



*República de Cuba
Instituto Superior Minero Metalúrgico de Moa
“Dr. Antonio Núñez Jiménez”
Facultad de Humanidades*

Trabajo de Diploma

*EN OPCIÓN AL TÍTULO DE LICENCIADA EN ESTUDIOS
SOCIOCULTURALES*

*TÍTULO: PARTICULARIDADES EN LOS HÁBITOS
CULINARIOS EN LOS BARRIOS COSTEROS DE MOA.*

AUTOR: MIGDALIA CRUZ PÉREZ

TUTORES: LIC. ALEXEY ALMAGUER RODRIGUEZ

LIC. HIDROILIA GARCÍA DE LA CRUZ

*Moa, 2010
“Año 52 de la Revolución”*

Pensamiento

La grandeza del hombre está en querer mejorar lo que es.

Alejo Campertier

*“El camino hasta aquí ha sido difícil pero lo hemos andado,
el camino futuro tampoco será fácil, pero lo andaremos mejor
todavía”.*

Fidel

Dedicatoria

A mis hijos queridos Yasmanis y Héctor Alejandro que son la razón de todas mis luchas.

AGRADECIMIENTOS

- A Dios por que siempre ha estado conmigo .
- A Fidel Castro Rúz por darme la posibilidad de realizar mis sueños.
- A mi esposo por su apoyo incondicional, solidaridad y amor.
- A mi tutor Alexey Almaguer Rodríguez por su dedicación, su amistad, gran valor humano y profesionalidad.
- A Hidroilia García de la Cruz por abrirme las puertas de sus conocimientos y de su corazón.
- A Ana Caballero por su colaboración en los primeros años de la carrera.
- A Rafaela por el solo hecho de ser más que amiga, hermana.
- A los profesores que durante mi formación se han ganado mi admiración y respeto.
- A mi profesor Víctor Hugo por toda la asistencia prestada.
- A Maria Fuentes Camacho por siempre estar cuando la necesité.
- A Yuladis por tanta paciencia y cariño.
- A Elena por su bondad, amistad y colaboración.
- A las personas, que participaron motivados en las entrevistas de las cuales aprendí mucho.
- A Sisi y Toni que dios los bendiga
- A mis queridos compañeros de la Fábrica de Productos Alimenticios de la ESUNI, por tenderme la mano siempre que los necesité, por su acogida, apoyo y sobre todo por ser amigos y compañeros .

A todos muchas gracias.

Resumen

En el presente trabajo se aborda un problema de la actualidad los hábitos alimentarios en los barrios costeros del municipio de Moa. Esta investigación contribuye también a la labor de reconocimiento y difusión de uno de los elementos que compone nuestra cultura local y patrimonial, pues constituye un intento de transmitir a los demás la relevancia y significación de algunos hábitos alimentarios que nos caracterizan y que en su momento ocuparon un lugar significativo para la culinaria de la región, contribuyendo al desarrollo identitario de la comunidad y que les sirvió de sustento. Se realiza este trabajo para determinar algunos hábitos alimentarios que nos caracterizan y tipifican como moenses.

La investigación se llevó a cabo a partir del empleo del modelo cualitativo, lo que nos permitió hacer una descripción del objeto de estudio por ser esta la que más se adapta a nuestro propósito. Para ello nos valimos de métodos y técnicas de la metodología de la investigación de carácter empírico y teórico como el etnográfico, histórico lógico, análisis y síntesis, la observación participante, la entrevista a informantes claves, entre otros los que posibilitaron la obtención de los resultados esperados.

Summary

This paper addresses a problem of current eating habits in the coastal districts of the municipality of Moa. This research also contributes to the work of recognition and dissemination of one of the elements that make up our local culture and heritage as it constitutes an attempt to convey to others the importance and significance of some dietary habits that characterize us and that once occupied a significant place for dining in the region, contributing to the identity of the community and who served as their livelihood. We carried out this work to determine some eating habits that we characterize and classify as moens.

The investigation was carried out based on the use of qualitative model, which allowed us to describe the object of study as this is the most suited to our purpose. To do this we volumes of methods and techniques of research methodology of empirical and theoretical ethnography, natural history, analysis and synthesis, participant observation, interviews with key informants, including those that allowed the collection of results expected.

