almiquí (*Solenodon paradoxus Brandi*)⁹⁰⁷, gallina, faisán, paloma torcaz, gallina de guinea, codorniz, perdiz, pescado, caimán, y el tasajo y el bacalao salado, entre otros productos de procedencia animal, se encuentran en el campo, se obtienen en los pueblos y en ocasiones se envían del extranjero.

En la Guerra de 1895, período del que solo se tiene información en los abastecimientos del exterior, las once expediciones que suministran víveres a las fuerzas cubanas incluyen carne en sus cargamentos. Por este concepto, de carne ya sea salada o en lata entra cerca de 52 104 lb, 3 000 latas de carne y guiso de maíz de a kilo, 218 cajas de *roastbeef* y 217 de tocino.

Ya se anotó cómo en los momentos más extremos se comen ratones, lechuzas, caimanes y que se siente un gusto especial por la jutía; el mamífero roedor que, a sugerencia del patriota Ramón Roa, se le debe grabar en el escudo de la República un expreso reconocimiento por socorrer del hambre a tantos cu-

⁹⁰⁶ José María Izaguirre: ob. cit., p. 145.

⁹⁰⁷ Almiquí, nombre que dan a la *jutía carabalí* en la Sierra Maestra, Departamento Oriental.

banos⁹⁰⁸; y salvando este consumo, el de algunas aves y el pescado fresco, el resto de la carne, cuando se tiene, se distribuye entre la fuerza. Recursos tan deficitarios como la carne y la sal siempre están regulados en las fuerzas cubanas, aún en los días de mayor bonanza, y los restantes alimentos el mambí debe proporcionárselos con sus propios esfuerzos. Solo los jefes y oficiales cuentan con asistentes que les buscan los recursos y elaboran los alimentos. Los soldados se preparan la comida diariamente y así dividen el tiempo entre el peligro del campo de batalla y la búsqueda de estos medios de subsistencia.

Cuando se tiene ganado se mata por carniceros de oficio o afición que, por regla general, suelen ser los mismos asistentes. La carne se reparte a ración por soldado, y con las vísceras (mondongo, cabeza y patas) preparan otros platos. Del cerdo obtienen todos sus derivados y la manteca se usa para freír; la morcilla, que es lo que más destaca, las hacen de sangre, con arroz, verduras o boniato, bien condimentado y muy picante. Con la carne de caballo se hace tasajo y con la tripa morcilla; y la carne que no llegan a consumir en los días de matanza la fríen y se conserva en abundante manteca, en sal cuando se tiene, o se evita su descomposición partiéndola en tajadas, haciéndola secar al sol y preservándola de la humedad. Cuando la carne coge mal olor y está a punto de corromperse, lo más efectivo es rociarle un poco de pólvora minutos antes de prepararla, pero este procedimiento, por la escasez de explosivo, se prohíbe al soldado. Normalmente, se mejora su estado de descomposición lavándola con zumo de naranja agria, en sustitución del vinagre, o con limón, hirviéndola en abundante agua con hojas de guayaba, y poniéndola al sol con abundante sal.

El hambre, que es poco amiga de los escrúpulos, hace que el mambí consuma estos y otros alimentos en estado de descomposición. A pesar de la escasez, existen fórmulas nutritivas que ayudan a elevar y caracterizar su indudable magia gastronómica, lo que hoy se puede resumir como identificador de un período en el cual se revitalizan y popularizan los diversos usos del acervo culinario cubano. Cuando la situación lo permite, se disfruta de la mejor gastronomía tradicional cubana y se elaboran platos de máxima presentación. La jutía, la carne de vaca y de puerco frita, guisada y estofada, la gallina asada o en guiso, acompañada de arroz, plátano, boniato, yuca o ñame; el casabe y la torta de maíz; el tasajo con boniato, que se convierte después de la Guerra de los Diez Años en plato nacional⁹⁰⁹, o con plátano verde asado; el ajíaco, la quintaesencia de la cocina criolla; el sancocho y el mondongo de los pobres y principalmente del campesino; el salcocho o funche de los negros; el envuelto, el caro, el bacán, el calalú, el frangollo, el pan-patato, el matahambre, entre otros platos, que son vistos como dieta de subsistencia de la población pobre, campesina y esclava, el mambí los retoma en toda su extensión. Es en el escenario de la guerra y en

⁹⁰⁸ Juan Sánchez: ob. cit., p. 12.

⁹⁰⁹ *Vid.* Manuel Moreno Fragonals: ob. cit., t. II, p. 60.

la premura impuesta por las circunstancias, cuando estos alimentos adquieren verdadera dimensión social y la denominación que muy pronto los popularizan como “comida mambisa”.

El *ajiaco* es de las variantes alimenticias la que más se generaliza dentro de los hábitos dietéticos del mambí, de rápida preparación y buen gusto al paladar. Otra de su variante es el *mondongo*, pero de menos calidad; la comida de los pobres y de los campesinos. Guiso de caldo y alguna vianda en pedazos o sin ellos, siendo lo principal las tripas, panza, callos y otras partes de la res; ya que las patas se cocinan por separado, lo mismo que el mondongo, aunque alguna que otra vez se mezclan⁹¹⁰.

El *envuelto* sirve de comida de viaje, se juntan todos los menudos de res; según explica José Martí, “los ensartaban en una vara de yaya [*Oxandra lanceolata*, Sw.] especiaban, y le echaban limón y sal: con una teta de la res envolvían la vara: le daban vuelta como a un asador: y asado, servía bien p^a viaje”⁹¹¹.

Oriundo de Baracoa es el *bacán* de plátano, pasta elaborada con plátano verde molido o pilado, sal, cebolla, ajo, carne, ají y grasa. Esta mezcla se vierte en el centro de una hoja de plátano, se amarra con tiras del tallo o de las hojas del plátano y se pone a cocinar en una cazuela con agua y algo de sal. En otras localidades de la región oriental llaman al bacán *tallullo*, pero no es de plátano sino una pasta hecha con harina fina de maíz tierno y carne de puerco, lo que se conoce en el Departamento Central como *tamal*⁹¹².

En Oriente elaboran el *caro*, comida sabrosa que se prepara con la hueva del cangrejo y se come acompañado de casabe. El *frangollo*, una de las ofrendas de la guerrilla de Félix Ruenes a los expedicionarios mambises que desembarcan por Playitas⁹¹³: dulce seco hecho de plátano verde pulverizado que suele acompañarse con queso. El *pan-patato*, pasta que describe José Martí en su *Diario* y que es para los insurrectos una gloria de la alimentación; se hace rallando el boniato, mezclado con calabaza, yuca, coco rallado y revuelto con azúcar o miel de abejas, manteca, sal, nuez moscada o anís (si hay); se envuelve la masa en hojas de plátano verde y se cocina en una cacerola con manteca, rodeada de brasas en el fondo y en la parte de arriba; el rescoldo se pone a fuego lento hasta que el pan está bien cocido; sirve para cuatro o seis días y de esta forma se aprovecha el boniato malo⁹¹⁴.

⁹¹⁰ Ibídem, p. 430.

⁹¹¹ José Martí Pérez: ob. cit., 1968, p. 191.

⁹¹² Tamal: del mejicano *tamalli*. Masa de harina de maíz envuelta en hojas de la mazorca o de plátano, y cocida al vapor o en el horno. Las hay de diversas clases, según el manjar que se pone en su interior y los ingredientes que se le agregan. En Cuba la masa más común es sola con manteca de puerco y ajo, aunque en determinadas zonas le agregan carne de puerco frita o chicharrones (residuos de las pellas del cerdo, después de derretida la manteca).

⁹¹³ José Martí Pérez: ob. cit., 1985, p. 4.

⁹¹⁴ José Martí Pérez: ob. cit., 1968, p. 191.

En Camagüey, “partían en ruedas el plátano verde y el boniato: seco, lo rallaban y con su harina hacían queques”;⁹¹⁵ y el *matahambre* es una masa hecha de yuca, con huevo y dulce que se cocina como el *pan-patato*.

Los ingredientes que se utilizan para sazonar la carne y el ajiaco, además de la sal, la manteca y el vinagre, son el ají y la pimienta como picante, el ajo, la cebolla, el tomate, el laurel, el perejil, el orégano (*Coleus amboinicus*, Lour.) y el culantro o cilantro (*Eryngium foetidum*, Lin.); y cuando estos no se tienen, solo se adereza con zumo de limón, naranja agria o ají guagüao, que se encuentran en abundancia. Para los dulces se emplea la canela en rama (*Cinnamomum cassia*), el clavo de olor, la nuez moscada (*Monodora myristica*), el anís (*Pimpinella anisum*) y las cortezas de determinadas frutas, entre otras especias.

En los partes de operaciones del Ejército español se describen los alimentos encontrados en los campamentos abandonados y en algunos de ellos hasta la forma de elaboración. La carne, el boniato, la yuca y el plátano son constantes en estos registros, y a veces se encuentran los calderos dispuestos para ser servidos⁹¹⁶. También en los diarios de campaña, relatos, correspondencias particulares y episodios escritos por los testigos de la guerra, se describe, día tras día, el contenido de muchos de los alimentos que consumen las fuerzas cubanas; y aquí me refiero a dos de los diarios: el de Carlos Manuel de Céspedes, que abarca desde el 25 de julio de 1873 al 27 de febrero de 1874, Guerra de los Diez Años⁹¹⁷; y el de José Martí, que va desde el 6 de abril al 17 de mayo de 1895, Guerra de 1895⁹¹⁸. En ambas transcripciones se respeta la grafía y solo se extraen las anotaciones relacionadas con la alimentación.

En determinadas fuerzas, y de forma no continuada, las comidas llegan a realizarse por uno o más cocineros para todo un campamento y hay momentos en el Ejército Libertador que cocinan de forma colectiva. Esto como resultado de alguna que otra abundancia pasajera o especialmente en los días de grandes celebraciones, como los aniversarios de la revolución. En los días de matanzas es frecuente que se cocine para todos o que se junten en grupos los soldados y guisen sus raciones, así se aprovechan los pocos recipientes y los condimentos que escasean. Para esta ocasión, todos los soldados aportan cuanto tienen y el resultado final es un menú muy variado.

Algunos de los motivos para cocinar en colectivo son los días en que se tienen resultados satisfactorios en los combates, se obtienen abundantes víveres en los pueblos, o se asalta un convoy enemigo. Por las narraciones, se sabe que cuando se tiene café se hace para todo el campamento, que en la mañana,

⁹¹⁵ *Ibidem*.

⁹¹⁶ SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba* 33, ser. *Insurrección*, leg. II, arm. 3, tab. 3^a, micr. 9, doc. [s/n].

⁹¹⁷ Eusebio Leal Spengler: *Carlos Manuel de Céspedes. Diario perdido*, 1992.

⁹¹⁸ José Martí Pérez: ob. cit., 1985.

después del toque de diana, se reparte cucharón a cucharón a toda la fuerza. También, que los soldados se juntan para elaborar el *ajiacó*, y que, en los momentos más críticos, hacen otro plato que llaman *revuelto* o *sancocho*, el que puede contener de todo, hasta de lo más insólito que uno pueda imaginarse. No obstante, en ciertos documentos se advierte que, ante la escasez, se llega a despertar cierto instinto de egoísmo en el soldado.

En una carta del coronel Jaime Moreno al general Julio Grave de Peralta, de fecha 16 de febrero de 1869, se expresa que muchos de los soldados de esta fuerza, al enfrentarse a un hallazgo de cualquier alimento, prefieren esconderse y devorarlo en solitario por no compartirlo con sus compañeros⁹¹⁹. En otros documentos se narran altercados por procedimientos similares entre los soldados. Se habla de puñetazos y castigos, como sucede en la partida de Joaquín Martínez, el 15 de abril de 1870, en la zona de Camagüey. Según se escribe, un soldado, por apoderarse de un trozo de carne de más en el reparto del rancho, se gana una golpiza de sus compañeros y un día completo en el cepo de campaña⁹²⁰. Asimismo, por similares motivos, estas disputas son frecuentes entre los asistentes a la hora de la búsqueda de víveres.

Sin embargo, con toda la inestabilidad y variedad alimenticia que imperan en las fuerzas cubanas, no se encuentran narraciones de casos donde los mandos militares se alimenten en solitario, y sin tener que comer el soldado. Lo que sí es frecuente es que tengan a la hora del rancho variados alimentos, diferencia que se entiende, ya que, como se ha dicho, no se logra tener un racionamiento estable, y menos suficiente, para distribuir entre todos. La escasez impone, en casi la totalidad de los medios de subsistencia del Ejército Libertador, una búsqueda individual de los abastecimientos, operación que no genera se tenga individualidad a la hora de su consumición. El egoísmo que existe, acompañado de tantas necesidades, es minúsculo ante los gestos de bondad y compañerismo que surgen y se desarrollan entre los cubanos, y que caracteriza en sentido general al mambí a lo largo del período de las luchas independentistas.

Por otra parte, en concatenación con lo que aquí se expresa, vale señalar que la mayoría de los soldados no pueden celebrar las fiestas navideñas durante la guerra. Cuenta el mayor general Enrique Loynaz del Castillo, jefe del Estado Mayor de las tropas al mando del general Serafín Sánchez:

Difícil era poder celebrar la festividad pascual cuando la mayor parte de los días poco teníamos para llevarnos a la boca. A veces ni recordábamos la fecha; en nuestro calendario sólo estaban señalados como días especiales los aniversarios de la patria: el 10 de octubre,

⁹¹⁹ SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba* 26, ser. *Insurrección*, leg. 4, arm. 3, tab. 1^a, micr. 6, doc. [s/n].

⁹²⁰ *Ibidem*, fdo. *Cuba* 63, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 5, tab. 2^a, micr. 16, doc. [s/n].

el 24 de febrero [...]. Y para eso la celebración era parca [...]. Pero banquetes, comelatas y convites estaban excluidos. Y no porque no quisiéramos hacerlo, sino porque tal cosa resultaba imposible, ya que casi siempre carecíamos de carne y hasta de sal...⁹²¹

Es práctica de los patriotas la reunión en casas de sus amigos cuando hay motivo para fiesta. Fernando Figueredo dice que en la Guerra de los Diez Años “hubo mesas presentadas por anfitriones de gusto tan refinado, que honraran a la sociedad más exigente”.⁹²² Otra costumbre que impera en la guerra es la convivencia de los soldados en las casas de los pacíficos; detalles que pueden ser ampliados en las memorias de Cosme de la Torriente y Peraza, Auditor de la Guerra de 1895. En los papeles correspondientes al 13 de noviembre de 1896, Cosme escribe:

Hay una costumbre, a la cual no he podido sustraerme, entre las fuerzas de Villaclara, y es la de que los jefes y oficiales almuerzan y comen siempre en las casas de los pacíficos comprendidos dentro del campamento. Entre ellos es raro el que come en su pabellón, pues siempre hay infinidad de casas habitadas en los puntos donde generalmente acampan. También es raro ver armada una tienda de campaña, pues todos cuelgan sus hamacas en las casas de los pacíficos. En estas sitierías quienes lo pasan mejor son los caballos, pues a más de buena yerba abundancia de maíz y calabaza y a fe que le vienen bien a esos pobres jacos que tanto han contribuido a los éxitos de la Revolución.⁹²³

Además de llamar al acto de comer *la hora del rancho*, denominación más generalizada en la guerra, también dicen, jocosamente, *boniatada*, *sestear* y *tumbar la teja*. Del *Diario de soldado* de Fermín Valdés Domínguez se extraen estas tres aserciones: *boniatada*, “una buena noticia: un pacífico, el hermano del Poblano, me ha regalado dos hermosas botellas de miel de abejas y 12 huevos de guinea, mañana la boniatada es fenomenal ¡Estos son los placeres gastronómicos de la manigua!”;⁹²⁴ *sestear*, “aquí llegamos esta mañana y paramos nada más que para sestear; pero aquí nos hemos quedado y sin carne hasta ahora que ya es de noche he tenido que comer jutía sin sal: que es plato infame, pero se engaña a la barriga”;⁹²⁵ y, cuando se come de lo preparado por soldado se dice *tumbar la teja*: “Pasaba el tiempo y ya era cerca de las 11; mis asistentes no habían preparado nada para almorzar y yo acepté el obsequio que me brinda Castro; fui

⁹²¹ Enrique Loynaz del Castillo: ob. cit., p. 96.

⁹²² Fernando Figueredo Socarrás: ob. cit., p. 64.

⁹²³ Fernando Gómez: ob. cit., p. 98.

⁹²⁴ Fermín Valdés Domínguez: ob. cit., t. IV, p. 79.

⁹²⁵ *Ibidem*, p. 248.

a *tumbarle la teja* y cuando después de la gallina y la carne y los boniatos tomaba una jícara de agua, tocó llamada la corneta, corrí a mi puesto y ya encontré a todos dispuestos para marchar”.⁹²⁶

Se supone que el mambí tiene en el día tres momentos para alimentarse, lo que no reafirma que esta norma se cumpla, y que se tengan las tres comidas. El desayuno se hace por la mañana bien temprano, y suele ser de café, infusión u otro sucedáneo, que acompañan del recalentado de cualquier comida sobrante, de viandas salcochadas, plátano, yuca o boniato frito, casabe, torta de maíz u otro dulce y frutas, cuando se está en un campamento permanente⁹²⁷. El almuerzo: carne, vianda, arroz o ajíaco; y la comida de la tarde, más ligera, que se hace más sustanciosa en correspondencia con los trabajos del día y a lo que se ha consumido. En la noche se suele asar boniato o maíz, según se tenga. A lo largo del día se tienen varios tentempiés.

El café y las infusiones, siempre que los suministros lo permitan, son constantes, como lo es también el consumo de frutas. El agua no siempre puede beberse, los ríos están contaminados a veces y se pasa mucha sed. Hay jornadas en que no se logra encontrar agua potable en todo el día, y los soldados sedientos cortan las plantas parásitas y toman el agua que se acumula en los troncos o ramas. Con el alcohol se fluctúa entre el uso y el abuso, aun cuando su obtención es bastante escasa y la embriaguez se sanciona con severidad. No existe un momento preciso en que se pueda decir que los mambises consumen bebidas alcohólicas, lo mismo puede ser en la mañana, durante la marcha, que en hora de la noche, y esta irregularidad también es propia de los soldados españoles en operaciones.

Sin embargo, el tiempo y el régimen de alimentación varían, evidentemente, de acuerdo con las circunstancias. No es lo mismo la estabilidad del soldado cuando hace vida diaria en un campamento permanente, que cuando se mantiene en constante marcha, y con la persecución perenne del enemigo. Al igual difiere de cuando se dispone de tiempo, de recursos y de poder cumplir con un

⁹²⁶ *Ibidem*, p. 65.

⁹²⁷ En los negros, donde primeramente no hay estos hábitos de desayunos de hartazgo, pronto se van a generalizar similares prácticas. Los negros esclavos que se incorporan a la insurrección no tienen hábitos de desayunar con estas comidas como los campesinos. En las plantaciones cubanas por lo general se dan dos comidas y se excluye de la dieta del esclavo el desayuno. En la mañana, con un trago de aguardiente de caña, guarapo, agua de miel caliente, o cualquier otro cocimiento de hojas aromáticas, tienen los negros mambises sustento hasta el almuerzo; práctica que se mantiene por poco tiempo, ya que la inestabilidad alimenticia en el período de guerras y la posibilidad de estos hombres de poder alimentarse con cuanto llegue a sus manos, les permiten tener, a la medida de sus posibilidades, una nutrición constante, hasta el punto de ser el centro de críticas en algunas columnas. Se sabe de requerimientos a soldados, ayudantes y acemileros negros, por ausentarse de las fuerzas en busca de alimentos, y de otros castigos por el consumo excesivo de comidas durante las marchas. *Vid.* Manuel Moreno Fraginals: *ob. cit.*, t. II, p. 59; SHM: sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba 26*, ser. *Insurrección*, leg. 4, arm. 3, tab. 1^a, micr. 6, doc. [s/n].

horario para alimentarse, a cuando no se tiene que llevar a la boca, y pasan las horas y hasta los días engañando al estómago, y se ingiere de todo cuanto aparece. Como tampoco, en este paralelo, ha de igualarse al régimen alimenticio de una zona con lo experimentado en otra, donde las circunstancias de abastecimientos son totalmente diferentes; y, a veces, variables en un mismo departamento, y hasta dentro de un mismo partido. Remito al epígrafe que da inicio al capítulo para que se comprenda, aún más, este último aspecto. Advierto de este modo que la escasez, en particular el déficit alimenticio, está presente en todo momento en la población cubana; acrecentándose en los años de insurrección y siendo los más pobres y los miembros del Ejército Libertador de Cuba, indudablemente, los más afectados.

*Ajiaco criollo. En Reynaldo
González y José A. Figueroa:
¡échale salsita! Cocina cubana
tradicional. La Habana, Lo Real
Maravilloso, 2000, p. 11.*



Recetas de la cocina criolla cubana

Las 200 recetas que aparecen a continuación se han extraído del *Manual del cocinero cubano* de Eugenio de Colmada y Garcés (1856). Como bien se ha explicado en la introducción, a este autor le ocupa el mérito de ser el primero en publicar un texto de esta naturaleza en la isla de Cuba.

En el *Manual*, además de los platos cuyos nombres indican ser de La Habana, se recogen otras elaboraciones que son típicas de Pinar del Río, Mariel, San Antonio de los Baños, Bejucal, Matanzas, Cárdenas, Cienfuegos, Trinidad, Sancti Spíritus, San Juan de los Remedios, Villa Clara, Puerto Príncipe, Holguín, Santiago de Cuba, Guantánamo y Baracoa. Recetas de carne, ave, pescado, legumbres y viandas con las que se preparan caldos, atoles, sopas, ollas, cocidos, salsas, guisos, frituras y rellenos; por ejemplo: ajiaco de monte, ajiaco de tierra-dentro, ajiaco de Puerto Príncipe, aporreado criollo a lo bayamés, picadillo con tomate habanero, picadillo a la matancera, mondongo criollo, puerco ahumado del monte de Guaracabuya, tasajo ahumado a lo ataja primo, tocineta de monte a lo pinero, butifarras criollas, lechuga rellena al uso de Holguín, pollo con salsa de pobre, gallina a lo vuelta-bajero, gallina encebollada a la matancera, tortuga guisada a lo matancero, bacalao a la cubana, los camarones a lo Puerto Príncipe, quimbombó a lo criollo, quimbombó habanero y ñame a lo trinitario. Además de deliciosos postres y bebidas.

Con esta cartografía culinaria el lector —y más el viajero extranjero—, logra conocer y divulgar una parte de la cultura popular cubana de zonas distintas y algunas muy distantes. Preparaciones que Colmada y Garcés recopila en un momento tan significativo dentro de la gestación de la identidad nacional, convirtiéndose en símbolo de cubanidad. Un tipo de bibliografía gastronómica que comienza a producirse en el país y que las sucesivas contribuciones, aun repitiendo lo dicho por Colmada y Garcés, en muy corto tiempo despierta el interés de otros escritores nacionales y extranjeros; todos coincidentes en destacar la variedad de alimentos y la manera de prepararlos en las diferentes regiones del país.

En esta recopilación, las recetas de la cocina criolla cubana solo se indican para un número determinado de cuatro porciones; por lo que se ha adaptado el peso de los platos orinales. No obstante, hay recetas que necesariamente deben

ser elaboradas para más de cuatro comensales, al realizarse en días de celebraciones; por ejemplo: el Guanajo relleno a lo criollo y el Embuchado raro cubano, que se ha calculado para doce personas: un guanajo de 2 721,55 g (6 libras).

El *Manual* incluye varias medidas (libra⁹²⁸, onza⁹²⁹, cucharada⁹³⁰, escudilla⁹³¹, lebrillo⁹³², puchero⁹³³, jarro, vaso, botella, cuarto, medio, puñado, pedazo, pie⁹³⁴, etc.), por lo que al relacionar los ingredientes damos solo dos equivalencias: gramo (g) para los alimentos sólidos, mililitro (ml) para los líquidos. Pese a esta clasificación, hay alimentos como el plátano, yuca, malanga, boniato, zanahoria, cebolla, tomate, etc. que, además de presentarse como unidad, tal como se indica en la receta original, damos su peso equivalente en gramos, con excepción del huevo que solo aparece la unidad.

Para todos los alimentos, la representación de la unidad corresponde a un tamaño medio y sus ingresos al software se realizó en peso bruto, en crudo, para los que el programa realiza la conversión en peso neto. Algunas subsistencias propias de la fauna y flora silvestre autóctona, de los que no encontramos los valores nutrimentales propios, han sido promediados de otras provisiones similares y vigentes en el catálogo actual de alimentos; tal es el caso del tomeguín, pollona, paloma cabeza-blanca, pitirre, zorzal, entre otros.

En todos los platos, excepto las preparaciones de salazón, damos a la sal un único y simbólico peso (0,50 g). Igualmente, la proporción de azúcar y grasa se reduce a la mitad de lo indicado en las recetas. Intencionalidad que previene su excesivo uso, por ser dañino para la salud. En este contexto, al pensarse en el consumo actual, incluimos los componentes energético-nutrimentales y las características organolépticas correspondientes a una porción. Para estas últimas estimaciones se ha contado con la colaboración directa de una historiadora de la nutrición, la Dra. Bella Romelia Goyes Huilca, quien hace uso de *Nutri-ber*, software profesional de cálculo de dietas, de la Fundación Universitaria Iberoamericana (Funiber), licencia 40 3E E7 95 A2 2D 2^a⁹³⁵, y de la *Tabla de Composición de alimentos de Centroamérica*, realizada por el Instituto de Nu-

⁹²⁸ Una libra (lb) = 453,60 gramo (g).

⁹²⁹ Una onza (oz) = 28,35 g.

⁹³⁰ Una cucharada sopera (c.s.) = 12-15 g. Cuchara de postre (c.c.) = 5 g y 5 ml.

⁹³¹ Escudilla: vasija ancha y de forma de una media esfera, que se usa comúnmente para servir en ella la sopa y el caldo.

⁹³² Lebrillo: vasija de barro de diferentes tamaños, con dos asas y boca grande, que tiene diferentes usos domésticos. En la cocina, un recipiente más.

⁹³³ Puchero: vasija de barro o de otros materiales, con asiento pequeño, panza abultada, cuello ancho, una sola asa junto a la boca y, por extensión, otros tipos de vasija.

⁹³⁴ Pie: unidad de longitud, basada en el pie humano. El pie castellano equivalía a 27,8635 cm y a 0,077637 m².

⁹³⁵ Fundación Universitaria Iberoamericana (Funiber): *Nutriber*, software profesional de cálculo de dietas, disponible en <https://www.funiber.org/software-calculo-de-dietas>

trición de Centroamérica y Panamá (Incap) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS).⁹³⁶

Es preciso resaltar las reiteradas señas que dan estas recetas en relación con el modo de almacenar, conservar y servir los alimentos; así como de sus caracteres organolépticos, a los que se adjudican calificativos de excelente, gustoso, sabroso, sustancioso, apetitoso, exquisito, tierno, para chupar los dedos, no queda ni las raspas, sin comparación y muy buenos. También en ellas se indican algunos complementos característicos para tener en cuenta a la hora de servir los platos.

Dentro de esta variedad de recetas hay diversas de sal, otras de dulce y las agridulces que combinan cebollas, pimientos, albaricoques, almendras, coco y demás aderezos, con el predominio del picante. Entre sus componentes destacan algunos condimentos que siguen vigentes en la cocina actual cubana y que realzan el sabor de las comidas, entre ellos: ajo, cilantro, pimienta, anís, laurel, azafrán, canela y nuez moscada. Además, denota su alto grado de palatabilidad, justificado por el agregado constante de manteca de cerdo y, en ocasiones, de vino, aguardiente, vinagre y limón; sobre todo, la mayoría de ellas se preparan a partir de un sofrito o refrito básico, cuyo origen en varios países del continente americano se adjudica a la herencia de los pueblos yoruba. Aun así, de acuerdo con la variedad de ingredientes y el alto costo de algunos de ellos, consideramos que muchas de las recetas recogidas por Eugenio de Colmada y Garcés en su *Manual* estaban dirigidas a la clase social privilegiada.

La valoración que realizamos del aporte nutrimental en sus componentes de energía, macro- y micronutrientes, con aproximación de un decimal, nos sirve en el presente para establecer una adecuación nutricional entre el aporte energético y de nutrientes de los platos *versus* los requerimientos nutrimentales de un individuo adulto joven con actividad física moderada (porcentaje de adecuación de la dieta reportado por el software *Nutriber*). Existen preparaciones de sal servidas a modo de plato fuerte o principal⁹³⁷, que van del 20 al 80 % de adecuación energética, en los que predomina el aporte proteico (30 - 70 %) y graso (30 - 80 %); esto significa que una sola porción llega a satisfacer el 80 % de los requerimientos energéticos o proteicos de una persona adulta. En las preparaciones que contienen

⁹³⁶ Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (Incap) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS): *Tabla de composición de alimentos de Centroamérica*, disponible en <http://www.incap.int/mesocaribefoods/dmdocuments/tablacalimentos.pdf>

⁹³⁷ Según Pazos Carrillo, “el peso internacional de un plato fuerte es de 360 gramos, se divide en: 180 gramos de cárnicos, 90 gramos de carbohidratos, 90 gramos de vegetales. En cambio, el peso del plato fuerte o segundo en la comida tradicional supera el peso internacional hasta por un 20 %. Por lo cual, cuando se refiere a 35 % de CHO quiere decir aproximadamente 150 gramos”. Santiago Pazos Carrillo: *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación*, tesis de maestría, Universidad Andina Simón Bolívar, Maestría en Estudios de la Cultura, Quito, 2010, nota 159, p. 64, disponible en <https://goo.gl/wP1aBf>

carne, manteca de cerdo, tocino, huevo y frutos secos el aporte porcentual de grasa y colesterol es igualmente alto (90 %). Al contrario, los platos que contienen carne roja cooperan de modo significativo con hierro (Fe), cinc (Zn), selenio (Se), retinol (vitamina A), vitaminas D y E; micronutrientes esenciales en la regulación de procesos antioxidantes del organismo. Se ha observado que en la mayoría de las recetas el aporte de calcio es bajo, ya que son pocas las que emplean leche o queso, lo mismo sucede con la legumbre. Por lo general, el contenido de fibra es moderado y su principal aportación está en el plátano o alguna legumbre. La cantidad de vitamina C también es reducida, al tratarse de alimentos sometidos a cocción, en los que su verdadero contenido útil podría reducirse al 50 % o menos.

MANUAL

DEL

COCINERO CUBANO,

Y

Repertorio completo y escogido de los mejores tratados modernos del arte de cocina Española, Americana, Francesa, Inglesa, Italiana y Turca, arreglado al uso, costumbres y temperamento de la Isla de Cuba.

COMPLETANDO TAN INTERESANTE OBRA

UN TRATADO DE DULCERÍA Y PASTELERÍA, TAMBIEN CUBANO, EN DONDE PRÁCTICAMENTE SE ENSEÑA EL MÉTODO DE HACER DULCES CON TODAS LAS FRUTAS DE ESTE FÉRTIL SUELO,

POR E. DE C. Y G.

Manuel G. Serrano

EDICION ILUSTRADA CON LAMINAS.

HABANA.

IMPRESA DE SPENCER Y COMP. - O'REILLY, 110.

1856.

Selección de recetas

CALDOS

Sustancia para enfermos

Ingredientes/receta para 4 porciones

450 g de gallina	100 g de pan
226,80 g de garbanzo	0,20 g de azafrán
322 g de brazuelo de carnero	0,50 g de sal

Aunque sea poco lo que el enfermo tome, es menester sea sustancioso y fortificante: para esto se echará en una vasija o cazuela regular seis escudillas de agua, un cuarto de gallina, media escudilla de garbanzos y una punta de brazuelo⁹³⁸ de carnero, cuando estuviere cocido, se saca el cuarto del ave y majará en un almirez⁹³⁹ con un pedazo de pan, que se tendrá remojado en el mismo caldo anticipadamente después de bien machacado, se disuelve con el caldo y un poco de azafrán y sal que quede sazonado, hecho esto, se colocará por un paño bien limpio y se guardará en un puchero para su uso, advirtiéndole que se debe sacar solo la parte que se vaya a calentar para darla al enfermo, y no todo porque se agria a pocos momentos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
469,6	33,5	17,4	27,9	47,8	4,5

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
97,8	3,8	6,1	38,0	10,7	1,0	0,0	1,9

⁹³⁸ Brazuelo: parte de las patas delanteras de los mamíferos comprendida entre el codo y la rodilla.

⁹³⁹ Almirez: mortero, en especial el de metal u otro material duro y de paredes altas que se usa en la cocina para moler o machacar especias, semillas, etc.

Caldo de ternera

Ingredientes/receta para 4 porciones

226,8 g de ternera	100 g de pan blanco
113,40 g de puerco	Unas hebras de azafrán
100 g de garbanzos	0,50 g de sal

Tómese media libra de ternera para dos jarros de lata de agua, añádase una parte de puerco, un puñado de garbanzos y un pedazo de pan blanco, téngase hirviendo por el espacio de dos horas, luego se sacará un poco de caldo en que se disolverán unas hebras de azafrán y sal para que quede bien sazonado, se verterá en donde se halla las demás sustancias; luego que haya hervido un poco se colará y guardará para usarlo.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
716,0	61,0	26,2	144,0	63,1	13,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
163,4	7,1	10,2	3,2	27,7	3,7	1,2	2,9

Caldo común

Ingredientes/receta para 4 porciones

226,80 g de puerco salado	100 g de pan blanco
226,80 g de ternera	4 zanahorias (396 g)
226,80 g de vaca frita	Una cabeza de ajo (48 g)
113,40 g de garbanzos	0,50 g de sal

Póngase en una cacerola un pedazo de carne de puerco salado o tocina fresca, otro de ternera y vaca frita y un puñado de garbanzos con un pedazo de pan blanco, se echa la cantidad de agua que se crea suficiente y se deja hervir: luego que estén medio cocidas las carnes se le agrega tres o cuatro zanahorias y una cabeza de ajo, y se sazona, después que esté todo cocido, se sacan las carnes y legumbres, apartándolo para el uso que se quiera hacer de él.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
629,7	46,1	27,1	112,3	53,5	9,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
122,3	6,2	7,5	361,7	27,2	4,1	0,6	1,9

ATOLES

Atol de sagú

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de harina de sagú

1 g de anís

226,80 g de azúcar blanca

1000 ml de leche

Se toman tantas cucharadas de harina de sagú⁹⁴⁰ como escudillas se quieran hacer, se deslíe en un poco de agua fría, se pone al fuego el mismo número de agua y se deja hervir con un poco de anís y azúcar blanca. En estado de hervor, se vierte dentro la harina disuelta meneándola continuamente hasta que quede claro; se aparta y puede hacerse uso de él. También puede hacerse con leche en lugar de agua, lo mismo que los demás atoles.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
282,2	7,1	7,1	30,1	48,1	0,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
263,9	0,0	0,6	85,8	0,0	2,2	0,0	0,1

⁹⁴⁰ Sagú (*Maranta arundinacea*): planta familia de las Marantáceas. Su rizoma proporciona una fécula de alto valor nutritivo que se aprovecha en la alimentación humana.

