

*Universidad de Matanzas "Camilo Cienfuegos"*

*SUM MATANZAS*

*Carrera de Estudios Socioculturales*



*Tesis en opción al Título de Licenciado en Estudios Socioculturales*

*Tema:*

*Papel de la mujer en la conservación de las tradiciones culinarias en los edificios multifamiliares de la circunscripción 68 del Consejo Popular "Armando Mestre".*

*Autora: Yadira Falcón Santiago*

*Tutor: Ms. María Alicia Alemán Castillo*

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

*José Martí*



## **DECLARACIÓN DE AUTORIDAD:**

*Yo: Yadira Falcón Santiago, declaro ser el único autor de este Trabajo de Diploma y autorizo a la Universidad de Matanzas “Camilo Cienfuegos” a hacer uso del mismo, tanto en ella como en cualquier otra institución del país, con la finalidad que se estime necesario.*

---

*Yadira Falcón Santiago*

**DEDICATORIA:**

*A la memoria de mi padre, Silvio Falcón García ,que siempre su ejemplo estará presente en mi , y servirá de faro y guía para ser cada día mejor ser humano.*



## **AGRADECIMIENTOS:**

*A los que me apoyaron siempre: mi madre y familiares.*

*A mi esposo por estar siempre a mi lado.*

*A los profesores Andrés y María Alicia, por su apoyo incondicional.*

*A mis maestros y profesores encargados de mi formación e instrucción desde mis estudios primarios hasta estos momentos.*

*A todas las personas que hicieron posible la realización de esta investigación.*

*A todos:*

*Muchas Gracias.*

## *RESUMEN:*

**Tema:** Papel de la mujer en la conservación de las tradiciones culinarias en los edificios multifamiliares de la circunscripción 68 del Consejo Popular "Armando Mestre".

**Dpto:** Estudios Socioculturales de la Sede Universitaria "Medardo Vitier" de Matanzas.

**Autor:** Yadira Falcón Santiago.

**Tutor:** MSc. María Alicia Alemán Castillo.

El resultado de la investigación que se presenta está referido al papel de la mujer en la conservación de las tradiciones culinarias en el que se inserta el proceso de su incorporación al trabajo, el mejoramiento de los ingresos para las masas trabajadoras, la elevación del nivel escolar y cultural del pueblo, y la participación creciente de los miembros de las familias en las actividades. La mujer, trabajadora, pero también ama de casa, ha tenido, paulatinamente que superar incomprendimientos, y esforzarse arduamente para cumplir tanto con sus obligaciones sociales y laborales, como las de vida familiar.

La temática presentada, infiere exponer el razonamiento sobre el papel de la mujer en el hogar, no sólo en lo referido a las carencias de productos alimenticios, debidas a las causas históricas y sociopolíticas, siendo responsables de la pérdida de determinados platos tradicionales de la cocina cubana.

El problema de investigación quedó conformado de la siguiente forma: ¿Cómo ha contribuido la mujer en la conservación y continuidad de las tradiciones culinarias en edificios multifamiliares No. 15, 23, 25A y 25B de la circunscripción 68 del Consejo Popular "Armando Mestre"? El objetivo general propuesto y cuyo resultado acompaña el resumen es: Demostrar el papel desempeñado por la mujer en la conservación y continuidad de las tradiciones culinarias en los edificios multifamiliares No. 15, 23, 25A y 25B de la circunscripción 68 del Consejo Popular "Armando Mestre". El sistema de conocimientos teórico-práctico se basó en la metodología cualitativa con la utilización del método etnográfico, lo que nos permitió la utilización de otras técnicas como: observación y entrevista en profundidad. Se presentan conclusiones y recomendaciones sobre el resultado alcanzado.

## INDICE

	Página
<b>Introducción.....</b>	<b>1</b>
<b>Capítulo I. Marco teórico conceptual.....</b> <b>“ La Mujer en la conservación de las tradiciones culinarias” .</b>	<b>9</b>
<b>1.1</b> Definiciones y conceptos de cultura.....	9
<b>1.2</b> Folklore, Cultura Popular Tradicional y Tradiciones.....	10
<b>1.3</b> Las tradiciones.....	12
<b>1.4</b> La alimentación parte fundamental de las tradiciones.....	13
<b>1.5</b> La alimentación en Cuba en la etapa precolombina.....	18
<b>1.6</b> La alimentación en Cuba en la etapa de formación del etnos.....	18
<b>1.7</b> Finales del siglo XIX hasta la actualidad.....	19
<b>1.8</b> Familia y conservación de las tradiciones culinarias cubanas.....	21
<b>1.9</b> La mujer y la conservación de las tradiciones culinarias.....	22
<b>1.10</b> Características del consejo popular “Armando Mestre”.....	24
<b>Capítulo II. Estrategia metodológica de la investigación.....</b> <b>“La cultura de comer bien, provoca el mantenimiento de la salud”.</b>	<b>28</b>
<b>2.1</b> Situación problemática de la investigación.....	28
<b>2.2</b> Métodos teóricos empleados en la investigación.....	31
<b>2.3</b> Estrategia metodológica de la investigación.....	32
<b>2.4</b> Técnicas de recolección de datos empleados.....	34
<b>2.5</b> Novedad científica.....	35
<b>2.6</b> Importancia de la investigación.....	36
<b>Capítulo III. Análisis de los resultados.....</b> <b>“ Si nada, corre, o vuela, a la cazuela”</b>	<b>37</b>
<b>3.1</b> Resultados de la observación.....	37
<b>3.2</b> Resultados de las entrevistas en profundidad realizadas.....	39
<b>3.3-</b> Resultados consolidados de la información cualitativa.....	52
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>54</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>55</b>
<b>BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>56</b>
<b>ANEXOS.....</b>	

## **Introducción.**

La alimentación es una de las necesidades fundamentales del hombre como ser biológico, que consiste en obtener del entorno una serie de sustancias nutritivas, en estado natural, habiendo sido objeto de diferentes procesos de elaboración. Además, incluye un proceso de selección de los alimentos, que es resultado de las disponibilidades del grupo humano, y de los aprendizajes sociales e individuales. En este sentido influyen los más variados factores ecológicos, etnoculturales, socioeconómicos, psicológicos, entre otros.

La propia alimentación humana, la cual posee una connotada variedad por ser una de las necesidades básicas del hombre, condicionada por la propia diversidad cultural y social del hombre. De esta manera, en los marcos de un estado nación, como el cubano, pueden existir numerosas variantes de los platos de la cocina popular y tradicional, como resultado de los diferentes procesos sociohistóricos y etnoculturales que han conformado la nación y cultura cubanas.

La alimentación humana también resulta un fenómeno de carácter sociocultural, pues no sólo se relaciona con la acción de ingerir los alimentos, sino también con las formas de obtención, selección, preparación, y distribución en determinados momentos del día; de servirlos, compartirlos con los demás, e ingerirlos. Todo ello se realiza según las tradiciones y costumbres histórico-concretas de determinado grupo humano dado, entre otros muchos aspectos. Por ello, el alimentarse es una acción que posee no sólo un carácter individual, sino también social.

Un lugar importante en las tradiciones populares de cada pueblo, la ocupan las que están relacionadas con su cultura culinaria. En este sentido, es oportuno citar lo expresado por el maestro cubano de cocina Bartolo Cárdenas Alpízar, el cual, al referirse a la cocina criolla cubana, escribió: “Las recetas de un pueblo son parte importante y elocuente de su cultura, como la literatura o la música; es un tesoro que no puede perderse y, es más, que debemos estudiar para hallar en él las reales bases sobre las que podamos construir una nueva

cultura alimentaria, la propia de una sociedad más sana, pero raigalmente concebida a partir de su paladar folklórico” .(Cárdenas, 2009, 5).

En el caso específico de Cuba, la cocina popular y tradicional, Tal y como los demás elementos de la cultura cubana, es el resultado de largos y contradictorios, y complejos, procesos de transculturación, que han tenido lugar a partir de las más diversas raíces etnoculturales. Entre ellas se encuentran la aborígen, la hispana, la africana, la asiática, la francohaitiana, la árabe, entre otras. El concepto de transculturación fue elaborado por el sabio cubano, Fernando Ortiz en su libro “Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar”. (Maniklowski, B., citado en Ortiz, 2009, 122). La propia cultura culinaria cubana ha resultado un producto de nueva calidad que se engendró a partir de las más disímiles raíces etnoculturales, y se forjó en el crisol de la historia de la propia cubanía, adquiriendo rasgos propios y específicos. Por dichas razones, posee una gran variedad de platos, sabores, texturas, y formas de elaboración, con matices regionales y locales. Sus tradiciones, sobre una base oral, se han ido transmitiendo, en el seno de la familia cubana, de generación en generación.

Son tan variadas las raíces de la cultura culinaria cubana, que el propio sabio cubano Fernando Ortiz, al referirse a las causas históricas de tal diversidad utilizó como metáfora uno de los platos tradicionales típicos del pueblo cubano, el ajiaco. Él expresó:

“La indiada nos dio el maíz, la papa, la malanga, el *boniato*, la yuca, el ají que lo condimenta y el blanco xao- xao del casabe con que los buenos criollos de Camagüey y Oriente adornan el ajiaco al servir. Así era el primer ajiaco, el ajiaco precolombino, con carnes de jutías, de iguanas, de cocodrilos, de majás, de tortugas, de cobos y de otras alimañas de la caza y pesca que ya no se estiman para el paladar. Los castellanos desecharon esas carnes indias y pusieron las suyas. Ellos trajeron con sus calabazas y nabos, las carnes frescas de res, los tasajos, las cecinas y el lacón. Y todo ello fue a dar sustancia al nuevo ajiaco de Cuba. Con los blancos de Europa, llegaron los negros de África y éstos nos aportaron guineas, plátanos, ñames y su técnica cocinera. Y luego los asiáticos con sus misteriosas especies de Oriente; y los franceses con su ponderación

de sabores que amortiguó la causticidad del pimiento salvaje; y los angloamericanos con sus mecánicas domésticas que simplificaron la cocina y quieren metalizar y convertir en caldera de su *standard* el cacharro de tierra que nos fue dado por la naturaleza, junto con el fogaje del trópico para calentarlo, el agua de sus cielos para el caldo y el agua de sus mares para las salpicaduras del salero. Con todo ello se ha hecho nuestro nacional ajiaco”. (Ortiz, 1991,15).

Desde la etapa precolombina hasta la actualidad la cultura culinaria cubana ha recorrido un largo recorrido histórico en su formación y desarrollo. Salvando largos períodos históricos, se puede señalar que a partir de 1959, en Cuba se producen profundos cambios en la estructura socio-económica y política del país, y también en la actividad culinaria en todos los estratos de la sociedad. Comienza en el período revolucionario la alimentación masiva, social y colectiva, y los mercados se surten de productos del campo socialista, se popularizan platos de la cocina italiana. Pero a su vez, comienza una etapa difícil en materia de alimentos, debido, primero, al cruel bloqueo impuesto a Cuba por el imperialismo yanqui, y después, a la caída del campo socialista europeo, que provocó una fuerte crisis económica en la isla, llamada “Período Especial”.

Ya desde este período, la familia cubana se ha ido enfrentando a difíciles condiciones de carácter material, producidas por las dificultades económicas que ha estado sufriendo el país, debido al cruel y genocida bloqueo económico, impuesto por el gobierno de Estados Unidos. Esas dificultades, en el orden material, han estado relacionadas con la escasez de viviendas, alimentos, medicamentos, ropa, calzado, energía eléctrica, combustibles caseros, entre otros. (Díaz Tenorio, Mareleen... et al. 2004, 109).

La incorporación de la mujer al trabajo, el mejoramiento de los ingresos para la masas trabajadoras, la elevación del nivel escolar y cultural del pueblo, y la participación creciente de los miembros de las familias en las actividades, y tareas de carácter social y político, influyeron favorablemente en la ruptura de viejos esquemas disfuncionales que afectaban a la familia cubana . También fueron determinantes en el mejoramiento de la propia dinámica y clima familiar.

Estas transformaciones trajeron cambios en los hábitos de la familia cubana. La mujer, trabajadora, pero también ama de casa, ha tenido, paulatinamente que superar incomprendimientos, y esforzarse arduamente para cumplir tanto con sus obligaciones sociales y laborales, como las de vida familiar.

Sin embargo, con relación a su papel en el seno familiar, la mujer continúa con fuertes cargas y responsabilidades en el hogar, entre ellas el peso de la cocina. También es necesario subrayar, que los papeles de ama de casa, se han transmitido de generación en generación como un rasgo cultural tradicional, de madres a hijas, de abuelas a nietas, como uno de los saberes y habilidades propios, e imprescindibles, del género femenino. Por esa razón, es precisamente en la mujer, en la cual cae el peso de la transmisión de las tradiciones culinarias en el seno de la familia.

De la situación antes expuesta, se infiere exponer otro razonamiento, no sólo las carencias de productos alimenticios, debidas a las causas históricas y sociopolíticas anteriormente expuestas, han sido las responsables de la pérdida de determinados platos tradicionales de la cocina cubana. Todas las razones anteriormente expresadas, han provocado serias transformaciones en la transmisión de las tradiciones culinarias después del triunfo revolucionario. Esta situación se recrudeció en la década de los noventa del pasado siglo, en la etapa del llamado "Período Especial". Ha sido precisamente la mujer medio de las carencias y las dificultades que han estado presentes en la esfera culinaria familiar, la que por una parte ha hecho los más ingentes esfuerzos en conservar unas tradiciones recibidas de sus madres y abuelas, y a su vez transmitidas a sus descendientes, en una suerte de irrompible cadena generacional.

Lo expuesto anteriormente conforma la situación problemática que llevó a concretar el **Problema Científico** de la presente investigación: ¿Cómo ha contribuido la mujer en la conservación y continuidad de las tradiciones culinarias en edificios multifamiliares No. 15, 23, 25A y 25B de la circunscripción 68 del Consejo Popular "Armando Mestre"?

El **Objeto de Estudio** de esta investigación: La mujer.

El **Campo de Acción**: Los edificios multifamiliares No. 15, 23, 25A y 25B de la circunscripción 68 del Consejo Popular "Armando Mestre".

Partiendo de los propósitos de la investigación, se delimitó como **objetivo general**:

- Demostrar el papel desempeñado por la mujer en la conservación y continuidad de las tradiciones culinarias en los edificios multifamiliares No. 15, 23, 25A y 25B de la circunscripción 68 del Consejo Popular "Armando Mestre".

Dicho objetivo general, se desglosó en los siguientes **objetivos específicos**:

- Determinar el estado de conservación y continuidad de las tradiciones culinarias en los edificios multifamiliares No. 15, 23, 25A y 25B de la circunscripción 68 del Consejo Popular "Armando Mestre".
- Caracterizar los diferentes tipos de platos tradicionales conservados y continuados por la mujer en los edificios multifamiliares No. 15, 23, 25A y 25B de la circunscripción 68 del Consejo Popular "Armando Mestre".