ÍNDICE

Introducción	8
Capítulo I: Elementos fundamentales a considerar dentro del estudio de los hábitos alimentarios en Cuba.	14
1.1. Acercamiento a algunos enfoques teóricos y conceptos relacionados con la Cultura Popular Tradicional.	14
1.2 Consideraciones en torno a la génesis de la cubanía.	20
1.3 Los antecedentes etnohistóricos en los hábitos alimentarios en Cuba.	28
Capítulo II: Las comidas tradicionales de los barrios costeros de Moa.	37
2.1- Caracterización del municipio Moa.	37
2.2 – Bosquejo sociocultural sobre los barrios costeros moenses.	47
2.2.1- Consideraciones finales sobre los barrios costeros de Moa.	57
2.3- Análisis e interpretación de los resultados de la investigación.	59
Conclusiones	68
Recomendaciones.	70
Bibliografía.	
Anexos:	

INTRODUCCIÓN

La Cultura Popular Tradicional de una nación corresponde por entero al pueblo, lo personifica, simboliza y lo representa, al mismo tiempo que contribuye a educarlo en su historia. Es por ello que se considera necesario su conocimiento, interpretación y sobre todo su preservación, por el significado que tiene para las futuras generaciones.

Muchos elementos de la Cultura Popular Tradicional identifican ciudades, regiones y países del planeta que son reconocidos con solo hacer referencia a los mismos. La mayoría de estos son un vivo reflejo de las costumbres y el desarrollo alcanzado por las civilizaciones que han antecedido a la actual, por lo que constituyen importantes testigos que permiten un acercamiento al pasado para poder entender mejor nuestra historia.

Debido a su trascendencia el asunto se ha convertido en un tema de gran actualidad, tanto en Cuba como en el resto del mundo y ha sido ampliamente tratado en eventos nacionales e internacionales. Los riesgos a los que está expuesto traen consigo una profundización en los estudios dirigidos a su rescate y preservación, asimismo han motivado también el surgimiento de diversas instituciones a cargo del estudio del tema y encaminadas a su protección.

Uno de los peligros que constantemente amenazan es el desconocimiento por parte de las personas acerca de los elementos que pueden considerarse como tales, por esta razón se hace cada día más necesario difundir dicha temática a través de trabajos investigativos u otros medios posibles.

En relación con esto en nuestro municipio se han realizado algunos trabajos que constituyen precedentes de nuestra investigación. Este trabajo contribuye también a la labor de reconocimiento y difusión de uno de los elementos que compone nuestra cultura local y patrimonial, pues constituye un intento de transmitir a los demás la relevancia y significación de algunos hábitos alimentarios que nos caracterizan y que en su momento ocuparon un lugar significativo para la culinaria de la región, contribuyendo al desarrollo identitario de la comunidad.

Una investigación puede cumplir dos propósitos fundamentales: producir conocimientos y teorías o resolver problemas prácticos. La nuestra, por los resultados que persigue, cumple este último propósito. Asimismo existen dos enfoques o paradigmas dentro de la misma: el cuantitativo y el cualitativo, con sus respectivas características que diferencian uno del otro.

En nuestro trabajo predomina el modelo cualitativo, que se caracteriza por centrarse en los hechos y realizar una descripción del objeto de estudio. Además es propicio porque su flexibilidad le permite cruzar todas las ciencias y disciplinas y aplicarse en Educación, Sociología, Psicología, Economía, Medicina, Antropología, etc.

De los tipos de investigación existentes escogimos la descriptiva, que es la que más se adapta a nuestro propósito, pues “busca especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis”. (Sampier, 2004).

Estos estudios miden o evalúan de manera más bien independiente aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno a investigar. Su objetivo no es indicar cómo se relacionan las variables, lo que persiguen es describirlas de forma más o menos general o detallada.

A partir de las experiencias acumuladas durante el estudio de la carrera de Estudios Socioculturales se pudo detectar la necesidad de realizar una investigación dirigida al reconocimiento y rescate de una de las expresiones que componen nuestra Cultura Popular Tradicional y que permitirá a los estudiantes de la carrera contar con un material de estudio que les sirva como guía para adentrarse en uno de los componentes de la identidad moense, para ello se planteó el siguiente diseño de la investigación:

Problema: ¿Cuáles son las peculiaridades de los hábitos culinarios en la alimentación tradicional de los barrios costeros de Moa ?

El **objeto de estudio** lo constituyen los hábitos alimentarios tradicionales.

El **campo de acción** se ubica en las principales particularidades de algunas prácticas culinarias de los barrios costeros moenses.

Idea a defender: El contexto geográfico y la presencia de pobladores procedentes de otras zonas de la región han influido en los hábitos culinarios de los barrios costeros de Moa. Dentro de las peculiaridades de estos hábitos se distinguen los platos elaborados a base de productos del mar y otros componentes que aporta el entorno.