Atol de arroz

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de arroz	1 g de anís
226,80 g de azúcar	1 000 ml de leche

Si se tiene la harina de arroz se hace lo mismo que el antecedente, con la diferencia que necesita de más tiempo para su cocción; pero si no la hubiera se hará del modo siguiente: se pondrá en una cazuela nueva que no haya servido, triple cantidad de agua que arroz, con azúcar y unos granitos de anís, se deja hervir hasta que esté deshecho, luego se va pasando por un paño, pasándolo bien con una cuchara o con una paleta o espátula de madera que se va refregando por dentro del paño, que se tendrá cogido por las cuatro puntas; de ese modo se irá pasando hasta concluir.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
145,8	0,0	0,0	0,0	38,8	0,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
2,1	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

SOPAS

Sopa a la Habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

453, 60 g de pan	20 g de almendras o avellanas
113,40 g de queso rallado	3 clavos de olor o 1 g de canela
20 g de perejil	0,50 g de sal
4 dientes de ajo (17 g)	

Se escogerá del mejor pan que tuviere, se cortarán tiras largas y delgadas, se tostarán en las parrillas o torteras, se colocarán dentro de la sopera por capas poniéndole en intermedio de una y otra queso rallado con perejil y ajo picado, de este modo se llenará; luego se hará una salsa de almendras o avellanas tostadas machacadas, se disolverá con el caldo de la olla y se pone a cocer con dos o

tres clavillos o un poco de canela, y cocida se echará la mitad de la salsa sobre la sopa y se pondrá a hervir, después apártese del fuego y echa encima la otra porción de salsa se pondrá fuego en la otra parte superior o tapa, hasta tostarse la que servirás así.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
401,5	12,7	27,5	0,5	48,5	5,5

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
158,2	2,7	2,8	130,9	1,4	4,0	0,0	4,8

Sopa Cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

2 zanahorias (264 g)	4 dientes de ajo (17 g)
1 manojo de apio (264 g)	113,40 g de manteca de cerdo
2 lechugas ((264 g)	226,80 g de pan
264 g de guisantes	1500 ml de caldo de puchero
1 cebolla mediana (75 g)	

Se toman igual cantidad de zanahorias, apio, lechugas, guisantes, se sofríen en manteca con unas rodajas de cebolla y cuatro o cinco dientes de ajos pelados; se echa después caldo de puchero y se cuece a fuego lento y luego viértase sobre rebanadas de pan muy delgadas el referido caldo y queda una sopa muy gustosa.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
309,0	16,4	9,1	20,9	42,8	5,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
103,9	1,3	3,0	309,2	22,2	7,0	0,0	0,8

Sopa de cebollas a la Bayamesa

Ingredientes/receta para 4 porciones

226,80 g de pan o galleta	4 dientes de ajo (17 g)
4 cebollas medianas (300 g)	0,50 g de sal
2 ajíes dulces medianos (112 g)	10 g de culantro

Se fríe un poco de cebolla, ajíes dulces y ajos hasta que tome color, échese sal y culantro, añadiendo el agua suficiente para la cantidad que se quiere hacer; déjese cocer medio cuarto de hora y échese sobre el pan cortado o galleta desboronada con lo que queda hecha la sopa.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
292,3	9,8	4,7	0,0	55,9	5,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
117,2	0,7	1,6	327,8	23,8	0,1	0,0	0,2

Sopa de arroz a la Trinitaria

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de arroz	6 granos de pimienta
1 500 ml de caldo o sustancia de carne	0,50 g de sal
10 g de culantro	40 ml de aceite
500 ml de sustancia de garbanzos, guisantes, lentejas, habichuelas, etc.	

Después de lavado el arroz con agua tibia, se cuece a fuego lento con el caldo o sustancia de carnes, se le echa un poco de culantro y unos granos de pimienta entera; cuando esté cocido se sazona y se le quita la grasa que tiene encima; cuidado de que no quede muy líquido ni muy espeso. En día de vigilia se ablanda en agua muy caliente, se echa sal y aceite, y si quiere puede añadirse sustancia de garbanzos, guisantes, lentejas, habichuelas, etc.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
775,5	29,1	24,7	39,0	116,7	10,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
110,5	3,4	7,6	28,5	5,0	8,6	0,2	4,5

Sopa de arroz de ajiaco de monte

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de arroz
 1 500 ml de caldo de ajiaco
 4 dientes de ajo (17 g)
 2 cebollas medianas (150 g)

1 tomate (100 g)
 118 ml de agrio de limón
 0,50 g de sal

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
775,5	29,1	24,7	39,0	116,7	10,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
110,5	3,4	7,6	28,5	5,0	8,6	0,2	4,5

Sopa de ajiaco de Tierra-adentro

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de arroz
 1 500 ml de caldo de ajiaco de Tierra-adentro
 4 dientes de ajo (17 g)
 2 cebollas medianas (150 g)

1 tomate (100 g)
 118 ml de agrio de limón
 0,50 g de sal

Se hace lo mismo que la anterior, con la diferencia que el caldo ha de ser de ajiaco [de Tierra-adentro], que se hallará en su lugar.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
322,9	11,3	12,1	24,2	44,7	3,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
23,0	1,2	2,1	16,2	6,7	11,8	0,0	0,6

Sopa de plátanos verdes o criolla

Ingredientes/receta para 4 porciones

4 plátanos verde (453,60 g)	0,50 g de sal
1 500 ml de caldo de carne	100 g de pan
10 g de culantro	50 g de almendras
118 ml de agrio de limón	

Después de retirada las cáscaras se echan en una cazuela con caldo de carne, se deja hervir hasta que se hallen bien blandos, se sacan y se machacan en un mortero; luego que esté hecho pasta se deslíe con el mismo caldo, echándole especias, culantros machacados con un poco de agrio de limón, y después que ha dado un hervor ya se puede hacer uso de ella. Si se quiere espesar, cuando se machacan las especias se echa un pedazo de pan tostado o almendras y quedará muy sabroso.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
276,0	14,1	14,2	34,2	24,3	3,6

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
55,1	2,2	1,9	20,6	14,8	9,9	0,3	2,1

Sopa acelerada Habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

226,8 g de carne de vaca	2 boniatos (226,80 g)
113,40 g de carne de puerco	2 clavos de especias
60 g de jamón	4 dientes de ajo (17 g)
1 chorizo (70 g)	0,50 g de azafrán
2 yucas (226,80 g)	0,50 g de sal
3 malangas (226,80 g)	

Córtese media libra de buena vaca en pedazos bien pequeños, un pedazo de puerco fresco y un pedazo de jamón con un chorizo; córtese en pedazos yuca, malanga y boniato, póngase todo en dos jarros de agua, dos clavos de especias, cuatro dientes de ajos, unas hebritas de azafrán y un poco de sal; hágase hervir y quítese la espuma. Cuando la carne esté cocida, esto es, al cabo de media hora, puede ya sacarse el caldo y servirse de él para toda clase de sopa.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
349,3	33,0	16,9	99,0	17,3	1,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
27,9	4,1	3,4	210,1	11,5	19,4	0,6	1,4

OLLAS Y COCIDOS

Olla cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de ternera (riñonadas)	2 nabos (100 g)
453,60 g de puerco (masa)	1 berenjena (60 g)
226,80 g de gallina	2 chayotes (90 g)
90 g de tocineta	1 pedazo de calabaza de Castilla (90 g)
100 g de garbanzos	4 tomates (400 g)

1 chorizo (70 g)	1 cebolla (75 g)
1 plátano pintón (113,40 g)	4 dientes de ajo (17 g)
2 boniatos (226,80 g)	0,50 g de sal
1 pedazo de calabaza (90 g)	½ g de comino
50 g de habichuelas tiernas	10 g de culantro
2 malangas (140 g)	3 granos de pimienta negra
100 g de yuca	1 g de azafrán
½ col de repollo (226,80 g)	

En una cazuela mediana, se medirá de agua lluvia con un poco de sal, se agregarán dos libras de ternera de riñonadas bien lavadas, una libra de puerco de masa, un pedazo de tocineta y un puñado de garbanzos que se tendrán remo- jados del día anterior y un cuarto de gallina; se pone a hervir por el término de una hora, después se espuma perfectamente. Enseguida se tendrán preparadas y peladas las viandas que serán un plátano pintón solamente, este se echa con cá- sara, dos boniatos regulares, un pedazo de calabaza, un puñado de habichuelas tiernas, un pedazo de malanga, otro de yuca, la mitad de una col de repollo, dos nabos, una berenjena, dos chayotes y un pedazo de calabaza de castilla, cuatro tomates y una cebolla, con un chorizo. Bien lavado todo se coloca dentro de la cazuela en que se hallan las carnes, se deja hervir por el término de otra hora, volviéndose a espumar y después se sazonará con un poco de sal, dos o tres dien- tes de ajos, un poquito de cominos, otro de culantro y tres granos de pimienta ne- gra. Se majará todo perfectamente en un mortero, enseguida se tomará un poco de caldo de la olla con el cuál se desbaratarán las especias y se verterán dentro de una olla. Después se majará un poco de azafrán, que se desleirá también con caldo caliente, que también se echará dentro; se deja hervir el todo por espacio de media hora y luego puede ya servirse. Con dicha sustancia se pueden hacer las sopas que se quieran y son muy sustanciosas y gustosas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Coolesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
775,0	43,5	45,6	369,8	50,5	10,2

MICRONUTRIMENTOS							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
136,8	4,3	8,4	611,7	75,1	75,5	0,3	4,8

Ajiaco de monte

Ingredientes/receta para 4 porciones

1 360,77 g de tasajo de vaca	3 yucas (340,20 g)
1360,77 g de tasajo de puerco ahumado	90 g de ñame
1 pollo o ½ gallina (226,80 g)	2 chayotes (60 g)
1 cebolla (75 g)	3 maíz tiernos (60 g)
4 dientes de ajo (17 g)	0,50 g de sal
118 ml de agrío de limón	1 g de comino
3 plátano verde tierno (340,20 g)	10 g de culantro
2 boniato (226,80 g)	1 g de pimienta negra
1 pedazo de calabaza (90 g)	1 g de azafrán
3 malangas (210 g)	

En una cazuela regular mediada de agua de lluvia, se le echa tres libras de tasajo de vaca, que se tiene cuidado de desalarla bien antes con agua caliente, tres libras de tasajo de puerco ahumado, un pollo o media gallina, una cebolla partida en cuatro y cuatro dientes de ajo majados. Se deja hervir una hora, se le quita la espuma y luego se le agregan las siguientes viandas, que se pelan y se lavan, con limón: plátanos verdes tiernos, ñame, malanga, boniatos, calabaza, yuca, chayote y maíz tierno; dejando hervir todo esto otra hora. Luego se muelen en un mortero las especias, compuestas de culantro, comino, pimienta negra y un poco de azafrán, después de majado bien se saca un pedazo de malanga cocida se echa en el mortero, se maja con las especias y luego se delie con un poco de caldo de ajiaco. Se revuelve y se echa en la cazuela agregándole zumo de limón. Se prueba y se sazona de modo que sobresalga el agrío, se deja hervir media hora más, teniendo cuidado de menearlo a cada rato para que la vianda no se pegue en el fondo de la cazuela y pasando el tiempo dicho se pueda ya servir.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
728,6	37,5	29,6	113,3	82,3	11,6

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
88,8	6,5	7,4	217,1	29,6	81,1	0,1	3,4

Ajiaco de Tierra-adentro

Ingredientes/receta para 4 porciones

1 360,77 g de tasajo de vaca	3 yucas (440 g)
1 360,77 g de tasajo de puerco ahumado	1 trozo de ñame (90 g)
10 g de manteca de puerco	2 chayotes (60 g)
8 tomates (600 g)	3 maíz tiernos (20 g)
1 cebolla (75 g)	0,50 g de sal
3 limones (30 ml)	1 g de comino
3 plátano verde tierno (340 g)	2 g de culantro
2 boniato (340,20 g)	1 g de pimienta negra
1 trozo de calabaza (90 g)	1 g de azafrán
3 malangas (210 g)	

En agua caliente se desala el tasajo de vaca y el de puerco, después se lava bien en agua fría, se echan ambos tasajos en una cazuela con manteca, se pican ocho tomates y una cebolla, se exprimen tres limones y el todo se pone a sofreír. Después se le echa agua, dejándolo hervir como una hora, luego se echan las viandas como el anterior.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
605,2	32,1	31,7	107,4	50,6	7,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
77,7	5,1	5,5	908,1	22,7	63,0	0,0	6,3

SALSAS

Salsa criolla

(para pollos, pichones y pescados)

Ingredientes/receta para 4 porciones

4 dientes de ajo (17 g)	20 g de alcaparras
3 g de pimienta	30 g de harina de trigo

0,2 g de comino

0, 50 g de sal

50 g de manteca

Se majan ajos, pimientas y cominos; se ponen a freír con manteca, luego que están medio fritos se echa una porción de alcaparras molidas, y a parte se fríe un poco de harina, que quede color canela y junto todo se le agrega sal y un poco de agua. Sirve esta salsa para pollos, pichones y pescados.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
264,8	6,1	22,0	5,6	11,3	5,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
79,6	1,8	2,3	5,3	2,2	1,4	0,0	4,9

Salsa de vinagre criolla

(para todos los restos de las carnes asadas)

Ingredientes/receta para 4 porciones

80 ml de vinagre

4 ajos (17 g)

0,50 g de sal

20 g de perejil

1 g de pimienta

30 g de manteca de cerdo

Se pondrá en una cazuela una cantidad suficiente e igual de caldo y vinagre, se añade sal, pimienta y cinco o seis ajos cortados menudamente, un gran mazo de perejil, también picado; se coloca todo al fuego hasta que los ajos se hayan cocidos, con esta salsa se sirven todos los restos de las carnes asadas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
52,2	0,5	5,1	3,5	1,1	0,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
24,4	0,1	0,9	67,3	0,2	19,4	0,0	0,2

Salsa blanca, a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

113,40 g de restos de ternera	50 g de manteca
250 ml de caldo de otras carnes y aves	20 g de perejil
250 ml de caldo de puchero	0,50 g de sal
4 huevos	

Se cortan en pedazos pequeños los restos de ternera que hayan quedado del día anterior. Se clarifica y reduce el caldo de otras carnes y aves con caldo del puchero, se liga la salsa con yemas de huevo y se añade un poco de manteca y perejil.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
262,4	23,6	14,4	315,5	10,0	1,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
47,7	4,0	4,6	286,9	10,2	13,0	1,4	0,7

Salsa blanca con alcaparras, a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

25 g de manteca de vaca fresca	20 g de perejil
25 g de manteca de puerco	1 g de nuez moscada
25 g de harina de trigo	2 huevos
0,50 g de sal	20 g de alcaparras
2 g de pimienta	1 anchoa
118 ml de zumo de limón	

Se hace como la salsa blanca, a la holandesa: se pone en una cacerola unas cuatro onzas de manteca de vaca fresca, amasada con una cucharada de harina⁹⁴¹, sal y pimienta; se diluye en un poco de agua y se mezcla hasta que esté homogénea, sin dejarla hervir. Cuando se haya retirado del fuego, se reemplaza solamente el vinagre por el zumo de limón y, si se quiere, perejil bien picado y lavado, un

⁹⁴¹ Una cuchara sopera de harina = 10 gramos, de sal = 15 gramos.

poco de nuez moscada. Si lo desea más espeso, se agrega una o dos yemas de huevo. Además de alcaparras finas enteras, una anchoa picada, la manteca de vaca con la de puerco y quedará muy exquisita.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
262,4	23,6	14,4	315,5	10,0	1,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
47,7	4,0	4,5	286,9	10,2	13,4	1,4	0,7

Salsa Habanera, cruda (para las verduras de la olla)

Ingredientes/receta para 4 porciones

1 pedazo de calabaza amarilla (90 g)	500 ml de caldo común
3 tomates (300 g)	80 ml de vinagre
4 dientes de ajos (17 g)	1 ají dulce (56 g)
4 granos de pimienta	20 g de perejil
0,50 g de sal	1 cebolla (75 g)

Se hace con calabaza amarilla de la olla, tres tomates asados sin piel, tres o cuatro ajos pelados, pimienta, cuatro granos y sal. Se machaca en un mortero, luego se le echa una escudilla de caldo común y media de vinagre, se le agrega ají dulce y perejil bien picado con una cebollita, todo crudo y en frío. Se usa esta salsa para las verduras de la olla cuando se sirve.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
20,7	0,9	0,1	0,0	3,8	1,4

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
24,1	0,1	1,0	50,0	0,3	18,2	0,0	0,4

Salsa a lo guajiro (para lechón tostado y cualquiera otro asado)

Ingredientes/receta para 4 porciones

226,80 g de manteca de cerdo	0,50 de sal
20 g de perejil	6 granos de pimienta
2 cebollas medianas (150 g)	6 dientes de ajo (25,50 g)
118 ml de zumo de naranjas agria o de limón	

Caliéntese en una cazuela media libra de manteca fresca, échesele medio mazo de perejil, dos cebollas y seis dientes de ajo, todo bien picadito; luego se le agrega sal, pimienta, seis granos molidos y el zumo de dos naranjas agrias o de cuatro limones regulares. Sirve esta salsa para el lechón tostado y cualquiera otro asado, que queda muy sabroso mientras más impregnado esté en ella.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
112,6	0,7	10,1	7,0	4,5	1,6

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
29,4	0,1	0,8	47,9	0,6	25,4	0,0	0,3

Salsa habanera, cocida (para cualquier compuesto)

Ingredientes/receta para 4 porciones

226,79 g de manteca de cerdo	118 ml de zumo de naranjas agria o de limón
20 g de perejil	250 ml de caldo de gallina
2 cebollas medianas (150 g)	5 papas (453,60 g)
6 dientes de ajo (25,50 g)	2 ají dulce (112 g)
0,50 g de sal	1 tomate (100 g)
6 granos de pimienta	0,50 g de bija

A la salsa anterior se le agrega medio vaso de caldo de gallina, cuatro o cinco papas cortadas, dos ajíes dulce picados en cuatro partes, un tomate picado; póngase a hervir hasta que quede en las dos terceras partes y entre tanto,

para que tome buen color, se deslíe en un poco del mismo caldo caliente un poco de bija, quedará una salsa vistosa para cualquier compuesto.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
234,1	7,6	15,5	27,7	16,7	3,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
35,4	0,3	1,6	52,1	1,3	40,2	0,0	0,5

Salsa verde criolla

Ingredientes/receta para 4 porciones

226,80 g de berro

226,80 g de verdolaga

1 g de salsa picante

Sáquese el jugo de un puñado de berros y otro de verdolaga picadas, poniéndolas con un poco de agua a cocer, después que están cocidas con poco fuego se sacan y se dejan escurrir, luego se ponen en un mortero. Se machacan y disuelven o diluyen con la salsa que se quiera y un poco de salsa picante; pásese por un jibe fino, quedando echa una salsa muy regular.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colestero (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
11,8	1,4	0,1	0,0	1,1	1,5

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
70,5	0,2	1,3	268,1	0,4	48,5	0,0	0,8

GUISADOS DE CARNE

Picadillo con tomate habanero

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de carne de vaca	2 ají dulces (112 g)
0,50 g de sal	6 tomates (600 g)
113,39 g de manteca de puerco	10 g de perejil
6 dientes de ajos (25,50 g)	10 ml de vinagre
½ cebolla (37,5 g)	250 ml de caldo de res

Póngase primeramente una libra de vaca de ternera a cocer en jarro y medio de agua y sal; después de cocida, se saca y pica muy menudita. Se sofríe aparte en cuatro onzas de manteca de puerco, seis dientes de ajo, media cebolla, dos ajíes dulces, seis tomates y un poco de perejil, todo picado, luego que está medio sofrito, se echa en la freidora la carne picada con una cucharada de vinagre, se revuelve bien y se deja freír, luego se le echa un poquito de caldo que se sacó y se sirve en una fuente.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
281,6	16,1	22,3	64,4	3,8	1,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
24,1	2,6	2,6	66,4	5,4	20,1	0,3	0,8

Picadillo cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de carne de res (vaca o ternera)	1 hoja de laurel
3 cebolletas (225 g)	10 g de perejil
6 ajos (25,5 g)	3 huevos
2 ajíes dulces (112 g)	50 g de manteca

Se hace con las carnes sobrantes del día anterior, de vaca y ternera bien picadas: se fríen primeramente tres cebolletas, seis ajos y dos ajíes dulces, una hoja de laurel y un poco de perejil, luego que está sofrito se baten tres huevos,

con la sal suficiente, se echa sobre la fritura y se revuelve bien a fin de que quede desgranado el huevo, luego que se considera que ya está frito todo, se echa la carne picada, se vuelve a revolver y cuando esté frita se puede usar.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
225,1	21,0	15,1	175,4	1,1	0,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
32,8	3,0	3,2	84,0	8,1	6,7	0,8	0,5

Estofado de carne a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,185 g de carne de ternera o de vaca	8 granos de pimienta
113,398 g de manteca de puerco	2 clavillos
6 ajos (25,5 g)	1 ramita de canela
4 cebollas (300 g)	4 hebras de azafrán
0,50 g de sal	½ botella de vino seco o tinto (500 ml)
10 g de perejil	30 ml de agrío de limón

Primero, después de lavada la carne de ternera o de vaca (dos libras), la pondrás a asar en la parrilla y cuando esté asada la cortarás en pedazos del tamaño de una nuez: pondrás a la candela una cazuela y echarás dentro cuatro onzas de manteca de puerco con seis ajos y cuatro cebollas picadas, la freirás y después de fritas le echarás tres ajos, sal, un puñado de perejil, ocho granos de pimienta, dos clavillos, una ramita de canela y cuatro hebras de azafrán, todo bien majado, lo que echarás encima de la fritura y junto con los pedazos de carne cortados. Luego verterás más de media botella de vino seco o tinto, cúbrelo como se dijo en el anterior y después que esté ya el cocido que tardará veinte minutos, le echarás un poco de agrío de limón.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
258,8	0,6	20,0	14,0	8,4	0,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
17,7	0,1	1,2	20,2	0,4	10,1	0,0	0,3

Estofado de vaca a la habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de carne de res	1 hoja de laurel
4 cebollas medianas (300 g)	2 g de orégano
3 granos de clavo	118 ml de aceite
1 g de pimienta molida	237 ml de vino seco
2 cabezas de ajos (96 g)	10 g de perejil

Se pone en un puchero o cazuela la carne de vaca cortada en pedazos regulares, con tres o cuatro cebollas, tres granos de clavillos, seis granos de pimienta molida, dos cabezas de ajo sin pelar, una hoja de laurel, un poco de orégano, un vaso de vino seco, un poco de perejil picado y tres onzas de aceite por libra de carne; se coloca la cazuela a fuego lento, menéese a cada rato que estará tapado como se dijo anteriormente, y luego que se considere cocido el todo se aparta y puede servirse.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
370,3	10,6	30,2	47,2	6,1	0,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
24,4	2,5	2,2	20,5	6,4	6,9	0,0	3,4

Estofado de Tierra-adentro

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,59 g de lomo de ternera	0,50 g de sal
136 g de tocineta	1 hoja de laurel
113,40 g de manteca	0,2 g de pimienta
59 ml de vino seco	2 papas (316 g)

A una libra de lomo de ternera se le introduce en la masa unos pedacitos de tocineta, póngase en una cazuela con cuatro onzas de manteca, hágase cocer a fuego lento bien tapada la cazuela hasta que tome color; añádasele un poco de agua, vino generoso seco, sal, una hoja de laurel, su polvito de pimienta, hágase cocer a fuego lento por espacio de dos o tres horas y agréguesele dos papas que se habrán salcochado, y desleído con un poco de agua con lo que podrás usar de él, que gustará mucho.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
664,7	14,4	59,4	78,3	11,4	1,6

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
21,7	2,8	2,5	0,0	8,6	11,7	0,0	0,4

Estofado bayamés

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de pierna de ternera	3 hojas de laurel
113,40 g de manteca	4 cebollas pequeñas
10 g de azúcar	6 dientes de ajo
118 ml de vino	1 rajita de canela

Cortarás de pierna de ternera dos libras, en pedazos atravesados y no al hilo; cuécelas en agua con sal, luego las freirás en cuatro onzas de manteca y así que esté ya frita le echarás en la misma cazuela un poco de azúcar, vino seco medio vaso, como un vaso de agua, tres hojas de laurel, cuatro cebollitas pequeñas enteras, seis dientes de ajo y una ramita de canela, lo dejarás cocer todo y si se seca mucho le agregarás un poquito de agua y quedará muy sustancioso.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
308,0	15,3	22,2	64,4	9,2	0,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
12,2	2,5	2,2	0,0	5,3	0,7	0,3	0,3

Guisado de monte

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de carne de vaca	60 g de harina de trigo
113,40 g de manteca	250 ml de caldo de res
6 dientes de ajo (25,50 g)	2 granos de pimienta
2 cebollas medianas (150 g)	2 clavos
2 ajíes dulces (112 g)	14 ml de vinagre

Se toma una libra de carne de vaca, se lava y se corta en pedazos, se echa en una cazuela con cuatro onzas de manteca; cuando esté medio frita se saca y en la manteca que queda se fríen seis dientes de ajo, dos cebollas y dos ajíes dulces con un poco de harina. Luego que esté frito se le echa un poco de caldo, dos granos de pimienta y dos clavos machacados, una cucharada de vinagre y la carne, se deja cocer bien y se tendrá un guisado sabroso de monte.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
443,2	23,8	28,6	71,6	20,6	3,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
35,8	2,5	4,1	191,7	10,3	65,9	0,0	1,9

Ternera con arvejas criollas

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de carne de ternera	1 cebolla mediana (75 g)
85 g de manteca	2 tomates (200 g)
0,50 g de sal	1 ají dulce (56 g)
2 g de pimienta	20 g de perejil
3 dientes de ajo (12,75 g)	50 g de arveja tierna

Se pone en una cazuela una libra de ternera cortada en pedazos, se sofríe con tres onzas de manteca, sal, un polvo de pimienta, tres dientes de ajo, una cebolla, dos tomates y un ají dulce, todo picado menudo, después se le echan cuatro escudillas de caldo añadiéndole perejil, y se deja cocer una hora; seguidamente se echan las arvejas y cuando todo está bien cocido se puede servir.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
411,0	16,0	36,8	78,0	4,1	1,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
29,8	3,7	3,0	38,5	9,3	14,5	0,0	0,6

Embozado habanero

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de carne de vaca o ternera	3 clavos
453,60 g de lomo de puerco	1 rajita de canela
100 g de jamón	0,50 g de sal
20 ml de vinagre	40 g de manteca
1 g de orégano	1 cebolla mediana (75 g)
10 granos de pimienta	

Se toman dos libras de vaca o ternera y una libra de lomo de puerco, de masa, la ternera se corta en capas de medio dedo de grueso y lo restante se pica con la carne de puerco y un poco de jamón; se adoban en una fuente las capas y el picadillo con vinagre, orégano, pimienta, diez granos; tres clavillos y una ramita de canela, todo molido y sal. Se deja en infusión hasta que tome bien el adobo, después se echa el picadillo en las capas, se envuelve bien y se amarran con un hilo de cañamazo y se ponen al fuego en una cazuela con el adobo del vinagre y unas cuantas cucharadas de manteca, se deja cocer; luego se ve que pueden estar medio cocidas se les echa unas rebanadas de cebolla, y en acabando de cocerse todo, ya puede servirse que no dejarán los convidados ni raspitas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
400,5	26,4	32,0	102,5	2,0	0,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
22,2	4,0	3,0	0,0	12,7	1,0	0,6	0,4

Vaca frita criolla

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de carne de vaca
 5 plátanos verdes y pintones (567 g)
 0,50 g de sal
 50 g de manteca de cerdo
 250 g de arroz

Se corta una o dos libras de vaca en longas de un dedo de grueso, se machacan con la mano del mortero, se le echa su polvito de sal y se pone a freír. Se sirve con arroz blanco y rueditas de plátanos verdes y pintones fritos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
707,7	28,7	28,8	88,1	89,1	2,6

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
25,2	4,8	3,9	9,9	16,6	6,1	0,5	0,6

Vaca frita habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de carne de vaca
 4 dientes de ajos (17 g)
 0,50 g de sal
 40 g de manteca de cerdo
 118 ml de zumo de naranja agria
 2 g de orégano

Se parte la carne de ternera o vaca en trozos del tamaño de un limón y se ponen a salcochar con poca agua, sal, orégano y zumo de naranja agria, y cuando lo esté, que tarda generalmente media hora, sáquense y macháquense los trozos de carne para formar lo que generalmente se llama penca. Enseguida se pone al fuego en una freidora un poco de manteca en donde se sofríen ajos majados para que tome gusto dicha manteca, se quitan los ajos y se fríen las pencas de carne, que así quedan muy tiernas y sabrosas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
212,9	21,5	13,2	77,6	2,2	0,5

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
21,4	3,6	3,0	10,7	7,5	11,3	0,5	0,2

Vaca frita habanera con mojo

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de carne de vaca	3 tomates (300 g)
0,50 g de sal	2 cebollas medianas (150 g)
118 ml de zumo de naranja agria	3 ajíes dulces (168 g)
4 dientes de ajo (17 g)	4 tortas de casabe (80 g)
40 g de manteca de cerdo	4 plátanos (453,60 g)

Se hace por separado el mojo, que es una fritura de ajos, tomates, cebollas, ajíes dulces, manteca y sal; luego que está, se echa por arriba a la vaca frita y se sirve del mismo modo o con casabe⁹⁴² humedecido en agua, plátanos verdes o asados.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
395,5	16,9	24,4	78,6	25,6	4,4

⁹⁴² Casabe: torta de harina de yuca.

MICRONUTRIMENTOS							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
35,4	2,6	4,4	273,8	8,2	94,6	0,0	1,4

Aporreado criollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de carne de vaca	2 cebollas (150 g)
0,50 g de sal	3 ajíes dulces (168 g)
118 ml de zumo de naranja agria	4 tortas de casabe (80 g)
4 dientes de ajo (17 g)	4 plátanos (453,60 g)
40 g de manteca de cerdo	20 ml de vinagre
3 tomates (300 g)	

Se hace lo mismo que con la vaca frita habanera con mojo, con la diferencia que se deshilacha la carne y se agrega un poco de vinagre.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

ENERGÍA Y MACRONUTRIMENTOS					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
752,0	24,8	34,3	74,3	90,2	11,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
84,1	4,8	4,8	457,1	4,3	187,4	0,0	2,2

Guisado de criadillas cubano

Ingredientes/receta para 2 porciones

453,60 g de criadillas (testículos de cerdo)	3 clavos
56,70 g de manteca de cerdo	15 g de harina trigo
3 cebollas (225 g)	118 ml de caldo
20 g de perejil	20 ml de vinagre
6 dientes de ajo	0,50 g de sal

Peladas y cortadas en longas, más o menos gruesas, se ponen al fuego en una cazuela con sal, dos onzas de manteca, tres cebollas, perejil medio manojo,

cinco o seis dientes de ajo, todo picado, tres clavillos y un poco de harina. Se revuelve un poco a la candela y luego que está todo sofrido, se le agrega una escudilla de caldo con un poco de vinagre. Después de una media hora que haya cocido, si se haya muy seco se le vuelve a echar caldo solo y se puede servir.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
319,5	13,6	22,5	268,0	15,7	1,4

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
24,6	0,5	7,6	68,7	133,5	21,5	0,0	0,4

Guisado de criadillas santiaguero

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de criadillas (testículos de cerdo)	250 ml de caldo
50 g de manteca de cerdo	0,50 g de sal
2 cebollas (150 g)	2 huevos
20 g de perejil	0,20 g de azafrán
6 dientes de ajo (25,50 g)	1 g de pimienta
2 ajíes dulces (112 g)	10 ml de zumo de limón
3 tomates (300 g)	

Acondicionadas lo mismo que en el guisado de criadillas cubano, se ponen al fuego con dos onzas de manteca, sal, seis dientes de ajo, dos ajíes dulces, dos cebollas, tres tomates, un poco de perejil, todo picado se deja sofreír bien. Luego se echan dos escudillas de caldo, batido con dos yemas de huevo, unas hebritas de azafrán, un polvito de pimientas y unas gotitas de limón; se deja cocer por media hora y se obtendrá un plato muy sabroso.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
387,8	16,8	28,3	519,6	17,1	2,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
63,9	1,3	9,9	200,5	137,0	34,6	1,0	1,7

Ropa vieja cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

113,40 g de manteca	474 g de caldo
30 g de harina trigo	250 ml de vino
6 dientes de ajo (25,50 g)	80 ml de limón
20 g de perejil	226,80 g de carne de vaca
2 cebollas (150 g)	226,80 g de carne ternera
4 tomates (400 g)	4 plátanos maduros (453,60 g)
2 pimientos (112 g)	

En cuatro onzas de manteca se deslíe una cucharada de harina, se echan después picado seis dientes de ajos, un poco de perejil, dos cebollas, cuatro tomates, dos pimientos; se dejan sofreír bien y se le echará media escudilla de caldo y otra de vino, con unas cuantas gotas de limón. Se devuelve un poco y se le agregan las carnes de vaca y ternera de la olla del día anterior, deshilachadas. Se deja estar por espacio de un cuarto de hora y si se saca se le echa un poco de caldo compuesto como se dijo; sirviéndola en una fuente, poniéndole por arriba lonjas de plátanos maduros fritos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
576,8	19,8	39,2	96,9	35,1	5,5

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
49,4	2,9	5,5	413,6	9,3	140,8	0,0	2,0

Ropa vieja habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

113,40 g de manteca	474 g de caldo
30 g de harina trigo	40 ml de vinagre

6 dientes de ajo (25,50 g)	20 ml de limón
20 g de perejil	226,80 g de carne de vaca
1 cebollas (75 g)	226,80 g de carne ternera
4 tomates (400 g)	4 plátanos maduros (453,60 g)
3 ajíes dulces (168 g)	

Póngase en una cazuela cuatro onzas de manteca de puerco, se echan a sofreír ajos, perejil y ajíes dulces, con una cebolleta, todo picado grueso, después se le agrega una cucharada de harina y un poco de sal, dos escudillas de caldo y una de vinagre, con la carne de vaca o ternera cocida o de la olla deshilacha. Se deja cocer hasta que se embeba de caldo y luego se sirve con plátanos fritos maduros por arriba.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
576,8	19,8	39,2	96,9	35,1	5,5

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
49,4	2,9	5,4	413,6	9,3	140,8	0,0	2,0

Criadillas a lo Tierra-adentro

Ingredientes/receta para 4 porciones

226,80 g de criadillas (testículos de cerdo)	3 clavos
226,80 g de ubre de vaca	0,50 g de sal
2 cebollas (150 g)	1 g de nuez moscada en polvo
20 g de perejil	4 huevos
1 cabeza de ajo (48 g)	0,20 g de nuez moscada
12 granos de pimienta	500 ml de caldo

Háganse cocer en una cazuela, criadillas y ubre de vaca en pedazos, con agua, sal, ocho granos de pimienta, tres clavillos, cebollas, una cabeza de ajo entera y medio manojo de perejil: amarrado entero. Luego que esté todo cocido, se cuele el caldo y se vuelve al fuego, echando las criadillas y la ubre y agregándole cuatro yemas de huevos batidas con un poco de caldo, pimienta y nuez moscada en polvo. Se deja cocer un poco, sirviéndoles enseguida, que no quedará un tierra-adentro que se deje de chupar los dedos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
217,0	27,6	10,5	796,8	2,9	1,0