A partir del planteamiento del problema y de los objetivos, se tomó como punto de partida las **siguientes premisas**:

- Las transformaciones radicales en la proyección social de la mujer, provocadas por el nuevo contexto de su actividad en la vida social, económica, política y cultural, han condicionado el surgimiento de cambios radicales en la esfera culinaria dentro del hogar.
- En la conservación de las tradiciones culinarias se manifiestan cambios en la elaboración de los platos tradicionales, los cuales están acompañado por procesos de innovación.

Se tomaron como categorías de análisis las siguientes: papel de la mujer, tradiciones culinarias, conservación e innovación.

La muestra será de carácter intencional, seleccionando para el estudio mujeres trabajadoras, y amas de casa, entre las edades de 25 a 65 años. Ello permitirá el hecho de considerar mujeres con diversas responsabilidades hogareñas, sociales y laborales, y además, con diferentes niveles de saberes en relación con los platos tradicionales de la cocina cubana.

El acceso a los informantes resultó un trabajo relativamente fácil, pues muchos de ellos resultaron personas conocidas, cuyas residencias se encuentran en el propio edificio multifamiliar de la diplomante, y otros tres vecinos. Además dichas personas interaccionan con la autora de la Tesis de Diploma en una serie de espacios públicos comunes. Para la aproximación fue utilizada la “técnica de la bola de nieve”, pues los propios informantes le iban señalando las otras personas a entrevistar. El abandono del campo tiene lugar cuando ya se ha recolectado la información necesaria para su análisis, síntesis e interpretación posterior.

La perspectiva empleada en la investigación es de corte cualitativo, y se empleó uno de sus métodos, el etnográfico. Este consiste en el estudio de pequeños grupos humanos que comparten ciertos comportamientos, valores, espacios y territorios vistos desde el punto de vista cultural.

Por último, el análisis de los datos recogidos se acompaña por la síntesis de la información recolectada. Posteriormente se interpretan los significados y actuaciones de las personas, lo cual permite construir un esquema teórico que recoja lo más fielmente posible las percepciones y acciones de los sujetos objeto de la investigación. Ello se expresa por medio de descripciones, caracterizaciones y explicaciones verbales. Este proceso tendrá lugar en el entorno natural de su manifestación, la circunscripción 68 del Consejo Popular Armando Mestre. Las técnicas de recopilación de datos empleadas en la investigación serán la entrevista en profundidad y la observación.

Para el desarrollo adecuado de la investigación, la diplomante empleó los necesarios métodos teóricos, basándose en el método general de conocimiento - la dialéctica materialista. Esta última resulta el fundamento metodológico de la investigación. Basándose en él se utilizaron los siguientes métodos teóricos: el método lógico- histórico, el método de análisis-síntesis, el método de inducción-deducción.

Las Técnicas de recolección de datos empleadas fueron las entrevistas en profundidad y la observación. Y los instrumentos de investigación aplicados fueron las guías de observación y la guía de la entrevista en profundidad.

### **Novedad de la investigación.**

La investigación propuesta resulta novedosa, pues en la bibliografía analizada, ubicada en las diferentes bibliotecas, y en los centros de información de las instituciones docentes provinciales, no se encontró ningún resultado de investigación, ni publicación que tratase la temática del papel de la mujer matancera en la conservación de las tradiciones culinarias dentro de los marcos del hogar.

Existen diferentes antecedentes de investigaciones realizadas sobre los platos de la comida tradicional cubana. Entre ellos se destacan los siguientes autores: Víctor Navarro que profundiza el tema de la cultura culinaria cubana (Navarro, 2011); el brillante Chef Gilberto Smith Duquesne con su labor de rescate de platos de la cocina tradicional cubana (Smith, 2009); la destacada investigadora y pedagoga, Nitza Villapol con sus diferentes trabajos y libros sobre la cocina cubana (Villapol, 1998). Y por último, la profesora Raisa Giráldez Domínguez, de la Universidad de Matanzas con su artículo “Cocina Cubana”. (Giráldez, 2011).

### **Importancia de la investigación propuesta.**

La misma tiene una gran importancia cultural, debido a que se relaciona, en general, con uno de los procesos socioculturales básicos de toda sociedad, la actividad culinaria, y específicamente con la de los hogares pertenecientes a una circunscripción de la Ciudad de Matanzas. Además, podrá servir de material de referencia para asignaturas de la carrera de Estudios Socioculturales, tales como Antropología Sociocultural, y Cultura Popular Tradicional del Curso Regular Diurno.

El resultado se presenta en tres capítulos:

I- Contiene un marco teórico sobre el papel de la mujer en la conservación de las tradiciones culinarias en los edificios multifamiliares de la circunscripción 68 del Consejo Popular “Armando Mestre”, los conceptos básicos sobre cultura, folklore, cultura popular tradicional, tradiciones y alimentación entre otros. Las fuentes utilizadas están basadas fundamentalmente en autores sobre el desarrollo de la cultura culinaria y de la cocina tradicional cubana.

II- Este capítulo se basa en la estrategia metodológica, donde se inserta la situación problemática, los métodos teóricos, las técnicas empleadas y la importancia de la investigación.

III - El mismo abarca los resultados de la observación y la entrevista en profundidad así como la consolidación de la información cualitativa.

Las conclusiones y recomendaciones sencillas, dedicadas para coadyuvar a la conservación, de las tradiciones culinarias, en los hogares, lo que garantizaría el mantenimiento de ese legado en la memoria histórica de las nuevas generaciones.

Los anexos que acompañan el resultado presentado pueden ayudar a su consolidación.

## **CAPÍTULO I. Marco teórico conceptual.**

### **I- “La Mujer en la conservación de las tradiciones culinarias” .**

#### **1.1-Definiciones y conceptos de cultura.**

La cultura es un concepto que posee más de trescientas acepciones, lo cual depende de las diversas posiciones teóricas, ideológicas, e incluso utilitarias, desde las cuales ha sido abordada a lo largo del tiempo. Como vocablo, proviene del latín *colere*, que significa cultivo, cuidado. El mismo en un principio, significó “cuidado”, “cultivo del suelo”, “trabajo agrícola”. Más tarde, en el Siglo de las Luces (siglo XVIII), aparece con el sentido figurado de cultivo del espíritu, de la razón humana, y comienza a utilizarse para referirse a los saberes relacionados con los conocimientos necesarios al hombre para su actividad en las diferentes ramas del conocimiento humano. Desde ese momento, se empieza a concebir la cultura desde posiciones elitistas, considerándola como la posesión de conocimientos eruditos acerca de diferentes ramas del saber, y de la actividad humana (manifestaciones artísticas, literarias, músico danzarías, filosofía, historia, etc.); así como del refinamiento del lenguaje, del comportamiento social, o de la espiritualidad humana, entre otros.

Entre sus numerosas concepciones se destaca el primer concepto antropológico de cultura, propuesto Edward Burnett Tylor, representante de la escuela antropológica evolucionista, en su obra, “The Primitive Culture” (1871). En la misma expresó:

“... La cultura o civilización, tomada en su sentido etnográfico amplio, es ese complejo total que incluye conocimientos, arte, moral, ley, costumbre y otras aptitudes y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad”. (Tylor, 2003, 64).

Desde una perspectiva filosófica, el Marxismo Leninismo la concibe como el “... conjunto de valores materiales y espirituales acumulados por el hombre en el proceso de la práctica histórico-social que se transmiten por medio del aprendizaje directo y del lenguaje oral y escrito y que caracterizan la etapa históricamente alcanzada en el desarrollo de la sociedad.” (Diccionario de

Filosofía, 1984, 98). En esta misma perspectiva, pero haciendo énfasis en el hecho de que el carácter de la cultura depende de las demandas de la sociedad, y que a su vez, está determinada por las condiciones sociales, expresó el ya fallecido investigador cubano, Jorge Ramírez Calzadilla:

“La cultura revela las relaciones de los hombres entre sí y con la naturaleza. Es, ante todo, transformación de lo exterior y de sí mismo, pero también conservación de lo que se hereda, pues la cultura es acumulativa, trasciende su época y su espacio inmediato original. En esas relaciones, el hombre modifica la naturaleza, objeto cultural material por excelencia, la que, por defectos de la acción humana, se ha culturalizado en un proceso continuo. El hombre es un ser cultural y material. La cultura solo es posible en un ser social que habita un determinado espacio natural. De una inicial dependencia, casi total, ha logrado dominar partes de la naturaleza, pero ese dominio no es absoluto y, además, ha producido el absurdo de una gradual”.

En la Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales (MUNDIACULT), realizada en México, 1982, se propuso una definición de cultura, la considera como un fenómeno que abarca todas las esferas de la actividad humana. Dicha definición fue adoptada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), expresa lo siguiente:

“La Cultura (...) puede considerarse como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y letras, los modos de vida, los derechos fundamentales inherentes al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias (Declaración, 2001).

## **1.2 Folklore, Cultura Popular Tradicional y Tradiciones.**

El folklore es un concepto que se relaciona estrechamente a la cultura. El Diccionario Cervantes propone la siguiente acepción: “folklore. m. Ciencia que estudia las manifestaciones colectivas producidas entre el pueblo, en las artes, costumbres, creencias, etcétera” (Cervantes, [s.a.]: 341). Como término fue creado el 22 de agosto de 1846, por el anticuario británico William John Thoms,

y sobre su base, en el siglo XIX, se desarrolló como disciplina humanística. También, y en una acepción positiva, se le consideró como costumbres, creencias y saberes del pueblo.

El folklore resulta un concepto general que abarca el conjunto de tradiciones, creencias, costumbres y saberes populares de cualquier cultura, que han sido transmitidos por vía oral, por observación o por imitación. Se conserva y transmite de generación en generación, en forma anónima, tradicional y espontánea, con constantes cambios según la memoria, la necesidad inmediata o el propósito de los transmisores. Incluye los cuentos, leyendas, mitos, dichos, supersticiones, canciones, danzas, fiestas, juegos, entre otros.

No es estático e inmutable, pues resulta un proceso sujeto a cambios, que están determinados por las condiciones de su evolución en el seno de las más amplias masas populares. El Folklore se opone a lo oficial, a lo libresco o institucionalizado. Es resultado de las experiencias socio – económicas e históricas de toda la comunidad, y en él se destacan los rasgos más específicos que la caracterizan como entidad social. En el caso de Cuba, el folklore se caracteriza por su rica variedad, que ha sido el resultado de la heterogeneidad de las raíces etnoculturales que están sobre la base de la formación de su nación y cultura.

Es necesario señalar, que el término folklore ha sido tratado de manera peyorativa por diferentes autores, debido a que lo han relacionado con la creación cultural espontánea de las masas populares discriminadas y explotadas (cultura dominada), y que además, están excluidas de la “alta cultura” de las clases dominantes. Él forma parte fundamental de lo que ha sido llamado cultura dominada, la cual se diferencia de la llamada “alta cultura o “de élite” (cultura dominante).

A este término se opone el término de Cultura Popular Tradicional, que desde el triunfo de la Revolución comenzó a emplearse en Cuba para referirse a las manifestaciones del folklore. Dicho término posee un carácter reivindicador, pues, en las nuevas condiciones socio-históricas del pueblo cubano, designa

el proceso de creación de las amplias masas populares. Los investigadores Margarita Mejuto, y Jesús Guanche, lo definen como un "... conjunto de expresiones y manifestaciones generadas, creadas y preservadas en una sociedad o grupo humano específico con un condicionamiento histórico particular; se transmite y difunde de una generación a otra fundamentalmente por vía oral y por imitación".

La Cultura Popular Tradicional constituye un proceso dinámico y cambiante. Los aspectos esenciales que la caracterizan son los siguientes: historicidad, transmisión, creatividad colectiva, continuidad intergeneracional, empirismo, habilidad, destreza, vigencia por extensos períodos de tiempo." (Mejuto, 2008) Tal y como el folklore, ella abarca aspectos tanto materiales como inmateriales. Entre ellos se puede nombrar la música y sus instrumentos, bailes, vestuario, fiestas, costumbres, técnicas y oficios, gastronomía y juegos, deportes, danzas rituales o religiosas, así como todas aquellas otras actividades que tienen carácter tradicional, y que han sido o son populares.

### **1.3 Las tradiciones.**

El término *tradición* proviene del latín *tradere*. El Diccionario Enciclopédico Océano la define: como la transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, costumbres, hechos de generación en generación. Noticia de un hecho antiguo transmitida de este modo. Doctrina, costumbre, etcétera., considerada en un pueblo por transmisión de padres a hijos. (Diccionario..., 1997, 1604).

Otra definición es la siguiente:

"La tradición es un mecanismo de acumulación en el tiempo y trasmisión de experiencias vitales individuales o colectivas que penetran en la historia de manera irreversible. Por esto, las fiestas, costumbres, la oralidad, la artesanía, las comidas, el mobiliario constituyen rasgos de nuestra cultura popular tradicional como elementos que se traducen en identitarios, teniendo en cuentas sus valores y causantes socioeconómicos... Creencias, saberes y modos de actuar que se transmiten y mantienen entre generaciones. En un sentido más restrictivo,

lo que se le legitima en términos de su sacralizada ancestral”. (Cultura, 2011).

Otra definición muy interesante, y que además, relaciona las tradiciones con el concepto de folklore, y por extensión, con el de cultura popular tradicional, es el expresado por el argentino, Augusto Raúl Cortázar, en su libro “Esquema del Folklore. Él escribió lo siguiente:

“He dicho que el folklore es popular y funcional, que integra orgánicamente la vida del pueblo; pues bien: este incorpora también a su vida actual ese pasado, que sobrevive en la memoria colectiva, no como simple recuerdo de algo ocurrido y concluso de una época cualquiera, sino como tradición, como elemento proveniente de un pretérito indeterminado, pero vigente hoy en las preferencias colectivas, en los ideales comunes, en las costumbres, en las normas consuetudinarias. Esta tradición rige a su vez los actos, establece pautas de conducta colectiva. Por lo cual es evidente que la tradición no es yerto pasado, no solo existe por ser pretérito (como ocurre en la historia), sino que nutre las conciencias de los hombres de hoy y, en una palabra, integra funcionalmente la vida del pueblo”. (Cortázar, 1959,19).

Las tradiciones populares resultan las expresiones más autóctonas de la cultura de cada pueblo. Ellas se manifiestan a nivel local, territorial y nacional, y abarcan diversas costumbres, normas y valores, formas de ser y de pensar, del habla, cantos, bailes, saberes, creencias, gustos y hábitos de alimentación, prácticas terapéuticas populares, entre otros aspectos. Se transmiten en forma oral o por imitación. Ellas están presentes en la cultura popular tradicional, y resultan una expresión de la identidad cultural del pueblo portador.

#### **1.4 La alimentación – parte fundamental de las tradiciones culinarias.**

El vocablo alimento (del lat. alimentum.) m.[ 1 y 2 Biol. cualquier sustancia que , directamente o previa modificación, es capaz de ser asimilada por el organismo y utilizada para el mantenimiento de las funciones vitales.] .A su vez la alimentación es la acción y efecto de alimentar y alimentarse. Es una de las necesidades fundamentales del hombre como ser biológico, que consiste en

obtener del entorno una serie de sustancias nutritivas, en estado natural, habiendo sido objeto de diferentes procesos de elaboración. Incluye, además, un proceso de selección de los alimentos, que es resultado de las disponibilidades del grupo humano, y de los aprendizajes sociales e individuales. En este sentido influyen los más variados factores ecológicos, etnoculturales, socioeconómicos, psicológicos, entre otros.