Objetivo General: Determinar las peculiaridades en los hábitos culinarios en la alimentación tradicional de los barrios costeros de Moa.

Tema: Particularidades en los hábitos culinarios en los barrios costeros de Moa.

Para guiar la investigación nos trazamos los siguientes **Objetivos Específicos:**

1. Evaluar la influencia de los hechos y procesos de la historia de Cuba que guardan relación con la identidad culinaria nacional y local.
2. Valorar el entorno geográfico como un elemento que condiciona las costumbres alimentarias.
3. Identificar las particularidades culinarias en los sectores poblacionales costeros moenses.

Principales métodos de investigación:

Para el desarrollo de este trabajo se utilizaron diferentes métodos y procedimientos de investigación, que como es lógico en la mayoría de los casos se emplearon de modo combinado y complementario para obtener los resultados deseados.

MÉTODOS TEÓRICOS:

Análisis documental: El uso de este método se llevó a cabo de forma permanente durante el desarrollo de la investigación, para dar cumplimiento a cada una de las tareas, porque en todas resultó preciso revisar diversas fuentes bibliográficas que permitieron lograr los resultados esperados. La bibliografía consultada fue bastante variada y de actualidad; se consultaron diversos documentos, tesis, revistas especializadas y libros relacionados con la temática.

Histórico lógico: Su utilización permitió determinar los principales aspectos históricos relacionados con la investigación y su influencia en el entorno sociocultural que propiciaron que se pudiera ganar en claridad sobre los elementos relacionados con la investigación.

Análisis y síntesis: Fue utilizado a lo largo de toda la investigación, permitió entre otros aspectos, profundizar en la esencia del fenómeno objeto de estudio.

Método etnográfico: Fue utilizado como método de investigación por el que se evaluó el modo de vida concreta de los barrios costeros de Moa lográndose la descripción o reconstrucción analítica de carácter interpretativo de la cultura, formas de vida y estructura social del grupo investigado.

Debido a esto la etnografía se define en ocasiones como descriptiva esencialmente, y es por esa cualidad que la consideramos apropiada para nuestro estudio, pues lo que perseguimos con el mismo es precisamente realizar una descripción de la unidad de observación teniendo en cuenta una variable determinada.

Otra de las características del método etnográfico es que con él se investiga un pequeño número de casos, quizás uno solo, pero en profundidad. Además, para la interpretación de los significados de las actuaciones humanas el análisis estadístico adquiere un plano secundario.

MÉTODOS EMPÍRICOS:

Observación Participante: Se utilizó durante toda la investigación para comprobar in situ las tradiciones culinarias que perduran en los barrios costeros de Moa.

Entrevista a informantes claves: Fue empleada para identificar los aportes y particularidades culinarias, se realizó a algunos pobladores del territorio.

Trabajo con las fuentes: Para realizar el análisis de la documentación existente sobre aspectos históricos y antropológicos que permitieron acceder a los presupuestos cognitivos para desarrollar la investigación exitosamente.

El trabajo está estructurado en dos capítulos. El primero se divide en tres epígrafes que abordan la conceptualización y enfoques teóricos relacionados con la Cultura Popular Tradicional así como algunas consideraciones generales alrededor del surgimiento de la cubanía y la influencia de los antecedentes etnohistóricos en los hábitos alimentarios en Cuba. El segundo está formado por tres epígrafes, trata inicialmente acerca de la caracterización de nuestro municipio y realiza un bosquejo sociocultural sobre los barrios costeros

moenses, se reflejan los principales hábitos alimentarios tradicionales de estos
haciéndose un análisis de los resultados de la investigación.

Capítulo 1

Capítulo I: Elementos fundamentales a considerar dentro del estudio de los hábitos alimentarios en Cuba.

1.1. Acercamiento a algunos enfoques teóricos y conceptos relacionados con la Cultura Popular Tradicional.

En la actualidad algunos estudios realizados en nuestro país por aquellos que defienden y contribuyen a la preservación de las identidades nacionales ante las imposiciones hegemónicas, han contribuido sin dudas a una mayor comprensión de la diversidad a través de aquellos procesos culturales que conservan y estimulan las identidades locales ante la tendencia homogenizadora de la era global. En un contexto donde ha crecido la visión de la cultura como fenómeno antropológico por una parte, mientras que por otra la conciencia de que lo tradicional es un proceso de continuidad y no del pasado, evitando el congelamiento de nuestros valores tradicionales y por supuesto, lo que significa el mantenimiento de nuestros propios símbolos en cada una de las prácticas sociales de las diferentes expresiones o manifestaciones de la Cultura Popular y Tradicional en los propios escenarios donde han germinado durante generaciones como patrimonio cultural vivo en cualquiera de las denominaciones existentes, (marco familiar, grupos o comunidades) en el que corresponde el reto mayor del respeto, estimulación, conservación y promoción de los llamados tesoros humanos vivos como fuentes inagotables de sabiduría de aquello que nos pertenece, dado su carácter raigal y costumbrista; lo nuestro, lo propio y lo singular de todos los cubanos.