MENUDENCIAS, FRITURAS Y RELLENOS

Mondongo criollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de mondongo	3 maíz tierno (180 g)
0,50 g de sal	118 ml de zumo de limón
100 g de maíz seco	1 g de bija
1 pata de ternera o de puerco (453,60 g)	80 g de pan de trigo
3 yucas (340,20 g)	0,20 g de azafrán
2 boniatos (226,80 g)	0,20 g de comino
3 cabezas de ajos (144 g)	10 g de culantro
3 plátanos pintones (340,20 g)	

Después de bien limpio el mondongo con agua caliente y limón, se corta en pedazos pequeños, se pone a la candela con agua, sal y maíz seco, agregándole para que quede más sustancioso una pata de ternera o de puerco hasta que esté blando, luego se le echa yuca, boniato, dos o tres cabezas de ajos enteras y con cáscara, plátanos pintones partidos en dos pedazos, maíz tierno, zumo de limón y un saquito de lienzo que contenga bija. Después que ha dado un hervor se saca el saquito, que sirve para otra ocasión y se deja lo demás hasta que esté todo blando. Luego se toma un poco de pan remojado y se majará en el mortero con azafrán, comino, culantro y unos dientes de ajos. Se deslíe esto que se ha majado con un poco de caldo del mondongo y se vierte dentro de la cazuela, con lo cual se espesará el caldo. Se sirve bien caliente porque si no se cuaja la manteca y no sirve para el sopeo, que es muy sabroso.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
841,0	33,4	40,7	268,9	90,9	10,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
106,2	4,1	8,1	1.026,7	66,9	54,8	0,0	7,1

Mondongo habanero

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de mondongo	3 malangas (170,10 g)
0,50 g de sal	118 ml de zumo de limón
1 pata de ternera o de puerco (453,60 g)	0,20 g de azafrán
3 yucas 340,20 g)	20 g de pasas
2 boniatos (226,80 g)	20 g de almendras
3 plátanos pintones (340,20 g)	20 g de alcaparras
un pedazo de calabaza (90 g)	

Luego que esté hecha la primera operación como en el anterior para limpiarlo, se corta en pedazos pequeños, se pone a ablandar del mismo modo y con su pata de ternera o de puerco. Luego que lo esté, se le echa yuca, boniato, plátanos pintones partidos en trozos, calabaza bien panuda y malanga. Cuando estén blandas las viandas se le agrega pasas, almendras, un poquito de azafrán, unas cucharadas de alcaparras con su vinagre y yerbitas. Después que todo haya hervido bien se deja aparte un rato y luego ya puede hacerse uso de él.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
102,9	39,0	54,7	268,8	101,6	16,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
196,3	5,8	10,3	1 074,6	68,1	63,1	0,0	12,4

Mondongo cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de mondongo	118 ml de agrio de limón
0,50 g de sal	2 cebollas (150 g)

3 yucas (340,20 g)	0,20 g de azafrán
2 boniatos (226,80 g)	0,20 g de comino
1 cabeza de ajo (48 g)	20 g de perejil
3 plátanos pintones (340,20 g)	12 tomates (1200 g)
3 malangas (170,10 g)	50 g de manteca
2 pimiento dulces (112 g)	0,20 g de azafrán
1 pimiento picante (56 g)	

Limpio como los anteriores y ablandado del mismo modo, se le echa yuca, boniato, malanga y plátanos pintones fritos en trozos y aplastados y vueltos a freír para que queden tostados. Luego que esté todo cocido, se hace aparte una fritura de ajos, como una cabeza pelada, dos pimientos dulces y uno picante, dos cebollas y un puñado de perejil, con doce tomates sin las semillas, todo picado. Después que esté todo frito, se echa en donde está el mondongo y se le agrega azafrán, cominos, alcaparras, ajos machacados y agrio de limón; se deja cocer, se sazona de sal y luego se verá que no hay plato con que compararlo.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
1.055,8	34,3	62,8	282,8	93,9	12,4

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
125,6	4,2	9,0	1 090,5	67,0	81,0	0,0	8,3

Patatas de ternera a lo cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de pata de ternera	100 g de queso
0,50 g de sal	20 g de perejil
50 g de garbanzos	6 dientes de ajo (25,50 g)
20 g de avellanas	

Primeramente, se limpian las patatas sumergiéndolas en agua hirviendo, se raspan con un cuchillo, quitándoles bien el pelo y las pezuñas, luego se ponen a cocer con agua, sal y garbanzos. Después de cocidas, se le echa una salsa compuesta con un puñado de avellanas tostadas, un poco de queso, perejil y seis

dientes de ajos; se machacan en un mortero, se mezcla con un poco del mismo caldo, se le deja hervir hasta que esté todo cocido y se podrá servir.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
923,3	35,9	74,1	99,0	30,1	8,5

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
185,0	2,4	6,4	15,2	2,2	6,1	0,0	6,3

Compuesto de patas, matancero

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de pata de cerdo	6 dientes de ajo (25,50 g)
237 ml de sustancia gallina	10 g de alcaparras
1 cebolla (75 g)	10 g de pasas
1 tomate (100 g)	0,50 g de sal

Después de hecha la operación de limpiarlas, se cuecen con poco agua y sal, la suficiente para que cuando estén blandas casi queden secas, entonces se le agrega sustancia de gallina, a la que se agregará la fritura de una cebolla, un tomate, seis dientes de ajos picados, algunas alcaparras y pasas; se deja hervir por espacio de media hora y quedarán excelentes.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos(g)	Fibra (g)
852,0	31,0	76,5	86,4	10,4	4,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
114,8	2,5	4,6	51,1	0,6	10,8	0,0	4,5

Patatas fritas a la habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de patas de cerdo	3 huevos
280 ml de vinagre	30 g de pan rallado
0,50 g de sal	20 g de perejil
1 g de pimienta	50 g de manteca de cerdo
1 g de orégano	

Cocidas ya las patas en agua y sal, se sacan, se le quitan los huesos y se parten en pedazos regulares, se ponen en una fuente y se adoban echándole vinagre, sal, pimienta y orégano. Luego que ya se considere que han podido tomar el adobo, se sacan y se dejan escurrir; después se van mojando en un batido de huevos, con pan rallado y perejil picado; se fríen en manteca o aceite; con lo que se podrán servir, que estarán tan sabrosas que los convidados tras de las patas se comerán las manos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
902,5	28,2	82,7	154,5	12,2	1,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
89,6	1,9	3,7	43,4	7,3	4,2	0,2	0,8

Hígado a lo cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de hígado	118 ml de vino tinto
8 dientes de ajos (34 g)	0,50 g de sal
20 g de perejil	2 g de pimienta
3 cebollas (225 g)	118 ml de zumo de limón
170 g de manteca	250 ml de caldo de puchero
30 g de harina de trigo	

Primeramente, es de advertirse que el hígado mientras más se tenga a la candela más duro se pone, por cuyo motivo todas sus composiciones se hacen sobre crudo, para el menos tiempo que se pueda tener al fuego. Córtese un

hígado en rebanadas que se pondrán en una sartén con ocho ajos, un puñado de perejil, tres cebollas picadas y seis onzas de manteca; póngase a fuego vivo, añadiendo un polvo de harina; cuando se vea que el hígado se pone duro humedézcase con vino tinto, se sazonan con sal, pimienta en polvo y un poco de zumo de limón. Cuando vaya a empezar a hervir se retira del fuego, quedando la salsa muy espesa; se le añade un poco de caldo de puchero con lo que quedará exquisito.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
494,1	24,0	36,0	375,0	19,5	1,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
27,5	4,4	7,9	10 518,28	42,2	29,8	1 6000,0	1,2

Hígado a la habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de hígado	1 cebolla (75 g)
30 ml de vinagre	2 pimientos o ajíes (112 g)
2 g de orégano	6 dientes de ajos (25,50 g)
20 g de perejil	0,50 g de sal
4 tomates (400 g)	3 plátanos maduros (340,20 g)

Póngase el hígado, después de retirado el pellejo y cortado en pedazos en una fuente, adócese en vinagre, orégano y perejil; mientras tanto toma el adobo fríase en una cazuela tomates, si son de los cimarrones mejor, cebollas y pimientos o ajíes, con seis u ocho dientes de ajos pelados, todo picado; sazónese de sal y después de frito échese dentro el hígado adobado con el adobo. Se deja hervir un poco. Se puede servir con unos plátanos maduros fritos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
351,7	8,0	22,3	5,6	31,3	8,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
101,3	2,1	3,4	108,7	3,3	52,2	0,0	5,6

Riñones de vaca criollos

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de riñón	1 tomate (100 g)
56,70 g de manteca	1 ají verde (56 g)
0,50 g de sal	3 dientes de ajo (12,75 g)
5 granos de pimienta	30 ml de vinagre
20 g de perejil	250 ml de caldo puchero
2 cebollas (150 g)	

Córtese el riñón en pedazos pequeños, bien lavados, póngase al fuego en una cazuela con dos onzas de manteca, sal, cinco granos de pimienta, medio manojo de perejil, dos cebollas, un tomate, un ají verde y tres ajos, todo bien picado; después de cocido se le añade un poco de vinagre y una escudilla de caldo, dejándolo cocer muy poco para que no se ponga duro, pues sucede lo mismo que con el hígado.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
349,2	18,2	24,3	378,0	8,0	1,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
30,8	2,2	5,1	173,2	80,4	35,7	0,0	0,8

Sesos de ternera a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de sesos de ternera	250 ml de vino blanco
0,50 g de sal	20 g de perejil
20 ml de vinagre	3 huevos

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
622,9	21,2	39,3	2.401,0	35,2	5,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
69,8	3,5	4,7	88,7	18,0	60,5	0,0	2,3

Sesos a lo santiaguero

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de sesos de ternera	4 huevos
0,50 g de sal	20 ml de zumo de limón
6 ajos	25 g de vino blanco
3 cebollas	10 g de perejil
474 ml de caldo de gallina	40 g de manteca

Preparados y lavados como los precedentes, se cuecen en caldo de gallina con un poco de perejil, ajos y cebollas todo picado, con huevos duros cortados en rebanadas; se sazona, se le echa unas cuantas gotas de zumo de limón y después de cocido, se sirve y se verá una cosa sabrosa.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
187,0	14,4	12,2	170,2	4,9	0,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
35,2	1,8	2,4	74,0	11,2	21,5	0,5	1,5

Sesos a lo pinero

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de sesos de ternera	6 ajos (25,50)
0,50 g de sal	2 cebollas (150 g)

3 huevos
 30 g de harina de trigo o pan rallado
 80 g de manteca
 20 g de perejil
 5 g de canela

Limpios y sin la tela que cubre los sesos, se cuecen con agua y sal; después de cocidos, se cortan en rebanadas muy pequeñas y se van mojando con huevos batidos con harina o pan rallado, perejil, cebollas y ajos picados; se freirán en manteca o aceite y luego se espolvorea con canela.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
186,2	13,6	12,4	1.709,2	5,1	0,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
35,3	1,9	2,4	74,0	11,3	21,6	0,5	1,5

Sesos a lo Tierra-adentro

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de sesos de ternera
 0,50 g de sal
 4 huevos
 40 g de manteca
 2 g de pimienta
 6 ajos (25,50 g)
 2 cebollas (150 g)
 6 plátanos medio pintón y verde (680,40 g)
 118 ml de zumo de limón
 118 ml de vino seco
 80 ml de vinagre
 500 ml de caldo

Hecha la primera operación como se tiene expresado para limpiarlos, póngase a cocer en agua, sal y vinagre durante un cuarto de hora; luego se sacan y se ponen en otra cazuela con manteca, ajos y zumo de limón, ruedas de plátanos medio pintones fritos, cebollas, una escudilla de caldo, medio vaso de vino seco, un polvo de pimienta y tres o cuatro huevos duros partidos por la mitad. Se dejan cocer una hora, se sazona y se sirve con plátanos verdes asados.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
523,7	15,6	37,5	1.725,7	25,7	2,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
47,6	2,0	3,3	88,3	12,1	31,1	0,5	2,0

Lengua a la criolla

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de lengua	20 g de perejil
0,50 g de sal	100 g de pan de trigo
7 dientes de ajos (29,75 g)	118 ml de vino
237 ml de aceite	2 g de pimienta
2 cebollas medianas (150 g)	4 plátanos maduros (453,60 g)
20 g de alcaparra	

Hágase la misma operación anterior para limpiarla, se pone a cocer en una cazuela con agua, sal; luego que esté cocida se saca y corta en rebanadas. Póngase a freír en aceite cuatro dientes de ajos y dos cebollas cortadas en rebanadas, cuando está amortiguada a medio hacer, se echa la lengua a freír, después de frita se saca y coloca en una fuente. En el aceite y cebolla que quedó se echan alcaparras, tres dientes de ajos, perejil y un poco de pan frito, todo machacado; se le agrega un poco de vino, se sazona y se le echa por arriba a la lengua que está en la fuente, espolvoreándola antes con pimienta molida, adornándola con plátanos maduros fritos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
554,6	21,8	31,2	382,7	42,5	4,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
57,6	0,8	12,0	93,1	202,5	30,1	0,0	1,0

Lengua a la habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de lengua	80 g de manteca
0,50 g de sal	40 g de harina de trigo

474 ml de vino tinto o blanco

4 huevos

4 cebollas medianas (300 g)

20 g de perejil

Después de limpiar la lengua y quitado el pellejo, córtese en ruedas, cuéza-se en agua con sal, cuélese el caldo y vuélvase a echar con la lengua y dos vasos de vino tinto o blanco, cebolletas fritas en manteca con un poco de harina y unos huevos duros cortados en rebanadas; sazónese, échesele un puñado de pe-rejil. Se deja cocer un poco hasta que esté blanda y se tendrá un plato exquisito.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
465,2	22,0	32,2	509,0	16,3	0,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
33,6	1,0	11,2	143,4	194,2	20,4	0,5	0,9

Lengua mechada a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de lengua

20 g perejil

226,80 g de jamón

0,50 g de sal

80 g de manteca

1 g de pimienta en polvo

2 cebollas medianas (150 g)

4 dientes de ajos (17 g)

3 ajíes dulce (168 g)

250 ml de vino

3 hojas de laurel

250 ml de caldo

Bien limpia primero, se deja entera y se mecha con jamón, se pone en una cazuela con cuatro onzas de manteca, dos cebollas cortadas en pedazos, tres ajíes dulces, perejil, laurel, sal, tres granos de pimienta en polvo y ajos, todo se moja con un vaso de vino y caldo. Se coloca la cazuela sobre fuego lento con brasas encendidas sobre su cobertera, al cabo de hora y media o dos, que ya estará en su punto. Se saca la lengua, se corta a lo largo, y se sirve con la misma salsa o con otra.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
471,7	27,5	33,7	400,2	8,3	1,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
28,3	1,4	11,6	101,4	190,5	30,4	0,0	0,4

Carne de puerco frita a lo montuno-pinero

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de carne cerdo
 226,80 g de manteca de cerdo
 6 plátanos verdes y pintones (680, 40 g)

0,50 g de sal
 226,80 g de arroz

Primero, se sala perfectamente, luego que tiene tomada la sal, se corta en pedazos regulares, se pone una cacerola o caldero al fuego con bastante manteca, y así que está bien caliente se echan las tajadas de puerco; cuando están fritas se sacan y se ponen en una fuente, enseguida en el mismo caldero se echan rebanadas de plátanos verdes y pintones o bien trozos, después de fritos se colocan por encima de la carne de puerco o separados. Se sirve con arroz blanco.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
1.104,9	46,0	61,2	164,4	98,7	3,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
33,8	6,3	3,0	17,8	33,8	11,4	1,3	0,6

Puerco frito a lo habanero

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de carne de cerdo
 40 ml de vinagre

1 g de pimienta
 226,80 g de manteca

0,50 g de sal

6 plátanos verdes o pintones (6 980,40 g)

6 dientes de ajo (25,50 g)

226,80 g de arroz

1 g de orégano

Se pone la carne de puerco cortada en pedazos en una fuente y se adoba con vinagre, sal, ajo, orégano y un polvo de pimienta, luego se tiene timando el adobo, se echa a freír y quedará muy sabrosa. Se servirá con plátanos fritos, verdes o pintones y arroz blanco.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
1 113,8	46,5	61,3	164,4	1 00,5	4,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
40,5	6,4	3,4	17,8	34,4	12,3	1,3	0,7

Puerco ahumado del monte

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de carne de cerdo

0,50 g de sal

Después de lavar bien el puerco se tasajea, cortándolo en tiras que no queden separadas, se salan y se dejan escurrir poniéndolo al sol por un día; después se coloca con unas orquetas formando una capa, se coloca encima de unas brazas, y encima de estas se echan unas hojas verdes de guayabos, para que forme humo, que se deja estar el puerco al humo hasta que se ponga dorado. Después se puede usar para lo que se quiera. Lo mismo se puede hacer en casa con un pedazo poniéndolo en unas parrillas algo altas y queda igual.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
339,5	29,0	245,8	124,2	0,0	0,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
1,3	2,7	1,3	0,0	50,2	0,0	0,0	0,2

Lechón tostado a lo guajiro

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de carne de cerdo	20 g de perejil
118 ml de agrio de naranja	3 cebollas (225 g)
0,50 g de sal	6 plátanos verdes (680,40 g)
6 dientes de ajos (25,50 g)	

Se coge un lechón gordito, se mata y pela bien sea con candela, raspándolo con un cuchillo, o bien con agua caliente; luego se abre por la mitad, por parte de la barriga y pecho, se le quitan los intestinos o tripas y demás menudencias, se lava perfectamente, después se acaba de dividir, se coloca cada parte en un espicho, hecho de varas de yaya, se ponen dos orquetitas clavadas en tierra, se pone en medio el fuego y luego el espicho encajado en las horquetas, de modo que quede la parte del lechón encima del fuego, en donde se le está dando vueltas hasta que quede tostado con un color dorado. Se sirve con una salsa de agrio de naranja, sal, ajos, perejil y cebollas picadas menuditas, con plátanos verdes, asados o fritos, según gusto de cada uno. También si se quiere se tuesta al horno, pero entonces se le echa la salsa por arriba y queda muy sabroso.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
655,2	29,6	49,2	136,3	24,9	3,4

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
37,4	2,8	2,2	42,0	49,9	27,9	0,0	0,8

Cochifrito cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

1 360,78 g de carne de cordero o venado	3 cebollas (225 g)
113,40 g de tocineta	1 g de pimienta

113,40 g de jamón	2 g de culantro
20 de perejil	4 huevos
4 g de hierbabuena	20 g de alcaparra
2 cabezas de ajos (96 g)	80 g de manteca
4 g de mejorana	80 ml de vinagre
0,50 g de sal	1 g de orégano

Se coge un cabrito, cordero o venado pequeño, se le quita el pellejo, se le sacan las tripas y se botan; las demás menudencias después de lavadas se pican con tocineta, jamón, perejil, hierbabuena, ajos, mejorana, cebollas y especias finas, pimienta y culantro, bien machacados; huevos duros y alcaparras. Se rellena por dentro, untándole antes manteca y por fuera también, con sal. Se cuece y se pone en una cazuela a hervir con manteca, vinagre y orégano hasta que esté cocido en un fuego lento. Se verá que bocado tan exquisito resulta, que se ignoraba, hasta que lo ha descubierto el cocinero cubano.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
902,6	39,29	8,7	297,0	4,1	1,6

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
59,3	5,6	7,9	81,1	21,0	7,8	0,5	1,2

Tocineta de monte a lo pinero

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de carne de cerdo	2 g de pimienta
0,50 g de sal	2 g de orégano
2 g de especias finas	20 ml de zumo de limón

Se coge un puerco, de tamaño regular, que no esté muy gordo, después de muerto se raspa, flameándolo o con agua caliente; luego se abre y quitan todas las menudencias y todos los huesos, sin carne. Hecha esta operación, lavado y enjugado con una esponja, se le dan unas cuantas cuchilladas a las masas para abrirlas, se espolvorea primero con sal, luego con especias finas, pimienta y orégano, todo molido; que quede todo bien cubierto. Se le rocía perfectamente con zumo de limón, se saca al sol y se deja hasta que se vaya impregnando la

composición entre las masas; si se ve que en el primer día se absorbe la composición, se le vuelve a echar de nuevo, y a los tres días que se seque al sol, queda echa una tocineta, que se puede comer sin más composición; pero regularmente se fríe, y queda muy rica. Se conserva muchísimo tiempo, sin que se ponga mala.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
576,4	48,6	41,2	205,2	3,0	1,6

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
42,3	4,5	3,2	20,3	83,2	11,6	0,0	0,5

Salpicón de vaca o ternera

Ingredientes/receta para 4 porciones

226,80 g de jamón	80 ml de aceite
907,18 g de carne vaca o ternera	1 g de pimentón
5 huevos	1 g de pimienta
4 cebollas (300 g)	30 ml de vinagre
6 dientes de ajo (25,50 g)	20 g de encurtidos
20 g de perejil	

Cuézase un pedazo de jamón y dos libras de masa de vaca, con cuatro o cinco huevos con cáscara; después de cocido se sacan los huevos, se descascaran y pican con la carne y el jamón, también se pican cebollas, ajos y perejil muy menuditos y se mezcla con el otro picado; luego se le echa por arriba aceite crudo, pimentón y pimienta molida, vinagre y algunos encurtidos; con lo que queda muy sabroso.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
500,2	48,8	32,1	348,7	4,2	1,6

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
78,3	7,6	7,4	141,1	21,4	7,8	1,8	2,9

Sangre quemada, criolla

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de sangre de puerco
 10 g de azúcar
 0,50 g de sal
 6 plátanos maduros (680,40 g)
 2 g de especias finas

Cuando se recoge del puerco que se acaba de matar, se tiene cuidado de estar batiendo sin parar, para que no se cuaje o coagule y para que en algún descuido no acontezca se le echa dentro de la cazuela unas pajas de maíz. Luego se pone al fuego y se sazona de sal; se deja recocer y se le echa especias finas; a muchos les gusta con dulce, que no hay más que echarle azúcar, meneándola un poco para que la tome. Se sirve con plátanos fritos maduros.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
150,0	12,4	2,4	212,4	20,74	0,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
12,0	2,4	4,5	6 301,8	25,1	14,7	9 600,0	0,5

Morcillas de sal criollas

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de morcilla de sangre de puerco
 1 g de orégano
 0,50 g de sal
 10 g de azúcar
 2 g de especias finas
 6 plátanos maduros (680,40 g)
 6 dientes de ajo (25,50 g)
 80 g de tocineta
 4 cebollas (300 g)
 80 ml de salsa de tomate
 1 g de pimienta

Se hace la misma operación que para la sangre quemada, se tienen ya cortadas las tripas que van a llenarse, amarradas de una punta se les echa la sangre que ya estará compuesta con las especias tostadas y molidas y algunos pedazos de gordo cortados menuditos; se rellenan bien, se amarran y luego se ponen a cocer en agua con sal. Después de cocidas se fríen en pedazos cortados con una salsa de tomates.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
249,7	11,3	22,0	40,7	1,7	0,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
6,4	0,8	8,1	0,0	6,9	0,0	0,0	0,1

Morcilla cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

10 cebollas blancas (750 g)	60 g de pan rallado
113,40 g de manteca	6 huevos
113,40 g de tocineta	0.50 g de sal
113,40 g de carne de ave asada	6 granos de pimienta

Se toman diez cebollas blancas, se cuecen en un poco de agua, se sacan y escurren perfectamente; pónganse a sofreír en cuatro onzas de manteca. Píquese tocineta y carne de ave asada, mézclese con pan rallado, seis yemas de huevos, sal, seis granos de pimienta y échese en donde están las cebollas. Mézclese todo. Se hacen las morcillas y se cuecen como las anteriores. Cuando quieran servirse se fríen o asan y la salsa que se quiera.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
264,8	14,6	16,7	194,2	14,0	1,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
44,1	1,7	2,4	55,0	10,5	3,4	0,6	0,6

Butifarras criollas

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de carne de cerdo	1 g de anís
8 granos de pimienta	0,50 g de sal
10 dientes de ajo (42,50 g)	237 ml de vino o zambumbia
2 rajas de canela	6 plátanos pintones o maduros (680,40 g)
4 clavos	226,80 g de arroz

Se toman dos libras de carne de puerco de masa limpia, se pica bien menudita, se mezcla con ocho granos de pimienta, diez dientes de ajos, un par de rajadas de canela, cuatro clavillos, un poco de anís y sal, todo en polvo. Se llenan las tripas que ya se tendrán limpias, amarrándolas en distancias de ocho dedos, luego se cuecen en agua, vino o zambumbia que esté hirviendo, dejándolas poco tiempo y se sacan inmediatamente. Se sirven fritas y adornadas con plátanos fritos en lonjas, pero que sean pintones o maduros y arroz blanco.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
755,7	20,3	28,6	40,4	106,1	4,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
35,1	2,4	2,9	35,9	18,3	14,1	0,0	3,1

Longaniza habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de carne de cerdo	1 g de orégano
2 g de pimienta	1 g de culantro
6 dientes de ajo (25,50 g)	0,50 g de sal
3 hojas de laurel	474 ml de vinagre

Antes de picar la carne, que se buscará que sea masa y lomo, se pone a adobar por un término que pueda tomarlo, en vinagre, hojas de laurel, ajos machacados, orégano, pimienta y culantro. Se pica la carne ya que haya tomado el adobo, se llenan las tripas, amarrándolas a cortas distancias. Por lo regular se sirven fritas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
239,3	47,9	4,4	119,6	2,2	1,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
46,5	2,1	11,6	104,8	17,4	20,0	0,0	0,2

Longaniza cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de carne de cerdo	1 g de orégano
2 g de pimienta	1 g de culantro
6 dientes de ajo (25,50 g)	0,50 g de sal
3 hojas laurel	20 g de perejil
6 cebollas (450 g)	1 g de especias finas
474 ml de vinagre	

A la carne adobada como se dijo en la anterior, se agrega cebolla picada ya cocida, un poco de perejil y especias finas, y quedan tan exquisitas que no tienen comparación.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
267,7	48,7	4,5	119,6	7,2	2,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
59,1	2,2	11,8	104,8	17,8	24,0	0,0	0,3

Longanizas macurigeña

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de carne de cerdo	1 nuez moscada
6 pimientas	17 ml de vinagre

2 dientes de ajo (9 g)	0,50 g de sal
4 clavillos	237 ml de vino seco
2 rajas de canela	5 g de orégano

Para esta variante se escoge la misma clase de carne, pero que no tenga gordo alguno, se pica y se mezcla con clavillos, pimienta, canela, nuez moscada, sal, un poquito de orégano y vino seco; las especias molidas, se dejan estar por un rato, luego se llenan las tripas del mismo modo que se tiene dicho y quedan de un olor que al más desganado le provoca a comerse una docena.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
247,5	25,2	4,3	69,6	11,7	1,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
48,4	2,1	4,0	67,3	17,5	20,6	0,0	0,3

Longanizas trinitarias

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de carne de cerdo con gordo	17 ml de vinagre
6 pimentas	0,50 g de sal
2 dientes de ajo (9 g)	4 huevos
4 clavillos	237 ml de vino seco
2 rajas de canela	20 ml de nata de leche
1 nuez moscada	60 g de pan rallado
5 g de orégano	

Para estas es necesario que la carne tenga gordo, tienen la misma composición que las macurigeñas, solamente que se le agrega, además, unos tres o cuatro huevos batidos con el vino, nata de leche con un poco de pan rallado, se mezcla bien, con una paleta de pato y se llenan las tripas como se tiene dicho y quedarán sabrosísimas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
632,4	27,4	52,0	275,9	14,8	3,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
98,3	2,4	5,3	207,2	23,9	22,2	0,9	1,2

Molletes rellenos criollos

Ingredientes/receta para 4 porciones

4 panes de telera o redondos (453,60 g)	5 huevos
226,80 g de carne de puerco	60 g de harina o pan rallado
0,50 g de sal	113,40 g de manteca
20 g de pasas	4 tomates (400 g)
10 g de almendras	2 cebollas medianas (150 g)
15 g de alcaparras	2 ajíes verdes dulces (112 g)
10 g de azúcar	

Se escogen los panes de telera⁹⁴³ o redondos, partiéndolos por una punta los primeros y los segundos abriéndoles un hueco suficiente por arriba para sacar el migajón, luego se hace un picadillo de carne de puerco y se pone a cocer con sal, pasas, almendras y alcaparras con su mismo vinagre. Cuando esté cocido se saca y con la salsa que queda se remoja el pan, también se remoja con agua endulzada; se rellenan con el picadillo, cubriéndolos todos con un batido de huevos con harina o pan rallado, de este modo se fríen; luego a la salsa que quedó se le agrega la manteca en que se han sofrito, cuatro tomates, dos cebollas y dos ajíes verdes dulces, todo picado, se deja cocer y así que está cocido se espesa con una o dos yemas de huevos batidas; se le echa a los panes por arriba y queda un plato muy apetitoso.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
463,7	21,6	24,8	293,4	40,7	7,1

⁹⁴³ Pan de telera: original de Córdoba, Andalucía. Se caracteriza por su corteza crujiente y su miga blanca, suave y muy prieta.

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
101,4	2,8	4,9	161,1	23,9	16,1	101,4	4,9

Molletes cubanos

Ingredientes/receta para 4 porciones

4 plátanos pintones (453,60 g)	60 g de harina
226,80 g de carne de puerco	56,70 g de manteca
0,50 g de sal	16 tomates (160 g)
20 pasas	1 cebolla (75 g)
20 almendras	1 ají dulce (56 g)
20 alcaparras	4 dientes de ajo (17 g)
45 ml de zumo de naranja agria	60 g de harina
2 limones (18 ml de zumo)	1 plátano macho verde (113,40 g)
6 huevos	500 ml de caldo de la olla o de puchero

Tómense cuatro plátanos pintones machos, pártase cada uno en dos pedazos y pónganse a salcochar con agua y sal, cuando lo estén, se le quitará la cáscara y se abrirá en cada pedazo un hueco en forma de canal, cuya cavidad se llenará con el picadillo hecho en la forma siguiente: se toma media libra de carne de puerco de masa limpia, se pica perfectamente y se echa en una cazuela con dos onzas de manteca, ocho tomates partidos y sin las semillas, cuatro dientes de ajos picados, un poco de sal, veinte alcaparras, veinte pasas, veinte almendras, el zumo de media naranja agria y media escudilla de agua; se pone al fuego meneándolo algunas veces y cuando se haya consumido el caldo de este compuesto, se podrá tomar para rellenar el hueco de los plátanos, cubriendo el relleno con los residuos que se sacarán de los mismos plátanos; se envuelven en huevos batidos con un poco de harina de Castilla, se fríen y luego pueden servirse, bien secos o con la salsa siguiente: se toma un plátano macho bien verde, se pela y se le restriega limón, se pone enseguida a salcochar y cuando lo esté bien, se maja en el mortero, se echa en una cazuela en donde se tendrán dos escudillas de caldo de la olla o de puchero y se disuelve bien. Aparte se pondrá a freír en una onza de manteca, ocho tomates picados sin semilla, cuatro dientes de ajos majados, la mitad de un ají dulce picado, unas pocas de alcaparras y una cebolla partida. Cuando esté esto sofrito, se echa sobre lo que se tiene en la cazuela agregándole un poco de sal, unas gotas de limón y dos yemas de huevos bien batidas, dejándolo un rato al fuego para que cuaje. Esta salsa sobre los molletes explicados forma un compuesto sabrosísimo.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
689,5	25,8	50,2	240,2	35,8	6,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
112,1	3,0	5,0	214,4	26,2	33,2	1,0	9,5

Berenjenas rellenas criollas

Ingredientes/receta para 4 porciones

4 berenjenas (453, 60 g)	60 g de pan rallado
1 cebolla (75 g)	30 g de queso
113,40 g de carne de ave	20 g de harina de trigo
2 g de yerbabuena	10 g de azúcar
20 g de perejil	10 g de canela
3 huevos	0,50 g de sal
25 g de manteca	

Primero se salcochan en agua y sal las berenjenas enteras, se dejan escurrir y después se parten a lo largo por la mitad, se le abre un hueco en su centro; se hace un picadillo con berenjenas cocidas, cebollas fritas, carne de ave que haya quedado asadas o guisadas, un poco de hierbabuena y perejil y unos huevos duros. Póngase al fuego todo para que se seque, se mezcla en una cazuela, meneándolo continuamente para que no se pegue, así que está seco se aparta y mezcla pan rallado y queso. Se rellenan las berenjenas y se bañan en un batido que se tendrá preparado, de huevos, sal y harina bien espeso, se van friendo en una sartén, espolvoreadas con azúcar y canela; quedará un plato inmejorable.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
480,4	24,9	25,3	155,2	40,5	3,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
117,7	1,2	2,6	158,4	16,2	7,7	0,5	0,9

Col rellena criolla

Ingredientes/receta para 4 porciones

1 col (453,60 g)	3 huevos
0,50 g de sal	20 g de harina de trigo
1 cebolla (75 g)	10 g de azúcar
113,40 g de carne de ave	1 g de canela
2 g de yerbabuena	5 g de gragea
20 g de perejil	25 g de manteca

Se busca que esté bien apretada, se le quitan las hojas más duras de fuera, dejando solamente las blancas, se salcocha en agua y sal, después se saca y pone en agua fría; se le saca, sin romperla, el cogollo de adentro, se vuelve a poner a salcochar, se saca y se pone a escurrir. Se hace un picadillo como el anterior [de berenjenas rellenas criollas] con las hojas sueltas y salcochadas, se llena y amarra y se unta bien por todos lados con el batido, se fríe dándole vueltas, se espolvorea con azúcar, canela y gragea, colocándolas en una fuente.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
741,1	24,4	49,8	154,6	51,8	4,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
153,6	1,1	3,0	171,2	15,0	51,0	0,4	1,3

Chayote relleno cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

6 chayotes (226,80 g)	10 g de canela molida
4 huevos	60 g de mantequilla
40 g de galleta molida	5 g de gragea
125 g de azúcar blanca	

Se toman seis chayotes que estén bien hechos y se ponen a salcochar con agua, cuando ya lo estén, se sacan y se dejan enfriar y escurrir. Luego se divide cada uno a lo largo, en dos partes y se le saca la pulpa o comida interior, sin romper la cáscara, que luego ha de servir. Esta pulpa se amasa con una escudilla de azúcar blanca, cuatro cucharadas de mantequilla, un poquito de canela

molida y cuatro huevos; con esta masa se llenarán las cáscaras. Se le echa por arriba un poco de galleta molida, se colocan luego en una sartén, con fuego por abajo y por arriba, hasta que se doren, con lo que se tendrá un bocado exquisito. Para servirlo se deja enfriar.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
367,4	7,1	19,8	188,7	43,0	2,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
64,0	0,9	1,7	198,1	5,0	25,5	0,9	1,1

DE LAS AVES

Pollos guisados a la habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

2 pollos (680 g)	0,20 g de pimienta molida
200 g de jamón	20 g de vinagre
4 tomates (400 g)	10 g de pasas
2 g de ajíes verdes (112 g)	15 g de almendras
20 g de perejil	15 g de alcaparra
4 dientes de ajos (17 g)	2 plátanos (226,80 g)
1 cebolla (75 g)	250 ml de caldo de pollo
0,20 g de clavo	0,50 g de sal
0,20 g de canela	20 g de manteca

Después de limpiarlos los pollos se parten en cuartos y se ponen a freír con unas cuantas tajadas de jamón; ya que están medio fritos, se les echa tomates, ajíes verdes, perejil, ajos y cebollas, todo picado menudamente. Se dejan freír juntos y se le añade un poquito de clavo, canela, pimienta molida y un poco de vinagre, ya que estén medio cocidos los pollos se les echa pasas, almendras tostadas machacadas, alcaparras, rebanadas de plátanos fritos y un poco de caldo o agua; se deja acabar de cocer, cuidando que quede un poco espeso.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
424,1	20,5	34,0	59,7	9,7	7,1

Pollos guisados a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

2 pollos (680 g)	20 ml de vinagre
5 dientes de ajos (21,25 g)	2 g de orégano
3 cebollas (225 g)	1 g de especias finas
20 g de ají encurtido	20 ml de vino seco
0,50 g de sal	56,70 g de manteca

Desplumados y limpios, se cortan en cuartos, se ponen en una cazuela al fuego con dos onzas de manteca, tres cebollas partidas en cuartos, cinco dientes de ajos machacados, un poco de orégano, un poco de vinagre, especias finas, un poco de vino seco y sal, cuando esté medio cocido se le echa ajíes encurtidos y se deja a fuego lento, hasta que esté blando, y entonces se puede servir.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
441,4	21,5	34,9	61,2	10,0	6,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
81,3	2,6	7,7	56,5	9,2	16,6	0,0	2,7

Pollos guisados a lo carretero de Tierra-adentro

Ingredientes/receta para 4 porciones

2 pollos (800 g)	4 granos de pimienta
150 ml de aceite	1 g de azafrán
0,50 g de sal	118 ml de zumo de limón
10 dientes de ajo (42,25 g)	40 g de pan rallado

Limpios y hechos cuartos, se fríen en aceite; se tendrá una cazuela de agua sazónada con sal, se machacarán diez dientes de ajos con cuatro granos de pimienta, azafrán y zumo de limón, se echa en el agua de la cazuela con un poco de pan rallado, se deja que hierva y luego se le agrega esta salsa por encima de los pollos que se tendrá en otra cazuela. Se le deja dar dos hervores, teniendo cuidado de menearlo hasta que estén blanditos, que se podrán servir.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
348,3	15,1	22,6	39,0	22,4	2,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
35,8	0,7	1,8	0,1	19,2	4,8	0,0	4,5

Gallina compuesta campestre

Ingredientes/receta para 4 porciones

1 gallina (907,18 g)	2 ajíes dulces (112 g)
56,70 g de manteca	500 ml de caldo de gallina
6 dientes de ajos (25,50 g)	60 ml de vino
1 cebolla (75 g)	30 ml de vinagre
0,50 g de sal	20 g de encurtidos
1 g de especias	

Asada la gallina se hace cuartos, se echa en una cazuela con manteca, y se fríe con ajos cebollas y ají dulce; luego se echará caldo hasta cubrirla, un poquito de vino y otro de vinagre; se sazona de sal, especias y algunos encurtidos, se deja cocer y luego se puede servir.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
442,3	17,9	28,5	46,4	31,9	1,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
35,9	0,8	1,9	0,1	20,0	5,1	0,0	4,9

Gallina a lo Vueltabajero

Ingredientes/receta para 4 porciones

1 gallina (907,18 g)	15 g de alcaparra
250 ml de aceite	30 g de harina
6 dientes de ajos (25,50 g)	1 g de pimienta
1 cebolla (75 g)	2 plátanos (226,80 g)
0,50 g de sal	30 ml de vinagre
10 g de perejil	30 ml de vino
1 g de yerbas finas	2 tortas de casabe (40 g)
20 g de manteca	

Córtese la gallina en pedazos pequeños, póngase en una cacerola con una escudilla de aceite y sal; fríase hasta que tome un buen color dorado. Se le agregan ajos, perejil, cebollas y yerbas finas; luego que esté todo frito se saca la gallina, se coloca en una fuente adornada con plátanos fritos. Hágase en otra cacerola una salsa italiana⁹⁴⁴, échese en ella poco a poco y meneando sin cesar el aceite que quedó en la freidora; luego que esté mezclada se vierten sobre los cuartos de gallina que están en la fuente y se acaba de adornar con casabe frito cortado en cuadro.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
647,0	21,0	46,8	77,8	34,8	4,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
48,7	0,5	2,6	558,7	1,8	35,6	0,0	9,4

⁹⁴⁴ Salsa italiana: se pone en una cacerola un poco de harina (media cucharada) y un vaso de agua, sal y pimienta; revuélvase mientras esté al fuego, hasta que dé un hervor; después se añade un poco de manteca, un poco de perejil picado y un poco de vino o vinagre; también, en vez de vinagre, se echa media cucharada de alcaparras o alcaparrones.