La alimentación se diferencia de la nutrición, pues esta última comienza tras ser ingerido el alimento. Ella abarca el conjunto de procesos relacionados con la incorporación de sustancias, mediante la alimentación, que recibe el organismo vivo del mundo exterior con el objetivo de obtener energía, construir y reparar las estructuras orgánicas, y regular los procesos metabólicos.

El estudio de la alimentación humana es un factor determinante para la comprensión integral de una cultura, pues es uno de sus elementos más representativos. Ella se manifiesta como un fenómeno de carácter universal, porque ha estado presente en todas las épocas, y lugares, donde ha transcurrido la existencia del hombre. Por otro lado, tiene carácter específico, pues está condicionado, en la sociedad, por factores económicos, religiosos, políticos, sociales y biológicos.

La propia alimentación humana, la cual posee una connotada variedad por ser una de las necesidades básicas del hombre, condicionada por la propia diversidad cultural y social del hombre. De esta manera, en los marcos de un estado nación, como el cubano, pueden existir numerosas variantes de los platos de la cocina popular y tradicional, como resultado de los diferentes procesos sociohistóricos y etnoculturales que han conformado la nación y cultura cubanas.

El cocinar los alimentos, es una actividad universal en las diferentes culturas de la humanidad. Ella surgió con el descubrimiento del fuego por el hombre, y resultó uno de los factores que coadyuvaron en su desarrollo como ser pensante.

La alimentación humana también resulta un fenómeno de carácter sociocultural, pues no sólo se relaciona con la acción de ingerir los alimentos, sino también con las formas de obtención, selección, preparación, y distribución en determinados momentos del día; de servirlos, compartirlos con los demás, e ingerirlos. Todo ello se realiza según las tradiciones y costumbres histórico-concretas de determinado grupo humano dado, entre otros muchos aspectos. En fin, el alimentarse es una acción que posee no sólo un carácter individual, sino también social. Incluso, y como expresa M. Calvo, "...es un universo de reglas y leyes, al mismo tiempo natural y sociocultural (...), un lugar de encuentro y de síntesis de lo biológico, económico, social y cultural",..." (Calvo, M, 1982,48).

El alimentarse crea en el seno de los diferentes pueblos determinadas culturas culinarias, así como variadas tradiciones en esta esfera de la actividad vital de los hombres, que ocupan un lugar importante en la identidad cultural de los mismos. Ellas, a nivel etnocultural, resulta un factor diferenciador, pues las diferentes tradiciones culinarias de los pueblos tienen carácter específico. Incluso, en la propia cultura cubana existen diferencias sustanciales en platos de la comida popular y tradicional lo cual está condicionado por sus variados orígenes etnoculturales.

La cocina, al igual que la música, la literatura y el resto de las artes, forma parte del tesoro cultural de cada pueblo que no debe perderse, pues la cocina es símbolo de identidad cultural. Ella contempla costumbres y hábitos alimentarios. Dentro de ella están sus hábitos alimentarios y costumbres, así como el más profundo sentido de pertenencia y nuestra cocina no escapa a este fenómeno. Sin duda es horcón que sirve para identificarnos, para ser singulares en nuestros gustos. (Cocina, 2002).

Un lugar importante en las tradiciones populares de cada pueblo, es ocupado por aquellas que están relacionadas con su cultura culinaria. Con relación a ello es oportuno citar lo expresado por el maestro cubano de cocina Bartolo Cárdenas Alpízar, que al referirse a la cocina criolla cubana, escribió:

“Las recetas de un pueblo son parte importante y elocuente de su cultura, como la literatura o la música; es un tesoro que no puede perderse y, es más, que debemos estudiar para hallar en él las reales bases sobre las que podamos construir una nueva cultura alimentaria, la propia de una sociedad más sana, pero raigalmente concebida a partir de su paladar folklórico”. (Cárdenas, 2009, 5).

En las difíciles condiciones que impuso el brutal bloqueo yanqui, y finalmente en las difíciles condiciones del llamado “Período Especial” de la década de los 90 del siglo pasado, Nitzá Villapol, la inolvidable pedagoga y especialista en cocina, dedicó su vida al legado culinario del pueblo cubano, y realizó impresionantes esfuerzos en su conservación, y transmisión para las nuevas generaciones. En una entrevista que le realizó el destacado historiador cubano, Manuel Moreno Fraginalls, ella expresó que:

“... Uno de los aspectos más lentos y difíciles de modificar en cualquier cultura son los hábitos de conducta entre los cuales se encuentran los alimentarios. Para que esa modificación sea verdadera, profunda y duradera, debe partir del conocimiento de algunos de los factores que conformaron esos hábitos y cuáles son las modificaciones que pueden hacerse en aras de una mejor salud”. (Moreno, 1986, 7).

En el caso específico de Cuba, la cocina popular y tradicional, tal y como los demás elementos de la cultura cubana, es el resultado de largos y contradictorios, y complejos, procesos de transculturación, que han tenido lugar a partir de las más diversas raíces etnoculturales, tales como la aborígen, la hispana, la africana, la asiática, la francohaitiana, la árabe, entre otras. Acerca de este concepto elaborado por el sabio cubano, Fernando Ortiz, es aclaratoria la explicación del antropólogo, Bronislaw Malinowski, máximo representante de la Antropología Funcionalista, cuando escribe en su prólogo al libro “Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar”, del sabio cubano, lo siguiente:

“Todo cambio de culturas, o como diremos desde ahora en adelante, toda TRANSCULTURACIÓN, es un proceso en el cual siempre se da algo a cambio de lo que se recibe; es una “toma y daca”, como dicen los castellanos. Es un

proceso en el cual ambas partes de la ecuación resultan modificadas. Un proceso en el cual emerge una nueva realidad, compuesta y compleja; una realidad que no es una aglomeración mecánica de caracteres, ni siquiera un mosaico, sino un fenómeno nuevo, original e independiente”.(Maniklowski, B., citado en Ortiz, 2009, 122).

Es necesario enfatizar que los procesos de transculturación poseen carácter histórico, pues tienen lugar al paso de las generaciones. Los mismos resultan un proceso continuo de asimilación, negación, renovación, y cambio progresivo. Por dichas razones, sus resultados se caracterizan por una connotada variedad, tal y como es el caso de la propia cocina cubana. En ella fue tan variada la combinación en el legado de sus raíces nutricias, que el sabio cubano Don Fernando Ortiz escribió, en uno de sus artículos, que: “... el pueblo nuestro ha tenido, como el ajiaco, elementos nuevos y crudos acabados de entrar en la cazuela para cocerse;... Mestizaje de cocinas, mestizaje de razas, mestizaje de culturas. Caldo denso de civilización que borbullea en el fogón del Caribe”. (Ortiz, 1991, 16).

Al referirse a las causas históricas de tal diversidad, el sabio cubano, Fernando Ortiz, continuó utilizando como metáfora al propio ajiaco cubano. Él expresó:

“La indiada nos dio el maíz, la papa, la malanga, el *boniato*, la yuca, el ají que lo condimenta y el blanco xao- xao del casabe con que los buenos criollos de Camagüey y Oriente adornan el ajiaco al servir. Así era el primer ajiaco, el ajiaco precolombino, con carnes de jutías, de iguanas, de cocodrilos, de majás, de tortugas, de cobos y de otras alimañas de la caza y pesca que ya no se estiman para el paladar. Los castellanos desecharon esas carnes indias y pusieron las suyas. Ellos trajeron con sus calabazas y nabos, las carnes frescas de res, los tasajos, las cecinas y el lacón. Y todo ello fue a dar sustancia al nuevo ajiaco de Cuba. Con los blancos de Europa, llegaron los negros de África y éstos nos aportaron guineas, plátanos, ñames y su técnica cocinera. Y luego los asiáticos con sus misteriosas especies de Oriente; y los franceses con su ponderación de sabores que amortiguó la causticidad del pimiento salvaje; y los

angloamericanos con sus mecánicas domésticas que simplificaron la cocina y quieren metalizar y convertir en caldera de su *standard* el cacharro de tierra que nos fue dado por la naturaleza, junto con el fogaje del trópico para calentarlo, el agua de sus cielos para el caldo y el agua de sus mares para las salpicaduras del salero. Con todo ello se ha hecho nuestro nacional ajiaco. (Ortiz, 1991, 15).

Ampliando más esta idea se puede señalar que el desarrollo histórico-social de la cocina cubana se ha enmarcado en tres grandes etapas: precolombina, formación del etnos cubano, y finales del siglo XIX hasta la actualidad.

### **1.5 La alimentación en Cuba en la etapa precolombina.**

A la llegada de Cristóbal Colón a las costas cubanas, existían tres tipos de comunidades aborígenes en la Isla: guanahatabeyes, siboneyes y taínos. Las dos primeras tenían características preagroalfareras (recolectores – cazadores – pescadores), mientras que los terceros, los tainos poseían un nivel de desarrollo más alto, pues eran agroalfareros (además, conocían la alfarería, la agricultura, y su estructura social era más compleja, entre otros aspectos).

Estos aborígenes obtenían sus alimentos de la flora (zapote, papaya, anón, coco, piña, guanábana, guayaba, caimito, hicaco, ciruelas, uva caleta; raíces, tallos, boniato, ají, yuca, maíz, maní, malanga, ají, y maíz, así como de la fauna (majaes, jutías, iguanas, aves, almiquí, ostión, cangrejos, tortuga, jicotea, caguama, camarones, almejas, manatí, manjuarí, jaiba, jurel y biajaca) de la isla. En el caso de los tainos, ellos elaboraban una bebida fermentada del maíz, casabe, ajiaco, asado en púa, entre otros.

### **1.6 La alimentación en Cuba en la etapa de la formación del etnos cubano.**

Respecto a las raíces alimentarias cubanas se debe señalar que los españoles introdujeron nuevos tipos de alimentos a la isla: nabo, calabaza, aves de corral, ganado vacuno, equino, ovino, caprino, porcino, caña de azúcar, papa, arroz, limón, naranja, frijoles, harina, vino y tasajo, entre otros. Ellos también trajeron consigo nuevas formas de elaboración de los alimentos. Cuando se agotaron las provisiones que traían de España, tuvieron que consumir, y adaptar el paladar los alimentos autóctonos de Cuba.

Producto del cruel genocidio a que fueron sometidos los aborígenes, y que llevó a su casi total exterminio, los españoles se vieron obligados a introducir en Cuba una nueva fuerza de trabajo, fuerte y barata, los esclavos africanos. Estos, arrancados de sus tierras ancestrales, y del seno de sus familias, sólo pudieron traer consigo algunos alimentos, tales como el ñame, el quimbombó, el guengueré y la gallina de guinea. Pero sí trajeron consigo, como rico legado, sus variadas formas de elaboración de los alimentos, que resultaron ser una de las raíces más importantes en la formación y desarrollo de la cultura culinaria cubana. Entre sus platos se pueden mencionar, entre otros, el ochinchín (elaborado a base de acelga o verdolaga), el calalú (sopa tradicional y representativa en el Caribe), el confí (carne de cerdo frita conservada en manteca de cerdo), el fufú de plátano, las bolas de plátano, el funche (guisos de maíz), las frituras, los guisos de quimbombó, las viandas con mojos (malangas, plátanos, ñame), el chilindrón de chivo, y el congrí.

En los rituales de las religiones populares cubanas de origen africano se brindan ofrendas de alimentos a los antepasados y deidades adoradas. Ejemplo de ello son las bolas de gofio con miel a Ochún; plátano indio, carnero, quimbombó, para Changó; carne de cerdo frita con mariquita a Olokun; ochinchín, dulce de harina, dulce de coco, natilla para Yemayá; arroz con leche, merengue, ñame para Obbatalá; ajíaco, arroz amarillo, agua con azúcar, gallo, coco, carneros para Oggún.

La cocina criolla en Cuba nació durante el siglo XVIII, y consolidándose en el siglo XIX, se desarrolló la cocina cubana actual, que fue enriquecida con los aportes y cambios asimilados en el siglo XX. La cocina nacional cubana es expresión del sincretismo cultural, de la mezcla de representantes de diversas raíces etnoculturales, del desarrollo socioeconómico y político de la Isla.

### **1.7 Finales del siglo XIX hasta la actualidad.**

Desde finales del siglo XIX continúa la inmigración española proveniente de Galicia, Asturias, Islas Canarias; y en 1898, después de la intervención norteamericana en Cuba, comienza la etapa de la república neocolonial con la

penetración norteamericana, con sus aportes a la cultura culinaria cubana. Ya a principios del siglo XX, ocurren nuevas migraciones procedentes de países europeos, África del Norte, Asia, así como de América Latina y del Caribe, las cuales también dieron sus aportes, en materia de alimentos, y de formas de elaboración de los mismos.

A partir de 1959, se producen profundos cambios en la estructura socio-económica y política cubana, y así como en la actividad culinaria en todos los estratos de la sociedad. En el período revolucionario comienza la alimentación masiva, social y colectiva, y los mercados son surtidos con productos del campo socialista, especialmente por la ex Unión Soviética, Bulgaria, Checoslovaquia, Rumanía. También, se popularizan platos de la cocina italiana, tales como las pizzas y los espaguetis. Pero a su vez, comienza una etapa difícil con relación al suministro de alimentos, debido, primero, al cruel bloqueo impuesto a Cuba por el imperialismo yanqui, y luego, a la caída del campo socialista europeo, que provocó una fuerte crisis económica en la isla, llamada "Período Especial".

Por las razones antes mencionadas, se puede afirmar que la cultura culinaria cubana ha resultado un producto de nueva calidad que se engendró a partir de las más disímiles raíces etnoculturales, y se forjó en el crisol de la historia de la propia cubanía, adquiriendo rasgos propios y específicos. Por dichas razones, posee una gran variedad de platos, sabores, texturas, y formas de elaboración, con matices regionales y locales. Sus tradiciones, sobre una base oral, se han ido transmitiendo, en el seno de la familia cubana, de generación en generación.

Desde el punto de vista geográfico, así como cultural, Cuba se puede dividir en tres grandes regiones: occidental, central y oriental. En el caso de la presente tesis, los platos pertenecen a la variante occidental, más específicamente, a la matancera. El legado cultural de la cultura culinaria en esta región se caracteriza, fundamentalmente, por la presencia de la raíz hispana y la africana. En menor medida, están presentes la raíz china y la francesa. En el primer caso, se debe recordar que a mediados del siglo XIX, en Cuba fueron

introducidos numerosos culíes chinos. Ellos fueron empleados como mano de obra alternativa en la economía de plantación azucarera, pues en esta etapa era ilegal el comercio negrero, perseguido por potencias extranjeras. A su vez, la raíz francesa estuvo presente en el siglo XIX matancero, con la presencia de familias francesas que se establecieron en la ciudad, y sus alrededores, luego de huir de la Revolución Haitiana, a fines del siglo XVIII.