El análisis debe partir precisamente del comportamiento actual de algunas de las manifestaciones de la Cultura Popular Tradicional, así como de vivencias, experiencias y concepciones como resultado a través de varios años de contacto con algunas prácticas sociales pertenecientes al abanico de expresiones tradicionales registradas o no en el Atlas Etnográfico de Cuba y que son de significado sin igual en campos, barrios y ciudades de nuestra geografía; su relación entre ellas como sistema, la necesidad de la búsqueda de las zonas de conflicto para su verdadero afianzamiento y salvaguarda, el significado o decodificación de cada uno de sus elementos que la tipifican y lo

esencial de escudriñar todo un horizonte para el conocimiento de las nuevas generaciones, es lo más significativo e inmediato por desarrollar; tanto con la labor institucional como con el desafío espontáneo y motivacional de la población. La religiosidad popular en Cuba y su relación con la comunicación oral cotidiana, caracterizada por matices de gracia, humor y picardía que son de uso diverso por nuestra población y heredadas por generaciones, el incremento y participación en la actividad religiosa, el sincretismo y su incidencia actual en las localidades, así como su repercusión heterogénea y controvertido del tema a través de respuestas brindadas por practicantes o no, también suelen ser significativas. El gran universo irreal, maravilloso, infinito y mágico por vocación tendrá la fundamentación del otro, el de la oralidad, porque siempre han sido cuentos cantados, cuentos añorados, fábulas dichas, mitos transmitidos, hechos fantásticos, que han tomado corporeidad en las mil y una leyendas que se escuchan en cada rincón de nuestro país. La tradición oral de los pueblos es el depósito sagrado donde se conservan los valores autóctonos y esenciales. Asomarse a su estudio es por tanto, tarea ineludible, dado que su conocimiento es una vía perfecta no solo para implicar al hombre en su medio sino para comprender la relación recíproca y dual que lo convierte en parte de él.

Las Fiestas Populares Tradicionales constituyen la manifestación más diversa y por sí la que mayor número de expresiones tradicionales representa en su práctica social, de gran arraigo popular en nuestras comunidades e identificadas desde su germen y desarrollo hasta nuestros días, transmitidas por varias generaciones, en las que muchas ya cuentan con varios siglos de duración de forma ininterrumpida, sus celebraciones en un nuevo contexto diferente, las causas de aquellas que han desaparecido y las que peligran hacerlo, la identificación y tratamiento de las verdaderas tradiciones, rescates y revitalizaciones de algunas de ellas, los elementos que verdaderamente la tipifican, instrumentos necesarios para su conservación y conocimiento de la población como los inventarios, registros y dossier, entre otras acciones e iniciativas que constituyen por un lado la pretensión de varios especialistas, investigadores, funcionarios y promotores de diversos lugares del país que durante varios años promocionan, conservan y socializan a través de sus

rigurosos y acertados estudios todo lo relacionado con el desarrollo de las festividades que constituyen tradición y por otro el de poner en práctica en sus respectivas localidades todo el desempeño cultural para celebrar con el pueblo como principal depositario y protagonista de su propia, esperada y recreada expresión.

La preservación, estudio y promoción de la Cultura Popular Tradicional, implícita en los modos de vida y de producción de amplios segmentos de la sociedad, de profundas raíces en los hábitos transmitidos de generación en generación resultan necesarios para el desarrollo de una cultura cada vez más abarcadora y universal.

Se otorga un lugar sobresaliente a los esfuerzos por destacar los valores de la cultura espiritual y material, que influye de manera decisiva en la formación de la identidad nacional, propugna de acuerdo con su perfil la voluntad integracionista latinoamericana, y tiene en cuenta las expresiones culturales traídas por emigrantes de diferentes latitudes y continuadas por sus descendientes. Reconoce y alimenta las especificidades según su origen y desarrollo, de una cultura que ayer, era subordinado y preponderante a partir del lugar que ocupa la sociedad a la que se debe. Ello implica prestarle mayor atención al papel protagónico que desempeña la comunidad en el hecho cultural y lo que representa para esta autoafirmación en las circunstancias histórica y social del momento.