Pichones a la criolla

Ingredientes/receta para 4 porciones

4 pichones (680,39 g)	1 g de hierbas finas
20 g de manteca	1 cebolla (75 g)
4 dientes de ajo (17 g)	17 ml de buen aceite
0,50 g de sal	2 plátanos verdes (226,80 g)
0,50 g de pimienta	2 plátanos maduros (226,80 g)
20 g de perejil	

Después de alistados, háganse cocer a fuego lento con manteca, ajos, sal y pimienta; cuando estén a medio cocer, añádase perejil, hierbas finas, cebollas y ajos, todo picado; se deja estar a la candela echándole una cucharada de buen aceite. Luego que estén cocidos se parten por la mitad, se colocan en una fuente, se le vierte la salsa por encima, se adornan con plátanos maduros fritos cortados en lonjas y ruedas de plátano verdes también fritos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
123,0	1,4	5,3	0,0	18,4	2,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
17,1	0,2	0,9	27,7	1,1	14,1	0,0	1,3

Guanajo relleno a lo criollo

Ingredientes/receta para 12 porciones

2 721,55 g de guanajo	20 g de perejil
453,60 g de carne de ternera	2 cabeza de ajos (126 g)
226,80 g de carne de cerdo	2 g de azafrán
100 g de tocineta	2 g de canela
100 g de hígado	2 g de clavo
100 g de molleja	30 g de alcaparras
8 huevos	100 g de manteca
30 g de pasas	0,50 g de sal

30 g de almendras

1 000 ml de aguardiente

30 g de aceitunas

Después que se le quita las plumas, se chamusca a la llama para acabarlo de limpiar por fuera, luego se abre por detrás, se le sacan las tripas pero sin romper la región del pecho. Se rellena con picadillo hecho con carne de ternera, de puerco, tocineta, hígado y molleja del guanajo, huevos duros partidos, pasas, almendras tostadas, aceitunas, perejil, ajos muy menudos, se maja azafrán, canela y clavo, que se echa al relleno, advirtiéndole que las carnes con que se compone el picadillo ya estarán cocidas; se revuelve todo con alcaparras. Con esto se rellena el centro del ave y después se cose el pellejo con hilo, se amarran las patas y por debajo del ala se le hace una incisión para meterle la cabeza y un poco más abajo y detrás se le hace otra para meter las puntas de las alas. Se pone en una olla grande, se le echa agua, manteca, sal, perejil, ajos. Cuando esté medio cocido se le echa de las mismas especias que se le echaron dentro con almendras tostadas, que se machacarán y desleirán con la misma sustancia, de modo que pueda quedar la salsa espesa. Si fuere muy duro y no se ablandase, se le echa una botella de aguardiente y queda muy blando, pero ha de ser cuando se está cociendo. Si quiere asar al horno, se compone todo de una vez, colocándolo en una freidora, se unta bien de manteca y se lleva al horno y queda también exquisito.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
707,2	43,0	46,7	257,3	6,3	4,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
111,2	6,6	7,7	2 155,7	48,2	6,63	3 200,0	5,4

DE LOS HUEVOS

Huevos guisados a la habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

8 huevos

2 ajíes (112 g)

90 g de manteca

8 tomates (800 g)

4 dientes de ajo (17 g)

100 g de pan rallado

2 cebollas (150 g)

Se cuecen ocho huevos en agua, primero se les quita la cáscara y se parten en ruedas; se pone en una cazuela a freír con manteca cuatro dientes de ajos, dos cebollas, dos ajíes, ocho tomates, todo picado y pan rallado; después que está frito, se le echa agua, se sazona de sal y se le adicionan los huevos ya partidos; se deja hervir un rato y se puede servir.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
287,0	10,8	17,1	223,5	23,7	2,4

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
60,5	1,2	2,3	186,6	17,3	20,3	0,9	1,5

Guisado de huevos a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

8 huevos	20 g de perejil
90 g de manteca	2 cebollas (150 g)
6 dientes de ajos (25,50 g)	100 g de pan rallado
0,50 g de sal	1 g de pimienta

Píquese perejil, cebollas y ajos, mézclese con pan rallado, yemas de huevos duros y manteca, cúbrase el fondo de una freidora, encima se van echando los huevos estrellados sin romperse, se polvorean con sal y pimienta molida. e dejan a fuego lento hasta que estén cocidos, se tapan y encima también se le ponen unas brasas para que no queden crudos por arriba.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
461,9	15,3	36,3	413,7	18,9	3,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
99,8	1,8	3,8	253,4	18,6	13,4	1,7	2,1

Huevos rellenos a lo cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

8 huevos	1 g de especias finas
40 g de manteca	20 g de perejil
3 dientes de ajos (12,75 g)	20 ml de zumo de limón
0,50 g de sal	100 g de pan rallado

Se cuecen en agua los huevos hasta que estén duros, que tardarán a lo más cinco minutos, se les quita el cascaron y se parten a lo largo, se le saca la yema, esta se maja con un poco de pan rallado, especias finas, perejil, limón y ajos. De todo esto se hace una masa, sazonándola con sal molida, se rellenan los huecos de las yemas, se unen las dos mitades, encajándoles los cascarones para que no se desunen, se fríen un poco, haciéndoles una salsa como la de las albóndigas de huevos⁹⁴⁵ [batido de yemas de huevos con pan rallado y sal, cocido con perejil].

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
297,2	11,4	18,4	228,6	22,8	1,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
95,7	1,2	2,1	135,2	17,5	0,6	0,9	1,0

Huevos rellenos a la habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

8 huevos	250 ml de nata de leche
20 g de manteca	0,50 g de sal
1 g de pimienta	100 g de pan
60 ml de caldo	

Después que estén los huevos duros, se parten del mismo modo, se sacan las yemas y machacan en un mortero con migas de pan mojadas en nata de leche, dos yemas cocidas, sal y pimienta. Con esta masa se rellenan los huevos, se

⁹⁴⁵ Albóndigas de huevos: se cuecen los huevos, se les quitan las cáscaras, después se aparta la clara y se pican menudamente las yemas, se desbaratan y se añade perejil picado, nata de leche y pan rallado, con su sal correspondiente se pone todo junto y se amasa. Luego se forman las albóndigas, se empanan en un batido de yemas de huevos con pan rallado y sal para freírlas, después de fritas, se les echa por encima el batido que quedó, que se habrá cocido con perejil.

unen las dos mitades, amarrándolas con un hilo; se les cubre con pan rallado, batido con una yema de huevo y un poco de manteca; se echa el resto del relleno, desliéndolo con un poco de caldo y se deja que de un hervor con los huevos rellenos sirviéndolos seguidamente.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
560,9	15,6	48,5	491,4	16,7	2,4

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
124,2	1,8	3,8	578,4	17,8	11,2	1,9	1,9

Tortilla común cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

8 huevos	6 dientes de ajos (25,50 g)
40 g de manteca	0,50 g de sal
2 ajíes (112 g)	20 g de perejil
1 cebolla (75 g)	20 g de harina de trigo

Se fríen en manteca o aceite unos cuantos ajos, cebollas, ajíes y perejil, se tienen ya batidos los huevos con un poco de harina, se echa encima de la fritura y se deja estar hasta que se considere que ya estará dorada; luego se coloca un plato encima de una sartén, se voltea y se hace lo mismo con el lado crudo hasta que esté también dorado y ya puede servirse.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
197,2	7,1	16,5	223,5	5,2	0,5

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
36,9	1,0	1,4	147,0	6,3	9,1	0,9	1,0

Tortilla de jamón habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

8 huevos	1 ají dulce (56 g)
400 g de jamón	3 tomates (800 g)
6 dientes de ajos (25,50 g)	80 ml de aceite
1 cebolla (75 g)	

Primeramente, se fríe con aceite el jamón, se saca y se sigue friendo ajos, una cebolla, un ají dulce y tres tomates; luego que están fritos, se echan los huevos, que se tendrán ya batidos, y el jamón muy picado, haciendo del igual que en la anterior. Del mismo modo, se hacen con las demás carnes la de pescado y bacalao, pero la de este último, se salcocha primero y se le quita las espinas, como también se hace con el pescado, procurando siempre que para esta clase de composición se escogen los de más masa como el pargo, la cherna, la aguja, el agujón, serrucho, cochino, morena, anguila, etc.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
298,1	10,8	27,1	225,5	2,8	0,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
42,0	1,5	2,0	182,3	8,3	19,1	0,9	5,6

Tortilla de menestras a lo cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

8 huevos	2 g de ají dulce (112 g)
200 g de arvejas verdes	2 tomates (200 g)
6 dientes de ajos (25,50 g)	80 ml de aceite
1 cebolla (75 g)	0,50 g de sal

La de arvejas verdes se salcochan primero y se le quita el agua, luego se sofríe con el mojo⁹⁴⁶, con aceite, se hace la misma operación que en las anteriores. Lo mismo se hace con todas las demás menestras; pero si se quiere hacer

⁹⁴⁶ Mojo: fritura de ajos, tomates, cebollas, ajíes dulces, manteca y sal.

con más curiosidad, después que están salcochadas, se dejan escurrir bien, se pasan por jibe fino para apartarles el hollejo y luego se hace la misma operación y quedan exquisitas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
291,2	8,3	26,5	216,5	4,9	1,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
45,5	1,1	2,0	192,8	6,3	25,8	0,9	5,6

Embuchado raro cubano

Ingredientes/receta para 12 porciones

Un tomeguín (68 g)	Una pollona (907,18 g)
Una aceituna	Un guanajo (2721,55 g)
Un pitirre (113,40 g)	400 g de encurtidos
Un zorzal (226,80 g)	6 plátanos (680,40 g)
Una paloma cabeza-blanca (340 g)	2 repollos (453,60 g)
Una torcaza (453,60 g)	

Se toma un tomeguín, se le quitan las plumas con mucho cuidado, se limpia por dentro, se fríe y se le pone dentro una aceituna; luego se mete dentro de un pitirre, que se habrá frito también; este dentro de un zorzal frito: este dentro de una paloma cabeza-blanca, esta dentro de una torcaza, esta dentro de una pollona y esta dentro de un guanajo; porque penetra el calor a las demás aves y de este modo se sirve, adornado con encurtidos, plátanos fritos, repollos de lechuga y cuanto se ocurra, para sorprender más a los convidados.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
614,5	54,3	39,2	190,6	11,7	2,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
71,2	5,3	5,7	201,6	60,4	25,2	0,0	7,7

DE LOS PESCADOS

Cangrejos a la criolla

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de cangrejos	6 dientes de ajos (25,50 g)
0,50 d de sal	4 tomates (400 g)
226,80 g de harina maíz	2 ajíes dulces (112 g)
68 g manteca	1 cebolla (75 g)

Después de bien lavados y limpios, los cangrejos grandes se ponen en una olla con agua y sal a salcochar, luego que ya lo están se echa harina de maíz molida fina, se deja hervir hasta que esté cocida, se le agrega un poco de manteca en que se hayan frito algunos ajos, tomates, ajíes dulces y cebollas, que se echa por encima a la harina, se revuelve y deja un rato, sirviéndolo enseguida, que es muy gustoso.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
261,0	18,8	15,0	95,0	13,2	0,5

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
33,6	5,0	1,7	31,3	17,6	10,3	0,0	4,3

Aporreado de langosta

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de langosta	2 ajíes dulces (121 g)
40 g de aceite	1 cebolla (75 g)
6 dientes de ajos (25,50 g)	125 ml de aguardiente
4 tomates (400 g)	0,50 g de sal

Después de salcochada y quitados los cascarones, se aporrea hasta que quede deshilachada, se echa a freír en aceite con ajo, ajíes dulce, cebollas y tomates, así que está todo frito se le echa un poco de aguardiente y sal, se deja hervir y ya puede servirse.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
312,4	24,2	12,7	179,6	5,9	2,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
95,7	3,1	2,0	97,7	0,7	65,1	0,0	5,1

Almejas a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de almejas	68 g manteca
4 dientes de ajos (17 g)	0,50 g de sal
1 cebolla (75 g)	2 g de pimienta
20 g de perejil	

Se deben elegir las más gordas y blancas; es necesario tener cuidado que no haya dentro langostillas. Limpias de antemano se cuecen y se abren, se hace una fritura de ajos, cebolletas, perejil con manteca o aceite, se echan las almejas, se dejan sofreír un poco y se le agrega su agua, se sazona de sal, se le echa un polvo de pimienta, se deja dar un hervor y quedarán muy sabrosas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
138,3	9,02	10,5	39,0	1,9	0,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
117,3	1,1	20,0	213,8	0,3	5,0	0,0	0,2

Guisado de cangrejos, langostas y camarones cubanos

Ingredientes/receta para 4 porciones

226,80 g de cangrejos	60 ml de vinagre
226,80 g de langostino	20 g de perejil

226,80 g de camarones	1 cebolla (75 g)
0,50 g de sal	1 g de orégano
2 g de pimienta	1 g de laurel

Háganse cocer como una hora con buen fuego con agua, sal, pimienta, vinagre, perejil, cebolleta, orégano y laurel. Mientras cuecen, métase a menudo un hierro candente. Luego que estén cocidos, se sacan, se le rompen las patas y se abren colocándolos en una fuente honda, se les echa la salsa por arriba, con las patas colocadas alrededor y secos sobre fuente llana, colocados del mismo modo.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
84,5	16,2	1,4	112,8	1,6	0,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
128,5	1,2	1,6	13,8	13,6	4,8	0,0	2,2

Pescado asado habanero

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de pescado	3 clavillos
0,50 g de sal	1 rajita de canela
250 g de manteca	4 dientes de ajos (25,50 g)
40 g de almendras	20 g de perejil
1 g de azafrán	20 ml de agrío de limón
8 granos de pimienta	

Después de escamado se abre por el buche y se le sacan las tripas, se limpia bien por dentro, se pone sobre un paño seco polvoreándolo con sal molida, después que haya tomado la sal correspondiente se le hacen unas cortaduras por uno y otro lado para que reciba la salsa, que se hará del modo siguiente: una escudilla de manteca se pondrá en una cazuela al fuego, se freirán unas almendras peladas, entre tanto se maja un poco de azafrán, una rajita de canela, tres clavillos, ocho granos de pimienta. Luego que esté bien molido se agregan las almendras fritas, se machacan también, después se le agrega la manteca frita; se revuelve bien, se pone en taza o plato hondo y se le va untando al pescado por

todos lados y por dentro para que se empape bien. Se bate en otro poco de manteca, unos ajos machacados, perejil picado y el agrio de uno o dos limones, se le va echando también por todos lados, se le agrega un poquito de agua y se lleva al horno. Si se quiere hacer en casa entonces se pone en las parrillas y se le van untando las salsas hasta que esté bien asado.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos(g)	Fibra (g)
331,5	16,6	28,7	14,0	2,0	2,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
62,5	1,4	1,8	23,5	0,8	3,6	0,0	3,5

Pescado asado a lo cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de pescado	una rajita de canela
0,50 g de sal	8 granos de pimienta
2 g de orégano	250 ml de vinagre o de limón
90 ml de aceite	6 tomates (600 g)
4 dientes de ajos (17 g)	2 cebollas (150 g)
4 pimientos (224 g)	una rajita de canela
2 g de pimentón molido	20 g de encurtidos
3 clavillos	

Luego de hecha la primera operación del anterior, se pone en una cazuela con sal y orégano, se deja así un rato; después se maja pimienta (ocho granos), tres clavillos, una rajita de canela, un poco de pimentón molido, cuatro ajos; se deslíe con seis cucharadas de aceite y medio vaso pequeño de vinagre o zumo de dos limones, se unta bien el pescado antes de ponerlo a asar y luego se pone en las parrillas a fuego lento, untándolo siempre con la salsa, hasta que se vaya poniendo dorado; así que esté, se le echa por arriba el resto de la salsa y se adorna para servirlo con tomates, pimientos y cebollas asadas, partido todo en rodajas y algunos encurtidos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
324,0	16,0	27,1	80,0	4,0	1,4

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
39,0	1,1	1,9	79,0	0,4	28,0	20,0	2,5

Pescado en adobo violento reglano

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de pescado	4 hojas de laurel
0,50 g de sal	3 cebollas (225 g)
125 ml de aceite	2 ajíes dulces (112 g)
500 ml de vinagre	100 g de calabaza
2 g de orégano	20 g de aceitunas
3 cabezas de ajos (144 g)	100 g de zanahorias

Después de limpio se parte en trozos no muy gruesos, se sala y se pone entre un paño; ya que ha tomado la sal se fríe en aceite, se pone en otra cazuela una escudilla de aceite, un vaso de vinagre, se le agrega orégano, unas cuantas cabezas de ajos, hojas de laurel, cebollas enteras, ajíes dulces, unos pedazos de calabaza de Castilla, aceitunas partidas y unas cuantas zanahorias partidas en ruedecitas, se echa el pescado frito y se le deja cocer, así que está cocido, que se tendrá cuidado de menear, se aparta y bien tapado se deja enfriar y se podrá servir; advirtiéndole que mientras más tiempo pase se pone mejor.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
354,5	15,6	30,0	65,1	8,2	3,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
81,9	1,0	3,0	719,1	0,9	18,2	6,4	6,8

Pargo con salsa, de costa

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de pescado	3 cabezas de ajos (144 g)
6 tomates (600 g)	2 g de orégano
2 ajíes (12 g)	250 ml de zumo de limón
5 cebollas (150 g)	1 ají picante (10 g)

Se escama y lava bien; pónganse en una cazuela a freír seis tomates, los ajíes, dos cebollas y seis ajos; luego que esté sofrito, se echa el pescado cortado en trozos, se deja sofreír un poco y se le agrega un jarro de agua, orégano, tres o cuatro cebollas, cuatro ajos machacados y sal, se le deja cocer. Cuando ya esté medio cocido, se le echa bastante zumo de limón y un ají picante, se deja acabar de cocer y se comerá un bocado sabroso.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
271,5	15,4	17,0	64,7	14,2	2,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
47,5	3,1	2,2	1 086,3	6,8	86,8	4,5	6,5

Serrucho guisado habanero

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de pescado	6 dientes de ajo (25,50 g)
40 ml de aceite	4 ajíes (224 g)
40 ml de manteca	20 g de perejil
0,50 g de sal	40 g de pan rallado
4 cebollas (300 g)	30 ml de vinagre

Se toma una porción de aceite y otra de manteca, se pone en una cazuela al fuego, se fríe el pescado que ya estará cortado en ruedas tomando la sal; después de frito, se saca y se echa en la misma manteca y aceite, cuatro cebollas en rebanadas, seis dientes de ajos, cuatro ajíes cortados en cuartos y un puñado de perejil picado, cuando todo esté sofrito, se le agrega de todas especias, pan

rallado, vinagre y un poco de agua, se agrega el pescado frito, se deja dar un hervor, apartándolo enseguida, se deja reposar; luego podrá servirse.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
362,4	18,5	26,1	55,5	14,1	1,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
2,9	0,6	1,1	36,1	32,5	11,0	0,0	2,6

Cherna compuesta a lo caimanero

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de pescado	125 ml de caldo de pescado
0,50 g de sal	1 g de pimienta
1 cebolla (75 g)	30 ml de vinagre
4 dientes de ajo (17 g)	40 g de manteca
3 clavillos molidos	30 g de harina

Se pican cebollas y ajos menudos, se ponen a freír con manteca y un polvo de pimienta; se fríe aparte un poco de harina, hasta que se dore, entonces se le echa un poco de caldo y se juntará con la primera fritura, agregándole dos o tres clavillos molidos, un poco de vinagre y el pescado cortado en trozos, ya salado. Se deja hervir todo junto, hasta que esté cocido; se vuelve a sazonar y ya puede servirse.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
195,9	15,9	10,7	49,0	9,2	0,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
23,2	0,5	0,6	0,0	19,5	1,9	0,0	0,6

Cherna asada a lo principieño

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de pescado	10 g de alcaparras
0,50 g de sal	6 tomates (600 g)
2 cebollas (150 g)	1 g de pimienta
20 g de perejil	30 ml de zumo de limón
4 dientes de ajo (17 g)	40 ml de aceite

Luego que ya está limpia, se le dan unas cuantas cortadas, se enjuga bien con un paño, y se sala; mientras tanto toma la sal, se bate un poco de aceite, zumo de limón y pimienta en polvo; con este batido se unta bien el pescado y se pone a las parrillas, a fuego lento, dándole vuelta y untándole de la salsa. Luego que esté dorado, se coloca en la fuente. Aparte, se echa la salsa que sobró, agregando más si es necesario, se pican tomates, cebollas y ajos, todo menudo. Se deja freír y así que está frito, se le echa perejil picado y alcaparras, por encima al pescado.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
297,9	17,0	21,1	49,0	9,8	3,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
51,3	0,7	2,0	167,1	19,4	53,3	0,0	4,2

Anguila guisada a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de anguila	20 g de perejil
0,50 g de sal	20 g de pan rallado
250 ml de vino blanco o seco	2 huevos
4 zanahorias (340 g)	40 g de manteca
2 cebollas (150 g)	

Después de lavadas, limpias y bien preparadas, se abren a lo largo, se les quita la espina dorsal o del medio, se cortan en pedazos, se cuecen en vino blanco o seco, con pedazos de zanahorias, cebollas y perejil picados, con su poquito

de sal, así que están cocidas, se dejan enfriar, se sacan de la salsa y se envuelven en un batido de pan rallado, dos yemas de huevos y un poco de manteca derretida. Se ponen a las parrillas, hasta que tomen color dorado, luego se ponen en una fuente y se les echa por arriba la salsa que quedó y se sirve.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
518,5	33,0	30,7	221,9	15,2	4,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
98,9	3,9	3,1	2 035,9	30,1	24,3	5,0	6,7

Picadillo de pescado cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de pescado	20 g de migas de pan
0,50 g de sal	125 ml de leche
1 cebolla (75 g)	1 g de pimienta
20 g de perejil	1 g de ralladura de nuez moscada
4 dientes de ajo (17 g)	40 g de manteca
4 huevos	4 plátanos (453,60 g)

Para este compuesto se buscan los pescados de más masa, como el pargo, la cherna, el dorado y aguja de paladar o picúa, que limpios como se tiene dicho, se le da un medio salcocho en agua y sal, para poderles sacar las espinas, aunque esta clase tiene pocas, no obstante, se le quitan y luego se pica menudamente. Aparte se pican cebollas, perejil, ajos, huevos duros, migas de pan mojadas en leche, un polvito de pimienta y ralladuras de nuez moscada; se mezcla con el picadillo de pescado, se sazona de sal y echa manteca y un poquito de agua. Se deja cocer bien, que se embeba y después se sirve con plátanos fritos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
459,4	21,4	28,5	118,7	31,0	3,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (Mg)	Retinol (mg)	Selenio (Mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
88,9	0,9	2,0	72,5	34,6	16,1	0,2	1,0

Albóndigas de pescado habanero

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de pescado	3 huevos
60 g de migas de pan	0,50 g de sal
125 ml de aceite	20 ml de zumo de limón
4 dientes de ajos (17 g)	1 g de orégano
20 g de perejil	2 cabillos
2 cebolla (150 g)	1 g de canela
1 g de especias finas	3 huevos
20 g de almendras	30 g de pan rallado

Se escoge el pescado de la misma clase que para el picadillo, bien limpio y acondicionado, se salcocha, se sacan las espinas, se machaca la carne del pescado y se le echa migas de pan, un poco de aceite frito con ajos, perejil, ajos y cebollas, picados muy menudos, especias finas, almendras tostadas, huevos y un poco de sal. Se amasa todo el picado, haciendo las albóndigas y untándolas con zumo de limón, se fríen en aceite. Mientras tanto, se pone una cazuela a la candela con agua, sal, perejil, cebollas y un poquito de orégano, cuando esté hirviendo se echan las albóndigas, especias finas, almendras tostadas, dos clavillos y una miguita de canela, todo bien majado. Luego que estén cocidas se aparta y se le echa una yema de huevo batido con un poco de zumo de limón y pan rallado para que cuaje el caldo; se deja estar un rato, se sazona y se sirve seguidamente.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
431,9	24,7	30,7	189,3	14,9	2,6

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
89,2	1,8	2,4	102,4	36,8	9,6	0,6	7,2

Otras albóndigas cubanas

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de pescado	20 g de perejil
40 g de pan rallado	4 dientes de ajos (17 g)
0,50 g de sal	226,80 g de manteca
3 huevos	250 ml de caldo de garbanzos
1 g de pimienta	1 cebolla (75 g)
1 g de clavo	20 ml de zumo de limón
1 g de canela	

Luego que se tenga arreglado el pescado y limpio de las espinas, como se dijo antes, se machaca o maja, con sal, yemas de huevos duros, pan rallado, un polvo de pimienta, otro de clavillo y canela, perejil, ajos, y un poco de manteca, junto todo esto, se amasa con caldo de garbanzos, haciendo las albóndigas, se freirán en manteca. Después, se echan a cocer en el caldo de garbanzos, sazonado con sal, especias, perejil, cebollas y un poco de zumo de limón. Luego que estén cocidas las albóndigas, se apartan del fuego, y entonces se cuaja el caldo con una yema de huevo, batida antes con el mismo caldo, se echa dentro, se deja reposar y así puede servirse.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
449,0	29,0	24,4	348,0	29,8	6,6

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
138,6	2,4	5,2	133,4	37,5	11,0	1,2	3,8

Manatí o vaca marina a lo pinero

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de pescado	1 g de pimienta
0,50 g de sal	40 g de manteca
60 ml de vinagre	10 ml de zumo de limón
2 g de orégano	400 g de arroz
4 dientes de ajo (17 g)	4 plátanos verdes (453,60 g)

Este mamífero⁹⁴⁷ tiene una carne exquisita, que se parece en su sabor a la del puerco, pero es mucho más sabrosa. Se cogen muchos en la Isla de Pinos⁹⁴⁸, componiéndolo para comer del modo siguiente: se pone en adobo, cortado en pedazos pequeños, con vinagre, orégano, sal, ajos machacados y un polvo de pimienta. Se tiene por espacio de un rato, hasta que haya tomado el adobo, se saca y fríe en manteca de puerco, echándole unas gotitas de limón. Se sirve con arroz blanco y plátanos verdes fritos cortados en trozos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
839,4	37,8	28,2	113,7	114,2	5,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
79,6	4,8	3,5	974,4	36,5	30,5	4,5	6,2

Hicoteas asadas a lo pinero

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de hicotea	20 ml de vinagre
40 g de manteca	2 g de orégano
20 g de perejil	2 g de pimienta
8 dientes de ajo (34 g)	20 g de aceitunas
2 cebollas (150 g)	10 g de pasas
4 huevos	20 g de alcaparras
0,50 g de sal	20 ml de zumo de limón

Se toma una hicotea grande, se le corta la cabeza; y por detrás, entre unas de las patas y el rabo se abre y se le sacan las tripas, bien con un cuchillo o una paleta de madera dura, sacadas las tripas y demás de adentro, se rellena con un picadillo de carne de otra hicotea frita con manteca. Luego, se agrega perejil, ajos, cebollas, huevos duros, sal, vinagre, orégano y pimienta molida; se revuelve todo bien. Se adicionan pasas, alcaparras, todo junto y con manteca, se le mete dentro a la hicotea, agregándole el zumo de un limón; luego se coloca la concha sobre fuego lento, hasta que esté perfectamente asada. Cuando esté lista se abrirá

⁹⁴⁷ Animal en peligro de extinción por lo que su caza está prohibida.