Las elaboraciones de platos y las costumbres culinarias varían no sólo según la región, e incluso la localidad, sino también poseen carácter urbano o rural. En el caso de la presente Tesis, la población objeto de estudio reside en zona urbana. Pero también hay que considerar que aunque en Cuba no se manifiestan grandes diferencias con relación a los platos tradicionales, tanto a nivel urbano como rural, si pueden existir variantes, o preferencias culinarias, de las que pueden ser portadoras dichas personas, y que es necesario considerar.

### **1.8 Familia y conservación de las tradiciones culinarias cubanas.**

Se debe considerar que la familia es la unidad básica de la sociedad. Ella resulta el primer eslabón de la socialización del ser humano, y del aprendizaje y transmisión de los valores culturales transmitidos de generación en generación. Estas últimas son unas de sus funciones sociales fundamentales. De esta manera, la familia reproduce y transmite valores, creencias y tradiciones, conformando así un contexto apropiado e indispensable para la formación del hombre.

El triunfo de la Revolución Cubana, ocurrido el 1ro de Enero de 1959, marcó un hito en el desarrollo de la familia cubana, pues con ella se tomaron toda una serie de medidas de carácter económico, político, social y cultural que incidieron profundamente en la sociedad cubana. Entre ellas, podemos nombrar la Reforma Agraria, la Reforma Urbana, la nacionalización del capital extranjero, la Campaña de Alfabetización, la eliminación del desempleo, la incorporación masiva de la mujer al trabajo, el desarrollo impetuoso de la Educación y la Salud Pública. Todas estas medidas fueron mejorando

paulatinamente las condiciones de vida de todo el pueblo, y por ende, de la familia cubana, y de la mujer en específico.

La incorporación de la mujer al trabajo, el mejoramiento de los ingresos para las masas trabajadoras, la elevación del nivel escolar y cultural del pueblo, además de la participación creciente de los miembros de las familias en las actividades, y tareas de carácter social y político, entre otros, influyeron favorablemente en la ruptura de viejos esquemas disfuncionales que afectaban a la familia cubana (lacras sociales del pasado: vagancia, prostitución, machismo exacerbado, entre otros). También fueron determinantes en el mejoramiento de la propia dinámica y clima familiar. Estas transformaciones trajeron cambios en los hábitos de la familia cubana. La mujer, trabajadora, pero también ama de casa, ha tenido, paulatinamente que superar incomprensiones, y esforzarse arduamente para cumplir tanto con sus obligaciones laborales, como de vida familiar.

Pero, además, la familia cubana se ha enfrentado a difíciles condiciones de carácter material, producidas por las dificultades económicas que ha estado sufriendo el país, debido al cruel y genocida bloqueo económico, impuesto por el gobierno de Estados Unidos. Esas dificultades, en el orden material, han estado relacionadas con la escasez de viviendas, alimentos, medicamentos, ropa, calzado, energía eléctrica, combustibles caseros, entre otros. (Díaz Tenorio, Mareleen... et al. 2004, 109). Y estas circunstancias de carácter material han influido fuertemente en el mantenimiento, y transmisión, de las tradiciones de la cultura culinaria de Cuba a nivel de la familia cubana, donde al respecto, la mujer desempeña un papel decisivo.

### **1.9 La mujer y la conservación de las tradiciones culinarias.**

Las radicales transformaciones que tuvieron lugar en la vida política, económica y cultural del país, también repercutieron en la familia cubana, en general, y en el papel de la mujer en ella, en particular. Su misma incorporación a la vida laboral y social activa, revolucionó la relación de pareja en el matrimonio, el papel de la pareja masculina en la vida doméstica, en la crianza de los hijos, y la sexualidad. Por otra parte, la independencia

económica adquirida en las nuevas condiciones socioeconómicas, creadas para la mujer por la Revolución cubana, rompió los viejos esquemas de dependencia, y de supeditación al hombre, así como también la jerarquía rígida de autoridad entre los sexos, y entre padres e hijos.

La Revolución Cubana ha sido un ejemplo fehaciente de las grandes transformaciones que ha sufrido el papel de la mujer en la sociedad, y de la consolidación de sus derechos a una igualdad plena de oportunidades y deberes respecto al hombre. De esta manera, los tradicionales roles de la mujer en los marcos de la familia también sufrieron transformaciones. Ella, de “cenicienta”, de cocinera de la casa, ha ido ocupando, por derecho propio, las primeras filas de la actividad social, política, laboral, profesional, intelectual, deportiva, entre otras.

Se asumía como verdad irrefutable que el lugar de la mujer consistía en el cuidado de la familia, el hogar, los hijos. Los valores sociales, ético- religioso, las restricciones jurídicas y las prescripciones morales, en la Cuba prerrevolucionaria afirmaban estos papeles como “naturales” y “normales”. Y las mujeres debían asumir con resignación las cargas culturales que las oprimían.

Sin embargo, esos roles sociales, asignados históricamente a la mujer no han desaparecido por decreto, y se transmiten, a través de las generaciones por medio de mitos, legados y lealtades que se asumen por identificación afectiva, o desde legados culturales asumidos por la sociedad. Los mismos son causa de conflictos en el seno de numerosas familias, pues la mujer trabajadora cubana continúa con su carga doméstica, sin cambiar mucho la historia.

En la psicología social cubana, los conflictos generados por esta situación son llamados “Síndrome de la Supermujer”. Ella es la típica protagonista del conflicto entre lo asignado y lo asumido. Se incorpora al trabajo, a la vida social, tiene acceso a responsabilidades sociales, pero sin volver a revisar su lugar y papel dentro de la casa, en tanto madre y esposa. Esta situación la paga con altos costos de salud- ingestión de psicofármacos, estreses,

depresiones, falta de deseo sexual. Al respecto, es oportuna la cita de lo expresado por la especialista cubana, Patricia Arés Muzio:

“La supermujer sale a trabajar, luego de dejar todo listo para su regreso, durante la jornada de trabajo hace varias llamadas a la casa, como una especie de dirección por “control remoto”, deja una serie de papeles y recados al marido, a los hijos o a otros familiares, pide ayuda en lo que ella necesita, sigue diciendo todo lo relacionado con el consumo, compra de alimentos, arreglo estético de la casa, sigue manteniendo a los demás en una situación de dependencia, que por una parte la gratifica y , por otra, la oprime”. (Arés, 2000, 8).

Y con relación a la actividad culinaria en la familia es, de manera general, la mujer, la que continúa con el peso de la cocina en el hogar. Es necesario subrayar, que el tradicional papel de ama de casa, se transmite de generación en generación, de madres a hijas, de abuelas a nietas, como uno de los saberes y habilidades propias, e imprescindibles, del género femenino. Por esta razón, es precisamente la mujer sobre la cual cae el peso de la transmisión de las tradiciones culinarias en el seno del hogar.

De la situación antes expuesta se infiere exponer otro razonamiento, no solo las carencias de productos alimenticios, debidas a las causas anteriormente expuestas, han sido las responsables de la pérdida de determinados platos tradicionales de la cocina cubana. Debemos considerar que la inclusión de la mujer cubana en la vida económica, política y social activa, le ha dificultado tener el tiempo necesario para dedicarlo a las complejas elaboraciones culinarias que exigen determinados platos de la cocina cubana popular y tradicional.

### **1.10 Características del Consejo Popular “Armando Mestre”.**

#### **Localización:**

Dicho consejo ocupa un área de 7,5 KM cuadrados, colindando por el norte con el consejo popular “El Valle”, por el este, con el consejo popular Matanzas Oeste. Por el sur colinda con el Río San Juan, y por el oeste con el Consejo Popular de Mocha.

### **Características Físicas:**

Se encuentra en una región llana de terreno con buen drenaje, siendo sus construcciones el 50% de edificios multifamiliares, y el resto, en su mayoría, viviendas de mampostería con un buen estado técnico-constructivo. El Consejo es de fácil acceso por los cuatro puntos cardinales y las condiciones de vida, están en la medida promedio del resto del municipio.

### **Antecedentes históricos:**

Este Consejo contaba en sus inicios con 12 circunscripciones, con una población ascendente a 22 200 personas, siendo de ellas, 15 279 electores. Ha sido sede de actividades tan importantes como actos provinciales, por el día del Educador, del trabajador Agropecuario, del cederista, así como desfiles, fiestas populares, entre otros. En la actualidad, el consejo cuenta con 22 circunscripciones, y está compuesto por igual número de delegados, tres representantes de entidades administrativas, uno de los C.D.R, de la F.M.C, y un representante de la Asociación Nacional de Combatientes de la Revolución Cubana.

### Características demográficas:

El consejo cuenta con una población de 12497 habitantes. Desde el punto de vista etéreo, se distribuyen de la siguiente manera:

- 0-2 = 247
- 3-6 = 728
- 7-13 =1064
- 14-19 = 947
- 20-29= 1704
- 30- 65 =6882
- 0-13 = 2039
- 14 – 29 = 3715
- 30 – 65 = 6882
- Más de 65 = 925

*Más de 65 = 925*

### Distribución por géneros:

- Sexo masculino = 6020 = 48%

- Sexo femenino = 6477= 52%

La población, de 12497 habitantes, está conformada por:

- Cantidad de habitantes – 12497
- Cantidad de electores – 9737
- Cantidad de ilegales- 0
- Cantidad de testigos de Jehová – 34
- Cantidad de desvinculados – 62
- Cantidad de reclusos –0
- Cantidad de excluidos –0
- Cantidad de intentos sólidos – 0
- Cantidad de núcleos zonales – 10
- Cantidad de Combatientes – 11
- Cantidad de miembros de la FMC – 5102
- De ellos con menos de noveno grado –56
- Con noveno grado – 1922
- Técnicos Medios – 1804
- Universitarios – 846
- Médicos – 176
- Maestros – 298
- Miembros del comité municipal del PCC- 5
- Miembros del comité provincial del PCC- 4
- Militantes de la UJC – 215
- Militantes del PCC – 956
- Incorporados a la MTT – 2401
- Incorporados a la BPD – 679

El consejo se divide en 18 zonas de CDR, y 165 CDR. Posee 11 circunscripciones, y 20 delegados.

La FMC cuenta con 14 bloques de la FMC, 91 delegaciones, 6 delegaciones directoras.

Cuenta con 21 objetivos económicos, los cuales son:

- Cine Arcoiris

- Escuela Vocacional Carlos Marx
- Escuela José María Heredia
- Escuela Seguidores de Camilo y Che
- ESBU Enrique Betancourt
- La Ecil
- 18 Consultorios Médicos de la familia
- Empresa Grupos de Talleres
- La ECI # 9
- Círculo Infantil Ismaelillo
- Farmacias
- 6 centros pertenecientes al CIMEX
- Taller de prótesis y ortopedia
- Placitas
- Bodegas
- Sanatorio para enfermos de VIH SIDA
- Poligráfico Juan Ripoll
- Contingente Esteban Hernández
- Empresa de Acueductos y Alcantarillados
- Escuela EIDE
- Base de transporte de Ómnibus Urbanos
- Hotelera ECI #9
- Fábrica de calzado Manuel del Toro
- Dos organopónicos
- 1 Fábrica de Hielo
- 1 Unidad Militar

## **CAPÍTULO 2. Estrategia metodológica de la investigación.**

### **II- “La cocina cubana, un mosaico de sabores”.**

#### **2.1 Situación problémica de la investigación.**

La familia cubana se ha enfrentado a difíciles condiciones de carácter material, producidas por las dificultades económicas que ha estado sufriendo el país, debido al cruel y genocida bloqueo económico, impuesto por el gobierno de Estados Unidos. Esas dificultades, en el orden material, han estado relacionadas con la escasez de viviendas, alimentos, medicamentos, ropa, calzado, energía eléctrica, combustibles caseros, entre otros. (Díaz Tenorio, Mareleen... et al. 2004, 109).

La incorporación de la mujer al trabajo, el mejoramiento de los ingresos para las masas trabajadoras, la elevación del nivel escolar y cultural del pueblo, y la participación creciente de los miembros de las familias en las actividades, y tareas de carácter social y político, influyeron favorablemente en la ruptura de viejos esquemas disfuncionales que afectaban a la familia cubana. También fueron determinantes en el mejoramiento de la propia dinámica y clima familiar. Estas transformaciones trajeron cambios en los hábitos de la familia cubana. La mujer, trabajadora, pero también ama de casa, ha tenido, paulatinamente que superar incomprendimientos, y esforzarse arduamente para cumplir tanto con sus obligaciones laborales, como de vida familiar.

Sin embargo, con relación a su papel en el seno familiar, de manera general, la mujer continúa con fuertes cargas y responsabilidades en el hogar, entre ellas el peso de la cocina. También es necesario subrayar, que el tradicional papel de ama de casa, se transmite de generación en generación como un rasgo cultural tradicional, de madres a hijas, de abuelas a nietas, como uno de los saberes y habilidades propios, e imprescindibles, del género femenino. Por esa razón es precisamente en la mujer, en la cual cae el peso de la transmisión de las tradiciones culinarias en el seno de la familia.

De la situación antes expuesta, se infiere exponer otro razonamiento, no sólo las carencias de productos alimenticios, debidas a las causas anteriormente expuestas, han sido las responsables de la pérdida de determinados platos

tradicionales de la cocina cubana. Todas las razones expresadas anteriormente, han provocado serias transformaciones en la transmisión de las tradiciones culinarias después del triunfo revolucionario. Esto se recrudeció en la década de los noventa del pasado siglo, en la etapa del llamado “Período Especial”. Ha sido precisamente la actividad de la mujer en la esfera culinaria familiar, la que por una parte ha hecho los más ingentes esfuerzos en conservar unas tradiciones recibidas de sus madres y abuelas, y a su vez transmitidas a sus descendientes, en una suerte de irrompible cadena generacional.

Lo expuesto anteriormente conforma la situación problemática que llevó a concretar el **Problema Científico** de la presente investigación: ¿Cómo ha contribuido la mujer en la conservación y continuidad de las tradiciones culinarias en edificios multifamiliares No. 15, 23, 25A y 25B de la circunscripción 68 del Consejo Popular “Armando Mestre”?

El **Objeto de Estudio** de esta investigación: La mujer.

El **Campo de Acción**: Los edificios multifamiliares No. 15, 23, 25A y 25B de la circunscripción 68 del Consejo Popular “Armando Mestre”.

Partiendo de los propósitos de la investigación, se delimitó como **objetivo general**:

- Demostrar el papel desempeñado por la mujer en la conservación y continuidad de las tradiciones culinarias en los edificios multifamiliares No. 15, 23, 25A y 25B de la circunscripción 68 del Consejo Popular “Armando Mestre”.

Dicho objetivo general, se desglosó en los siguientes **objetivos específicos**:

- Determinar el estado de conservación y continuidad de las tradiciones culinarias en los edificios multifamiliares No. 15, 23, 25A y 25B de la circunscripción 68 del Consejo Popular “Armando Mestre”.

- Caracterizar los diferentes tipos de platos tradicionales conservados y continuados por la mujer en los edificios multifamiliares No. 15, 23, 25A y 25B de la circunscripción 68 del Consejo Popular "Armando Mestre".

A partir del planteamiento del problema y de los objetivos, se tomó como punto de partida las **siguientes premisas:**

- Las transformaciones radicales en la proyección social de la mujer, provocadas por el nuevo contexto de su actividad en la vida social, económica, política y cultural, han condicionado el surgimiento de cambios radicales en la esfera culinaria dentro del hogar.
- En la conservación de las tradiciones culinarias se manifiestan cambios en la elaboración de los platos tradicionales, los cuales están acompañado por procesos de innovación.

Como categorías de análisis se tomaron las siguientes:

**Papel de la mujer.** Este se relaciona con los roles sociales que la mujer desempeña, como miembro de la sociedad, y de las familia con las que viven en sus hogares las mujeres entrevistadas. Ellos pueden ser de carácter económico, social, cultural, sexual e incluso religioso. En el caso de la presente investigación se refiere a su papel como trabajadora, ama de casa, madre, tía y abuela.

**Tradiciones culinarias.** Consiste en lo que viene transmitido del pasado. Por extensión también se aplica al conjunto de conocimientos que cada generación recibe de las pasadas. Es un pasado vivo en el presente. En este caso se refiere al conjunto de saberes, costumbres, valores y normas relacionadas con la alimentación de un grupo o pueblo determinado, y que se van transmitiendo de generación en generación.

**Conservación.** Este vocablo designa la acción de conservar, de preservar algo de la alteración, así como continuar la práctica de costumbres, tradiciones, entre otros.

**Innovación.** Resulta la acción y efecto de innovar. También se relaciona con la acción de crear o modificar.

**Muestra:**

La muestra será de carácter intencional, seleccionando para el estudio mujeres trabajadoras, y amas de casa, entre las edades de 25 a 65 años. Ello permitirá el hecho de considerar mujeres con diversas responsabilidades hogareñas, sociales y laborales, y además, con diferentes niveles de saberes en relación con los platos tradicionales de la cocina cubana.

El acceso a los informantes resultó un trabajo relativamente fácil, pues muchos de ellos resultaron personas conocidas, cuyas residencias se encuentran en el propio edificio multifamiliar de la diplomante, y otros tres vecinos. Además dichas personas interaccionan con la autora de la Tesis de Diploma en una serie de espacios públicos comunes. Para la aproximación fue utilizada la “técnica de la bola de nieve”, pues los propios informantes le iban señalando las otras personas a entrevistar. El abandono del campo tuvo lugar cuando fue recolectada la información necesaria para su análisis, síntesis e interpretación.

**2.2 Métodos teóricos empleados en la investigación.**

Para el desarrollo adecuado de la investigación, la diplomante empleó los necesarios métodos teóricos, basándose en el método general de conocimiento - la dialéctica materialista. Esta última resulta el fundamento metodológico de la investigación.

Basándose en el método general de conocimiento - la dialéctica materialista, la diplomante seleccionó los adecuados métodos teóricos, que le permitieron analizar la concepción metodológica necesaria para el desarrollo de la investigación. Dichos métodos fueron los siguientes:

- El método lógico- histórico para el análisis de los aspectos de la fundamentación teórica considerados necesarios para trabajar el origen y evolución del fenómeno en estudio.

- El método de análisis–síntesis para la consulta bibliográfica, el estudio sobre el tema, para llegar a las generalidades y regularidades esenciales, arribar a conclusiones y, desde lo particular, poder presentar la propuesta.
- El método de inducción–deducción, para interpretar los datos obtenidos en las entrevistas, el procesamiento de la información, y llegar a conclusiones con respecto al tema.

### **2.3 Estrategia metodológica de la investigación.**

La perspectiva empleada en la investigación es de corte cualitativo. Las investigaciones realizadas bajo esta perspectiva son las que producen datos descriptivos. Ella se sitúa en el marco de la investigación, dando prioridad a elementos relacionales y significativos de la conducta sin detenerse en la frecuencia y regularidades de las acciones, además se centra en el significado que los sujetos le dan a sus acciones. Tiende a buscar las motivaciones y los aspectos de la realidad social que no se pueden cuantificar, prefiere indagar en la subjetividad individual.

La metodología cualitativa es de carácter inductivo y humanista. En este enfoque, el investigador ve a los actores y al escenario como un todo. O sea tiene un carácter globalizador y holístico. Se estudia a las personas en el contexto de su pasado y en el instante en que se hallan. Los métodos utilizados bajo esta perspectiva, permiten estar cerca de la realidad empírica a estudiar. La metodología cualitativa está basada en la vida cotidiana y su significación, tal y como lo perciben los sujetos participantes, va encaminada a obtener las percepciones de las personas sobre los fenómenos, aquellos aspectos del cómo las personas vivencian un proceso.

En la presente investigación se emplea uno de los métodos cualitativos, el etnográfico. Este consiste en el estudio de pequeños grupos humanos que comparten ciertos comportamientos, valores, espacios y territorios vistos desde el punto de vista cultural.

Existen algunas teorías en torno a cuáles son las características distintivas de la etnografía. Así para Spradley, Y. (Citado por Rodríguez, 2008,44) lo fundamental es el registro del conocimiento cultural; Gumperz (Citado por Rodríguez, 2008, 44) entiende que lo básico es la investigación detallada de patrones de interacción social; y para Lutz (Citado por Rodríguez, 2008, 44) es el análisis holístico de las sociedades. En ocasiones la etnografía se define como esencialmente descriptiva, otras veces como una forma de registrar narrativas orales (Walker, Citado por Rodríguez, 2008, 44), y ocasionalmente se pone el énfasis en el desarrollo y verificación de teorías (Glaser y Strauss; Denzin). (Rodríguez, 2008, 44).

Cuando nos referimos a la etnografía la entendemos como el método de investigación por el que se aprende el modo de vida de una unidad social concreta. A través de la etnografía se persigue la descripción o reconstrucción analítica de carácter interpretativo de la cultura, formas de vida y estructura social del grupo investigado. (Rodríguez, 2008, 44). Pero también, bajo el concepto de etnografía, se refiere al producto del proceso de investigación: un escrito etnográfico o retrato del modo de vida de una unidad social. (Rodríguez, 2008, 44).

- Por último, el análisis de los datos recogidos se acompaña por la síntesis de la información recolectada. Posteriormente se interpretan los significados y actuaciones de las personas, lo cual permite construir un esquema teórico que recoja lo más fielmente posible las percepciones y acciones de los sujetos objeto de la investigación. Ello se expresa por medio de descripciones, caracterizaciones y explicaciones verbales. Este proceso tendrá lugar en el entorno natural de su manifestación, en los edificios multifamiliares No. 15, 23, 25A y 25B de la circunscripción 68 del Consejo Popular "Armando Mestre". Las técnicas de recopilación de datos empleadas en la investigación fueron la entrevista en profundidad y la observación.

La labor investigativa fue realizada por etapas, teniendo en cuenta las características del método escogido, el etnográfico.

## 1-Planificación.

- Búsqueda de la información necesaria para elaborar el marco teórico referente al tema y propuesta de las categorías básicas a trabajar.
- Procesos exploratorios preliminares para determinar la pertinencia del estudio del tema elegido para conformar el problema de investigación.
- Preparación de la investigadora, desde el punto de vista teórico y metodológico.

## 2-Ejecución.

- Fundamentación teórica del paradigma de investigación seleccionado.
- Determinación de los métodos de carácter cualitativo a emplear en la pesquisa científica.

Determinación de las técnicas de recopilación de información. Ellas fueron las siguientes:

- Análisis de documentos, necesarios para la elaboración del marco teórico.
- Entrevista en profundidad para recopilar la información relacionada con los objetivos de la investigación.
- Observación. Esta le permitió a la autora constatar visualmente el estado actual de las manifestaciones tangibles (comidas, postres y bebidas tradicionales o innovadas) de las tradiciones culinarias en el seno de las propias familias visitadas.

3 -Procesamiento de la investigación. Esta es la etapa donde tiene lugar la interpretación de la información recopilada mediante las observaciones y las entrevistas en profundidad.

4.- Redacción del Informe Final de Investigación. A partir de los resultados de investigación obtenidos, se redactó el informe final. El mismo, incluye las conclusiones a las que se arribó, y se proponen una serie de recomendaciones.

### **2.4 Técnicas de recolección de datos empleadas.**

En el proceso de investigación fueron utilizadas las siguientes técnicas de recolección de datos:

**a.- Observación:** Esta es un método de recopilación de información social primaria, en la cual tiene lugar una percepción directa de los elementos del objeto estudiado, y que resultan significativos para los objetivos de la investigación. Ella consiste en el registro sistemático, válido y confiable de comportamientos o conductas manifiestas. Debe distinguirse entre observación cotidiana o de ocasión y la científica, ya que esta última es orientada hacia un objetivo, planificada de manera consciente y deliberada; tiene carácter selectivo y se controlan la validez, confiabilidad y exactitud. (Alonso, 2000, 39).

En el caso de la presente investigación fue utilizada la observación directa, y no la participante. El motivo de la selección de la primera fue debido a que en la observación de la selección de los ingredientes, y la elaboración, de los platos observados, la diplomante no participó. Es necesario señalar aquí que la preparación de alimentos, y su preparación dentro de la actividad familiar cotidiana, es una de las esferas de esta unidad básica de la sociedad que se caracteriza por su privacidad, defendida por sus integrantes.

**b.- Entrevistas en profundidad.** Este tipo de entrevistas se caracterizan por ser flexibles y dinámicas, no directivas y abiertas. Ellas son entendidas por Taylor y Bogdan cómo: "... reiterados encuentros cara a cara entre el investigador y los informantes, encuentros estos dirigidos hacia la comprensión de las perspectivas que tienen los informantes respecto de sus vidas, experiencias o situaciones, tal como la expresan con sus propias palabras (Taylor y Bogdan, 2000, 101). En la investigación, esta técnica fue muy útil para lograr la profundización en el conocimiento de la temática investigada. Ella permitió profundizar en el conocimiento que poseen las mujeres entrevistadas acerca de la elaboración y consumo de los platos tradicionales que se consumen en sus hogares, así como acerca de las vías de su conservación, cambios, y transmisión al paso de las generaciones.

## **2.5 Novedad de la investigación.**

La investigación propuesta resulta novedosa, pues en la bibliografía analizada, ubicada en las diferentes bibliotecas, y en los centros de información de las instituciones docentes provinciales, no se encontró ningún resultado de

investigación, ni publicación que tratase la temática del papel de la mujer matancera en la conservación de las tradiciones culinarias dentro de los marcos de la familia.

Existen diferentes antecedentes de investigaciones realizadas sobre los platos de la comida tradicional cubana. Entre ellos se destacan los siguientes autores: Víctor Navarro que profundiza el tema de la cultura culinaria cubana (Navarro, 2011); el brillante Chef Gilberto Smith Duquesne con su labor de rescate de platos de la cocina tradicional cubana (Smith, 2009); la destacada investigadora y pedagoga, Nitza Villapol con sus diferentes trabajos y libros sobre la cocina cubana (Villapol, 1998). Y por último, la profesora Raisa Giráldez Domínguez, de la Universidad de Matanzas con su artículo “Cocina Cubana”. (Giráldez, 2011).

## **2.6 Importancia de la investigación propuesta.**

- La misma tiene una gran importancia cultural, debido a que se relaciona, en general, con uno de los procesos socioculturales básicos de toda sociedad, la actividad culinaria, y específicamente con las familias que viven en los hogares de las mujeres entrevistadas pertenecientes a los edificios multifamiliares No. 15, 23, 25A y 25B de la circunscripción 68 del Consejo Popular “Armando Mestre”. Además, podrá servir de material de referencia para asignaturas de la carrera de Estudios Socioculturales, tales como Antropología Sociocultural, y Cultura Popular Tradicional del Curso Regular Diurno.

## **CAPÍTULO III. Análisis de los resultados.**

### **III- “Si nada, corre o vuela, a la cazuela”.**

#### **3.1 Resultados de la observación.(Anexo 1)**

Una de las técnicas de recolección de datos, empleadas en la investigación, fue la observación directa. Esta sólo pudo ser aplicada en los hogares de 4 de las 20 mujeres que fueron entrevistadas. La diplomante tiene fuertes lazos de amistad con dichas personas, y le permitieron observar como confeccionaban la comida en sus cocinas, e incluso degustar los mismos. Como resultado de la observación se presentan a continuación, como ejemplos, 5 diferentes platos tradicionales, por ellas elaborados:

##### **Ajiaco.**

**Ingredientes:** carne de cerdo, malanga, papa, calabaza, yuca y plátano; sazones naturales (ajo, cebolla, ají chay y pimiento) y condimentos (comino, orégano y todo sazón), y puré de tomate.

**Elaboración:** Primero ablandó la carne de cerdo en la Olla Reina, luego la echó en un caldero con las viandas ya picadas, y le dio más candela hasta que estas se ablandaron de manera apropiada. Después le echó la sal al gusto y la sazonó. Pero sintió que el gusto estaba algo flojo, le echo un caldito de costillita. (Tania Santiago Marín, 61 años, color de piel: blanca)

##### **Fufú de plátano.**

**Ingredientes:** plátanos verdes o pintones, sal al gusto, manteca de cerdo, ají, ajo, cebolla, comino, todo sazón, chicharrones.

**Elaboración:** cortó los plátanos en 2 o 3 pedazos, y los puso a hervir en agua con sal, hasta que se ablandaron. Sacó los plátanos del agua, los aplastó con un tenedor. Les agregó el sofrito hecho con los condimentos y la manteca de puerco. Los revolvió. (Norma Bello, 44 años, color de piel: blanca)

##### **Quimbombó con carne de puerco.**

**Ingredientes:** quimbombó, carne de puerco, ajo, cebolla, ají, pasta de tomate, plátanos maduros; jugo de limón, comino, orégano, aceite, vino seco y sal al gusto.

**Elaboración:** Cortó la carne de puerco y los quimbombós en rodajas. En una cazuela, cortó la baba a los quimbombós con limón a la candela.

En otra, sofrió la carne de puerco con las sazones, le agregó la pasta de tomate y un poco de agua y sal a gusto. Después agregó el quimbombó, y lo cocinó 30 min a fuego lento con rodajas de plátanos maduros. (Paula Martínez Gómez, 65 años, color de piel: negra)

### **Coquito quemado**

**Ingredientes:** coco, azúcar, huevo, vino seco, una cascarita de limón y canela en ramas.

**Elaboración:** Ralló un coco, preparó un almíbar, y al momento de espesar le añadió el coco rallado, las yemas de 4 huevos, el vino seco. Lo saborizó con la canela y una cascarita de limón. Mezcló todo, sin dejar de cocinarlo, revolviéndolo constantemente, hasta que estuvo preparado. (Idania Palau Enrique, 56 años, color de piel: blanca)

### **Malarrabia**

**Ingredientes:** boniato, azúcar prieta, canela en ramas, unas cucharadas de naranja agria.

**Elaboración:** Cortó el boniato en trozos pequeños, los hirvió en agua con una pizca de sal. Los sacó cuando se ablandaron y los escurrió. Lo puso otra vez en el caldero, pero sin agua. Les echó el almíbar espesa que había hecho con la azúcar prieta, la canela, las cucharadas de naranja agria. Lo dejó hervir unos minutos hasta que estuvo a punto. (Marielena Rivero Ortega, 30 años, color de piel: negra).