⁹⁴⁸ Actual Isla de la Juventud.

por los costados, asándose; enseguida, con una hachuela se le levanta el pecho y se le echa por arriba perejil picado, ajos machacados y otro polvo de pimienta; se vuelve a poner a la candela, se deja estar un rato y se sirve en la misma concha.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
343,0	22,7	25,0	104,2	5,9	2,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
37,9	1,6	0,4	3,0	8,5	8,5	0,4	1,2

Hicoteas con arroz a lo guaimé

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de hicotea	4 granos de pimienta
20 g de manteca	1 g de azafrán
20 g de perejil	1 ají dulce (56 g)
6 dientes de ajo (25,50 g)	453,60 g de arroz
2 cebollas (150 g)	20 ml de zumo de limón
0,50 g de sal	1 g de ralladuras de nuez moscada
2 g de especias finas	

Primero se le corta la cabeza a la hicotea, se abre por los costados, con una hachuela, se alza el pecho y se saca la carne. Aparte, en una cazuela, se fríe con aceite o manteca, ajos, tres o cuatro granos de pimienta, dos cebollas, un ají dulce y un puñado de perejil; luego que está frito este recado, se echa la hicotea en pedazos, se deja sofreír un poco y se le agrega jarro y medio de agua, sal, especias y un poco de azafrán. Se deja cocer el todo y luego que esté cocida la carne se le echa poco más de una libra de arroz y un poco de pimienta molida, con ralladuras de nuez moscada y un poco de manteca. Se deja cocer el arroz que quede bien desgranado y así que esté cocido, se separa del fuego, se deja reposar y se sirve en una fuente, echándole un poco de zumo de limón por arriba.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
550,9	10,0	23,3	104,2	80,2	2,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
34,0	1,6	1,7	77,1	11,8	9,5	0,4	0,8

Bacalao a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de bacalao	1 ají chile (20 g)
2 cebollas (150 g)	1 g de clavo molido
250 ml de zumo de tomate	125 ml de aceite
1 g de pimienta	125 ml de aguardiente
20 g de perejil	0,50 g de sal

Se corta en pedazos el bacalao y se pone a salcochar, cuando haya hervido se bota aquella agua y se le quitan las espinas. Se pican cebollas, perejil y se echa el zumo de tomates y un ají chile; se muele y se echa también a freír con lo demás, en media escudilla de aceite, después de frito, se le echa agua y un polvo de pimienta, con un clavillo molido. Se le agrega como medio vaso de aguardiente y se pone el bacalao a cocer. Después de cocido se sazona de sal y quedará un bocado exquisito.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Coolesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
499,7	19,6	33,0	45,0	12,0	3,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
69,4	1,0	1,9	204,2	25,4	46,0	0,0	10,8

Bacalao a lo camagüeyano

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de bacalao	20 g de perejil
100 g de pan tostado	1 g de ralladura de nuez moscada
20 ml de vinagre	40 ml de aceite
6 dientes de ajo (25,50 g)	10 ml de zumo de limón

5 g de todas las especias

0,50 g de sal

20 g de avellanas

Después de preparado el bacalao, se cocerá en agua, se saca y pone a escurrir; se tendrá pan tostado a remojo en agua y vinagre, se exprime y machaca en un mortero con unos ajos, todas especias, avellanas tostadas, unas ralladuras de nuez moscada y perejil. Se deslíe el majado con agua fría, que se echará en una cazuela con el bacalao, luego se le echará aceite frito con ajos y unas gotitas de zumo de limón, se sazonará de sal y se pondrá a que de un hervor. Se deja reposar un rato y podrá servir.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
366,2	27,0	18,2	60,0	25,2	3,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
96,6	1,0	1,8	25,5	47,5	9,6	0,0	5,0

Bacalao de caimaneras

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de bacalao

20 g de perejil

6 dientes de ajo (25,50 g)

4 tomates (400 g)

0,50 g de sal

1 cebollas (100 g)

1 g de pimienta

2 g de orégano

1 g de azafrán

80 ml de agrío de naranja

60 ml de aceite

Limpio el bacalao, se echa en una cazuela con ajos, sal, pimienta, azafrán, aceite, perejil, tomates, cebollas, orégano y agrío de naranja, con poca agua, se deja cocer y al poco rato ya puede comerse, que no dejará de gustar bastante.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
250,9	17,9	15,9	45,0	8,9	2,9

Micronutrientes							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
48,1	0,7	1,8	138,2	26,2	46,7	0,0	4,5

Albóndigas de bacalao a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de bacalao	20 g de migas de pan
0,50 g de sal	125 ml de leche
1 cebolla (75 g)	1 g de pimienta
20 g de perejil	1 g de ralladura de nuez moscada
4 dientes de ajo (17 g)	40 g de manteca
4 huevos	4 plátanos (453,60 g)

Después de cocido y quitadas las espinas, se machaca y condimenta lo mismo que las de pescado que se hallan en el lugar correspondiente.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientes					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Coolesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
360,8	25,1	18,2	255,3	25,5	3,2

Micronutrientes							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
117,1	1,4	2,7	181,6	33,8	23,4	0,9	1,5

Albóndigas de bacalao a la habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de bacalao	30 g de queso
4 huevos	60 ml de aceite
100 g de pan rallado	20 g de avellanas
2 g de todas las especias	10 ml de vinagre
20 g de perejil	6 dientes de ajo (25,50 g)
40 g de pan tostado	

Cocido y limpio de espinas, se machaca, echándole huevos, pan rallado, toda especia, perejil, hierbabuena, un poco de queso rallado; se amasa todo y se hacen las albóndigas, que se fríen en aceite. Se tendrá agua sazónada hirviendo, se irán echando en ella a cocer y se echa un poco de aceite con ajos fritos; se machacarán unas avellanas tostadas, con un poco de pan tostado remojado en agua y vinagre, se desleirá con el mismo caldo de las albóndigas, se echa en donde estén ellas, se les deja dar un par de hervores, y se podrán servir, cuajando el caldo con yemas de huevos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
515,4	29,6	33,8	311,6	24,8	2,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
119,6	1,6	3,1	119,0	50,8	6,4	1,0	7,7

DE LAS MENESTRAS O POTAJES

Frijoles negros a lo criollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de frijoles negros

1 cebolla (75 g)

0,50 g de sal

1 ají dulce (56 g)

40 g de manteca

2 tortas de casabe (50 g)

3 dientes de ajo (12,75 g)

226,80 g de arroz

6 tomates (600 g)

Se pone a salcochar una libra de frijoles negros, con agua y sal, así que están cocidos y reventados se fríen en manteca tres dientes de ajos pelados, seis tomates, quitadas las semillas, una cebolla y un ají dulce picado; se machacan unos pocos de los frijoles salcochados y se echan a freír con el mojo, se echa todo en la cazuela en donde se hallan los frijoles, se menea bien, se deja dar otro hervorcito y se apartan. Se le pone pedacitos de casabe frito. Se sirven acompañados de arroz blanco.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
1.065,2	25,2	27,2	17,5	191,7	10,6

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
102,5	4,3	5,4	488,2	19,5	37,8	0,0	3,6

Frijoles colorados a lo criollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de frijoles negros	1 cebolla (75 g)
0,50 g de sal	1 ají dulce (56 g)
40 g de manteca	2 tortas de casabe (50 g)
3 dientes de ajo (25,50 g)	200 g de calabaza amarilla
6 tomates (600 g)	226,80 g de arroz
2 g de especias	

Se cocinan del mismo modo que los negros, con la particularidad que estos se sazonan con especias y de los dos modos primeros que esta expresado anteriormente; también le suelen agregar calabaza amarilla.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
866,6	37,7	12,8	7,0	159,7	21,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
203,6	5,9	10,8	169,6	12,7	100,3	0,0	2,3

Maíz de finado criollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de maíz	1 g de anís
0,50 g de sal o de azúcar	20 g de manteca

Se desgrana el maíz y se pone en un caldero a salcochar con ceniza y agua, se deja estar cociendo como unas doce horas, en cuyo tiempo generalmente se ablanda enseguida. Se deja enfriar y se pela el maíz quitándole un pellejito que tiene y una cabecita blanca, que fácilmente se desprende del grano. Lávese bien y póngase con agua hasta que cubra el maíz, sal, anís y manteca; se deja cocer un rato para que tome el maíz el gusto; si se quiere se le puede echar azúcar en lugar de sal, que así también gusta en el país. Para ablandar el maíz, en lugar de salcocharlo, es costumbre echarlo en agua y ceniza tres días antes de componerlo, en cuyo tiempo se ablanda para pelarlo, así queda más gustoso; luego se hace lo demás que se ha explicado.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
445,9	10,3	10,6	4,2	82,6	11,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
18,1	5,2	3,0	19,8	0,0	0,1	0,0	2,4

Funche criollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de harina de maíz

4 dientes de ajo (17 g)

40 g de manteca

0,50 g de sal

Se pone agua y sal en una cazuela al fuego, se echa la harina de maíz y se deja hervir hasta que esté bien cocida, luego se fríe con manteca de puerco unos ajos, se echan dentro de la cazuela en donde se halla la harina cocida, se menea para que reciba la manteca. Luego que tome la consistencia de pasta, se pone en una escudilla grande untada en manteca para que se enfríe y no se pegue, así toma la figura de un pudín; luego se sirve.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
6,1	0,1	0,8	0,0	5,0	0,3	0,0	4,3

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
375,2	2,6	30,8	21,1	23,3	0,1

Judías secas

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de judías	1 cebolla (75 g)
2 g de hierbabuena	0,50 g de sal
20 g de pan rallado	4 dientes de ajo (17 g)
20 g de queso rallado	1 g de pimienta
200 g de calabaza amarilla	1 g de azafrán

Se escogen las judías para quitarles los cuerpos extraños que traen mezclados, ya limpias, se lavan perfectamente y luego se ponen a cocer, teniendo cuidado que cuezan pronto. Se le quita esta primera agua y se le pondrá otra nueva; cuando estuvieren cocidas, se componen con cebollas fritas, unos granos de ajos machacados con pimienta, azafrán y yerbabuena; si se quiere espesar se echa un puñado de pan rallado y un poco de queso del mismo modo. También si se quiere se le agrega calabaza amarilla, que quedan muy buenas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
428,4	29,9	2,8	0,0	75,3	16,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
247,4	4,5	8,8	58,9	6,2	18,4	0,0	0,9

Frijoles caballeros, o colorados, con carne

Ingredientes/receta para 4 porciones

226,80 g de carne	1 cebolla (75 g)
453,60 g de fréjol caballeros o colorados	0,50 g de sal
200 g de yuca	4 dientes de ajo (17 g)
200 g de malanga	1 g de pimienta

100 g de tocineta o puerco salado 1 g de azafrán
2 clavillos

Lávese la carne bien, luego se pone en una cazuela al fuego, con dos jarros de agua, luego que de un hervor se le echan los frijoles, con unos pedazos de yuca y malanga, quitada la cáscara y lavadas, dos clavillos de especias y un pedazo de tocineta o puerco salado, déjese hervir hasta que esté todo cocido, después se sazona y agrega unas cebollas y ajos fritos con un polvito de pimienta y azafrán; se deja estar un poco a la candela que de un hervorcito, se aparta, dejándolo reposar, y se verá que sabroso ha quedado.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
362,6	13,5	13,4	8,5	49,7	8,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
92,1	2,1	4,2	632,3	3,7	26,6	0,0	4,0

Garbanzos secos

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de garbanzos 0,50 g de sal
200 g de bacalao 1 g de azafrán
30 ml de aceite 1 huevo
1 cebolla (75 g) 100 g de calabaza
4 dientes de ajo (17 g)

Remojados desde el día anterior, con bacalao o agua con sal solamente, se echan a cocer con otra agua y un poco de aceite crudo; cuando estén cocidos se les echa cebolla frita con ajos, se sazona de sal y un poquito de azafrán. Si quedare el caldo claro se espesa con una yema de huevo, batida con el mismo caldo, o con un puñado de garbanzos, que se molerán con el caldo del potaje. Si se quiere hacer con carne, se hace lo mismo que se dijo en el anterior [Frijoles caballeros, o colorados, con carne]. También a muchos les gusta con calabaza, se le echará sin la cáscara ni las tripas, cortándola en pedazos regulares, echándola en la cazuela después que están cocidos los garbanzos y cuando se les pone el aceite crudo; en lo demás se sigue lo mismo.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
632,0	47,9	32,9	327,0	38,5	9,4

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
157,1	1,6	7,6	170,6	6,6	13,1	3,2	5,9

Lentejas a la cocinera cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de lentejas

3 dientes de ajo (12,75 g)

30 g de manteca

0,50 g de sal

20 g de perejil

6 granos de pimienta

Después de escogidas y lavadas, se cuecen con un poco de sal, luego se sacan y ponen en una cacerola con tres cucharadas de manteca, perejil picado, tres dientes de ajos machacados y seis granos de pimienta molida; se cuece todo junto y se sirve caliente.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
446,6	28,0	9,2	5,6	67,2	13,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
160,6	4,3	7,9	32,2	126,6	10,5	0,0	0,6

Arroz blanco criollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de arroz

4 dientes de ajo (17 g)

40 g de manteca

0,50 g de sal

Se pone en una cazuela como más de un jarro de agua con su correspondiente sal, al fuego, luego que está hirviendo se echa el arroz que no pase de

una libra, que es la cantidad calculada, bien lavado en dos aguas, restregándolo para que suelte el polvo y pajas que traiga, hasta que el agua salga limpia. Se deja cocer hasta que se gaste toda el agua. Aparte en cuatro cucharadas de manteca se fríen cuatro dientes de ajos, ya que están dorados se sacan y la manteca solamente se le echa al arroz cocido por arriba, cuidando siempre de que quede cocido y granado, en que lo consiste el mérito del arroz blanco o criollo.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos							
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)		
416,6	6,9	10,5	7,0	78,5	1,3		
Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
9,4	1,2	0,8	0,0	9,2	0,2	0,0	0,2

Arroz con gallina o pollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de arroz	1 clavillo
453,60 g de gallina	3 cebollas (225 g)
0,50 g de sal	1 zanahoria (100 g)
1 g de orégano	100 g de jamón
1 hoja de laurel	6 granos de pimienta

Luego que esté habilitada la gallina y bien limpia, se parte en pedazos regulares, se echa a cocer en una cazuela que se pone al fuego con agua, sal, un poquito de orégano, una hoja de laurel, un clavillo de especia, tres cebollas, una zanahoria, un pedazo de jamón entreverado y seis granos de pimienta. Se deja cocer todo este conjunto, y luego que ya esté blanda la gallina, se le echa una libra de arroz lavado, como se tiene dicho, y en consideración de la cantidad de caldo que debe tener se deja cocer el arroz hasta que embeba toda la sustancia; se aparta del fuego, dejándolo reposar y que acabe de secar. Lo mismo se hace con las demás aves.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
591,3	27,7	19,3	79,3	81,5	2,5

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
33,3	1,7	2,4	239,6	11,0	4,6	0,0	0,6

Arroz con carne de puerco

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de arroz	1 clavillo
453,60 g de carne de puerco	3 cebollas (225 g)
0,50 g de sal	1 zanahoria (100 g)
1 g de orégano	100 g de jamón
1 hoja de laurel	6 granos de pimienta

Se fríe primero la carne de puerco y después se echa junto con todos los ingredientes del anterior, y cuando comience a hervir el agua⁹⁴⁹, se le echa el arroz. Ya listo de un todo, como se tiene explicado, se sigue del mismo modo. Lo mismo se hace con las demás carnes.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
696,2	33,4	47,5	92,3	106,2	3,6

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
47,1	4,1	2,9	319,7	47,5	10,6	0,0	0,5

⁹⁴⁹ El agua que se usa para cocer las menestras se procurará que sea de lluvia, que es la mejor para que queden blandos los potajes. En caso de no tenerla, se procurará escoger de la mejor, que se conoce en que no corte el jabón, sino que haga espuma. En ese caso, cuando se esté cocinando con ella, se mete en la cazuela en que esté el agua un hierro encendido, una o dos ocasiones, de este modo podrá hacerse uso de ella. Apuntar que la manteca de que se habla generalmente en todas las composiciones de este *Manual* se entenderá de puerco, porque no se usa de otra en el país.

LEGUMBRES Y VIANDAS

Malanga ahogada Pinera

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de hojas de malangas	4 dientes de ajo (17 g)
30 ml de aceite o 40 g de manteca	1 hoja de laurel
1 g de pimienta molida	0,50 g de sal
20 ml de vinagre	

Se toman las hojas más tiernas de las malangas, se lavan bien y se corta en varias partes, después se hace lo mismo que con las anteriores [Habichuelas ahogadas a la andaluza y Acelgas en ensalada cocida a la madrileña⁹⁵⁰], condimentándola del mismo modo; es una suplente a la acelga y queda muy sabrosa.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
212,1	3,6	18,4	7,0	8,5	1,5

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
140,0	9,0	4,1	323,2	2,0	64,2	0,0	1,9

Coliflor a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de coliflor	4 huevos
40 ml de aceite	20 ml de vinagre
1 g de pimienta molida	2 g de perejil
3 hojas de laurel	0,50 g de sal
6 dientes de ajo (25,50 g)	2 g de orégano

⁹⁵⁰ Se ponen a salcochar en agua con sal y luego que estén cocidas se escurren de modo que no les quede agua ninguna; en este tiempo ya se habrá puesto otra cazuela a la candela con un poco de aceite o manteca en que se habrían frito cuatro dientes de ajos y una hoja de laurel; se sacan estos y se echan las [hojas de malangas] ya salcochadas, hasta que no se vea que están fritas; se sacan y polvorean con un poco de pimienta molida por arriba, se le agrega un poco de vinagre y puede servirse.

Se tiene a adobo de sal, perejil, vinagre y orégano un rato, después se cuece en agua y sal, se saca y deja escurrir bien. Luego se van empapando en batido de huevos con su polvito de pimienta y se van friendo en aceite en que se hayan frito unas hojas de laurel y unos dientes de ajos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
193,0	8,0	16,2	198,4	4,2	2,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
58,4	1,1	2,1	150,3	6,1	48,4	0,9	3,2

Coliflor a la habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de coliflor	2 huevos
150 g de manteca	20 g de perejil
1 g de pimienta molida	0,50 g de sal
1 g de nuez moscada rayada	20 ml de zumo de limón
30 g de harina de trigo	

Se quitan las primeras hojas y se deja solamente la macolla de la flor, se lava y cuece en agua con sal y manteca, se saca y sirve con una salsa blanca⁹⁵¹.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
107,5	8,1	6,2	198,4	5,3	2,3

⁹⁵¹ Salsa blanca: se pone en una cacerola unas cuatro onzas de manteca de vaca fresca, amasada con una cucharada de harina, sal y pimienta; se diluye en un poco de agua y se menea hasta que se mezcle bien, sin dejarla hervir. Cuando se haya retirado del fuego, se remplaza solamente el vinagre por el zumo de limón, y si se quiere perejil bien picado y lavado, un poco de nuez moscada. Si se desea más espeso se liga con una o dos yemas de huevo.

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
58,7	1,1	2,1	150,4	6,2	54,8	0,9	1,1

Coliflor con queso a lo cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de coliflor	2 huevos
40 g de manteca	30 g de miga pan
1 g de pimienta molida	20 g de perejil
1 g de nuez moscada rayada	0,50 g de sal
200 g de queso rallado	20 g de pan rallado

Primero se ponen a cocer las coliflores con agua y sal, después de cocidas se dejan escurrir, se sofríen con un poco de manteca, un poquito de pimienta molida y otro de nuez moscada rayada; así que está todo sofrido, se echa en un plato, cubierto el fondo con queso rallado, se polvorea por arriba también con queso y se reúne con una paleta formando una media bola. Se hace un batido de dos yemas de huevo, con queso, migas de pan y un poquito de perejil picado, que quede bien espesa, se le unta por encima a la coliflor apilada, se polvorea con corteza de pan rallado, se le da un bañito por arriba con manteca desleída; se cubre con otro plato y se pone a un calor moderado para que tome color; se sirve en el mismo plato, que es cosa muy exquisita.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
397,8	9,6	33,4	265,8	15,8	3,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
115,5	1,2	2,6	164,7	10,4	46,2	1,1	1,1

Habichuelas a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de habichuelas	10 ml de zumo de limón
113,40 g de manteca	5 ml de vinagre

4 g de perejil
 6 granos de pimienta molida
 0,50 g de sal
 3 huevos

En cuatro onzas de manteca se fríen seis dientes de ajos y una hoja de laurel, sáquese estos y en la misma manteca se echa un puñado de perejil picado y las habichuelas, que ya estarán salcochadas y escurridas; se dejan sofreír a que reduzca la salsa, se le agregan tres yemas de huevo batidos y desleídos con el zumo de un limón, media cucharada de vinagre y seis granos de pimienta molida; se aparta y sirve inmediatamente.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
273,4	17,3	19,2	48,2	8,0	2,6

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
65,1	1,6	2,8	35,4	9,7	19,5	0,0	0,5

Habichuelas con cebollas a la habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de habichuelas
 250 ml de sustancia o caldo
 7 g de harina de trigo
 6 granos de pimienta molida
 113,40 g de manteca
 10 ml de zumo de limón
 3 cebollas (225 g)
 0,50 g de sal

Cocidas como anteriormente las habichuelas en agua con sal y puestas a escurrir, se pondrán en cuatro onzas de manteca, tres cebollas picadas, seis granos de pimienta molida y una cucharada de harina con las habichuelas cocidas; se deja cocer y ya que lo está todo, se le agrega una tacita de sustancia o caldo, con un poquito de zumo de limón; se sazona de sal y deja reducirse la salsa, pudiendo servirse seguidamente.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
343,2	3,4	30,6	21,0	13,0	4,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
78,5	0,4	1,5	30,5	1,3	28,0	0,0	0,8

Habichuelas a la matancera

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de habichuelas	6 granos de pimienta molida
500 g de sustancia de pollo	1 g de raspadura de nuez moscada
15 g de manteca	10 ml de zumo de limón
2 cebollas (225 g)	60 ml de aceite
20 g de perejil	0,50 g de sal
453,60 g de carne de puerco salada	

Tómense las habichuelas que se habrán tenido escurriendo, póngase en una cazuela con dos tazas de caldo, o sustancia, cuatro cucharadas de aceite, una de manteca, dos cebollas cortadas en rebanadas, medio puñado de perejil picado, una libra de carne de puerco salada, seis granos de pimienta molida, un poquito de raspadura de nuez moscada y el zumo de un limón; hágase cocer, sazónándolo de sal y después de estar ya cocidas se puede servir.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
424,2	18,4	33,5	68,3	11,4	4,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
91,0	1,8	2,4	50,7	27,4	33,6	0,0	3,9

Quimbombó a lo criollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de quimbombó	1 hoja de laurel
226,80 g de tasajo de puerco	1 cebolla (75 g)
40 g de manteca	4 granos de pimienta molida
6 dientes de ajo (25,50 g)	10 g de ajonjolí
6 malangas o 4 plátanos para 8 bolas (453,60 g) de fufú	

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
66,8	0,7	2,3	11,7	37,3	753	0,0	6,0

Fufú criollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

1 ñame o 4 plátanos (453,60 g)	½ ají dulce (28 g)
113,40 g de manteca	20 g ajonjolí
0,50 g de sal	6 dientes de ajo (25,50 g)
4 tomates (400 g)	1 cebolla (75 g)
40 g de harina de trigo	500 ml de caldo puchero

Se salcochan los ñames pelados, con agua y sal hasta que queden blandos; luego se majan hasta que quede la masa correosa, con la que se forman bolitas, untándose las manos de manteca para que no se peguen. La misma operación se puede hacer con cuatro plátanos verdes y colocando unas y otras en una fuente honda, se les echa por arriba la salsa que es peculiar a este plato y se condimenta poniendo a freír en una cazuela media escudilla de manteca, cuatro tomates sin las semillas, la mitad de un ají dulce, una cebolla partida y seis dientes de ajos con un poco de sal molida; cuando ya esté sofrito se echan dos escudillas de agua o de caldo de puchero y queda mejor. Luego que haya dado un hervor se le echa ajonjolí tostado y molido, con un poco de harina de Castilla, para que cuaje, lo cual se consigue meneándolo con una cuchara de palo. Con este mismo caldo se sirve el anterior fufú de malanga-plátano.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
499,1	7,4	27,9	17,6	58,1	5,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
63,8	1,0	2,1	679,1	5,2	40,5	2,0	4,7

Arvejas verdes a lo tierra-dentro

Ingredientes/receta para 8 porciones

907,185 g de arveja tierna	0,50 g de sal
170 g de manteca	800 ml de caldo o sustancia
200 g de calabaza amarilla	1 cogollo de lechuga (30 g)
3 cebollas pequeñas (135 g)	1 g de especias finas
2 g de perejil	

Pónganse dos libras de arvejas en una cazuela con seis onzas de manteca, un ramito de perejil, un cogollo de lechuga, una tajada de calabaza amarilla, partida en pedazos, tres cebollas pequeñas, un poco de sal y cuatro escudillas de caldo o sustancia; se dejan cocer un rato agregándole especias finas y unas hebritas de azafrán. Una vez que está todo cocido se aparta del fuego y puede servirse.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
572,0	26,3	23,3	14,0	68,2	20,4

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
105,8	4,3	6,8	91,4	2,1	13,7	0,0	1,0

Arvejas a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de arveja tierna	4 granos de pimienta
6 huevos	1 g de ralladura de nuez moscada
8 dientes de ajo (34 g)	30 ml de vinagre
20 g de perejil	40 ml de aceite
1 hoja de laurel	0,50 g de sal
2 cebollas (150 g)	

Se toma como una libra de arvejas verdes, se pone en una cazuela a salcochar con agua y sal y después que estén medio cocidas se componen echándole seis huevos duros, cortados en ruedecitas. Se fríen en aceite seis dientes de ajo, dos cebolletas y perejil picado; luego se machacan dos dientes de ajos, una hoja

de laurel, cuatro granos de pimienta y un poco de ralladuras de nuez moscada, desliéndolas en dos cucharadas de vinagre; se dejan acabar de cocer y ya pueden comerse porque son muy sabrosas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
269,0	10,5	21,7	216,5	8,4	3,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
56,8	1,3	2,9	164,8	6,7	24,6	0,9	3,3

Berenjenas fritas a la habanera

Ingredientes/receta para 4 porciones

4 berenjenas	0,50 g de sal
2 huevos	20 g de miga de pan
4 dientes de ajo (17 g)	40 g de manteca
20 g de perejil	2 plátanos (226,80 g)

Se adoban como las anteriores, entretanto se hace un batido de dos yemas de huevos, ajos y perejil machacado, sal y migas de pan; se cubren bien con este batido y se echan a freír en manteca; después se sirven en una fuente con plátanos pintones, fritos y puestos por alrededor de ellas, que se colocarán en medio.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
408,8	7,6	26,6	265,6	36,8	5,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
72,7	1,4	3,0	134,8	12,7	21,1	1,0	1,1

Berenjenas fritas a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

4 berenjenas (453,60 g)	60 ml de zumo de limón
1 g de pimienta molida	0,50 g de sal
1 g de nuez moscada	60 ml de aceite

Después de divididas por medio a lo largo, se les quitan las semillas y se les hacen incisiones o cortaduras en la parte carnosa, sin picar el pellejo que las cubre; se espolvorean con sal, pimienta molida y nuez moscada, se rocían con zumo de limón y fríen en aceite, o también si se quiere se rocían con aceite o manteca derretida, y se ponen a asar en parrillas, donde también quedan muy buenas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
244,8	7,4	13,7	108,0	24,4	5,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
50,7	1,2	2,0	104,6	2,3	18,0	0,4	0,8

Apio compuesto a la oriental

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de apio	8 granos de pimienta
0,50 g de sal	2 g de perejil
30 g de harina	4 dientes de ajo (17 g)
4 huevos	32 ml de aceite
15 ml de vinagre	

Después de cortados, lavados y blanqueados cuatro pies de apio [equivalente a 111,454 cm o 0,31 m², aproximadamente] y ya escurridos, cuézanse con sal y agua, echándoles una cucharada de harina, meneándolas siempre para que no se pose la harina y se queme; luego se sacan y dejan escurrir para ponerlos en una fuente y echarle por arriba una salsa, compuesta de cuatro yemas de huevos desleídas con una cucharada de vinagre, sal, ocho granos de pimienta, un poco de perejil, cuatro dientes de ajos machacados y dos cucharadas de aceite.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
196,7	4,2	15,8	251,6	10,0	1,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
47,6	0,9	2,1	109,6	4,3	6,1	1,0	2,9

Boniato frito criollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

4 boniatos (453,60 g)

100 g de manteca

Después de quitada la corteza, se lavan y cortan en rueditas; se echan en una freidora, que se tendrá ya preparada al fuego con un poco de manteca. Luego que esté bien caliente se echa el boniato hasta que esté frito, entonces se sacan poniéndolos en una fuente, se adorna el plato que se quiera.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
271,5	1,8	15,9	10,5	32,3	3,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
33,2	0,5	1,1	1 001,2	1,5	37,5	0,0	6,2

Plátanos fritos verdes

Ingredientes/receta para 4 porciones

4 plátanos (453,60 g)

20 ml de zumo de limón

100 g de manteca

Se escogen los plátanos grandes, que llaman machos, que estén hechos, se les quita la cáscara y se les unta limón, después se corta en rebanadas delgadas y se echan en una freidora, que estará al fuego, con manteca bien caliente. Luego que estén fritos se sacan y sirven en una fuente, solos o con el plato que se acompañan. También se fríen de otro modo, que es partiéndolos en trozos como de dos dedos de largo, se echan a freír en la manteca caliente y así que están cocidos, se sacan y aplastan entre un paño, de una punta a la otra, volviéndolos a echar en la manteca; se dejan freír un rato y se sirven.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
221,7	1,2	15,3	10,5	21,2	2,5

MICRONUTRIMENTOS							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
8,2	0,2	0,6	17,9	1,1	15,6	0,0	0,4

Cocido del embrollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

200 g de pollo [col]	198,40 g de manteca
200 g de coliflor	10 dientes de ajo (42,50 g)
3 nabos (170,10 g)	2 hojas de laurel
200 g de brócoli	14 g de harina de trigo
2 zanahorias (170,10 g)	8 granos de pimienta molida
2 colinabos (56,70 g)	15 ml de vinagre
6 cebollas pequeñas (112,50 g)	20 g de garbanzo
una mata de apio (60 g)	20 g de judías
20 g de perejil	453,60 g de arroz
6 hojas de acelgas (40 g)	60 g de fideos finos
15 g de verdolagas	15 ml de aceite
una mata de lechuga (20 g)	5 g de sémola
una mata de escarola (20 g)	1 tomate (100 g)
15 g de habichuelas	1 cebolla (75 g)
15 g de arvejas	1 pimiento (56 g)
0,50 g de sal	

Se pone en una cacerola la cuarta parte de un repollo [col], lo mismo de una coliflor y una brócoli, tres nabos, dos zanahorias y dos colinabos, seis cebollas pequeñas, una mata de apio, un puñado de perejil, seis hojas de acelgas, un puñado de verdolagas, una mata de lechuga y otra de escarola, un puñado de habichuelas y otro de arvejas; se cuecen todas estas legumbres, con agua y sal, por espacio de dos horas, se cuele este caldo y se pone a parte, dejando escurrir bien lo demás. Entre tanto, se ponen seis onzas de manteca al fuego y se fríen ocho dientes de ajos y dos hojas de laurel, después se sacan y echan las verduras, dándoles vueltas para que todas se sofrían; se les agregan dos cucharadas de harina, ocho granos de pimienta molida, una cucharada de aceite y otra de vinagre con un poco de sal. Si lo necesita, se deja sofreír un rato, meneándolo siempre, luego se sirve con el caldo que se separó. Se hace la sopa del embrollo del modo siguiente: se ponen en una cazuela el caldo indicado, un puñado de garbanzos y otro de judías, ya remojadas; se dejan cocer por un rato hasta que estén blandos. Después se le echan de las habichuelas y arvejas salcochadas unas pocas, arroz también salcochado como una libra, unos pocos de fideos finos y puntitas de sémola, agregándole tres onzas de manteca, con cuatro dientes de ajos, un tomate, una cebolla y un pimiento picado, fritos con ellos; se sazona de sal y especias; se deja cocer y se sirve luego en la sopera, estando bien seguro que nadie adivinará de qué está echa una sopa tan sabrosa.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientes					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
437,8	17,7	13,0	3,0	66,3	10,8

Micronutrientes							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
148,6	1,4	4,3	463,6	13,0	81,9	0,0	2,3

Albóndigas de papas cubanas

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,185 g de papas	2 g de canela
8 huevos	20 g de harina de trigo
226,80 g de azúcar	100 g de manteca
1 g de anís	

Se pelan y cuecen a vapor las papas, se machacan en un mortero con yemas de huevo, en la proporción de ocho yemas y cuatro onzas de azúcar por

cada libra de papas. Bien molido todo, se le agrega un poco de anís y canela en polvo, luego se hacen las albóndigas con la mano, enharinadas, y se fríen en manteca o aceite, después se espolvorean con azúcar y canela.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
503,5	8,4	27,0	310,0	60,4	3,5

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
42,5	1,3	3,2	110,0	6,2	32,4	1,2	1,0

Papas blancas a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,185 g de papas	400 ml de leche
40 g de manteca	5 g de azúcar
20 g de perejil	5 g de anís
2 cebollas (150 g)	5 g de canela
0,50 g de sal	

Cocidas, peladas y cortadas las papas, se ponen al fuego, con un poco de manteca, un mazo de perejil, dos cebollas picadas y sal; se sofríe todo junto, por un poco de tiempo; luego se le agregan dos escudillas de leche, un poco de azúcar en polvo, lo mismo que de anís y de canela; se deja cocer y cuando se vaya cuajando se aparta y sirve.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
348,7	7,2	18,2	21,7	41,4	3,5

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
114,2	0,5	1,7	44,7	1,9	37,6	0,0	0,4

Ñame en blanco, a lo criollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,185 g de ñame	500 ml de leche
40 g de manteca	20 g de azúcar
20 g de perejil	5 g de anís
2 cebollas (150 g)	5 g de canela
0,50 g de sal	

Se hace del mismo modo y con el propio condimento que el anterior [Papas blancas a lo cubano], y es plato delicado.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
472,1	3,6	22,5	14,7	48,9	4,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
52,5	0,7	1,9	1 021,5	2,0	45,5	0,0	6,4

Papas a lo habanero

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,185 g de papas	6 granos de pimienta molida
85 g de manteca	20 g de harina de trigo
20 g de perejil	200 ml de caldo
2 cebollas (150 g)	250 ml de vino seco
0,50 g de sal	

Se cuecen las papas, se pelan y parten en rajás; se ponen en una cazuela con tres onzas de manteca, sal, seis granos de pimienta molida, perejil, dos cebollas, picadas y un poco de harina; se humedece con una escudilla de caldo y un vaso de vino seco; se deja disminuir la salsa al fuego, hasta un punto regular, sin que quede muy espesa y se sirve enseguida.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
969,7	10,7	45,5	30,1	99,3	9,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
88,1	1,4	4,4	1.041,8	4,5	90,9	0,0	6,9

Papas a lo cocinero cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,185 g de papas	5 g de azúcar
150 g de manteca	1 g de canela
3 dientes de ajo (12,75 g)	2 g de perejil
0,50 g de sal	2 cebollas (150 g)
10 granos de pimienta	10 g de avellanas
1 g de polvo de nuez moscada	20 ml de zumo de limón
2 huevos	5 g de azúcar
10 g de harina	60 ml de caldo

Después de cocidas y peladas las papas, se parten en dos y se ponen en una cazuela con tres cucharadas de manteca, sal, seis granos de pimienta y un polvo de nuez moscada; se deja sofreír bien, moviéndolas con cuidado para que no se desbaraten. Cuando se vea que están doraditas se les ponen dos huevos batidos, con un poco de harina, azúcar y un polvito de canela; se le da una vuelta y se aparta del fuego. Separado, se echa en una cazuela cuatro onzas de manteca, sal, pimienta molida (cuatro granos), tres dientes de ajos machacados, perejil y cebollas picadas; mientras tanto se cuece un poco, se machacan en un mortero unas pocas de avellanas tostadas, se deslíen con el zumo de un limón y cuatro cucharadas de caldo, que se le echa en la cazuela; se deja cocer un poco y en el momento de servirse el plato de las papas en la mesa, se le echa por encima esta salsa, con la que quedan muy sabrosas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Coolesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
450,8	9,0	28,9	86,2	40,9	5,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
49,8	1,1	2,7	53,5	4,4	40,0	0,3	3,3

Tomate relleno

Ingredientes/receta para 4 porciones

4 tomates llamados de a libra	5 g de pasas
453,60 g de gallina	5 g de anchoas
4 huevos	20 g de manteca
20 g de perejil	0,50 g de sal
5 g de alcaparras	30 g de miga pan
5 g de aceitunas	

Se escoge un tomate de los que se llaman de a libra, se le quita la parte superior, que es por donde está agarrado, para extraer las semillas con una cucharita pequeña, y después se exprime suavemente, para que suelte el agua o ácido que contiene; ya vaciado, se hace un picadillo con carne de gallina cocida o asada, huevos crudos, perejil, alcaparras, aceitunas sin los huesos, pasas y anchoas; se rellena el tomate, echándole un poco de manteca y sal. Luego que está lleno, se le cubre con migas de pan, batido con una yema de huevo y se pone a cocer en un hornillo; a falta de este, en una cazuela de tapa plana, con fuego por arriba y debajo. De este modo, se rellenan cuantos se quieran, según el número de personas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
314,7	15,1	23,1	240,4	12,4	3,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
95,0	1,6	3,6	203,5	9,7	29,5	2,6	2,0

Calabaza asada a la cimarrona

Ingredientes/receta para 4 porciones

una calabaza pequeña (453,60)	6 granos de pimienta molina
100 ml de aceite	20 ml de zumo de agraz o 10 ml de vinagre
3 dientes de ajo (12,75 g)	4 huevos
20 g de perejil	

Se toma una calabaza pequeña y se parte por la mitad, al través, quítese las semillas y tripas; se le echa dentro en el hueco media escudilla de aceite, tres dientes de ajos machacados, perejil picado, pimienta molida como seis granos y dos cucharadas de zumo de agraz (si no lo hay, una de vinagre). Se meten las dos partes llenas de este modo en una cacerola, entre dos fuegos; así que están asadas, se colocan una encima de otra, echándole además dentro, unos huevos duros, partidos en ruedas; se coloca en un plato y se sirve, adornada como se quiera, con flores o hierbas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
268,7	5,3	23,2	90,2	10,7	3,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
73,4	0,7	1,7	194,7	3,2	30,0	0,4	6,6

Cazabe

Ingredientes/receta para 4 porciones

6 o 7 yucas (907,18 g)

Se hace rayando la yuca y poniéndola en agua, luego se exprime en una prensa para que suelten la catibía y el almidón: la parte leñosa que queda es de lo que se hace el cazabe, echándola sobre un burén⁹⁵², con candela por debajo y quedan las tortas llamadas así; estas se comen de este modo, fritas o tostadas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
320,0	2,8	0,6	0,0	76,2	3,6

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
32,0	0,6	0,6	2,0	-	42,0	0,0	0,0

⁹⁵² Burén: plancha o cazoleta plana, generalmente de barro cocido, que se utiliza para cocinar el casabe; en sus orígenes las fabricaban y empleaban los aborígenes antillanos.