La observación arrojó lo siguiente:

- Los ingredientes empleados resultan diferentes tipos de alimentos naturales, y elaborados, de fácil obtención en las tiendas de víveres y mercados de la ciudad.
- Las formas de elaboración de los alimentos son las tradicionales, aunque en ocasiones, como en el caso del ajiaco, en uno de sus pasos fue utilizado uno de los enseres de cocina, entregados a los hogares cubanos por el Plan de la Revolución Energética: la Olla Reina.

- También se observaron sustituciones de ingredientes tradicionales, por otros, debido a la ausencia de los primeros en el mercado, o por sus altos costos. En este caso se sustituyó el melado por almíbar de azúcar prieta en la malarrabia.

Nota:

Al preguntarles cómo aprendieron a cocinar los platos tradicionales, mencionados anteriormente, las cuatro mujeres contestaron que lo habían aprendido en sus hogares, ya que sus abuelas y madres se los habían enseñado a sus hijas. Además agregaron que ellas harían lo mismo con las suyas.

Con relación a esta última afirmación, es muy interesante lo expresado por Agustina Alfonso Vila: “Yo aprendí a cocinar, de mi mamá, desde muy chiquita, para ayudar a mi mamá, porque éramos un montón de hermanos, y yo era la hembra mayor, y la otra, la más chiquita. Y suerte que lo que yo tenía era que ayudar en la cocina, y limpiar, porque si me ponían a lavar, se acababa el mundo – lavar la ropa de mis hermanos y mi papá” (Alfonso Vila, Agustina (ama de casa, 58 años, color de piel: negra)

### **3.2 Resultados de las entrevistas en profundidad realizadas: (Anexo 2)**

#### **Ingredientes más empleados en los platos tradicionales.**

Según las mujeres entrevistadas, los ingredientes más empleados en los platos tradicionales son los siguientes:

**Condimentos para las comidas:** ají picante, ajo, bijol, cebolla, cebollino, cerveza, cilantro, comino, culantro, hojas de laurel, limón, manteca de puerco, naranja agria, orégano, perejil, pimienta, pimienta, puré de tomate, vinagre, vino seco, vita nova.

**Especias para los dulces:** canela en rama, canela molida, corteza de limón, corteza de naranja, hinojo, nuez moscada, vainilla.

**Ingredientes de origen vegetal:** arroz; azúcar (blanca y parda); frijoles (negros, colorados, y mantequilla); frutas (coco, chirimoya, frutabomba, guanábana, guayaba, mamey, mango, naranja, piña, plátano, toronja); verduras (acelga, aguacate, col, habichuela, lechuga, pepino, quimbombó,

remolacha, tomate, zanahoria); viandas (malanga, papa, guagüí, yuca, calabaza, boniato, plátano burro, plátano fruta, plátano vianda).

**Ingredientes de origen animal:** carnes (pollo y cerdo); huevo de gallina; pescados.

Ingredientes de origen mineral: sal.

Estos son los ingredientes que tradicionalmente han sido utilizados en la confección de los platos tradicionales cubanos, y que las propias mujeres entrevistadas han señalado. Ellas plantean que desde hace tiempo se hace difícil conseguirlos todos, por lo que también se hace difícil el confeccionar los platos tradicionales.

### **Tipos de platos tradicionales en la cocina familiar cubana.**

Para ordenar los tipos de platos tradicionales, en los resultados del Trabajo de Diploma, se tomó la clasificación propuesta por Gilberto Smith Duquesne, destacado chef cubano, seleccionado el Chef del Milenio en el Megaevento Lima 2000, entre muchos altos galardones nacionales, e internacionales, obtenidos. Dicha clasificación se encuentra en su libro “Cocina Cubana Tradicional”, escrito conjuntamente con el Lic. Fernando Fonet Piña, y reimprimido en el año 2009. (Smith G. y Fonet. F, 2009).

Considerando que no todos se consumen con asiduidad, según las mujeres entrevistadas, los platos tradicionales que se elaboran en los hogares, son los siguientes: **aperitivos:** chicharrones, chicharritas, croquetas y frituras de malanga, maíz, yuca y guagüí; **arrocés:** amarillo, blanco, congrí y moros y cristianos; **carnes:** cerdo asado en cazuela, fricasé o bistec de cerdo; pollo en fricasé; huevos (en revoltillo, tortilla, hervido y frito); pescado (aporreado o frito); **ensaladas:** de acelga, aguacate, col, habichuela, lechuga, pepino, pimiento, quimbombó, remolacha, tomate, zanahoria; **viandas y vegetales** (hervidas o fritas, y en algunos casos, asadas): boniato, calabaza, guagüí, malanga, papa, plátano burro (también en tentación), plátano vianda (frito o en fufú), tamal en cazuela o en hojas, harina de maíz seco, y yuca con mojo; **caldos, sopas y potajes:** ajiacos, caldos de pollo o de gallina, colorados, negros, sopas (sustancia, pescado y pollo); **postres:** arroz con leche, boniatillo, buñuelos, cascos de guayaba y toronjas en almíbar, dulce de coco,

dulce de leche, harina de maíz dulce, mermeladas de mango y guayaba, natilla, torrijas, trozos de fruta bomba en almíbar; **bebidas**: jugos de frutas (chirimoya, fruta bomba, guanábana guayaba, mango, piña) y champola (chirimoya y guanábana).

### **Platos tradicionales que ya no se elaboran en la cocina familiar.**

Las mujeres entrevistadas mencionaron una gran cantidad de platos tradicionales (un total de 52), que ya no se elaboran en sus hogares por diferentes motivos. Los mismos son los siguientes: **aperitivos**: chicharrón de viento, churros, frituras de bacalao, de frijol carita y de malanga; **arrocés**: arroz con camarones; **huevos**: tortilla con sardinas; **carnes**: aporreado de tasajo, bistec en parrilla y en cazuela, chilindrón de chivo o carnero, guanajo relleno, pata y panza, picadillo de res, rabo encendido, ropa vieja; **pescados y mariscos**: aporreado de bacalao, bacalao con boniato, enchilado de langosta, escabeche de pescado, minutas de pescado empanizado, ruedas de pescado (cherna, pargo y sierra) frita o en tomate; **viandas y vegetales**: harina con cangrejo o jaiba, tamal en cazuela; **caldos, sopas y potajes**: ajiaco con tasajo, fabadas con chorizos, morcillas y tocino, garbanzos con chorizos, morcillas y tocino, muñeta de garbanzo y de frijoles blancos, potaje de lentejas, sopa de cabeza de pescado, sopa de ternilla; **postres**: cascotes de toronja y de naranja agria con queso, coquito blanco y prieto, dulce de calabacitas chinas, de cidra, dulce de coco con queso blanco, majarete, queso blanco; **bebidas**: champola de guanábana o de anón, batido o jugo de chirimoya.

Las mujeres entrevistadas señalaron una serie de motivos por los cuales, en las mesas de sus hogares, ya no son comunes los platos tradicionales señalados anteriormente. Ellos son los siguientes:

- Las carencias producidas por el genocida bloqueo norteamericano, y luego el llamado “Período Especial” de los años 90 del siglo pasado, provocaron que una amplia variedad de ingredientes alimenticios desaparecieran del mercado, o no fueran asequibles a las familias de medianos ingresos.

- Insuficiente suministro de determinados productos del agro, productos cárnicos, o de carácter industrial, como el azúcar, determinados condimentos, entre otros ingredientes alimenticios.

- Otro factor, y no menos importante, es el hecho de que la activa inclusión de la mujer a las actividades sociales y laborales, no les permite elaborar platos que exijan un tiempo prolongado de preparación.

Respecto a esta última afirmación, es oportuno lo expresado por la trabajadora, Martha Domínguez Ramos: "... ¡Oye, imagínate tú!, uno en el diario no tiene tiempo pa'ná. Corre pa'l trabajo, lava, y plancha ropa, atiende los muchachos, mira las tareas de ellos; el marido jodiendo por otro lado. ¡Qué tiempo tengo yo pa'cer comida complicá! Eso uno lo deja para el fin de semana, que está en la casa todo el día." (Martha Domínguez Ramos, trabajadora, 32 años, color de piel: mestiza)

### **Procedencia etnocultural de los platos tradicionales**

Entre las mujeres entrevistadas, es muy pobre el conocimiento de los platos tradicionales, con relación a su procedencia etnocultural. Ellas sólo pudieron mencionar los siguientes:

**Raíz hispana:** arroz con leche, tocino, chorizos, potaje de garbanzos y de judías, morcillas, aporreado de bacalao, natillas.

**Raíz africana:** frituritas de frijol carita y de malanga, plátanos a puñetazos y fufú de plátanos, quimbombó con carne de puerco, malarrabia, majarete.

**Raíz china:** arroz frito, maripositas, verduras (acelga, berro, cebollino, lechuga)

Varias de las entrevistadas afirmaron que las verduras fueron introducidas por los chinos en Cuba. Esta afirmación forma parte de las tradiciones orales matanceras, pues hasta la década del 60 del siglo pasado eran muy populares las huertas, en las que descendientes de chinos cosechaban todo tipo de verduras. Por tradición oral, el pueblo matancero las llamaba "vueltas de los chinos". Al respecto, la ama de casa, de 65 años, Paula Martínez Gómez, expresó: "... Para comprar lechugas, berro, rábanos, habichuelas, y todas esas yerbas, tan ricas para comer, había que ir a las vueltas de los chinos, que estaban a la orilla del río. Ellos sembraban de todo, todo el año, pero la gente iban más en Nochebuena, o Fin de Año. Mi papá, ¡qué en paz descanse!, nos

llevaba allá, y nos decía: “Mi’jita, mira a esos chinos de OpaCantón (Cantón, China). Y nosotros nos reíamos mucho de sus ocurrencias”. (Martínez Gómez, Paula ama de casa, 65 años, color de piel: negro)

Es necesario destacar el pobre conocimiento, que poseen las mujeres entrevistadas, acerca de las raíces etnoculturales de los platos tradicionales cubanos. Se puede considerar que esto es resultado del hecho, que los procesos de transculturación en el campo de la cultura culinaria cubana han venido gestándose desde la etapa colonial. Tales espacios prolongados de tiempo han producido lógicas pérdidas en la memoria histórica popular, con relación a la procedencia etnocultural de muchos de esos platos, los cuales son asumidos simplemente como cubanos.

#### **Platos tradicionales más empleados en fechas señaladas.**

Las entrevistadas consideraron como fechas señaladas las nochebuenas, los fines de años, y los cumpleaños. Los platos tradicionales que consideraron más empleados en Nochebuena son los siguientes: **aperitivos**: chicharrones, frituritas de malanga, maíz o guagüi; **arrocés**: blanco, congrí, moros y cristianos; **carnes**: cerdo asado en cazuela, horno o al carbón; fricasé de cerdo o de pollo; **ensaladas**: de col, habichuela, lechuga, pepino, tomate; **viandas**: boniato frito o en chicharritas, chicharritas de plátano o malanga, malanga o yuca con mojo, plátano a puñetazos (plátanos chatinos); **potajes**: de frijoles negros; **postres**: buñuelos, cascós de guayaba y toronja en almíbar, dulce de fruta bomba, dulce de coco con queso, mermelada de guayaba o mango y torrejas; **bebidas**: vinos caseros (de frutas, arroz, y chícharo).

Los platos tradicionales que más se consumen en las mesas de los hogares, los fines de años, son los siguientes: **aperitivos**: chicharrones, frituritas de malanga, maíz o guagüi; **arrocés**: arroz congrí, moros y cristianos; **carnes**: cerdo asado en cazuela, horno o al carbón o pollo asado; **ensaladas**: de col, lechuga y tomate; **viandas**: boniato frito o en chicharritas, chicharritas de plátano o malanga, malanga o yuca con mojo, plátano a puñetazos (plátanos chatinos); **postres**: buñuelos, cascós de guayaba y toronja en almíbar, dulce

de coco o fruta bomba con queso, mermelada de guayaba, mango o torrejas; **bebidas:** vinos caseros (de frutas, arroz, y chícharo).

Los cumpleaños, fundamentalmente de niños, adolescentes, y en algunos casos, de las personas muy ancianas, son situaciones en que aprovecha la familia para reunirse, y degustar platos y bebidas del gusto colectivo. Las mujeres entrevistadas plantearon que los platos tradicionales que más se elaboran en ellos son los siguientes: **arrocés:** arroz amarillo con pollo, blanco y moros y cristianos; **carnes:** carne de cerdo asada en cazuela, al horno o al carbón, pollo en fricasé o asado, pescado asado o frito; **ensaladas:** de aguacate, col, habichuelas, lechuga, pepino, tomate, zanahorias; **viandas:** calabaza, chicharritas de plátano, malanga o boniato, malanga, guagüi o yuca con mojo, plátano a puñetazos (plátanos chatinos); **potajes:** frijoles blancos, colorados, negros o garbanzos; **postres:** cascos de guayaba y toronja en almíbar, dulce de fruta bomba y mermelada de guayaba o mango; **bebidas:** jugos de frutas y vinos caseros (de frutas, arroz, y chícharo).

Los días festivos mencionados anteriormente se observan tradicionalmente en los hogares cubanos. En ellos, según las entrevistas realizadas, no existen señaladas variaciones en el menú hogareño. Los platos tradicionales que más se consumen en esos días señalados, por regla general, son los siguientes:

- Arroz congrí, o moros y cristianos.
- Carne de cerdo o pollo (asado en cazuela, al carbón, o en horno).
- Vegetales (lechuga, col y tomate) en ensalada, así como viandas (yuca, plátano y malanga) fritas o hervidas.
- Dulces en almíbar (de toronja o naranja, fruta bomba), dulce de coco, buñuelos y torrejas.
- Jugos de frutas y vinos caseros (de frutas, arroz, y chícharo).

#### **Platos tradicionales más representativos:**

Entre los platos tradicionales consumidos en los hogares de las mujeres entrevistadas (20), fueron considerados más representativos los siguientes: **arrocés:** moros y cristianos, 6 entrevistadas (30%); **carnes:** carne de cerdo asada, 9 entrevistadas (45%); **ensaladas:** lechuga, 18 entrevistadas (90%);

col, 19 entrevistadas (95%), tomate, 19 entrevistadas (95%), aguacate 6 entrevistadas (30%); **viandas**: yuca con mojo, 20 entrevistadas (100%); vianda hervida o frita, 20 entrevistadas (100%); **potajes**: frijoles negros, 5 entrevistadas (25%); **postres**: buñuelo, 8 entrevistadas (40%); **bebidas**: vino de arroz, 4 entrevistadas (20%); chícharo, 4 entrevistadas (20%).

Según las mujeres entrevistadas, la ensalada de aguacate, uno de los frutos históricamente considerados tradicionales en la mesa cubana, tiene un bajo porcentaje de empleo en la mesa hogareña (6 de las 20 entrevistadas para un 30%), debido a que casi no se vende en el mercado, y sus precios son muy altos. Al respecto, una de las entrevistadas, Annia Pérez López, joven trabajadora, expresó: "...! Aguacate, solavaya! Ayuda mucho en la comida, pero están muy caros. Si me pongo a comprar aguacates, con lo que me gustan, que me va a quedar para comprar lo demás que me hace falta para el diario". (Pérez López, Annia, trabajadora, 33 años, color de piel: mestizo).

Respecto a la combinación más representativa de los platos antes señalados, 19 de 20 mujeres entrevistadas (para un 95% sobre esa cifra), consideraron la compuesta por el arroz moro y cristiano, la yuca con mojo y la carne de cerdo asada. La excepción fue Tania Santiago Marín que prefirió el arroz blanco, frijoles negros al arroz moros y cristianos.

### **Variantes de los platos tradicionales.**

Las carencias de alimentos que ha sufrido la familia cubana debido al bloqueo yanqui, y más tarde al Período Especial, no sólo han provocado pérdidas de platos tradicionales, sino también innovaciones en la preparación de los mismos. Los procesos de asimilación, apropiación, sustitución, y transformación dentro de la esfera tradicional, han estado presentes en la cultura culinaria cubana. Ello comenzó con los propios procesos de transculturación que han estado sobre la base de su formación, y evolución posterior, hasta nuestros días.

En las difíciles condiciones, antes mencionadas, no es extraño que la mujer cubana, en un loable esfuerzo creativo, haya sabido utilizar los alimentos que ha tenido a su disposición, hallando alternativas, o nuevos usos de su utilización y consumo. Ejemplo de ellos, son una serie de recetas de variantes

de platos tradicionales, brindadas por las mujeres entrevistadas para la investigación del Trabajo de Diploma. Las mismas son las siguientes:

### **Ajiaco.**

Este ya no se hace con tasajo, como antes, sino con pollo o carne de cerdo, calditos de costillitas o de pollo con tomate; viandas (calabaza, guagüí, malanga, papa y plátano); verduras (acelga, espinacas, apio y culantro); puré de tomate; sazones naturales (ajo, cebolla, ají chay o pimiento); especias (comino, hoja de laurel y todo sazón), y sal al gusto. (Todas las entrevistadas mencionaron las variantes de los ingredientes, y la preparación del mismo).

### **Escabeche.**

El mismo se puede elaborar con cualquier pescado fresco (y no con tipos específicos de pescado, como el pargo, serrucho o la cherna), aceite, ajo, cebolla, pimienta, tomillo, laurel, pimentón, sal, vinagre, y cebollas encurtidas. Después de lavar y limpiar convenientemente el pescado, cortarlo en lascas y freírlo en aceite. Colocar las lascas fritas en un recipiente esmaltado o de vidrio. Sofreír aparte, en aceite: ajo, cebolla, laurel, (pimienta en grano, tomillo, paprika no la hay, al menos a su alcance) y sal. Verter este sofrito sobre las lascas de pescado. Calentar una cantidad de vinagre a discreción, y regarlo también sobre el pescado junto con cebolla encurtida (u otro encurtido) picada bien fina. Tapar cuidadosamente el recipiente, y dejarlo reposar toda la noche en el frío, y estará preparado para varios días. (Dania Borges Martínez, Norma Bello, Yunett Arencibia Curbelo).

### **Quimbombó con carne de cerdo.**

Sus ingredientes son: quimbombó, cerdo, ajo, cebolla, ají, pasta de tomate; jugo de limón, comino, orégano y pimienta molida (si la posee), aceite, vino seco a apreciación y sal al gusto. (Si no tiene carne de cerdo lo elabora con jamón, perro caliente o mortadella).

Se corta la carne de cerdo u otro ingrediente que la sustituya en trozos y los quimbombós en rodajas. Picar las sazones y dorar la carne (u otro ingrediente que la sustituya), con sal, agregarle la pasta de tomate y un poco de agua a

apreciación, cocinarla 30 min a fuego lento. Añadirle posteriormente los quimbombós sazonados anteriormente con el jugo de los limones y cocinarlo 10 min más. (Paula Martínez Gómez, Yaremis Pérez, Magalis Ortíz Cabrera).

### **Potaje de garbanzos.**

Antes, se elaboraba con un hueso de jamón o de alguna carne, chorizo, tocino y morcilla; en estos momentos lo cocina con huesos (si lo posee), caldito de costillita, jamón picadito (si tiene) en trozos; viandas como calabaza, malanga y papas (aunque no todas las entrevistadas le adicionan viandas); sazones naturales (ajo, cebolla, ají chay o pimiento); especia (comino y orégano); puré de tomate; sal al gusto y aceite.

Primero se limpian y se remojan los garbanzos de un día para otro. Al día siguiente se escurren y se ponen a hervir en agua nueva con el hueso de carne por unos 45min. Se sofríe la sazón una vez preparada en un recipiente adecuado para ello, se le adiciona y se pone por unos 10 min más. (Todas las entrevistadas mencionaron variantes en los ingredientes y preparación del mismo).

### **Arroz amarillo.**

Es una comida rápida y fácil de preparar. Se elabora actualmente con las variantes de elaboración, empleando perros calientes, jamón, chicharrones de puerco o mortadella (por no siempre tener el pollo o el cerdo, como es tradicional); puré de tomate; sazones naturales (ajo, cebolla, ají chay o pimiento); especia (pimienta); aceite, y sal al gusto. (Todas las entrevistadas mencionaron variantes en los ingredientes y preparación del mismo).

### **Sopa (de arroz o fideos).**

Ya no se elabora con gallina criolla; sino con pollo o cabeza de pescado cuando se tiene; se le echa viandas como calabaza, guagüí, malanga o papa; sazones naturales (ajo, cebolla, ají chay o pimiento); especia (comino, todo sazón y hoja de laurel); puré de tomate; aceite; y sal al gusto. (Todas las entrevistadas mencionaron variantes en los ingredientes, y en la preparación del mismo).

### **Malarrabia.**

Se elabora con boniato, melado de caña, canela en ramas, unas cucharadas de naranja agria.

Se corta en trozos pequeños y se hierva con agua sin sal. Cuando comiencen a ablandarse se saca, se escurre y se vuelve a colocar en el caldero, pero sin agua. Se vierte el almíbar espeso (a falta del melado), canela si hay y la esencia de naranja agria o una cascarita de limón. Hervirlo unos minutos hasta que esté a punto. (Paula Martínez Gómez).

### **Vías de conservación de los platos de la cocina tradicional a nivel familiar.**

Al contestar a la pregunta, de cómo habían aprendido los platos tradicionales de la cocina cubana, las mujeres señalaron que lo habían aprendido en el seno de sus hogares, y que los miembros de sus familias, que les habían enseñado eran sus madres, abuelas y tías. Y además, que también aprendieron mirando como los elaboraban. De las 20 entrevistadas: 18 aprendieron con sus madres (90%); 19 de sus abuelas (95%); 4 también de sus tías (20%). De las entrevistadas, 18 aprendieron tanto de la madre como de la abuela (90%); y 4 de la combinación madre – abuela – tía (20%).

De ello se infiere, que los miembros femeninos mayores de cada hogar tienen la responsabilidad de la conservación de las tradiciones culinarias. Ellas van transmitiendo sus saberes y habilidades en esta actividad hogareña a las más jóvenes, como una de las formas para su preparación de la vida doméstica futura.

Con el propósito de lograr una triangulación de datos, y de informantes, con relación a los platos tradicionales confeccionados en el seno del hogar, así como de las formas de su transmisión al paso de las generaciones, se realizó una entrevista en profundidad a 10 hombres, entre las edades de 25 a 65 años en los hogares de las mujeres, ya entrevistadas.

Con relación a los resultados de dicha entrevista acerca de los platos tradicionales, es de destacar que la actividad de la cocina dentro del seno del hogar, históricamente era una actividad que hasta el período prerrevolucionario estaba entre las obligaciones de la mujer, como ama de casa. La transmisión

de los necesarios saberes, y habilidades de cocina, al preparar a las adolescentes y jóvenes como futuras esposas y madres, recaía en las madres y abuelas. Al varón no se le enseñaba por considerarse la cocina como “cosa de mujeres”.

Sin embargo, el triunfo de la Revolución en Cuba fue el comienzo de la liberación de la mujer, que amplió radicalmente el diapasón de su participación en la vida social activa: trabajo, defensa de la revolución, salud, educación, y muchas otras esferas sociales. Ello condujo al hecho de que en el hogar, el hombre se fuera incorporando paulatinamente a la realización de diversas tareas domésticas que asumían las representantes del género femenino (cocinar, cuidado de los hijos, limpieza de la vivienda, llevar los hijos/as a la escuela, entre otros). Muchos hombres han ido aprendiendo a cocinar, precisamente, de sus madres y abuelas, las que han llevado, y todavía llevan la carga de esa tarea hogareña.

La entrevista realizada a 10 hombres seleccionados en los hogares de las mujeres entrevistadas, arrojó los siguientes resultados: (Anexo 3).

De ellos cocinan 7 (70%), y no cocinan 3 (30%).

- 7 ayudan a sus esposas (70%), y no ayudan 3 de ellos (30%).

Al responder a la manera en que aprendieron a cocinar, 5 de ellos (50%), señaló que por observación, e imitación, de la madre o la abuela. Sólo 2 (20%), señalaron que la madre, y/o abuela, los enseñaron a cocinar. A continuación se traen como ejemplos a dos representantes de diferentes generaciones de hombres que saben cocinar, y los que, en esta tarea doméstica, ayudan a sus esposas en sus hogares:

### **Jorge M Sensat Palau**

Edad: 35 años. Color de piel: Blanca

Aprendió a cocinar viendo a su mamá y a su abuela. Le gusta hacer: carnes de cerdo asada en cazuela, fricasé, bistec; pollo en fricasé, asado en carbón, con papa; potajes de frijoles colorados y garbanzos; arroz frito; camarones; langosta; ajíacos; caldos; viandas con mojo como malanga y yuca, boniato,

plátano, hervido o frito, fufú, col en salsa con sazones naturales, y revoltillo de huevos.

### **Alfredo Pérez Hernández**

Edad: 55 años. Color de piel: Blanco

Aprendió viendo a su mamá y a su abuela cocinar. Le gusta hacer jugos de frutas naturales y batidos; ajiacos; arroz: frito; potajes de frijoles blancos, y garbanzos; carne de cerdo asada en cazuela, en el horno o al carbón; chilindrón de carnero o chivo, fricasé de pollo, conejo o jicotea; viandas hervidas o fritas con mojo (malanga, yuca, plátano, calabaza, guagüí, papa, boniato); postres de cascos de guayaba y toronja en almíbar, trozos de fruta bomba, buñuelos, dulce de coco.

Dentro de los platos tradicionales elaborados en los hogares de las mujeres entrevistadas, un lugar singular lo ocupan aquellos que están relacionados con las prácticas mágico-religiosas de las religiones populares cubanas de origen africano. Ellos están presentes en las ceremonias rituales festivas de estas religiones, cumpleaños y comidas de santo. Pero también están presentes en las llamadas veladas de santo, donde también como ofrendas, o para brindar a los participantes, se elaboran diferentes platos por recetas introducidas por los esclavos africanos a la Cuba española, colonial y esclavista. Dichos platos, si son utilizados como ofrendas a las deidades adoradas, tienen sus significados simbólicos precisos, según la creencia que tenga el creyente iniciado o no.

Por dicha razón, en las ceremonias de la Santería o Regla de Ocha, religión popular cubana de origen yoruba, en el culto a la cual están iniciadas dos de las mujeres entrevistadas en la investigación, ellas colocan ofrendas de platos, confeccionados según las tradiciones de su religión. Según una de ellas, que quiso permanecer en el anonimato, a los muertos se les pone un plato o una jícara grande con ajiaco. Ella explicó que es una ofrenda que les gusta mucho. Pero también expresó: “Es ajiaco, pero no como lo hacen ahora, que las viandas se desbaratan, y eso es caldosa. Al muerto le gusta la vianda picada en trozos grandes. Eso lo comían los negros viejos cuando estaban en vida, y así se les pone a todos los muertos en su rincón. Pero también se les pone

pan, agua con azúcar prieta, aguardiente, café, y todo lo que uno sabía que les gustaba en vida. Aunque también a los invitados se les brinda caldosa.” Y continuó diciendo: “A los santos también se les ponen cosas de comer, ellos también tienen boca. Se les pone en la casa, pero después se les lleva a las cuatro esquinas, a la manigua, al río, al mar, a donde pidan lo que le pusiste.” Según sus palabras, a los llamados santos o deidades de la Regla de Ocha o Santería Cubana se les pone, por mencionar algunos ejemplos, las siguientes ofrendas:

**Eleguá** (orisha dueño de todos los caminos): coquitos prietos, frituras de frijol carita.

**Oggún** (orisha dueño de los metales): boniato asado y dulce de coco y de tomate.

Ochosi (orisha cazador que representa la justicia): frituras de malanga y dulce de coco prieto.

**Obatalá** (orisha que representa la paz y el amor espiritual): arroz con leche, natilla de leche, merenguitos.

**Oyá** (orisha dueña de la puerta del cementerio): arroz con berenjenas asadas y muñeta de frijoles colorados.

**Ochún** (orisha femenino que representa la alegría y sensualidad femeninas): gallinas asadas y ochinchín (revoltillo de acelga con camarones y otros ingredientes)

**Yemayá** (orisha que representa la maternidad): malarrabia, coquito prieto y boniatillo.

**Changó** (orisha que representa la alegría y virilidad masculinas): harina con quimbombó y dulce de harina de maíz con pasas

**Olokun** (orisha dueño de las profundidades del mar): chicharrones con chicharritas de plátano.

**Babalú Ayé** (orisha patrón de las enfermedades): arroz congrí con tasajo, dulce de ajonjolí y coco prieto.

En las veladas de los santos, que consisten en las celebraciones festivas a los representantes del santoral católico (vírgenes, santos y santas), con los cuales sincretizan las deidades de las religiones populares cubanas de origen

africano, también se les dedican este tipo de platos a los santos homenajeados, y también se brindan a los participantes de dichas ceremonias. Muchos de estos platos tradicionales de carácter ritual, con el tiempo, a través de las generaciones, han ido enriqueciendo la cultura culinaria cubana de carácter profano. Es decir, se han situado en la preferencia del gusto de los hogares cubanos, independientemente de sus creencias religiosas.