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
121,6	3,6	6,6	26,0	9,5	7,3	0,0	0,8

PASTELERÍA

Pasta para pastel común

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 de harina	0,50 g de sal
20 g de manteca	3 huevos

Pasada la harina por un tamiz, para que quede bien fina, se pondrá encima de una mesa, se le ensanchará un poco en el medio para echarle el agua que se necesite para amasarla, se le añade la manteca, sal y yemas de huevo, según la cantidad que se quiera hacer, y se irá mezclando todo poco a poco. Luego se amasará, y si quedase muy espesa, se le echa más agua y se vuelve a amasar; si quedare al contrario, líquida, se le agrega harina y se hace lo mismo, teniendo cuidado de buscar un término medio.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
326,3	6,9	18,2	260,0	36,1	1,5

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
30,7	1,0	1,9	93,5	5,2	0,0	1,0	0,8

Pastel de guinea criolla

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 de harina	20 g de manteca
1 guinea (453,60 g)	1 cebolla (75 g)
113,40 g de manteca	2 clavos de especia en polvo
20 g de jamón	453,60 g de harina

20 g de perejil	0,50 g de sal
20 alcaparras y alcaparrones	6 huevos
1 g de nuez moscada rallada	2 hojas de laurel

Ante todo se desplumará la guinea, se flameará para quitarle las plumas pequeñas que le queden; seguidamente se separan las alas, piernas y pechuga, preparándola como en el pastel de cordero y ternera⁹⁵³, después se ponen en la pasta teniendo cuidado de cubrirla con algunas alcaparras, y la salsa en que se guisó la guinea, añadiéndole un par de hojas de laurel; se le pone la tapa de la misma, metiéndolo en el horno, o en la tartera; luego que esté cocido, se dora con huevos y se pone otro rato al horno.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
1 304,1	54,2	52,6	378,0	162,7	8,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
105,2	6,2	6,7	195,7	30,7	10,3	1,2	3,3

Pastel de ave a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

2 pollos (453,60 g)	1 g de canela
113,40 g de manteca	6 granos de pimienta
20 g de perejil	0,50 g de sal
2 hojas de laurel	10 ml de zumo de limón
1 g de azafrán	1 g de canela
2 clavos	4 huevos
20 g de almendras	10 g de aceitunas
5 g de pasas	10 g de azúcar

⁹⁵³ Pastel de cordero y ternera: después de lavados los pedazos de carne que deberán ser una libra de cada uno, se les da un hervor en una salsa preparada con cuatro onzas de manteca, dos o tres lonjas de jamón, un puñado de perejil y veinte alcaparras y alcaparrones; todo bien picado, añadiéndole un poco de nuez moscada rallada muy fina; además una o dos cebollas picadas y dos clavos de especia en polvo. Se cortaran las carnes en tajaditas después de cocidas en las salsas, levantado entonces el pastel se coloca la carne y por arriba la salsa, teniendo cuidado de poner dentro la carne, las alcaparras y alcaparrones, luego se cierra del modo que tiene dicho; antes de poner el pastel se dora con yemas de huevo.

Los pollos, u otra cualquier ave, después de desplumadas y lavadas, se cortan en pedazos pequeños y se ponen a cocer con cuatro onzas de manteca, perejil, dos hojas de laurel, un poquito de azafrán, una estilla de canela, dos clavillos de especias y seis granos de pimienta, sal y el zumo de un limón, con dos cucharadas de caldo. Se tapa bien en una cazuela y se pone a cocer; luego que esté, se vacía en una fuente. Se tiene preparada la masa, bajo el orden que se dijo, o se pone en el molde, que estará bien untada de manteca; puesta la pasta en él, se llena con huevos duros partidos, el ave que se guisó, almendras tostadas, aceitunas, pasas y la salsa del guisado. Luego se cierra con la cubierta de masa, uniéndola perfectamente a la otra y haciéndole picaditos alrededor; después se pone en el horno o en la tortera, así que esté cocida, se dora y se polvorea con azúcar molida.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
263,7	17,3	21,1	71,5	1,3	0,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
28,4	1,2	1,7	13,8	0,2	6,8	0,0	0,6

Pastel de arroz a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de arroz	1 g de canela
0,50 g de sal	15 g de fécula papa o ñame
113,40 g de queso Flandes rallado	10 g de azúcar
1 g de nuez moscada en polvo	15 ml de agua azahar

Se toma del mejor arroz, se lava perfectamente en agua tibia, se echa en una cazuela, con agua y sal para que hierva a fuego vivo, porque cuanto más pronto esté abierto, mejor. Luego se cubrirá con queso de Flandes rallado, se le añade un polvo de nuez moscada, otro de canela y una cucharada de agua de azahar. Se pone encima de la pasta y se cubre con una buena crema, que se haya hecho hervir de antemano con una cucharada de fécula de papas o de ñame. Cuando la crema hubiere hervido, se le echará un poco de agua de azahar; terminada esta operación, se cubrirá la crema puesta sobre el arroz, con azúcar en polvo, quemándola y tapándola como a las demás, teniendo presente que este pastel exige un cocimiento perfecto, porque si la pasta quedase

demasiado blanda, se hundiría y rompería, dejando escapar el relleno, además, perdería mucho de su sabor, por lo mismo, exige bastante cuidado y paciencia. También se hacen muchos pasteles de arroz con perdicés, cordero, pollitos, lomos de puerco y pescados; que se hacen del mismo modo, con la sola diferencia de los ingredientes que los componen.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
500,8	10,3	10,0	27,0	99,0	1,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
44,0	1,5	1,1	0,0	10,3	6,5	0,0	0,1

Pudín de olla a la cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

500 ml de caldo de olla o cocido	1 de canela
453,60 g de pan	6 granos de pimienta molida
15 g de harina de trigo	1 g de nuez moscada rallada
113,40 g de jamón	45 g de manteca
4 dientes de ajo (17 g)	1 pechuga de pollo (113,40 g)
2 cebollas (150 g)	10 g de alcaparras
20 g de perejil	10 g de almendras
50 g de apio	2 plátanos (226,80 g)
2 huevos	1 zanahoria (113,40 g)
113,40 g de ñame	40 g de pan tostado y rallado
1 clavo	0,50 g de sal

Se remoja un poco de pan con caldo de la olla, o cocido, se muele aparte un poco de azafrán, con una cucharada de harina; se pica muy menudo un poco de jamón entreverado, cuatro dientes de ajos, dos cebollas, un puñado de perejil y otro de apio, bien pequeño. Se mezcla todo y se le agregan dos huevos batidos, un pedazo de ñame salcochado en la olla, sal, un clavillo, un polvito de canela, seis granos de pimienta molida, nuez moscada rallada, dos cucharadas de manteca, la pechuga de un pollo bien picada, alcaparras y almendras tostadas. Se amasa todo, se unta un molde con manteca y pan tostado y rallado; se llena el

molde y se pone a cocer a fuego lento. Luego que esté, se vacía en una fuente y se adorna con verduras y plátanos salcochados, partidos en trozos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
570,4	35,8	26,1	231,3	51,1	7,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
125,2	3,9	5,7	503,2	22,3	26,5	0,0	4,8

Pudín cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

500 ml de leche de coco	45 ml de mantequilla
12 huevos	2 g de canela
400 g de azúcar blanca	226,80 g de harina de trigo
40 g de manteca	

Tómense dos cocos hechos, cuya comida se rallará a fin de extraer, con media botella de agua su leche, lo que se hace echando el coco en el agua y luego colándolo por un lienzo. En esta leche se echarán seis huevos bien batidos, escudilla y media de azúcar blanca, tres cucharadas de mantequilla buena, dos estillas de canela fina bien molida, agregándole luego panetela⁹⁵⁴ hasta que forme una masa, se echa en la pudinera, siguiendo en lo demás lo mismo que en el anterior pudín imperial⁹⁵⁵.

⁹⁵⁴ “Cambio semántico del italiano *panatella*, diminutivo de *panata* ‘rebozadura de pan’, ‘agua con pan rallado’. En la obra gastronómica *Manual del cocinero, cocinera y repostero*, publicado en Madrid en 1828, el autor la denomina ‘sustancia de pan’ y explica que lleva pan, agua, manteca y huevo batido. Además, panatela, en su variante panetela, se ha quedado de diferentes maneras en los territorios hispanohablantes: con el sentido de ‘caldo con pan’ y ‘puré’ se encuentra en Perú y como ‘bizcocho dulce’, en Cuba, tal como indica el *Diccionario de americanismos* de la Asociación de Academias de la Lengua. De hecho, en este último país, panetela se emplea para un dulce muy conocido, pero también se ha extendido para los cigarros puros y a una persona simpática y cordial”. Delfina Vázquez: “Del macarrón a la burrata: los italianismos en la mesa”, en *Ricotenete*, Centro Virtual Cervantes, disponible en https://cvc.cervantes.es/el_rinconete/antiores/septiembre_20/18092020_01.htm

⁹⁵⁵ Pudín imperial: se toman almendras bien frescas, se pelan y saca una almendrada bien espesa, cuya medida será media tártara de panetela, cuatro cucharadas de buena mantequilla, seis cucharadas de azúcar blanca, seis huevos un poco de canela fina, bien molida. Se une de modo que quede una masa algo blanda, la que se hecha dentro de la pudinera [untada de mantequilla

Para la elaboración de la panetela, se une harina de Castilla con agua, azúcar y huevo, de modo que forme una papilla espesa, cuidando mucho que la harina no forme pelotas. Se le agrega un poco de manteca, batiéndose todo perfectamente, esta se va echando en los moldes que se les pone papel y puestos al horno se dejan cocer bien.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
481,8	10,4	14,6	221,4	82,5	2,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
42,5	1,2	1,9	187,0	7,2	11,4	0,8	1,1

Pudín de mamey colorado

Ingredientes/receta para 4 porciones

1 mamey grande (453,60 g)	1 clavillo de especias
453,60 g de harina de Castilla	1 g de canela molida
8 huevos	0,50 g de sal
240 ml de leche	200 g de azúcar

Primeramente, se toma un mamey y se le quita la cáscara, hueso y los filamentos que contiene; la pulpa se amasa con panetela, cuatro huevos, leche, un clavillo de especias, canela molida, sal y azúcar; así que está todo bien unido y un poquito espeso, se echa en la pudinera, untada con manteca. Se cuece y luego se espolvorea con azúcar y canela. Lo mismo se hace con las demás frutas que se quiera.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
239,2	7,1	8,7	152,7	36,2	3,3

y pan rallado de antemano], poniéndola a cocer a fuego lento por arriba y por debajo, hasta que se endurezca. Luego que esté cocido, se saca y se adorna con canelones y gragea.

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
80,6	0,6	1,0	11,4	4,2	14,5	0,6	0,6

Crema de coco seco

Ingredientes/receta para 4 porciones

1 coco seco	170 g de azúcar
500 ml de leche	15 ml de agua de azahar
3 huevos	20 g de confites

A un coco seco se le saca la comida y se ralla muy bien; en un jarro de leche se baten tres yemas de huevos, con seis onzas de azúcar. Hágase hervir la leche a un fuego suave, hasta quedar reducido a la mitad; entonces se le añade el coco rallado, se le deja dar un hervor y después se pasa la crema por un jibe, echándole una cucharada de agua de azahar; se deja que tome punto y después de fría se adorna de confites.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
1 029,0	15,7	78,4	161,8	69,8	20,4

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
184,4	0,5	3,6	128,7	3,9	3,7	0,6	1,5

Crema de leche de coco

Ingredientes/receta para 4 porciones

1 coco seco	500 ml de almíbar
500 ml de leche	1 g de canela molida
6 huevos	

Se toma un coco seco y se le saca toda la almendra, se machaca bien en un mortero, se le echa un poco de agua. Luego se pone en un lienzo fuerte, se exprime; así que ya se ha sacado toda la leche de este modo se le agrega tanta cantidad de almíbar espesa, como haya de leche y seis huevos. Se pone a fuego

lento, hasta que se espese, meneándolo para que tome el punto; déjese enfriar, polvoreándolo con canela molida por arriba.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
720,5	12,5	51,1	288,6	55,5	0,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
75,9	2,4	8,3	159,8	20,1	2,0	1,2	2,5

Crema de corajo

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de corajo

6 huevos

200 g de azúcar

2 g de canela molida

Se hace del mismo modo que el anterior, y también con la almendra.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
631,5	16,7	36,8	258,0	58,3	9,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
182,4	2,9	4,8	272,7	11,8	21,8	0,9	5,9

Crema de piña

Ingredientes/receta para 4 porciones

4 piñas grandes (1 814,40 g)

20 huevos

400 g de azúcar blanca

1 g de canela molida

28 g harina de arroz o de Castilla

Se saca el jugo de cuatro piñas grandes, que estén bien maduras; con seis escudillas de azúcar blanca se forma un almíbar a medio punto, la que se clarifica con la clara de un huevo, se cuele y sobre este almíbar, luego que esté fría,

Natillas criollas

Ingredientes/receta para 4 porciones

1 000 ml de leche	1 estilla de canela
453,60 g de azúcar	1 cascarita de limón
8 huevos	0,50 g de anís
226,80 g de harina	

Se toma jarro y medio de buena leche, una libra de azúcar, ocho huevos, media libra de harina, una estilla de canela, una cascarita de limón y unos granitos de anís. Se pone todo junto al fuego, pero que esté bien mezclado, }sin dejar de menearlo, hasta que haya dado dos hervores. Luego se aparta y echa en una fuente, se espolvorea de azúcar, pasándole un hierro encendido, o se espolvorea con canela.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
165,7	6,9	6,8	122,3	20,6	0,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
134,7	0,4	0,8	98,9	3,1	1,0	0,5	0,5

Arroz con leche cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de arroz	1 pedazo de corteza de limón
0,50 g de sal	453,60 g de azúcar
750 ml de leche	2 g de canela en polvo
1 estilla de canela	

Tómese una libra de buen arroz blanco, después de bien lavado se pone en una cazuela con sal, dos tazas de leche, una estilla de canela y un pedazo de corteza de limón. Se deja cocer, teniendo prevenido un jarro de leche, para cuando principie a hervir. Se le agrega un poco de ella, conforme el arroz lo vaya necesitando y cuando esté casi cocido, se le echa como una libra de azúcar, sin dejar de menearlo, a una mano siempre, porque se corta; así que esté cocido, se pone en una fuente y se espolvorea de canela.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
294,7	8,0	6,7	25,2	54,3	0,4

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
217,3	0,4	0,5	70,2	3,0	1,8	0,0	0,2

Arroz con leche de coco

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de arroz	1 pedazo de corteza de limón
0,50 g de sal	226,80 g de azúcar
750 ml de leche de coco	2 g de canela en polvo
1 estilla de canela	

En la isla de Santo Domingo se hace el arroz con leche de coco, quedando un bocado de los más gustosos, del modo siguiente: primeramente, se cuece el arroz con agua, tratando que quede bien blando, luego se echa en la leche que se extrae del coco, según se ha explicado, la que se endulzará con azúcar y se sazona con canela, o con cáscara de limón verde, según se quiera. Puesto al fuego, es preciso estarlo meneando constantemente, con una cuchara de madera, siempre a un lado, para que no se corte, hasta que tome la consistencia de una papilla espesa; luego se vierte sobre una fuente, y se espolvorea por arriba con polvos de canela. De la leche del corajo se hace igual con los mismos ingredientes; y también con la leche de almendras; y de ambas queda muy sabroso.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
701,9	9,1	40,3	0,0	80,2	0,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
39,9	1,3	6,2	56,3	11,2	3,8	0,0	1,6

Bocado habanero

Ingredientes/receta para 4 porciones

750 ml de leche	250 ml de vino moscatel
453,60 g de azúcar	2 g de canela molida
7 huevos	453,60 g de panetela
17 ml de mantequilla	2 astillitas de canela o una cascara de limón verde

Preparada la leche [medio jarro, se pone a hervir con una escudilla de azúcar blanca, dos astillitas de canela fina, o una cascara de limón verde, según se quiera], se echa en una fuente, donde se le agregan seis yemas de huevo batidas; luego se cortan capas de panetela, se rocían con buen vino moscatel, se espolvorean de canela fina, molida y se van echando en la fuente, hasta que se embeba toda la leche. Después se quema, dorándolo con un batido de una yema de huevo, una cucharada de mantequilla y azúcar molida.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
430,1	6,2	33,6	279,2	23,3	4,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
78,0	2,0	5,0	196,2	10,0	0,6	1,0	1,6

Rosquetes de almendras cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de almendras	4 huevos
226,80 g de azúcar	250 g de harina
28,34 g de canela molida	20 g de manteca

Muélese bien una libra de almendras, después de peladas; agréguesele una libra de azúcar en polvo y una onza de canela molida, se amasa con cuatro yemas de huevos y un poco de harina; así que está la masa, se forman los rosquetes, que se colocarán sobre un papel, untando en manteca y se ponen en el horno.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
584,4	11,3	27,9	258,6	76,8	4,7

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
90,3	2,7	3,4	93,5	6,1	0,0	1,0	5,2

DULCERÍA

Casco de guayaba

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de guayaba

226,80 g de azúcar blanca

Para este dulce se emplean las guayabas maduras, que llaman cotorreras, se parte cada una en dos, se les saca las semillas; los cascos que quedan se cosen en agua hasta ablandarlos y que pierdan parte de la acidez que contiene. Luego se echan en almíbar a medio punto y se hace tomar a este punto entero; entonces puede comerse.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
189,7	1,0	0,6	0,0	48,1	4,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
18,4	0,6	02,8	77,4	0,6	291,6	0,0	1,2

Pulpa de tamarindo

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de tamarindo

226,80 g de azúcar blanca

Se pelan los tamarindos maduros y se pasan por un jibe fino, esto que se ha pasado se amasa con azúcar blanca, bien pulverizada y seca. Si se quiere guardar, para que dure mucho tiempo buena, se divide la masa en pedazos del tamaño de un limón, se aplastan y se guardan dentro de azúcar en polvo, que cubra bien la pulpa; así se conservan de un año para otro, o para embarque.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
422,6	2,2	0,3	0,0	109,7	4,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
72,3	0,0	1,9	2,2	1,2	2,8	0,0	0,0

Dulce de guanábana

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de guanábana

226,80 g de azúcar blanca

Se pelan y quitan las semillas a las guanábanas maduras, se ponen a salcochar; luego se echan en almíbar a medio punto, con unas astillas de canela, hasta que tome el almíbar todo su punto.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
282,2	1,8	1,2	0,0	70,5	7,5

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
34,8	1,1	1,4	147,1	1,2	190,8	0,0	2,3

Dulce de papaya

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g de papaya

226,80 g de azúcar blanca

Se toman para este dulce que estén echas, pero no maduras, se pelan, se parten en pedazos, se les quitan las semillas y se ponen a salcochar; luego se dejan escurrir y se ponen al sol para blanquear; al día siguiente se echan en el almíbar a medio punto poniéndose al fuego, para que tome el que le falte.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
257,5	0,9	0,2	0,0	67,2	3,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
34,3	0,2	0,9	160,1	1,0	134,6	0,0	1,8

Mala-rabia

Ingredientes/receta para 4 porciones

4 boniatos (453,60 g)

226,80 g de azúcar

3 tomates grandes (350 g)

Se pelan los boniatos y se parten en trocitos, se salcochan en agua y luego se echan en almíbar clara; en la misma se echan tomates grandes, carnosos y salcochados también, después de partidos y sin las semillas; se sazona con canela y se da punto al almíbar. También se hace con melado de caña.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
118,5	0,1	0,4	0,0	30,1	0,0

MICRONUTRIMENTOS							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
0,19	0,0	0,07	15,0	0,0	14,0	0,0	0,0

Majarete criollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

12 mazorcas de maíz tierno (907,18 g)	500 ml de leche
453,60 g de azúcar	3 estillas de canela

Se rallan doce mazorcas de maíz tierno, pero que estén bien echas, de modo que el grano se empiece a endurecer; luego se pasa esto que se ha rallado por un tamiz o jibe fino, a lo que se le agrega una libra de azúcar blanca, un jarro de leche y unas estillas de canela. Todo esto se pone en una cazuela al fuego y se revuelve constantemente a una mano (para que no se pegue al fondo) hasta que se forme una papilla espesa, que entonces despide olor a dicho majarete. Se echa sobre los moldes, o en una fuente, adorándose con polvo de canela, o con las raspas que se sacan del fondo de la cazuela en que se hizo, en que generalmente se forma un asiento que se quema.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientes					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
143,1	2,6	2,9	11,2	28,6	0,0

Micronutrientes							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
95,3	0,0	0,1	31,2	0,0	0,8	0,0	0,1

Matahambre

Ingredientes/receta para 4 porciones

12 huevos	90 ml de mantequilla
226,80 g de azúcar blanca	20 g de manteca
250 ml de vino seco	200 g de catibía (yuca rallada)
1 g de anís	10 g de ajonjolí

Se echan en un lebrillo doce huevos, una libra de azúcar blanca, una escudilla de vino seco, un puñado de anís, seis cucharadas de mantequilla, y tres de manteca; se une todo esto perfectamente y luego se le agrega catibía, hasta que forme toda una masa blanda. Esta se echa en la tartera y se cuece con fuego por arriba y por debajo. Después que esté dorado por arriba, se adorna con ajonjolí. La catibía se extrae rallando la yuca y exprimiéndola en un lienzo; este bagazo se pone al sol y es lo que se llama catibía. La leche que se ha exprimido forma

un asiento, este se separa con cuidado del agua, y cuando quede seco es lo que se llama almidón.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
454,0	5,6	24,5	112,4	49,2	2,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
52,7	0,7	1,8	615,0	8,5	18,0	1,2	4,7

Dulce de palmito

Ingredientes/receta para 4 porciones

907,18 g del cogollo de la palma real 1 cáscara de limón verde
 226,80 g de azúcar blanca 2 g de canela
 200 ml de agua de azahar

Se hace del corazón del cogollo de la palma real, que es bastante tierno; se salcocha en agua, cortado en trocitos y luego se echa en almíbar, a medio punto, sazonada con agua de azahar, cáscara de limón verde y canela. Se deja al fuego hasta que tome punto el almíbar. También se come dicho palmito en ensalada, para lo cual se salcocha, se escurre y se aliña con aceite y vinagre. Ambos platos son muy sabrosos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
452,4	2,2	0,4	0,2	119,0	0,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
86,7	0,0	1,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Boniatillo seco o pasta

Ingredientes/receta para 4 porciones

4 boniatos (453,60 g)	50 ml de agua de azahar
226,80 g de azúcar	4 huevos

Se salcochan los boniatos, se pelan y pasan por un jibe fino; después se echa en el almíbar, ya clarificada, y se deja espesar, agregándole entonces agua de azahar. Se aparta del fuego, se deja enfriar y se van haciendo los alfajores, o la figura que quieran darle, con azúcar en polvo. A este dulce se le suele agregar algunas yemas de huevo.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
208,9	2,9	4,4	177,6	42,0	2,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
34,3	0,7	1,6	592,9	3,1	19,7	0,7	3,5

Frangollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

6 plátanos (907,18 g)	20 ml de zumo de limón
100 ml de manteca	226,80 g de azúcar

Se cogen plátanos verdes, que no tengan corazón, pero que estén hechos; se les quita la cáscara, se lavan bien con limón y se parten en rodajas muy delgadas; se echan en manteca caliente y se fríen muy tostadas. Luego se sacan y muelen en un mortero, hasta reducir las a polvo; esto se echa en melado, clarificado; se deja espesar hasta que tenga consistencia de pasta, se echa sobre azúcar y se hacen panecitos, espolvoreándolos con la misma harina que se sacó de los plátanos.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
567,3	1,9	25,5	17,5	88,4	3,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
13,1	0,3	1,1	27,2	1,7	23,7	0,0	0,7

Palanquetas

Ingredientes/receta para 4 porciones

2 000 ml de melado de caña	1 torta de casabe (20 g)
1 huevo	2 g de canela en polvo
40 g de gofio	6 granos de pimienta

Se toman dos botellas de melado de caña o se hace con raspadura, se clarifica con una clara de huevo, batida en un poco de agua; después se le echa como un real de gofio y una torta de casabe mojado. Se menea todo perfectamente hasta que se una bien (el que quiera y le guste, podrá echarle un poco de canela en polvo y unas pimientas). Se conoce cuando está en su punto, sacando un poco y haciendo una bolita, si no se pega a los dedos, está ya buena y en su verdadero punto, de lo contrario se mantendrá en el fuego, meneándolo hasta que se haga como se ha dicho.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
376,7	3,0	2,1	57,7	91,4	0,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
12,4	0,3	1,0	32,0	3,9	0,1	0,2	2,2

Manjar cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

3 000 ml de almíbar clarificada	8 huevos
1 coco rallado (226,80 g)	5 g de pasas
½ piña (340,20 g)	5 g de almendras
500 ml de natilla	5 g de avellanas

Se hace con seis libras de almíbar clarificada, se echa un coco rallado, y la mitad de una piña; así que esté de medio punto, se le revuelve un jarro de natilla, se deja dar unos hervores y se le agregan ocho yemas de huevos batidos, meneándolos sin cesar, hasta que tenga buen punto; después se aparta y se le echan pasas, almendras y avellanas tostadas, enteras, que quede incorporado todo para vaciarlo en la fuente; se adorna después como se quiera.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
441,6	7,6	31,2	260,1	35,0	7,6

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
101,1	1,1	2,5	121,0	4,1	14,7	1,0	0,9

Pensamiento habanero

Ingredientes/receta para 4 porciones

226,80 g de azúcar

14 de huevos

1 coco rallado

226,80 g de bizcocho

226,80 g de almendras molidas

2 g de canela molida

500 ml de nata

A una libra de azúcar, echa almíbar clarificada a punto, se le echa un coco rallado, media libra de almendras peladas y molidas y un jarro de nata. Se pone al fuego a que de unos hervores y se aparta para que se enfríe. Entonces echarle catorce yemas de huevo batidas como para huevos reales; después se vuelve a poner a que hierva, teniendo cuidado de menearlo sin cesar, hasta que esté espeso. Se vacía en una fuente, se muelen bizcochos y se le pone de este polvo una capa encima con mantequilla, bien repartida; se cubre con una cobertera, con fuego arriba, dejándola hasta que se dore y después se le hacen unas laborcitas con canela molida.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
647,4	12,2	46,4	285,0	48,2	9,9

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
162,3	2,5	3,8	211,7	6,0	1,0	1,6	5,5

Espiroqueta principaña

Ingredientes/receta para 4 porciones

226,80 g de azúcar	5 g de mantequilla
226,80 g de boniato blanco	½ coco rallado (113,40 g)
226,80 g de almendras	20 g de almendras confitadas
750 ml de nata	20 g de avellanas confitadas
20 g de bizcocho	

Cuatro libras de almíbar, clarificada a punto, media libra de boniato blanco, rallado, media libra de almendras machacadas y la mitad de un coco rallado; se deja cocer todo hasta que esté de punto regular, se le echa jarro y medio de nata, se le da una vuelta y se echa en la fuente que se adorna con almendras y avellanas confitada y pedacitos de cifra cubierta.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
712,3	12,3	48,9	23,6	59,4	12,2

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
181,6	2,2	3,2	441,7	3,2	13,0	1,0	10,1

Suspiros pineros

Ingredientes/receta para 4 porciones

1 500 ml de almíbar	226,796 g de boniato rallado
226,80 g de almendras molidas	30 ml de agua de azahar
1 coco rallado	45 g de boniato
226,796 g de queso rallado	2 g de canela molida

Tómense tres libras de almíbar, clarificada a medio punto, un coco rallado, media libra de almendras molidas, media libra de queso rallado y media libra también de boniato rallado, con dos cucharadas de agua de azahar. Reunido todo esto muy bien, se pone al fuego y se está moviendo con una paleta, hasta que se despegue, que es el punto que debe tener. Se aparta y se forman unas bolitas o alfajores envueltas en azúcar y canela molida.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
624,3	11,9	46,8	0,3	41,3	11,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
144,2	1,9	2,7	412,4	1,6	12,6	0,1	6,8

Marquesote vuelta-bajero

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de corajo	226,80 g de azúcar
1 500 ml de agua de azahar	3 bollos de cusubé
453,60 g de ajonjolí	2 g de canela en polvo
453,60 g de avellanas	2 g de gragea

Se muelen corajos y se echan en infusión en agua de azahar hasta el día siguiente, en que se hace el almíbar. Luego que está de medio punto, se le echan los corajos y continúa al fuego hasta que quede de punto regular; se le agrega igual cantidad de ajonjolí y avellanas tostadas y molidas, debiendo quedar a punto de caramelo. Enseguida se muelen dos o tres bollos de cusubé⁹⁵⁶ y se le agregan; se ponen en una fuente, se le echa polvos de canela y gragea.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
529,3	7,7	45,2	0,0	24,4	10,4

⁹⁵⁶ Cusubé: dulce seco, hecho de almidón de yuca, con agua, azúcar y a veces huevos, con los que se forman bollitos.

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
68,3	0,7	2,5	317,4	7,8	13,0	0,0	7,6

Turrón cubano

Ingredientes/para 4 porciones

907,18 g de azúcar blanca	113,40 g de ajonjolí
500 ml de miel de abeja	113,40 g de avellanas
20 huevos	113,40 g de corajo
113,40 g de almendras	

Se clarifica con claras de huevos, cuatro libras de azúcar blanca y se le da punto; a esto se le agrega un jarro de miel de abejas, así que esté el almíbar frío; se batirán por cada libra de azúcar diez claras de huevos y se echan poco a poco hasta que se hayan incorporado. Entonces se vuelve a poner al fuego para darle punto de caramelo, se le echan almendras tostadas, ajonjolí, avellanas y almendras de corajo también tostadas, cuatro onzas de cada una; se revuelve bien y se pone en cajas de papel con obleas.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
307,9	7,2	16,8	0,0	34,1	3,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
54,3	1,2	1,3	0,0	4,9	0,0	0,0	6,5

Cajeta de piña cubana

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de azúcar
2 piñas (1 360,78 g)
680, 40 g de boniato

Se toman cuatro libras de azúcar, echa almíbar clarificado, se le echan dos piñas molidas, sin corazón, ni cáscara, tres libras de boniato cocido, molido y sin hebras; se pone a hervir todo y se menea incesantemente hasta que tome punto

de caramelo, así que se enfríe se echará en las cajitas. La piña será tierna, muy verde, después de salcochada.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
198,2	1,3	0,5	0,0	50,3	2,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
26,4	0,3	0,9	0,0	0,6	36,3	0,0	0,0

Chongos poblanos

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de azúcar	226,80 g de acemitas
8 huevos	226,80 g de panetela
226,80 g de mantequilla	4 g de canela
500 ml de leche	20 g de pasas
200 ml de queso fresco	20 g de almendras
20 g de ajonjolí	

Se hace almíbar subida de punto con una libra de azúcar y cuando se vaya enfriando se le echa media libra de mantequilla, cinco huevos bien batidos y se revuelven con el almíbar. Se desbarata con leche y queso fresco, un medio de acemitas⁹⁵⁷ y otro de panetela, mezclándolo con lo anterior. Luego se echa todo en una tartera, untada de mantequilla, agregándole un polvo de canela, pasas, almendras y ajonjolí tostado. Se le pone por arriba un poco de almíbar, batida con huevos y enseguida se coloca a dos fuegos, lentos, para que se cuaje. Luego que esté cocido, que se conocerá en que metiendo la punta de un cuchillo sale limpia, se aparta del fuego y se sirve, espolvoreándola con azúcar y canela molida por encima.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
325,8	7,9	27,0	104,5	38,8	3,6

⁹⁵⁷ Acemita: pan pequeño de trigo.

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
101,6	1,4	1,7	103,6	3,0	0,34	0,4	2,6

Buñuelos de leche

Ingredientes/receta para 4 porciones

500 ml de almíbar	0,50 g de sal
500 ml de leche	4 huevos
50 g de ajonjolí	15 ml de agua de azahar
453,60 g de almidón de yuca u otro tubérculo	

Se mezcla bien una libra de almidón [de yuca u otro tubérculo] con un jarro de leche; se cuele y se le echa un poco de sal, hasta que forme masa; entonces se deja enfriar y se le echa poco a poco cuatro huevos batidos, una cucharada de agua de azahar y un poco de ajonjolí. Así que está todo bien mezclado se van haciendo los buñuelos y friéndolos. Se sirve con almíbar.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
1.053,5	11,2	11,7	219,4	241,2	1,8

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
227,8	1,2	2,8	168,4	8,6	1,5	0,8	1,0

Alfeñique

Ingredientes/receta para 4 porciones

500 ml de almíbar	2 huevos
15 ml de zumo de limón	½ g de sebo

Se clasifica el almíbar con limón y clara de huevo, se cuele, se pone al fuego para que hierva y así que esté muy espesa, se le echa un pedacito de sebo del tamaño de medio garbanzo [o aceite de almendras dulces] y unas gotas de limón. Cuando esté muy tupido el hervor se mojará la mano en agua fría y violentamente se sacará un poco con el dedo, para ver si ya se quiebra, se aparta

del fuego, se echa en un lebrillo que deberá estar húmedo, y en el que se dará vuelta a todo el almíbar, sin que se empanice. De esto se saca para hacer las figuras del tamaño que se quiera, cuidando de irlos poniendo en una servilleta limpia a fin de que se enfríe.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
503,1	3,0	3,4	97,8	122,9	0,1

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
15,6	0,4	1,0	54,1	2,7	6,4	0,4	0,4

Alegría de coco

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de coco rallado

226,80 g de guanábana o boniato

500 ml de melao de caña o raspadura

Los cocos secos se rallan y después se echan en melado; se deja cocer hasta que tome el punto subido [se deja un poco al fuego, se vierte sobre una tabla y luego que esté ya frío se divide, dándole la forma que quiera y que generalmente es la de alfajor]. También se le agrega guanábana o boniato [lo mismo para la alegría de corajo].