Al respecto expresa la entrevistada, Magali Ortiz Cabrera: “El día del viejo Lázaro yo le pongo arroz congrí con tasajo, boniato asado, maíz tostado, vino seco, y muchos granos de todo tipo. Y a la gente les brindo ajiaco. ¡Ah!, y la bebida que pueda conseguir. Y todos salen contentos.” (Díaz Enriquez , Magali, trabajadora, 50 años, color de piel: blanca)

### **3.3- Resultados consolidados de la información cualitativa.**

- Tanto la observación como las entrevistas en profundidad arrojaron que en la elaboración de los platos tradicionales cubanos prima la utilización de ingredientes naturales.
- En ellos se observan sustituciones de ingredientes tradicionales, por otros. Esto se debe a la ausencia de los primeros en el mercado, o por sus altos costos.
- Los saberes relacionados con la confección de dichos platos son transmitidos en forma oral y por imitación de generación en generación.
- La mayoría de las entrevistadas no conoce los orígenes etnoculturales de los platos tradicionales que elaboran
- Lo referente a la actividad culinaria forma parte del aprendizaje de las jóvenes para sus futuras vidas como adultas.
- La activa inclusión de la mujer a las actividades sociales y laborales, no les permite elaborar platos que exijan un tiempo prolongado de preparación.
- A pesar de haber hecho evidente el conocimiento de una amplia variedad de platos tradicionales, con relación a su consumo se ha empobrecido la mesa hogareña. La combinación considerada más representativa es la

compuesta por el arroz moro y cristiano, la yuca con mojo y la carne de cerdo asada.

- En la esfera culinaria, el pueblo cubano ha demostrado una gran creatividad e innovación, que le ha permitido, en medio de las carencias, conservar el rico legado tradicional en el campo de la cultura culinaria.

- Los hombres se han ido sumando poco a poco a la actividad culinaria en el hogar, entre otras tareas, antes sólo del dominio de la mujer.

- Por último, se debe subrayar que en la práctica de las religiones populares cubanas de origen africano, y de la propia religiosidad popular, se conservan muchos de estos platos tradicionales. Muchos de ellos se han ido incorporando a la comida hogareña cotidiana.

## *CONCLUSIONES:*

- En la conservación de los platos tradicionales en los hogares que pertenecen al campo de acción de la presente investigación, un papel determinante ha sido desempeñado por la mujer a pesar del aumento de múltiples tareas, que en las esferas social y laboral han recaído sobre ellas después del triunfo revolucionario.
- A pesar de las carencias y del costo de muchos de los ingredientes fundamentales, las mujeres entrevistadas han ido transmitiendo a sus descendientes femeninas los saberes con ellos relacionados como parte de su formación como miembro de la sociedad.
- En un rico proceso de creación e innovación, al sustituir ingredientes o modificar algunos de los pasos de la elaboración, las mujeres entrevistadas, han podido conservar los platos tradicionales que les legaron sus abuelas.
- En este proceso de transmisión del legado culinario tradicional a través de las generaciones, un papel importante es desempeñado por la interrelación de las esferas profana y sacra de la actividad culinaria en los hogares de las mujeres entrevistadas.
- A este proceso también se han sumado, aunque en menor medida, los hombres de los hogares de las mujeres entrevistadas.
- Aunque ha disminuido la frecuencia de la elaboración de los platos tradicionales en los hogares, se mantienen los espacios, y las fechas señaladas en que su consumo forma parte de las tradiciones hogareñas.

## ***RECOMENDACIONES:***

Las mismas están confeccionadas para coadyuvar a la conservación, de las tradiciones culinarias, en los hogares, lo que garantizaría el mantenimiento de ese legado en la memoria histórica de las nuevas generaciones.

- Los resultados de la investigación, expuestos en el presente Trabajo de Diploma, pueden ser generalizados a través de las organizaciones de masas, círculos de abuelos, casas de orientación de la familia, e incluso círculos de interés de escuelas primarias, enmarcadas en el Consejo Popular.

- Podrá servir de material de referencia para asignaturas de la carrera de Estudios Socioculturales, tales como Antropología Sociocultural, y Cultura Popular Tradicional del Curso Regular Diurno y Curso para trabajadores.

## *Bibliografía*

- Arés Muzio, Patricia (2000). Abriendo las puertas hacia la familia del 2000. Ciudad de la Habana. Editora Política. 10 p.
- Arte culinario. [Consulta: 5 de mayo de 2011]. Disponible en: Versión en caché de Google de [http://e-ciencia.com/recursos/enciclopedia/Arte\\_culinario](http://e-ciencia.com/recursos/enciclopedia/Arte_culinario).
- Barnet, Miguel (2003). Fernando Ortiz y su contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar. En su: *Antropología Social. Selección de lecturas*. La Habana: Editorial "Félix Varela". p. p. 119 – 133.
- Calvo, M. (1982). Migration et alimentation. En su: *Social Science Information*, vol. 21, 3, París, 1982. p.p. 48- 62.
- Calzadilla Rodríguez, Iraida (2011). Cocina cubana. [Consulta: 15 de abril de 2011]. Disponible en: Memoria caché de Google de <http://islalsur.blogia.com/2008/080508-cocina-cubana.php>.
- Cárdenas Alpízar B y Laura Gil Recio (2009). *Cocina Criolla Cubana*. Santiago de Cuba: Editorial Oriente. 141 p.
- Columbres, Adolfo. Integración cultural y globalización (2001). En su: *La emergencia civilizatoria de Nuestra América*. Ciudad de La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello. p.p. 91-108.
- Chávez Rodríguez, Justo (2001). *Apuntes para una Metodología de la Investigación Educativa*. México: Universidad Central de Guerrero e Instituto Central de Ciencias Pedagógicas de la República de Cuba. 40 p.

- Cortázar, Augusto Raúl. (1959). Esquema del Folklore. Buenos Aires: Editorial Columba. 63p.
- Cultura popular tradicional. [Consulta: 28 de Enero de 2011]. Disponible en: <http://www.marxists.org/español/mao/CHC57s.html>.
- Declaración universal de la UNESCO sobre la diversidad cultural (2001). [Consulta: 20 de Enero de 2011]. Disponible en: Versión en caché de [http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL\\_ID=13179&URL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=13179&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html) de Google.
- Diccionario Enciclopédico Océano Uno Color. (1997). Barcelona: Océano Grupo Editorial. 1784 p.
- Diccionario de Filosofía (1984). Moscú: Editorial Progreso. 456 p.
- Fornet Piña, Fernando (2007). Diccionario gastronómico cubano. La Habana. Editorial Ciencia y Técnica. 169 p.
- Francia. Organización para la Educación, la Ciencia y la Cultura de las Naciones Unidas. Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. / UNESCO. (2003) París: [s.e]. 17p.

Giráldez Domínguez, Raisa et al. Cocina Cubana. [Consulta: 17 de abril de 2011]. Disponible en: <http://patriasimboloidentidad.umcc.cu/trabajos/anteriores/LA%20COCINA%20CUBANA.doc>.

Guanche, Jesús. (1999). Cultura Popular Tradicional Cubana. La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello: Centro de Antropología.

- ----- (2010). El patrimonio cultural vivo: protección de lo más valioso del legado humano. [Consulta: 15 de abril de 2011]. Disponible en: Versión en caché de [http://www.archivocubano.org/cultural\\_vivo.html](http://www.archivocubano.org/cultural_vivo.html) de

Google.

- La UNESCO y el patrimonio inmaterial (2007). Revista Oralidad. Para el rescate de la tradición oral de América Latina y el Caribe, no. 11, La Habana, p.7.
- Lineamientos de la Política Económica y Social del Partido y la Revolución (2011). [s.l.]: VI Congreso del Partido Comunista de Cuba. 38 p.
- Matamoros Traba, Ing. Acela V. (2003). Cocina y Coctelería Cubanas. La Habana: Ediciones Caserón. 82 p.
- Mejuto, Margarita y Jesús Guanche (2008). La cultura popular tradicional. Conceptos y términos básicos. Ciudad de la Habana. Consejo Nacional de Casas de Cultura. [Consulta: 15 de diciembre de 2011]. Disponible en: [http://www.archivocubano.org/transcult/cultura\\_tradicional\\_popular.html](http://www.archivocubano.org/transcult/cultura_tradicional_popular.html).
- Metodología de investigación cualitativa. Selección de textos (1999). Editorial Caminos. Ciudad de la Habana: Colección Educación Popular. 47 p.
- Montiel, Edgar (2003). La diversidad cultural en la era de la globalización. En: Revista Cultura y Desarrollo. Oficina Regional de Cultura para la América Latina y el Caribe de la UNESCO. Vol. 3., julio- diciembre, pp. 56 - 68.
- Moreno Fraginals, Manuel (1986). Moreno, Villapol y compañía. En: Revolución y Cultura. Ciudad de la Habana. p. p 5 – 7.
- Navarro, Víctor (2011). ¿Podemos hablar de una cultura culinaria cubana? [Consulta: 15 de abril de 2011]. Disponible en: [http://www.ehtvc.co.cu/index2.php?option=com\\_docman&task=doc...](http://www.ehtvc.co.cu/index2.php?option=com_docman&task=doc...)
- Ortiz, Fernando (2009). Contrapunteo del tabaco y el azúcar. Introducción. En: Cultura Cubana. Parte I. Colonia. La Habana. Editorial Félix Varela. P.p 122 – 128.

- ----- (1991): Los factores humanos de la cubanidad En: Estudios.
- Ramírez Calzadilla, Jorge. Cultura y reavivamiento religioso en Cuba. Temas (La Habana), (35): p. 32
- Rodríguez Gómez, Gregorio et al (2002). Metodología de la investigación cualitativa. Santiago de Cuba: [s.l], [s.se], 378 p.
- Sarusky, Jaime. Encuentro con la cocina cubana. En: Revista Revolución y Cultura. La Habana. p.p. 2 – 4. 9 de setiembre de 1986.
- Smith G. y Fornet F (2009) Cocina Cubana Tradicional. Ciudad Habana: Editorial Científico Técnica. 212 p.
- Taylor. S.J. y R. Bogdan [s.a]. Introducción los métodos cualitativos de investigación. Barcelona: Editorial Paidós. 343 p.
- Villapol, Nitza (1988). Cocina al minuto. La Habana. Editorial Orbe. 350 p.

## *ANEXOS*

### **ANEXO 1**

#### **Guía de la observación.**

- Datos personales de la persona donde se realizó la entrevista (edad, género, color de piel, procedencia, dirección de la residencia)
- Platos tradicionales elaborados.
- Ingredientes fundamentales de dichos platos, postres o bebidas. Y formas de elaboración.
- Fecha, hora y lugar de la observación realizada.

## **ANEXO 2**

### **Guía de la entrevista en profundidad.**

- Datos personales de los informantes (edad, género, color de piel, procedencia, dirección de la residencia)
- Cantidad de miembros en la familia
- Menú semanal.
- Platos tradicionales elaborados. (Explicar variantes)
- Platos, postres o bebidas antes elaborados. (Si no los elabora actualmente, explique razones)
- Ingredientes de dichos platos, postres o bebidas (con sus medidas). Y formas de elaboración.
- Raíces etnoculturales de los platos, postres o bebidas.
- Platos, postres o bebidas elaboradas en fechas señaladas: cumpleaños, aniversarios de bodas, comidas de noche buena, y fin de año.
- Conservación de los platos de la cocina tradicional en su familia.
- Procedencia del aprendizaje.
- Plato más representativo de la cocina tradicional cubana.
- Dulce más representativo de la cocina tradicional cubana.
- Preferencias en la ensalada más representativa de la cocina tradicional cubana.
- Sobre la elaboración de vinos.
- Combinación más representativa de la comida cubana.
- Fecha, hora y lugar de la entrevista realizada.

### **ANEXO 3**

#### **Entrevista realizada a los hombres.**

##### **Guía de la entrevista en profundidad.**

- Datos personales de los informantes (edad, género, color de piel, procedencia, dirección de la residencia)
- Si cocina o no.
- Si ayuda o no a su mujer en la cocina.
- Platos tradicionales elaborados. (Explicar variantes)
- Platos, postres o bebidas antes elaborados. (Si no los elabora actualmente, explique razones)
- Ingredientes de dichos platos, postres o bebidas (con sus medidas). Y formas de elaboración.
- Raíces etno-culturales de los platos, postres o bebidas.
- Platos, postres o bebidas elaboradas en fechas señaladas: cumpleaños, aniversarios de bodas, comidas de noche buena, y fin de año.
- Persona, situación o etapas de la vida donde fue adquirido el conocimiento.
- Fecha, hora y lugar de la entrevista realizada.

## **ANEXO 4**

### **Listado de informantes del sexo femenino.**

Alfonso Vila, Agustina (ama de casa, 58 años, color de piel: negra).  
Arencibia Pino, Yunett (trabajadora, 30 años, color de piel: blanca).  
Bello Ramos, Norma (ama de casa, 44 años, color de piel: blanca).  
Borges Martínez, Dania (trabajadora, 29 años, color de piel: blanca).  
De Armas Herrera, Kenia (trabajadora, 26 años, color de piel: blanca).  
Días Rodríguez, Miriam (trabajadora, 29 años, color de piel: mestiza).  
Domínguez Ramos, Martha (trabajadora, 32 años, color de piel: mestiza).  
Fernández Guerra, Esther (trabajadora, 48 años, color de piel: blanca).  
Gómez Rodríguez, Mayling (trabajadora, 45 años, color de piel: blanca).  
Gutiérrez Amenedo, Elsa (trabajadora, 35 años, color de piel: blanca).  
Hernández García, Kirenia (trabajadora, 28 años, color de piel: blanca).  
Martínez Gómez, Paula (ama de casa, 65 años, color de piel: negra).  
Moreno Martínez, Estrella (trabajadora, 47 años, color de piel: blanca).  
Díaz Enríquez, Magali (trabajadora, 50 años, color de piel: blanca).  
Palau Enrique, Idania (ama de casa, 56 años, color de piel: blanca).  
Pérez Cruz, Yaremis (trabajadora, 29 años, color de piel: blanca).  
Pérez López, Annia (trabajadora, 33 años, color de piel: mestiza).  
Rodríguez Fuentes, Ana Ibis (trabajadora, 42 años, color de piel: mestiza).  
Rivero Ortega, Marielena (trabajadora, 30 años, color de piel: negra).  
Santiago Marín, Tania (ama de casa, 61 años, color de piel: blanca).

## **ANEXO 5**

### **Listado de informantes del sexo masculino.**

Fernández Padilla, José A (trabajador por cuenta propia, 29 años, color de piel: blanca)

García Ramos, Román (trabajador, 64 años, color de piel: blanca).

González Benítez, Pedro (trabajador, 28 años, color de piel: negra).

Hernández Santana, Pablo (trabajador, 59 años, color de piel: mestiza).

Pérez Hernández, Alfredo (trabajador por cuenta propia, 55 años, color de piel: blanca).

Ravelo Fuentes, Alberto (trabajador por cuenta propia, 56 años, color de piel: blanca).

Rodríguez Martín, Carlos (trabajador, 38 años, color de piel: blanca).

Sánchez Reyes, Alejandro (trabajador, 31 años, color de piel: blanca).

Scull García, Dimitri (trabajador, 37 años, color de piel: negra).

Sensat Palau, Jorge M (trabajador por cuenta propia, 35 años, color de piel: blanca).

## **Anexo 6. Fotos.**

**Carne de Cerdo asada en cazuela.**



**Arroz Moros y Cristianos**



**Ensalada de Tomate.**



**Yuca con mojo**



**Guaguí hervido**



**Arroz con leche**



## Cascos de Guayaba



## Mermelada Guayaba



**Torreas en almíbar**



**Buñuelos**