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
341,3	1,9	14,5	0,0	54,2	5,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
15,6	0,4	1,3	305,6	4,6	12,3	0,0	2,1

Manjar blanco criollo

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de harina de arroz 226,80 g de azúcar
750 ml de leche 30 ml de agua de azahar

Se toma una libra de harina de arroz, se echan jarro y medio de buena leche, una libra de azúcar en polvo y dos cucharadas de agua de azahar; se pone todo esto en una cazuela a fuego, meneándolo constantemente, hasta que se espese y tome consistencia. Luego se echa en un molde y se deja enfriar.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
287,7	7,1	7,2	29,0	51,8	0,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
24,7	0,9	0,2	60,6	2,0	2,0	0,1	0,2

Manjar blanco cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de harina de arroz 2 cáscara de limón verde
226,80 g de azúcar 1 g de canela
750 ml de leche de coco, almendras, avellanas, maní o corajo

Se hace como el anterior, empleándose la leche de coco y sazonándose con cáscara de limón verde y canela. También se hace con leche de almendras, de avellanas, de maní o de corajo, de lo que quedan a cuál más sabroso.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
480,7	3,9	32,2	0,0	47,0	0,3

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
28,7	1,1	5,1	0,0	9,3	1,5	0,0	1,1

Ponche de leche cubano

Ingredientes/receta para 4 porciones

1 000 ml de leche

226,80 g de azúcar

6 huevos

Una botella de leche, puesta al fuego en una cazuela, se le echa una escudilla de azúcar y un poco de anís; así que empiece a hervir, se le echan seis huevos, uno después de otro batiéndose prontamente con el molinillo de cruceta para que no se cuaje el huevo. Se dejará un poco al fuego, para que cueza, siempre batiéndose para que forme espuma y puede servirse.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
189,0	7,8	8,4	130,0	21,7	0,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
1,0	1,5	4,4	0,6	105,4	0,5	1,0	4,4

Chicha

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de azúcar

4 g de canela

250 ml de zumo de limón

6 clavos de especias

2 g de nuez moscada rallada

4 pimientas

A doce botellas de agua, libra y media de azúcar y catorce limones exprimidos, con las cáscaras se forma una muñeca, en un lienzo y se le echa nuez moscada rallada, canela, clavo de especias y un poco de pimienta, todo machacado. Se envuelve bien y se echa en la vasija, tapándola con una servilleta; se pone al sol y al sereno por ocho días o más, a fermentar bien, y al tiempo de servirse se endulza con azúcar y canela en polvo por encima. Si estuviere muy fuerte se le agrega agua.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
104,1	0,3	0,1	0,0	27,2	0,7

MICRONUTRIMENTOS							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
7,4	0,0	0,4	0,2	0,2	8,4	0,0	0,1

Agua loja

Ingredientes/receta para 4 porciones

453,60 g de azúcar

6 granos de pimienta

6 clavos

2 g de canela molida

Se hace almíbar con clavo, pimienta de Veracruz y canela, en la proporción siguiente: para una libra de azúcar, seis clavos, seis granos de pimienta y media cucharada de canela molida; echa el almíbar, a medio punto, se cuele. Luego se le dará punto de jarabe, se embotella para usarse al día siguiente que tiene mejor gusto; con este jarabe y agua se forma lo que se llama agua loja, más o menos fuerte, según el gusto.

VALOR NUTRIMENTAL PARA UNA PORCIÓN

Energía y macronutrientos					
Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Colesterol (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)
442,0	0,0	0,0	0,0	114,9	0,0

Micronutrientos							
Calcio (mg)	Cinc (mg)	Hierro (mg)	Retinol (mg)	Selenio (mg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mg)	Vitamina E (mg)
0,7	1,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Fuentes y bibliografías

Fuentes

Archivo General de Indias (AGI), Sevilla

Fondos: *Audiencia de Santo Domingo*, leg. 1.034.

Santo Domingo, leg. 1.034; leg. 2026.

Ultramar, leg. 2; leg. 191; leg. 192.

Archivo General del Ministerio de Asuntos Exteriores (AGMAE), Madrid

Sección: *Archivo Histórico*

Fondo: *Política*

Subfondo: *Política Exterior. Cuba*. Serie *Italia* (sig. H-2531, exp. 001).

Archivo Histórico Nacional (AHN), Madrid

Sección: *Ultramar*,

Fondos: *Cuba*, ser. *Insurrección*,

Legajos: 4438, n.º 16, docs. 3,6 y 7.

4439, n.º 22, docs. 9, 15 y 31.

4445, n.º 6, doc. 7; n.º 12, doc. 61 y 63.

5837, n.º 41, docs. 9 y 18; n.º 51, doc. 39; n.º 57, doc. 2; exp. 58.

5838, n.º 1, doc. 3; n.º 6, doc. 65; n.º 45, doc. 56.

5839, n.º 2, doc., n.º 27; n.º 8, doc. 1; n.º., 33, doc.6; n.º 35, doc.40.

Academia de la Historia

Legajo: 317, n.º 3840.

Archivo Histórico Municipal de Santiago de Cuba (AHMSC)

Secciones: *Ayuntamiento-colonia*.

Fondos: *Contaduría de propios*, Libro n.º 2.

Protocolos notariales. Notario Rafael Ramírez Torres, 1862.

Archivo Histórico Provincial de Santiago de Cuba (AHPSC), Santiago de Cuba

Fondos: *Juzgado de Primera Instancia de Santiago de Cuba*,

Subfondo: *Esclavitud*, leg. 579, exp. 2 del año 1832.

Protocolos notariales, Notario Rafael Ramírez Torres.

Gobierno Provincial de Oriente, leg. 6.

Archivo Nacional de Cuba (ANC), La Habana

Fondos: *Donativos y Remisiones*

Legados: 30, n.º 14

32, n.º 42

109, n.º 325

295, n.ºs. 27, 29 y 30

469, n.º 50

Academia de la Historia

Legajos: 105, n.º 187

162, n.º 368

317, n.º 3840.

353, n.º 37

Real Consulado

Legajos: 37, n.º 1.647

93, n.º 3938.

Cajas: 575, sig. 1.

11, plano 219.

Biblioteca de Palacio (BP), Madrid

Fondos: *Manuscritos de América*

Legajo: 277, flo. 17-17v.

Manuscritos de América

Legajo: 277, flos. 82r-92v.

Biblioteca Nacional de Cuba “José Martí” (BNC), La Habana.

Colección Cubana

Fondo: *Néstor Ponce de León*

Documentos: n.ºs., 1370, 1440, 1525 y 1528.

Colección Recortes García

Documentos: 6 y 19.

Colección de *Manuscritos C. M. Ortiz*

Documento: n.º., 1.

Museo Nacional de Bellas Artes (MNBAH), La Habana

Colecciones: *Litografías y grabados cubanos del siglo XIX.*

Pintura cubana del siglo XIX.

Real Academia de la Historia (RAH), Madrid

Colecciones: *Caballero de Rodas* (col. C. R.)

Legajo: VI, n^o. 1552.

Fernández Duro (col. F. D.)

Legajos: 1, doc. 7909. 4, doc. 18.

Servicio Histórico Militar (SHM). Hoy Instituto de Historia de Cultura Militar),
Madrid

Sección: *Ponencia de Ultramar*

Fondos: *Cuba 20*, ser. *Insurrección*, leg. 15, arm. 2, tab. 4^a., micr. 5, doc. [s/n];
Cuba 23, ser. *Insurrección*, leg. 1, arm. 3, tab. 1^a., micr. 6, doc. [s/n];
Cuba 24, ser. *Insurrección*, leg. 2, arm. 3, tab. 1^a., micr. 6, doc. [s/n];
Cuba 26, ser. *Insurrección*, leg. 4, arm. 3, tab. 1^a., micr. 6, doc. [s/n];
Cuba 28, ser. *Insurrección*, leg. 7, arm. 3, tab. 2^a., micr. 6, doc. [s/n];
Cuba 30, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 3, tab. 2^a., micr. 6, doc. [s/n];
Cuba 32, ser. *Insurrección*, leg. 10, arm. 3, tab. 3^a., micr. 6, doc. [s/n];
Cuba 33, ser. *Insurrección*, leg. 11, arm. 3, tab. 3^a., micr. 9, doc. [s/n];
Cuba 34, ser. *Insurrección*, leg. 12, arm. 3, tab. 3^a., micr. 9, doc. [s/n];
Cuba 35, ser. *Insurrección*, leg. 13, arm. 3, tab. 4^a., micr. 9, doc. [s/n];
Cuba 36, ser. *Insurrección*, leg. 14, arm. 3, tab. 4^a., micr. 9, doc. [s/n];
Cuba 57, ser. *Insurrección*, leg. 2, arm. 5, tab. 1^a., micr. 14, doc. [s/n];
Cuba 58, ser. *Insurrección*, leg. 3, arm. 5, tab. 1^a., micr. 14, doc. [s/n];
Cuba 63, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 5, tab. 2^a., micr. 16, doc. [s/n];
Cuba 64, ser. *Insurrección*, leg. 9, arm. 5, tab. 3^a., micr. 16, doc. [s/n];
Cuba 67, ser. *Insurrección*, leg. 12, arm. 5, tab. 3^a., micr. 17, doc. [s/n];
Cuba 73, ser. *Insurrección*, leg. 2, arm. 6, tab. 1^a., micr. 19, doc. [s/n];
Cuba 76, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 6, tab. 2^a., micr. 21, doc. [s/n];
Cuba 79, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 6, tab. 2^a., micr. 21, doc. [s/n];
Cuba 152, ser. *Insurrección*, leg. 3, arm. 12, tab. 1^a., micr. 39, doc. [s/n];
Cuba 164, ser. *Insurrección*, leg. 4, arm. 23, tab. 1^a., micr. 44, doc. [s/n].

Bibliografías

- ABBOT, A.: *Letters writen in the interior of Cuba, between the mountains of Acana to the East, and the Cusco to the West, in the months of February. March, April and May, 1828*. Boston, Bowles and Dearborn, 1829.
- ABRAHAMS, R. D. Y SZWED, J. F. (ed.): *After Africa. Extracts from British Travel Accounts and Journals of the Seventeenth, Eighteenth, and Nineteenth Centuries concerning the Slaves, their Manners, and Customs in the British West Indies*. New Haven, 1983.
- ACEVEDO, L. DE: "La Habana en el siglo XIX, descrita por viajeros extranjeros", en *Cuba contemporánea*, La Habana, año VII, t. XX, n.º. 78, junio 1919, pp. 220-244; año VII, t. XX, n.º. 79, julio 1919, pp. 245-368.
- ACOSTA SAIGNES, M.: *Vida de los esclavos negros en Venezuela*, Caracas, Hesperides Distribución-Ediciones, 1967.
- AGUADO, FRAY P. DE: *Recopilación historial*. Con introducción, notas y comentarios de Juan Friede. Bogotá, Empresa Nacional de Publicaciones, tomo III, 1957.
- ALEXANDER, J. E.: *Transatlantic sketches; comprising visits to the most interesting scenes in North and Souh America and the West Indies with notes on negro slavery and Canada emigration*. London, Bentley, 1833.
- ALEXANDRENKOV, E. Y A. FOLGADO: "El casabe", en *Anuario de etnología*, La Habana, 1989, pp. 36-49.
- ÁLVAREZ GUTIÉRREZ, L.: *La diplomacia bismarckiana ante la cuestión cubana*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1988.
- AN EXPOSITION OF THE AFRICAN SLAVE TRADE FROM THE YEAR 1840, TO 1850, INCLUSIVE. Prepared from official documents and published by the direction od the representatives of the religious society of friend*. Nueva York, The Black Heritage Library Collection, 1971.
- ARAGÓN, H. de (marqués de Villena): *Arte cisoria o tratado del arte de cortar del cuchillo, que escribió don Henrique de Aragón, Marqués de Villena. Facsímil de la edición de Madrid, 1766*. Madrid, Gráficas L. G., 1981.
- ARAÚJO CARRUA, N.: *Viajeras al Caribe*, La Habana, Casa de las Américas, 1983.
- ARBELO, M.: *Recuerdo de la última Guerra por la Independencia de Cuba; 1896 a 1898*. Habana, Tipográfica Moderna, 1918.
- ARCHIVO NACIONAL DE CUBA: *José Fernández de Madrid y su obra en Cuba*. La Habana, Consejo Nacional de Cultura, 1962.

- ARELLANO MORENO (edit.), A: *Documentos para la historia económica en la época colonial. Viajes e informes*. Caracas, Impr. Italgráfica, 1970.
- ARIAS Y MIRANDA, J.: *Examen crítico-histórico del influjo que tuvo en el comercio, industria y población de España su dominación en América*. Madrid, Impr. de la Real Academia de la Historia, 1854.
- ARMAS Y CÉSPEDES, F. DE: *La esclavitud en Cuba*. Madrid, Establecimiento Tipográfico de T. Fortanet, 1866.
- ARNALTE, A.: *Los últimos esclavos de Cuba. Los niños cautivos de la goleta Batans*. Madrid, Alianza Editorial, 2001.
- ARREDONDO Y MIRANDA, F. DE: *Recuerdo de las guerras de Cuba (diario de campaña 1868-1871)*. Introducción y notas por Aleida Plasencia Moro. La Habana, Biblioteca Nacional "José Martí", 1962.
- AYMARD M.: "Pour l'histoire de l'alimentation. Quelques remarques de méthode", en *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, vol. 30, n^{os}. 2-3, June 1975, pp. 431- 444.
- BACARDÍ MOREAU, E.: *Crónicas de Santiago de Cuba*. Santiago de Cuba, Tipografía Arroyo Hermanos, 10 tomos, 1923-1925.
- BACARDÍ MOREAU, E.: *Filigrana*, Santiago de Cuba, Editorial Oriente, 1999.
- BAIRD, R.: *Impressions and experiences of the West Indies and North America in 1849*, Philadelphia, [s. e.], 1850.
- BALLAGAS, E.: *Obra poética*. La Habana, Editorial Letras Cubanas, 1984.
- BALTAR RODRÍGUEZ, J.: "Los chinos en la nación cubana", en *Revolución y Cultura*, n^o. 7, La Habana, 1988, pp. 58-69.
- BARCIA, M. C. Y E. TORRES-CUEVAS: "El debilitamiento de las relaciones sociales esclavistas. Del Reformismo liberal a la revolución independentista". En Instituto de Historia de Cuba, *Historia de Cuba: la Colonia, evolución socioeconómica y formación nacional*, La Habana, Editora Política, 1995.
- BARCIA, M. DEL C.: *Burguesía esclavista y abolición*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1987.
- BARNET, M.: *Biografía de un cimarrón*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1972.
- BARRERA Y DOMINGO, F.: *Reflexiones histórico-físico-naturales-médico-quirúrgicas. Prácticos y especulativos entretenimientos acerca de la vida, usos, costumbres, alimentos, vestidos, color y enfermedades a que propenden los negros de África, venidos a las Américas. Havana, 23 de julio del año 1798*. La Habana, Ediciones C & R, [1953].
- BARTY-KING, H. Y A. MASSEL: *Rum: Yesterday and today*. London, Heinemann, 1983.

- BASTIDE, R.: *El prójimo y el extraño*. Buenos Aires, Amorrortu, 1973.
- BENÍTEZ ROJO, A.: “Para una valoración del libro de viajes y tres visitas a Santiago”, *Santiago*, n.º. 26-27, 1977, p. 275-300.
- BERENGUER CALA, J.: “La inmigración francesa a la Jurisdicción de Cuba”, en *Santiago*, n.º. 26-27, junio y septiembre de 1977, pp. 241-266.
- BERRY, J. W.: “A psychology of immigration”, en *Journal of Social Issues*. vol. 57, n.º, 3, 2001, pp. 615-631.
- BERMÚDEZ, J. R.: *De Gutenberg a Landaluze*. La Habana, Editorial Letras Cubanas, 1990.
- BERNARD DE CHATEAUSALINS, H.: *El vademecum de los hacendados, ó guía práctica para curar la mayor parte de las enfermedades, por Honorato Bernard de Chateausalins... Obra adecuada á la zona tórrida y muy útil para aliviar los males de los esclavos. Nueva edición notablemente aumentada, corregida y mejorada; y que lleva añadida la parte práctica de la medicina homeopática para los Sres. Hacendados que quieran curar por este método á sus esclavos*. La Habana, Impr. de la Viuda de Barcina y Compañía, 1874.
- BESSES, L.: *Diccionario del argot español*. Barcelona, [s. f.].
- BETANCOURT AGRAMONTE, E.: *Ignacio Agramonte y la Revolución Cubana*, La Habana, Dorrbecker, 1928.
- BETANCOURT Y CISNEROS, G. (*El Lugareño*): *Escenas cotidianas*. La Habana, Ministerio de Educación, 1950.
- BLOCH, M.: “L'alimentation de l'anciane France”, en la *Encyclopédie française*, tomo XIV, París, 1914.
- BOLÍVAR ARÓSTEGUI, N. Y C. GONZÁLES DÍAZ DE VILLEGAS: *Mitos y leyendas de la comida afrocubana*, Madrid, Editorial Plaza Mayor, 1993.
- BOLÍVAR ARÓSTEGUI, N.: *Los orichas en Cuba*, La Habana, Ediciones Unión, 1990.
- BOZA Y SÁNCHEZ, B.: *Mi diario de la guerra*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, tomo II, 1974.
- BRAUDEL, F.: *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*, 3 t., Madrid, Alianza, 1984.
- BREMER, F.: *Cartas desde Cuba*. La Habana, Editorial Arte y Literatura, 1980.
- BRULL, M.: *Poesía reunida*. Edición y prólogo de Klaus Müller-Bergh. Madrid, Editorial Cátedra, 2000.
- CABO ALONSO, A.: *La ganadería española. Evolución y tendencias actuales*. Madrid, Estudios Geográficos, n.º. 79, 1960.
- CABRERA, L.: *La medicina popular en Cuba*. Miami, Ediciones C. R., 1984.
- CABRERA, L.: *El monte*. Miami, Ediciones Universal, 1975.

- CABRERA, R.: *A sitio Herrera. Narración de un viaje a la Sierra de los Órganos, intercalada con las aventuras revolucionarias del coronel Don Nicolás de Cárdenas y Benítez y con algunas otras referencias que no deben olvidarse*. Habana, Impr. de Rambla, Bouza y Cía., 1922.
- CABRISAS, J.: *Nuevo manual de la cocinera catalana y cubana*. La Habana, Imprenta y Librería de D. Andrés Graupera, 1858.
- CALCAGNO, J. F.: *Tratado completo del cólera morbus pestilencial*. La Habana, Impr. del Gobierno y Capitanía General por S. M., 1883.
- CAMARA CASCUDO, L. DA: *História da alimentação no Brasil*. São Paulo-Brasilia, Companhia Editora Nacional-São Paulo Editora S.A., volume 323, 1967.
- CAMPOAMOR, F. G.: *El hijo alegre de la caña de azúcar. Biografía del ron cubano*. La Habana, Editorial Científico-Técnica, 1993.
- CAMPS Y FELIÚ, F.: *Espanoles e insurrectos: recuerdos de la guerra de Cuba*, Habana, Establecimiento tipográfico de A. Alvarez y Cía., 1890.
- CARLÉ, M. C.: "Alimentación y abastecimiento", en *Cuadernos de Historia de España*, n^{os}. LXI-LXII, 1977, pp. 246-341.
- CARRILLO Y MORALES, J.: *Expediciones cubanas*. La Habana, Impr. y Papelería de Rambla, Bouza y Cía., tomo I, 1930.
- CASAS, B. DE LAS: *Apologética historia de las Indias*. En Serrano y Sanz, M. (ed.), *Historiadores de Indias*. Serie Nueva biblioteca de autores españoles, n^o 13, Madrid, Bailly-Bailliere, tomo I, 1909.
- CASASECA, J. L.: *Memoria sobre los rendimientos en caña y azúcar en los ingenios de esta Isla*. La Habana, Memorias de la Sociedad Económica de Amigos del País, 1851.
- CASTELLANOS GARCÍA, G.: *Tierra y glorias de Oriente. (Calixto García Íñiguez)*. La Habana, Editorial Hermes, 1927.
- CASTELLANOS, J. DE: *Obras*. Prólogo de don Miguel Antonio Caro. Bogotá, Editorial ABC, tomo III, 1955.
- CASTILLO FAÍLDE, O.: *Miguel Faílde, creador musical del danzón*. La Habana, Consejo Nacional de Cultura, 1964.
- CAULIN, A.: *Historia de la Nueva Andalucía*. Caracas, Impr. Italgráfica, tomo I, 1966.
- CÉSPEDES, C. M. DE: *Cartas de Carlos Manuel de Céspedes a su esposa Ana de Quesada*. La Habana, Instituto de Historia, 1964.
- CHESTER, G. J.: *Transatlantic sketches in the West Indies, South America, Canada and the United States*. London, Smith, Eider and Co., 1869.

- CHUFFAT LATOUR, A.: *Apunte histórico de los chinos en Cuba*. La Habana, Impr. Molina y Cía., 1927.
- CISNEROS CORREA, F. J.: *Relación documental de cinco expediciones* [sic]. Nueva York, Impr. de Hellet y Breen, 1870.
- CISNEROS JÚSTIZ, R.: “Migraciones caribeñas en Santiago de Cuba”, *Sierra Maestra*, Santiago de Cuba, año 21, n.º. 162, p. 3, 13 de julio, 1983.
- COBO, B.: *Historia del Nuevo Mundo... con notas e ilustraciones de D. Marcos Jiménez de la Espada*. Sevilla, (Sociedad de Bibliófilos Andaluces), tomo III, 1892.
- COLMADA Y GARCÉS, E. DE: *Manual del cocinero cubano*. Habana. Impr. de Spencer y Comp., 1856.
- COLÓN, H.: *Vida del almirante don Cristóbal Colón escrita por su hijo*. México, Gráfica Panamericana, 1947.
- CONSUEGRA, W. I.: *Diario de Campaña; Guerra de Independencia, 1895-1898*. Habana, Fernández Solana, 1928.
- CORRAL, M.: *El Desastre: Los españoles en Cuba. Memoria de un voluntario*. Barcelona, Alejandro Martínez, ed., 1899.
- CRISTÓBAL DE ACUÑA, S. J.: *Nuevo descubrimiento del gran río de las Amazonas, por el Padre [...] Al cual fue y se hizo por orden de su Majestad el año de 1639*. Bogotá, 1942.
- CROSS SANDOVAL, M.: *La religión afrocubana*. Madrid, Editorial Playor, 1975.
- CRUZ Y FERNÁNDEZ, M. DE LA: *Episodios de la revolución cubana*. Madrid, Ediciones Saturnino Calleja, 1926.
- CUBA, COMISIÓN DE ESTADÍSTICA: *Cuadro estadístico de la Siempre Fiel Isla de Cuba correspondiente al año 1827, formado por una Comisión de Jefes y Oficiales de orden y bajo la dirección del Exc. Sr. Capitán General de la Isla Don Francisco Dionisio Vives*. La Habana, Oficina de las Viudas de Arazoza y Soler, 1829.
- CUBA, COMISIÓN DE ESTADÍSTICA: *Cuadro estadístico de la Siempre fiel isla de Cuba correspondiente al año 1846 formado bajo la dirección y protección del Excmo. Señor Gobernador y Capitán general Don Leopoldo O'Donnell y Jorri, por una Comisión de Oficiales y empleados particulares*. La Habana, Impr. del Gobierno, 1847.
- CUBA, COMISIÓN ESTADÍSTICA: *Resumen del censo de población de la isla de Cuba a fin del año 1841*. La Habana, Imprenta del Gobierno, 1842.
- CUBA, DIRECCIÓN GENERAL DE HACIENDA DE LA ISLA DE CUBA: *Boletín Oficial de Hacienda*. La Habana, Imprenta La Propaganda Literaria, 1881.

- CUBA: *Balanza general de comercio de la isla de Cuba*, (1827-1863). La Habana, Imprenta de Gobierno, Capitanía general y Real Hacienda por S. M., 1866.
- CUBA: *General and Commercial Directory for Havana and the Island of Cuba*. La Habana, Editores Proprietarios, Caine y Compa., Año Segundo, 1874.
- CUBA. GOBIERNO Y CAPITANÍA GENERAL: *Bando de Gobernación y Policía de la Isla de Cuba*. Espedido (sic) por el Escmo (sic) Sr. D. Jerónimo Valdés, presidente, Gobernador y Capitán General. La Habana, Imprenta del Gobierno y Capitanía General, 1842.
- CUERVO, A. B.: *Colección de documentos inéditos sobre la geografía y la historia de Colombia*. Sección Primera, "Geografía y viajes. Costa pacífica, provincias litorales y campañas de los conquistadores", Bogotá, tomo II, 1892.
- CUETO, E. C.: "A Short Guide to Old Cuban Prints", en *Cuban Studies*, vol. 14, n.º 1, 1984, pp. 27-42.
- CULBERTSON, R.: *Rosamond, or a narrative of the captivity and suffering of an american female under the popish priest in the island of Cuba*. New York, Leavit, Lerd and Co., 1836.
- D'HOVILLE, G. [Marie Heredia], *Le Séducteur Le Livre de Demain*. París, Arthème Fayard & Cie Éditeurs, [s. f.].
- DECOURTILZ, M. E.: *Voyages d'un Naturaliste, et ses observations*. París, Dufart Pére, Libraire-Éditeur, 1809.
- DIARIO DE LA HABANA*: 3 de enero, 4 de marzo, 2 y 6 de abril, 24 de mayo y 14 de junio de 1841.
- DIRECCIÓN POLÍTICA DE LAS FAR: *Historia de Cuba*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1981.
- DUMONT, H.: "Antropología y patología comparada de los negros esclavos. Memoria inédita referente a Cuba", en *Revista Bimestre Cubana*, La Habana, 10, n.º 3, mayo-junio de 1915, pp. 161- 420; 11, n.º 2, marzo-abril de 1916, pp. 15-88.
- DUNN, R. S.: *Sugar and Slaves. The rise of the planter class in the English West Indies, 1624-1713*. Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1972.
- EDWARDS, G. Y J. MASON: *Onje Fun Orisa (Fdo for the Gods)*. Nueva York, Yoruba Theological Archministry, 1981.
- EGUREN, G.: *La fidelísima Habana*, La Habana, Editorial Letras Cubanas, 1986.
- EIRAS ROEL, A.: "Historia cuantitativa del consumo alimentario: estado actual de las investigaciones", en *Hispania*, XXXIV, 126, 1974, pp. 105-148.
- EL COCINERO DE LOS ENFERMOS, CONVALECIENTES Y DESGANADOS*. Habana, Impr. y Librería La Cubana, 1862. Utilizo la edición facsimilar de Enrique Langarika, Madrid, Ed. Betania, 1996.

- EL CUBANO LIBRE. Periódico oficial de la República de Cuba*, año 2º, nº. 19, segunda época, Camagüey, 2 de mayo de 1870.
- EL DOMINGUILLO DE SANTIAGO DE CUBA*: 29 de septiembre de 1822 y 11 de enero de 1824.
- ELLIOT DURAND, E.: *A week in Cuba*, Chicago, Belford-Charke C., 1891.
- ENRÍQUEZ MORALES, M. Y J. E. GELABERT GONZÁLEZ: “Un aspecto del consumo alimenticio en la España de la segunda mitad del siglo XIX”, en *Hispania*, XXXVIII, nº. 140, 1978, pp. 617-635.
- ERENCHUN, F.: *Anales de la isla de Cuba. Diccionario administrativo, económico, estadístico y legislativo (año de 1855-57)*. La Habana, Impr. de la Antilla, tomo 2, 1856.
- ESCALADA Y GIL, M. DE: *Abasto de pescaderías*. La Habana, Anales de las Reales Junta de Fomento y Sociedad Económica de La Habana, tomo II, 1850.
- ESCALANTE Y BEATÓN, A.: *Calixto García. Sus campañas en el 95*. La Habana, Ediciones Caribe, 1946.
- ESPADAS BURGOS, M.: “Abasto y hábitos alimentarios en el Madrid de Fernando VII”, en *Cuadernos de Historia*, nº. IV, 1973, pp. 235-287.
- ESPADAS BURGOS, M.: “Aspectos sociorreligiosos de la alimentación española”, en *Hispania*, XXXV, nº. 131, 1975, pp. 537-565.
- ESPADAS BURGOS, M.: “El hambre de 1812 en Madrid”, en *Hispania*, XXVIII, nº. 110, 1968, pp. 594-623.
- ESPADAS BURGOS, M.: “El papel de las conservas de alimentos en la Guerra de Cuba”, en *Revista de la Universidad Complutense*, nº. XXVIII, 1979, pp. 487-496.
- ESPADAS BURGOS, M.: “El tema del hambre y la alimentación en la historiografía española. Fuentes y problemas metodológicos (ss. XVIII-XX)”, en *Actas de las Primeras Jornadas de Metodología Aplicada a las Ciencias Históricas*, Santiago de Compostela, Universidad de Santiago-Fundación Juan March, 1975, t. IV, pp. 139-151.
- ESPINOSA Y RAMOS, S.: *Al trote y sin estribo; recuerdos de la guerra de independencia*. La Habana, Ediciones Jesús Montero, 1946.
- EXPÓSITO CASASÚS, J.: *Calixto García, el estratega*, La Habana, Oficina del Historiador de la Ciudad de La Habana, 1962.
- FERNÁNDEZ DE MADRID, J.: “Memorias sobre la disentería en general, y en particular sobre la disentería de los barracones, dedicada al Sr. D. Alejandro Ramírez intendente del ejército...”, en *Memorias de la Sociedad Económica de La Habana*, 1817, nº. 11, pp. 381-408.

- FERNÁNDEZ DE OVIEDO, G.: *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra-firme del mar océano*. Madrid, Imprenta de la Real Academia de la Historia, 1851, en <https://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc668b5>
- Fernández Santalices, M.: *Calles de La Habana. Arte, historia y tradiciones en las calles y plazas de La Habana vieja*, Madrid, Editorial Aguilar, 2000.
- FERNÁNDEZ, L.: *Colección de documentos para la historia de Costa Rica publicados por el Lic. Don León Fernández*. San José, Impr. Nal, tomos III y V, 1883 y 1886.
- FERRARA MARINO, O.: *Mis relaciones con Máximo Gómez*. La Habana, Ediciones Molina, 1942.
- FIGUEREDO SOCARRÁS, F.: *La Revolución de Yara*, La Habana, Instituto del Libro, 1968.
- FIGUEROA MARROQUÍN, H.: *Enfermedades de los conquistadores*. San Salvador, Ministerio de Cultura, Departamento Editorial, 1957.
- FINLAY DE BARRES, C. J.: “El mosquito hipotéticamente considerado como agente de transmisión de la fiebre amarilla”, en *Anales de la Real Academia de Ciencias Médicas, Físicas y Naturales de La Habana*, t. XVIII, La Habana, Impr. La Antilla de N. Cacho Negrete, 1881, pp. 147-169.
- FLEITAS SALAZAR, C. R.: “Bibliografía médica sobre los esclavos en Cuba”, en *Del Caribe*, Santiago de Cuba, n.º. 35, 2001, pp. 80-87.
- FLINT, G.: *Marchando con Gómez*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1983.
- FREEMAN ATKINS, E.: *Sixty years in Cuba. Reminiscences of Edwin F. Atkins*. Cambridge, The Riverside Press, 1926.
- FRIEDE, J.: *Documentos inéditos para la historia de Colombia*, coleccionados en el Archivo General de Indias de Sevilla... de orden de la Academia Colombiana de Historia. Bogotá, Aro Artes Gráficas, tomo VI, 1960.
- FUNIBER: *Nutriber, software profesional de cálculo de dietas*. Fundación Universitaria Iberoamericana, disponible en <https://www.funiber.org/software-calculo-de-dietas>
- GARCÍA DEL PINO, C.: *Expediciones de la Guerra de Independencia. 1895-1898*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1996.
- GARCÍA, G. Y O. GÁRCIGA: “El inicio de la crisis de la economía esclavista”. En Instituto de Historia de Cuba, *Historia de Cuba: la Colonia, evolución socioeconómica y formación nacional*, La Habana, Editora Política, 1995, pp. 360-400.

- GARCÍA, G.: "El auge de la sociedad esclavista en Cuba", en Instituto de Historia de Cuba, *Historia de Cuba: la Colonia, evolución socioeconómica y formación nacional*, La Habana, Editora Política, 1995, pp. 260-261.
- GIBBES, R. W.: *Cuba for invalids*. New York, W. A. Townsed and Co., 1860.
- GILBERTI, H.: *Historia económica de la ganadería argentina*. Buenos Aires, Ediciones Solar/Hachette, 1961.
- GÓMEZ BÁEZ, M.: *Cartas a Francisco Carrillo*. Compilación, introducción y notas de Hortensia Pichardo. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1971.
- GÓMEZ BÁEZ, M.: *Diario de Campaña (1868-1898)*. Estudio preliminar de Carmen Almodóvar, Oviedo, Universidad de Oviedo, 1998.
- GÓMEZ Y BÁEZ, M.: *El viejo Eduá; crónica de la guerra*. La Habana, Editorial Nacional de Cuba (Colección Cocuyo), 1965.
- GÓMEZ, F.: *La insurrección por dentro. Apuntes para la historia*. Madrid, Biblioteca de la Irradiación, 1900.
- GONZALBO AIZPURU, P.: *Historia de la vida cotidiana en México*, tomo III *El siglo XVIII entre tradición y cambio*, México, Fondo de Cultura Económica-El Colegio de México, 2005.
- GONZÁLEZ DEL VALLE, F.: *La Habana en 1841*. Obra póstuma ordenada y revisada por Raquel Catalá, La Habana, Oficina del Historiador de la Ciudad, colección Historia cubana y americana, 10, 1952.
- GONZÁLEZ TORRES, P.: *The Virginius case, as reviewed in England and regarded by The New York Herald*. New York, 1874.
- GOODMAN, W.: *Un artista en Cuba*, La Habana, Editorial del Consejo Nacional de Cultura, 1965.
- GRIÑÁN PERALTA, L.: *El carácter de Máximo Gómez*. La Habana, Biblioteca de Historia, Filosofía y Sociología, 1946.
- GROSSOURDY, R.: *El médico botánico criollo*. París, Librería de Francisco Brachet, tomo I, 1864.
- GUANCHE, J.: *España en la savia de Cuba*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1999.
- GUANCHE, J.: *Presencia china en Cuba*. La Habana, Fundación Fernando Ortiz-Grupo Promotor del Barrio Chino, 1999.
- GUERRA Y SÁNCHEZ, R.: *Guerra de los Diez Años*. La Habana, Editorial Pueblo y Educación, tomo II, 1986.
- GUERRA Y SÁNCHEZ, R.: *Historia de Cuba*. La Habana, Librería Cervantes, tomo II, 1922-1925.
- GUERRA Y SÁNCHEZ, R.: *Por las veredas del pasado, 1880-1902*. La Habana, Ediciones Lex, 1957.

- GUERRERO, R.: *Crónicas de la guerra de Cuba y de la rebelión de Filipinas (1895-1896)*. Barcelona, Casa Editorial Maucci, tomo V, 1896-1897.
- HARRIS, M. Y E. B. ROSS (ed.): *Food and evolution. Toward a Theory of human food habits*. Philadelphia, Temple University Press, 1987.
- HAZARD, S.: *Cuba a pluma y lápiz*. La Habana, Impr. de Cultural S.A., 3 tomos, 1928.
- HERNÁNDEZ POGGIO, R.: “Remembranzas médicas de la guerra separatista de Cuba”, en *La Gaceta de Sanidad Militar*, tomo V, 1879.
- HERNÁNDEZ, J. J.: *Cuadros cubanos*. Santiago de Cuba, [s. e.], 1910.
- HERRERA, J. I.: *Impresiones de la Guerra de Independencia. (Narrado por el Soldado del Ejército Libertador José Isabel Herrera “Mangoché”)*. La Habana, [s. ed.], 1948.
- HERSKOVITS, M. J.: *El hombre y sus obras. La ciencia de la antropología cultural*. Traducción de M. Hernández Barroso, revisada por E. Imaz y L. Alaminos. México, FCE, Gráfica Panamericana, 1952.
- HOUSTOUN, M. [Charlotte, M.]: *Texas and the Gulf of México*, London, Published by John Murray, tomo 2, 1844.
- HUMBOLDT, A. DE: *Ensayo político sobre la isla de Cuba*. Miami, Mnemosyne Publishing Inc., 1969.
- HUNT’S MERCHANT’S MAGAZINE AND COMMERCIAL REVIEW*: New York, 1865, XXII.
- ILUSTRACIÓN ESPAÑOLA Y AMERICANA*, “Habana. Colocación de la primera piedra para la nueva Universidad Científica y Literaria, 23 de enero de 1884”, de fotografía de Narciso, remitida por el Sr. Van Baumberghen. La Universidad se iba a construir donde hoy existe la Avenida de las Misiones.
- ILUSTRACIÓN ESPAÑOLA Y AMERICANA*, n.º. XVIII, 3, 22 de enero de 1874. Grabado, Capuz: “Tipos y costumbres de Cuba. El *guateque*, baile de campesinos blancos”.
- INCAP-OPS: *Tabla de composición de alimentos de Centroamérica*. Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá-Organización Panamericana de la Salud, disponible en <http://www.incap.int/mesocaribefoods/dmdocuments/tablacalimentos.pdf>
- IZAGUIRRE, J. M.: *Asuntos cubanos*, Colección de artículos y poesías. [New York, Impr. América, 1896].
- JAMESON, F. R.: *Letters from the Havana during the year 1820; containing an Account of the Present State of the Island of Cuba, and Observations on the Slave Trade*. London, [s.e.], 1821.

- JIMÉNEZ DE LA ROMERA, W.: *España, sus monumentos y artes – su naturaleza e historia*. Barcelona, [s. e.], 1887.
- JIMÉNEZ PASTRANA, J.: *Los chinos en las luchas por la liberación cubana*. La Habana, Instituto del Libro, 1963.
- JIMÉNEZ, J. B.: “Alcoholes cubanos”. En Balmaseda, F. J., et al.: *Tesoros del agricultor cubano*. Habana, La Propaganda Literaria, tomo III, 1896. pp. 423-425.
- JOSÉ DE MALDONADO, O. F. M. Y S. J. CRISTÓBAL DE ACUÑA: *Relaciones del descubrimiento del Río de las Amazonas*. Reimpresión de la edición de 1642 revisada y anotada por Juan B. Bueno. Bogotá, Instituto Gráfico Ltda., 1942.
- JOSÉ MARÍA ANDUEZA, J. M.: *Isla de Cuba pintoresca, histórica, política, literaria, mercantil e industrial; Recuerdos, apuntes, impresiones de dos épocas*. Madrid, Roix editor, 1841.
- KNIGHT, W. F.: *Slave Society in Cuba during the Nineteenth Century*. Madison, University of Wisconsin Press, 1970.
- KÖNING, R.: *Sociología de la moda*. Barcelona, Gráficas Saturno, Colección Beta, 1972.
- L'EPINE QUATRELLES, E. L.: *Un parisien dans les Antilles*. París, Plon, 1883.
- LABARRI Y YANGUAS, F. DE: *Galería Militar de la Intendencia, Armas y Letras*. Barcelona, Ediciones Mundilibro, S.A., 1973.
- LABRADA RODRÍGUEZ, E.: *La prensa camagüeyana del siglo XIX*. Santiago de Cuba, Editorial Oriente, 1987.
- LANDA, A. DE: *El administrador de ingenio. Introducción para gobernar bien y dirigir los trabajos de un ingenio o finca donde se elabora el azúcar, con la explicación de un nuevo sistema de molienda y los deberes é instrucción para los mayores, mayordomos, enfermeros, boyeros, carreteros, y demás empleados*. La Habana, Imp. La Fortuna, 1886.
- LARA, J. DE, Conde de Armíldez de Toledo: *Noticias estadísticas de la isla de Cuba en 1862*, La Habana, Impr. del Gobierno, Capitanía General y Real Hacienda por S. M., 1864.
- LAVIÑA, J.: *Doctrina para negros*. Barcelona, Sendai ediciones, 1989.
- LE RIVEREND BRUSSONE, J.: *Historia económica de Cuba*, La Habana, Instituto Cubano del Libro, 1974.
- LEAL SPENGLER, E.: *Carlos Manuel de Céspedes. Diario perdido*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1992.
- LEGRAN, J. P.: *Nuevo manual del cocinero cubano y español*. Habana, Impr. La Intrépida, 1864.

- LEITE, S. S. J.: *Historia de a Companhia de Jesús no Brasil*. Porto, Típpografia Porto Médico, Ltda., Tolo 1, 1938.
- LINARES, J.: “El silencio de las arcadas”, en *Opus Habana*, vol. IV, nº. 1, 2000, pp. 52-53.
- LLAVERÍAS Y MARTÍNEZ, J. Y E. SANTOVENIA (comps.): *Actas de las asambleas de representantes y del consejo de gobierno durante la guerra de Independencia*. La Habana, Impr. y Papelería de Rambla, Bouza, tomo II (1895-1896), 1928.
- LLOFRIU Y SAGRERA, E.: *Historia de la insurrección y guerra de la isla de Cuba*. Madrid, Impr. de Galería Literaria, tomo I, 1870.
- LOVERA, J. R.: *Historia de la alimentación en Venezuela*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1988.
- LÖWENSTERN, I.: *Les Etats-Unis et La Havana; souvenirs d'un voyageur*. París, Bertrand, 1842.
- LOYNAZ DEL CASTILLO, E.: “El soldado libertador no tuvo nunca Navidad”, en *Bohemia*, 18-XII-1955.
- LUCENA SALMORAL, M.: *Los Códigos Negros de la América Española*. Madrid, Ediciones UNESCO/Universidad de Alcalá, Impr. Nuevo Siglo, S. L., 2000.
- LUCIANO FRANCO, J.: *Folklore criollo y afrocubano*. La Habana, Junta Nacional de Arqueología y Etnología, 1959.
- LUCIANO FRANCO, J.: *Los palenques de los negros cimarrones*. La Habana, Departamento de Orientación Revolucionaria del Comité Central del Partido Comunista de Cuba, 1973.
- LUFFMAN, J.: *A Brief Account of the Island of Antigua*. London, 1789.
- LUZÓN, J. L.: *Comer y beber en La Habana colonial*, en *C.M.H.L.B. Caravelle*, nº. 71, 1998, pp. 23-36.
- MADDEN, R. R.: *The Island of Cuba. Its Resources, Progress and Prospects*. London, Ch. Gilpin, 1853.
- MALARET, A.: *Vocabulario de Puerto Rico*. San Juan, Impr. Venezuela, 1937.
- MANUEL PATIÑO, V.: *Historia de la actividad agropecuaria en América equinoccial*. Cali, Impr. Departamental, 1965-1966.
- MARK, J.: *Diary of my trip America and Havana*. Manchester, [s. e.], 1884.
- MARRERO ARTILES, L.: *Cuba: Economía y sociedad*, 15 tomos, Madrid, Ed. Playor S. A., 1978-1992.
- MARRERO ARTILES, L.: *Cuba: Isla Abierta. Poblamiento y apellidos (Siglos XVI-XIX)*. Puerto Rico, Ed. Capiro, 1995.
- MARRERO, L.: *Geografía de Cuba*. La Habana, Talleres Tipográficos ALFA, 1951.

- MARTÍ PÉREZ, J.: "Fragmentos", en *La Revolución de 1868*. La Habana, Instituto del Libro, 1968.
- MARTÍ PÉREZ, J.: *Diario de campaña*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1985.
- MARTÍ PÉREZ, J.: *Obras completas*. La Habana, Editorial Nacional de Cuba, tomo III, 1963.
- MARTÍ, C.: *El libro de Cuba; orígenes modestos*. La Habana, [s. e.], 1925.
- MARTÍN, J. L.: *Vocabularios de náñigo y lucumí. Breve estudio de lingüística afro cubana*, La Habana, Editorial Atalaya, 1946.
- MARTÍNEZ GORDO, I.: *Algunas consideraciones sobre el Patois cubain de F. Boytel Jambú*. La Habana, Editorial Academia, 1989.
- MARTÍNEZ LLOPIS, M.: *Historia de la Gastronomía Española*, Madrid, Editora Nacional, 1981.
- MASSE, E. M.: *L'Isle de Cuba et La Havane*. Paris, Lebegue, 1825.
- MELLET, J.: *Voyage dans l'Amérique Méridionale, a l'intérieur de la Côte-Ferme et aux Isles de Cuba et de la Jamaica, depuis 1808 jusqu'en 1819; contenant le description des villes, bourgs et villages de ce contrées, la peinture des moeurs et costumes des habitants, fertilité du sol, comerce*. Agen, Imprimerie de Prosper Noubel, 1823.
- MÉNDEZ MIRANDA, F.: *Historia de los servicios prestados en la Guerra de Independencia*. La Habana, Ediciones Alberto Soto, 1928.
- MIRÓ ARGENTER, J.: *Crónica de la guerra*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1970.
- MONTE, D. DEL: *Escritos*, La Habana, Impr. de Cultural S.A., tomo 2, 1929.
- MORALES, V.: *Hombres del 68: Rafael Morales y González*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1972.
- MORELET, A.: *Voyage dans l'Amérique Central, l'Isle de Cuba et Yucatán*, París, 1857.
- MORENO FRAGINALS, M.: *Cuba/España. España/Cuba. Historia común*. Barcelona, Ed. Crítica, 2002.
- MORENO FRAGINALS, M.: *El ingenio, complejo económico social cubano del azúcar*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 3 vols., 1978.
- MORENO FRAGINALS, M.: *La historia como arma y otros estudios sobre esclavos, ingenios y plantaciones*. Barcelona, Editorial Crítica, 1993.
- MURRAY BALLOU, M.: *History of Cuba or Notes of a Traveller in the Tropics*. Boston, Phillip Sampson and Company, 1854.
- NAPOLEONE GALLEGAN, A. C.: *The Pearl of the Antilles*, London, Chapman and Hall, 1873.

- NORMAN, B. M.: *Rambles by land and water, or notes of travel in Cuba and México*, New York, 1845, p. 36.
- NOTICIOSO Y LUCERO: 12 de junio, 19 de julio, 9 de noviembre y 1 de enero, 1841.
- NÚÑEZ, O.: *Le emigración francesa de los siglos XVIII y XIX*. Tesis de grado, Santiago de Cuba, Universidad de Oriente, Facultad de Educación, 1956.
- O'KELLY, J. J.: *La tierra del mambí*. Introducción Biográfica por Fernando Ortiz, La Habana, Ediciones Cultura, 1930.
- OBENGA, T.: "Tradiciones y costumbres alimenticias Kongo en el siglo XVII: estructura del sabor", en *América Negra*, Bogotá, Universidad Javeriana, n.º. 3, julio, 1992, pp. 71-88.
- O'KELLY, J. J.: *La tierra del mambí*. Prólogo de Fernando Ortiz, Ed. Cultura, La Habana, 1930.
- OROVIO, E.: *Diccionario de la música cubana*. La Habana, Editorial Letras Cubanas, 1989.
- ORTIZ, F.: "Cocina afrocubana", en *Revista Bimestre Cubana*, La Habana, vol. XVIII, n.º. 6, 1923, pp. 329-336; vol. XIX, n.º. 5, 1924, pp. 401-423; vol. XX, n.º. 1-2, 1925, pp. 94-112.
- ORTIZ, F.: "La cocina afrocubana", en *¿Gusta usted?*, La Habana, Impr. Úcar, García, S.A., 1956, pp. 671-678.
- ORTIZ, F.: "La cocina afrocubana", en *Casa de las Américas*, La Habana, año VI, n.ºs. 36-37, mayo-agosto, 1966, pp. 63-69.
- ORTIZ, F.: "Los cabildos afrocubanos", en *Revista Bimestre Cubana*, 16, n.º. 1, enero-febrero de 1921, pp. 5-39.
- ORTIZ, F.: *Glosario de afronegrismos*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1990.
- ORTIZ, F.: *Los negros esclavos*. La Habana, Editorial Ciencias Sociales, 1975.
- ORTIZ, F.: *Nuevo Catauro de cubanismos*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1985.
- ORTIZ, F.: *Órbita de Fernando Ortiz*. La Habana, Instituto Cubano del Libro, 1973.
- OTTO, E.: *Reiseerinnerungen and Cuba, Nord und Sudamérica. 1838-1841*. Berlín, Verlag der Nauchschen Buchhandlung, 1843.
- PALACIO ATARD, V.: "Problemas de abastecimiento en Madrid a finales del siglo XVIII", en *Annales de la Faculté des Lettres et Sciences Humanes de Nice*, n.ºs. IX-X, 1969, pp. 279-288.
- PÁRAMO, P.: "El largo viaje del alimento sagrado", en *Sociedad Geográfica Española*, n.º. 8, marzo de 2001, pp. 86-99.

- PARRA QUINTERO, J. DE LA: *El campamento mambí; crónica dialoguística de la guerra de Independencia de Cuba, año 1895-1898*. [La Habana, s.a.].
- PASARÓN Y LASTRA, R.: *La Isla de Cuba considerada económicamente*. Madrid, Impr. C. López, 1858.
- PASEO PINTORESCO POR LA ISLA DE CUBA, 1841-1842*. La Habana, Impr. de Soler, 1841-1842.
- PATIÑO, V. M.: *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. Bogotá, Instituto Caro y Cuervo, 1990.
- PAULA GELABERT, F. DE: “El mascavidrio”, en *Costumbristas cubanos del siglo XIX*. Selección, prólogo, cronología y bibliografía de Salvador Bueno. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1985.
- PAZ, M. DE: *Fruta del paraíso: La aventura atlántica del plátano*, Santa Cruz de Tenerife, Idea, 2015.
- PÉREZ DE LA RIVA Y PONS, J.: *El barracón. Esclavitud y capitalismo en Cuba*. Barcelona, Editorial Crítica, 1978.
- PÉREZ DE LA RIVA, J.: *La Isla de Cuba en el siglo XIX visitada por los extranjeros*, La Habana, Ciencias Sociales, 1981.
- PÉREZ DE LA RIVA, J.: “Presentación de un censo ignorado: El Padrón General de 1778”, en *Separata de la Biblioteca Nacional José Martí*. Año 68, Vol. XIX, La Habana, septiembre-diciembre, 1977.
- PÉREZ GUZMÁN, F.: “La Revolución del 95. Desde la conclusión de la Campaña de Invasión hasta el fin de la dominación española”. En Instituto de Historia de Cuba: *Historia de Cuba. Las luchas por la independencia nacional y las transformaciones estructurales 1868-1898*, La Habana, Editorial Política, 1995.
- PÉREZ GUZMÁN, F.: *La batalla de Las Guásimas*, La Habana. Editorial de Ciencias Sociales, 1975.
- PÉREZ LANDA, R. Y T. JÚSTIZ DEL VALLE: “Los palenques en Cuba”, en *Nuevo Mundo*, La Habana, octubre-noviembre de 1947, pp. 36-51.
- PÉREZ SAMPER, M. Á.: “La alimentación como signo de la diversidad social: la encuesta de Zamora”. En, *Revista d’historia moderna*, nº 28, 2, 2008, pp. 649-672.
- PÉREZ SAMPER, M. Á.: “La alimentación como signo social”. En, Santiago Castillo Árbol y Jorge Uría González (coords.), *Sociedades y culturas: treinta años de la Asociación de Historia Social: actas del IX Congreso de Historia Social de España, Oviedo, 7 a 9 de noviembre de 2019*. Gijón, Trea, 2020, pp. 205-227.

- PÉREZ SAMPER, M. Á.: “La Historia de la alimentación: Un proyecto de historia total”. En, Juan José Iglesias Rodríguez e Isabel María Melero Muñoz (coords.). *Hacer historia moderna: Líneas actuales y futuras de investigación*. Sevilla, Universidad de Sevilla, 2020, pp. 17-46.
- PÉREZ SAMPER, M. Á.: “La historia de la historia de la alimentación”. En, *Chronica nova: Revista de historia moderna de la Universidad de Granada*, nº 35, 2009, pp. 105-162.
- PÉREZ SAMPER, M. Á.: “Mujeres en la cocina”. En, María Adela Fargas Peñarrocha (coord.), *Alternativas. Mujeres, género e historia*. Barcelona, Edicions de la Universitat de Barcelona, 2020.
- PÉREZ SAMPER, M. Á.: *Comer y beber: una historia de la alimentación en España*. Madrid, Cátedra, 2019.
- PÉREZ, D. (*Post-Thebussem*): *Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*. Prólogo del marqués de Desío, edición patrocinada por la Academia Nacional de Gastronomía. Madrid, Ediciones Velázquez, 1976.
- PEYTRAUD, L.: *L’Esclavage aux Antilles françaises avant 1789*. París, 1897.
- PEZUELA Y LOBO, J. DE: *Historia de la isla Cuba*. Madrid, Impresión de Carlos Bailly-Bailliere, 4 tomo, 1868-1878.
- PICHARDO, E.: *Diccionario provincial casi razonado de voces [sic] y frases cubanas*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1976.
- PICHARDO, H.: *Documentos para la historia de Cuba*. La Habana, Ed. de Ciencias Sociales, tomo I, 1977.
- PIEDRA MARTEL, M.: *Memorias de un mambí*. La Habana, colección Cocuyo, Instituto del Libro, 1968.
- PIELTAÍN, C. Y H. HUERGO: *La Isla de Cuba desde mediados de abril a fines de octubre de 1873*. Madrid, Est. Tip. La Universal, 1879.
- PIRALA Y CRIADO, A.: *Anales de la guerra de Cuba*. Madrid, Ed. Felipe González Rojas, tomo II, 1895-1898.
- PIRON, H.: *La isla de Cuba*, Santiago de Cuba, Editorial Oriente, 1995.
- PORTUONDO ZÚÑIGA, O.: *Viñetas criollas*, Santiago de Cuba, Editorial Oriente, 2001.
- PAZOS CARRILLO, S.: *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación*. Tesis de Maestría. Universidad Andina Simón Bolívar, Maestría en Estudios de la Cultura. Quito, 2010. Disponible en <https://goo.gl/wPlabF>

- PRÉSTAMO Y HERNÁNDEZ, F. J. (ed.): *Cuba: arquitectura y urbanismo*. Miami, Ediciones Universal, 1995.
- PRIMELLES Y XENES, L.: *La Revolución del 95 según la correspondencia de la Delegación de Nueva York*. La Habana, Editorial Habanera, tomo IV, 1932.
- RAMIRO GUERRA Y SÁNCHEZ, R., J. M. PÉREZ CABRERA, J. J. REMOS Y E. S. SANTOVENIA: *Historia de la nación cubana*. La Habana, Editorial Historia de la Nación Cubana, tomo IV, 1952.
- RAMÓN Y CAJAL, S.: *Mi infancia y juventud*. Madrid, Editorial Espasa-Calpe, 1961.
- REBECCA J. SCOTT, R.: *La emancipación de los esclavos en Cuba. La transición al trabajo libre, 1860-1899*. México, Fondo de Cultura Económica, 1989.
- REBELLO, C.: *Estados relativos a la producción azucarera de la Isla de Cuba, formados competentemente y con autorización de la Intendencia de Ejército y Hacienda*. [New York], [s.e.], 1860.
- REPARAZ, G.: *La guerra de Cuba. Estudio militar por G. Reparaz*. Madrid, La España Editorial, 1896.
- REVEL, J.: "Alimentación", en Jacques Le Goff, Roger Chartier y Jacques Revel, (ed), *Diccionario de la nueva historia*, Bilbao, Ediciones Mensajero, 1988, pp. 24-26.
- REVISTA DE LA COLONIA ESPAÑOLA*: "El Suelto", lunes 24 de mayo de 1875.
- REYNOSO, A.: "Gobierno de los esclavos". En *Estudios progresivos sobre varias materias científicas, agrícolas e industriales*. La Habana, 1861.
- REYNOSO, A.: *Ensayo sobre el cultivo de la caña de azúcar*. Habana, Impr. del Tiempo, 1862.
- RITCHIE, C.: *Comida y Civilización: De como los gustos alimentarios han modificado la Historia*, Madrid, Alianza Editorial, 1986.
- RIVERO Y USTÁRIZ, M. E. DE: *Colección de memorias científicas, agrícolas e industriales*. Bruselas, Impr. de H. Goemaere, tomo I, 1857.
- ROBREÑO, E.: *Historia del teatro popular cubano*. Nota preliminar de Emilio Roig de Leuchsenring. La Habana, Oficina del Historiador de la Ciudad, 1961.
- RODRÍGUEZ FERRER, M.: *El tabaco habanero: su historia, su cultivo, sus vicisitudes, sus más afamadas vegas en Cuba...* Madrid, Imprenta del Colegio de Sordo-Mudos, 1851.
- RODRÍGUEZ MENDOZA, E.: *En la manigua. Carlos Dublés*. Valparaíso, Impr. del Universo de G. Helfmann, 1900.
- RODRÍGUEZ PIÑA, J.: *Guerra de castas. La venta de indios mayas a Cuba, 1848-1861*, México D.F., Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1990.

- RODRÍGUEZ, R.: *Bajo la piel de la manigua. "Rasgos de la guerra de Cuba" de Fernando Fornaris*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1996.
- RODRÍGUEZ-DEORIZI, E. (ed.): *Relación histórica de Santo Domingo*. Trujillo, Editorial Montalvo, tomo I, 1942.
- ROIG Y MESA, J. T.: *Diccionario botánico de nombres vulgares cubanos*, La Habana, Editorial Consejo Nacional de Universidades, 1965.
- ROSAL Y VÁZQUEZ DE MONDRAGÓN, A. DEL: *Los mambises, memorias de un prisionero*, Madrid, Impr. de Pedro Abienzo, 1874.
- ROSAMOND CULBERTSON, R.: *Rosamond, or a narrative of the captivity and suffering of an american female under the popish priest in the island of Cuba*. New York, Leavit, Lerd and Co. 1836.
- ROSELL Y MALPICA, E.: *Diario del teniente coronel Eduardo Rosell y Malpica (1895-1897)*. Prefacio y notas de Benigno Souza. La Habana, Impr. El Siglo XX, tomo I, 1949-1950.
- ROUSSET, R. V.: *Historia de Cuba*. La Habana, Librería Cervantes, tomo III, 1918.
- SACO, JOSÉ ANTONIO: *Colección de papeles científicos, históricos, políticos y de otros ramos sobre la Isla de Cuba*. París, Impr. de D'Aubusson y Kugelman, tomo I, 1858.
- SAGRA, R. DE La: *Historia económica, política y estadística de la isla de Cuba*, Habana, Impr. de las Viudas de Arazoza y Soler, 1831.
- SÁNCHEZ, J.: "Estampas de tiempos difíciles. Resistencia y Victoria ayer que sirven para el tiempo de hoy", en *Bohemia*, n.º 16, 24 de abril de 1994.
- SÁNCHEZ, S.: *Héroes humildes y los poetas de la guerra*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1981, p. 110.
- SANTA CRUZ Y MONTALVO, M. (condesa de Merlín): *La Habana*, traducción y edición de Amalia E. Bacardí, Madrid, Impr. Cronocolor S.A., 1981.
- SANTIESTEBAN, A.: *El habla popular cubano de hoy*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1982.
- SANTOVENIA ECHAIDE, E.: *Historia de Cuba*- La Habana, Ed. Trópico, tomo I, 1939.
- SARMIENTO RAMÍREZ, I.: "Alcohol en la Cuba del siglo XIX", en *Historia 16*, año XXIV, n.º 298, febrero de 2001c, pp. 8-35.
- SARMIENTO RAMÍREZ, I.: "Alimentación colonial cubana: Producción interna e importaciones", en *Anales del Museo de América*, Madrid, n.º 9, 2000, pp. 107-128.
- SARMIENTO RAMÍREZ, I.: "Comercio de alimentos en la Cuba decimonónica", en *Historia 16*, n.º 311, año. XXV, marzo de 2002, pp. 24-57.

- SARMIENTO RAMÍREZ, I.: “Cuba, entre los primeros países del mundo que utilizaron los buques de vapor en la navegación de cabotaje”, en *Historia* 16, año, XXIV, n.º. 292, agosto de 2000, pp. 70-79.
- SARMIENTO RAMÍREZ, I.: “Cultura material y cultura espiritual en el Ejército Libertador de Cuba (1868-1898)”, en *Del Caribe*, Casa del Caribe en Santiago de Cuba, n.º. 35, 2001, pp. 95-109.
- SARMIENTO RAMÍREZ, I.: “Influencia hispánica en la gastronomía cubana”, en *Frecuencia. Revista de didáctica/Español lengua extranjera*, Madrid, n.º 16, marzo 2001b, pp. 45-47.
- SARMIENTO RAMÍREZ, I.: “La jícara y el mambí”, en *La aventura de la historia*, Madrid, n.º 30, abril 2001a, pp. 101-113.
- SARMIENTO RAMÍREZ, I.: “Las bebidas alcohólicas en la Cuba del siglo XIX: uso y abuso”, en *Del Caribe*, 2002, n.º 38, pp. 75-89.
- SARMIENTO RAMÍREZ, I.: *Cuba entre la opulencia y la pobreza*, Madrid, Ed. Agualarga, 2004.
- SARMIENTO RAMÍREZ, I.: *El ingenio del mambí*, tomo I, Santiago de Cuba, Editorial Oriente, 2008.
- SCHENCH, R. F. VON: *Viajes por Antioquia en el año de 1880*. Bogotá, Impr. del Banco de la República, 1953.
- SERRANO Y SANZ, M.: *Relaciones históricas y geográficas de América Central*. Madrid, Librería General de Victoriano Suárez, Oficina Tipográfica de Idamor Moreno, tomo VIII, 1908.
- SORRE, M.: “La notion de genre de vie et sa valeur actuelle”, en *Annales de Géographie*, n.º. 306, abril-junio de 1948, pp. 97-108, y n.º. 307, junio-septiembre de 1948, pp. 193-204.
- SOUZA, B.: *Máximo Gómez, el generalísimo*. La Habana, Editorial Trópico, 1936.
- STEELE, J. W.: *Cuban sketches*. New York, [s. e.], 1881.
- SUÁREZ ROMERO, A.: *Francisco: el ingenio o las delicias del campo*. New York, Impr. y Librería de N. Ponce de León, 1880.
- SUÁREZ Y ROMERO, A.: “El cementerio del ingenio”. En *Ofrenda al bazar de la Real Casa de Beneficencia*. La Habana, Impr. El Tiempo, 1864.
- SUÁREZ Y ROMERO, A.: *Colección de artículos*. Habana, Establecimiento tipográfico La Antillana, 1859.
- SUÁREZ, C. (*Españolito*): *Vocabulario cubano*. La Habana-Madrid, Impr. Librería Cervantes de Ricardo Veloso y Librería de Perlado, Páez y Cía., 1921.
- TACÓN Y ROSIQUE, M. DE: *Correspondencia reservada del Capitán General don Miguel Tacón, 1834-36*, La Habana, Biblioteca Nacional, 1963.

- TANCO ARMERO, N.: *Viaje de Nueva Granada a China y de China a Francia*, París, Simón Bacón y Co., 1881.
- TEXERA Y BAZO, A. DE LA: *Santiago de Cuba á principios del siglo XIX, memoria escrita en 1847*. Santiago de Cuba, Impr. de “El Cubano Libre”, 1911.
- THE BOOK OF TRAVELS OF A DOCTOR OF PHISIC; CONTAINING HIS OBSERVATIONS MADE IN CERTAIN PORTIONS OF THE TWO CONTINENTS*. Philadelphia. J. B. Lippincott and Co., 1871.
- THE NEW YORK HERALD*. Cartas del periodista Jorge Brosin Rea, corresponsal de dicho diario fechada en Barracones, distrito de Sancti Spiritus, el 21 de julio de 1895.
- TORRE, J. M. DE LA: *Lo que fuimos y lo que somos o La Habana antigua y moderna*. La Habana, Impr. de Spencer y Compañía, 1857.
- TORRENTE, M.: *Bosquejo económico y político de la isla de Cuba*. Madrid, Impr. Pita, 2 tomos, 852-1853.
- TORRES HURTADO, N.: *Orígenes de la Compañía Ron Bacardí*. Santiago de Cuba, Editorial Oriente, 1982.
- TORRES-CUEVAS, E.: “Cuba: el sueño de lo posible”, En *Utopía y experiencia en la idea americana*. La Habana, Ediciones Imagen Contemporánea, Casa de Altos Estudios Don Fernando Ortiz, 1999.
- TORRES-CUEVAS, E.: “La sociedad esclavista y sus contradicciones”, en Instituto de Historia de Cuba, *Historia de Cuba. La Colonia, evolución socioeconómica y formación nacional. De los orígenes hasta 1867*, Ed. Política, La Habana, tomo I, 1994.
- TORRES-CUEVAS, E.: *Félix Varela: los orígenes de la ciencia y conciencia cubanas*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1995.
- TORRES-CUEVAS, E. ET AL.: “La Revolución del 68. Fundamentos e inicios”. En Instituto de Historia de Cuba, *Historia de Cuba. Las luchas por la independencia nacional y las transformaciones estructurales 1868-1898*, La Habana, Editorial Política, 1995.
- TOWNSHEND, F. T.: *Wild Life in Florida, with a Visit to Cuba*. London, Hust and Blackett, 1875.
- TRELLES, C. M.: *Bibliografía cubana del siglo XIX*. Matanzas, Impr. de Quirós y Estrada, 8 t., 1911-1915.
- TRO, R.: “Cuba. Viajes y descripciones (1493-1949)”, en *Revista de la Biblioteca Nacional* (Separata), La Habana, mayo de 1950.
- TUDOR, H.: *Narrative of a Tour in North America, Comprising Mexico, the Mines of Real del Monte, the United States, and the British Colonies, with*

an Excursion to the Island of Cuba, in a Series of Letters, Written in the Years 1831-1832. London, James Duncan, tomo 2, 1834.

USATORRES PERDOMO, E.: *Impresiones de la guerra. Campaña de Pinar del Río*, Guanajay, Impr. La Generosa, 1899.

VAISSIÈRE, P. De: *Saint Domingue; la société et el vie créoles sous l'ancien régime (1629-1789)*. París, Perrin et cie, 1909.

VALDÉS DOMÍNGUEZ, F.: *Diario de soldado*. Transcripción y revisión de Hiram Dupotey Fideaux, La Habana, Centro de Información Científica y Técnica, Universidad de La Habana, tomo IV, 1974.

VARGAS MACHUCA, B. DE LA: *Milicia y descripción de las Indias*. Madrid, casa de Pedro Madrigal, 1599.

VARONA GUERRERO, M.: *La Guerra de Independencia de Cuba*. La Habana, Ediciones Lex, tomo II, 1946.

VÁZQUEZ QUEIPO, V.: *Informe fiscal sobre el fomento de la población blanca en la Isla de Cuba y emancipación progresiva de la esclava, con una breve reseña de las reformas y modificaciones que para conseguirlo convendría establecer en la legislación y constitución coloniales: Presentado a la Superintendencia General delegada de Real Hacienda en diciembre de 1844 por el fiscal de la misma*. Madrid, Impr. J. M. Alegría, 1845.

VEDIA, E. DE: *Historiadores primitivos de Indias*. Madrid, Ediciones Atlas, Gráficas Carlos Jaime, tomo I, 1946.

VEGA PÉREZ DE ARLUCEA, A.: “El primer libro de cocina de Cuba lo escribió un español”, disponible en <https://www.elcomercio.es/culturas/gastronomia/primer-libro-cocina-20210220101357-ntrc.html>

VELASCO, J. M.: *Guerra de Cuba. Causa de su duración y medios de terminarla*. Madrid, Impr. de El Correo Militar, 1872.

VICENS VIVES, J.: *Aproximación a la Historia de España*. Barcelona, Editorial Vicens Vives, 1968.

VICENS VIVES, J.: *Manual de historia económica de España*. Barcelona, Editorial Teide, tomo I, 1959.

VIDAL DE LA BLACHE, P.: “Les genres de vie dans la Géographie Humaine”, en *Annales de Géographie*, n°. 111, 15 de mayo de 1911, pp. 193-212, y n°. 112, 15 de julio de 1911, pp. 289-309.

VILLAPOL, N.: “Hábitos alimenticios africanos en América Latina”, en Manuel Moreno Fraginals (comp.), *África en América Latina*. París-México, Unesco-Siglo XXI, Editores, 1997, pp. 326-339.

VILLAVERDE, C.: *Cecilia Valdés o La loma del Ángel*. La Habana, Editorial Arte y Literatura, 1977.

- VILLAVERDE, C.: *Diario del Rancheador*. La Habana, Editorial de Letras Cubanas, 1982.
- VILLAVERDE, C.: *Excursión a Vuelta Abajo*, La Habana, Editorial Letras Cubanas, 1981.
- WEISS, J. E.: *La arquitectura colonial cubana*. La Habana-Sevilla, Instituto Cubano del Libro-Junta de Andalucía, Consejería de Obras Públicas y Transportes, 1996.
- WEYLER Y NICOLAU, V.: *Mi mando en Cuba (10 de febrero de 1896 a 31 de octubre de 1897)*. Madrid, Impr. de F. González Rojas, cinco tomos, 1910-1911.
- WURDEMANN, J. G.: *Notas sobre Cuba*, Prólogo de Ernesto Chávez Álvarez, La Habana, Ciencias Sociales, 1989.
- ZANETTI LECUONA, O. Y A. GARCÍA ÁLVAREZ: *Caminos para el azúcar*. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1987.

**Este libro se ha impreso y hecho en Cuba,
en el año 2021.**

**En su realización se utilizaron las familias
tipográficas Ibarra Real Nova (Regular, Bold e
Itálica) para el cuerpo de texto y Petrona (Bold)
para los subtítulos.**

Universidad de Oriente, Santiago de Cuba

Ediciones UO es heredera, desde 1947, de una larga tradición de publicaciones en la Universidad de Oriente, Cuba. Creada en 2001, se ocupa de la edición, publicación e indización de las revistas académicas de esta institución de Educación Superior, así como de libros de cuyos contenidos son resultado de investigaciones científica. Los textos que recibe son revisados por evaluadores externos y aprobados por el Consejo Científico de cada área del conocimiento en los centros de estudios correspondientes. Es la única del país en pertenecer a la Asociación de Editoriales Universitarias de América Latina y el Caribe (EULAC); además, se encuentra evaluada por el Scholarly Publishers Indicators (SPI), en el Grupo II, de cuatro posibles, según la clasificación del Ministerio de Educación Superior de Cuba para las editoriales académicas. Su catálogo se organiza en colecciones, destacándose: Universitaria, Causa, Aniversario y Pupitre.

Este libro es el resultado de un enorme y largo trabajo de investigación en una decena de archivos y repositorios de manuscritos españoles y cubanos. También de los testimonios de numerosos viajeros extranjeros a la Isla, durante el siglo XIX, quienes quedaron impactados con el tema de la alimentación, por las diferencias de las prácticas cubanas comparadas con las de sus países; así como los libros de cocina, sobre todo a partir de 1856.

El tema de la alimentación nos introduce en las realidades y problemas sociales en el periodo de conformación de la nacionalidad cubana y de la incidencia de una amplia herencia cultural que impactó en la historia de la Isla, desde los aborígenes hasta la huella hispana y la esencial presencia del legado africano y caribeño, ya de por sí variado.

El abasto a las ciudades y la situación en los campos, los hábitos alimentarios y su distinción entre las clases sociales; el uso de las bebidas y en especial, la alimentación de los mambises durante las guerras de independencia son temas abordados en el libro. Acompaña este volumen un amplio y riquísimo recetario de la cocina criolla del siglo XIX, muestra del ingenio creativo del pueblo cubano, con muestras de preparaciones de platos regionales típicos.



Ediciones UO

978-959-207-677-8



9 789592 107677 8