La Cultura Popular Tradicional se define como el conjunto de valores y expresiones de identidad que el pueblo preserva en un momento dado de su historia, así como también los que crea para dar respuesta a sus necesidades, consumo y disfrute. Es un fenómeno dinámico y emplea fundamentalmente como vía de transmisión la oralidad, imitación y otras formas. Es parte del legado sociocultural que se trasmite y difunde al menos por dos generaciones de forma continua. Abarca aspectos vinculados a la vida material como: comidas, bebidas, instrumentos de trabajos agrícola, arte de pesca, artesanía popular y tradicional, así como los relacionados con la cultura espiritual: música, baile, danzas, oralidad, juegos, y fiestas tradicionales populares.

Las manifestaciones y expresiones de la cultura popular tradicional podrán ser reconocidas como procesos o fenómenos auténticos, por los especialistas del sistema, tomando en cuenta determinados aspectos esenciales entre los que podemos destacar:

Conocimiento etnológico y sociohistórico del tema en particular.

Validación científica de estos procesos en el contexto sociocultural donde se desarrollan y su continuidad.

Habilidad y dominio de los valores culturales a través de lo que se expresa y donde se halla la impronta distintiva de una tradición transmitida generacionalmente.

La Cultura Popular Tradicional es el fenómeno auténticamente popular pues en él se resume todas las tradiciones y costumbres de un pueblo donde se mezclan las diferentes culturas que conformaron a éste. El fenómeno de la tradición es aquel en que una nación se identifica con sus, costumbres, expresiones, tanto culinarias, musicales, danzarias, vestuario, cerámica, tejidos, etc. conformando todo ello lo que conocemos como patria.

La Cultura Popular Tradicional constituye un patrimonio de inestimable significación para todo el pueblo, en el que se expresan valores de la nacionalidad que se nutren y fortalecen, en un proceso de transformación de la identidad nacional.

Sus manifestaciones en la cultura material son los asentamientos rurales, las viviendas y las construcciones auxiliares rurales, el mobiliario y ajuar de la vivienda rural, las comidas y bebidas de la población rural, los instrumentos de trabajo agrícola, los modos y medios de transporte rural, las artes y embarcaciones de la pesca marítima, y la artesanía popular tradicional. En el campo de la cultura espiritual se incluyen las fiestas populares tradicionales, la música popular tradicional, las danzas y bailes populares tradicionales y las tradiciones orales. Todo ello precedido por el estudio de la historia étnica.

La Cultura Popular Tradicional es un fenómeno creador y dinámico, por lo que durante la investigación se atienden especialmente los cambios que ha experimentado en el decursar histórico. Al mismo tiempo, el estudio de cada fenómeno enfocado no solo como expresión en sí, sino en todo su significado como elemento mediatizado en las relaciones sociales que establecen los hombres. Se tiene en cuenta también la relación con el medio natural, sociocultural y económico en que funciona y su estrecha dependencia de las tradiciones étnicas. Todos estos son factores que contribuyen, desde ese ángulo, a la formación del pueblo cubano, puesto que la cultura lleva en sí las huellas de esa historia y los lazos de parentesco con otros cronometrados humanos.

En la presente investigación se hace necesario definir una serie de conceptos que la nutren de forma significativa. Para ello se comienza definiendo algunos que consideramos necesarios.

Cultura Popular: Es la que produce el pueblo para satisfacer necesidades, y responde en lo fundamental a las expectativas de desarrollo de una comunidad determinada en un contexto específico. Constituye un campo de la actividad cotidiana y somos una parte de ella. Se encuentra en constante movimiento y recibe influencias de cambios y transformaciones. Expresiones que aunque alcanzan gran aceptación en un período histórico determinado y su génesis suele incluir elementos tradicionales, por lo general se conservan poco tiempo en la preferencia y en la práctica social. (Concepto Operacional CNCC 2005)

Cultura Popular Tradicional: Conjunto de expresiones y manifestaciones generadas, creadas y preservadas en una sociedad o grupo humano específico, con un condicionamiento histórico dado. Se trasmite y difunde de una generación a otra, fundamentalmente por vía oral y por imitación. Constituye un proceso dinámico, aspecto esencial que la caracteriza: historicidad, continuidad, transmisión, empirismo, anonimato, habilidad, destreza, espontaneidad y vigencia por extenso período de tiempo. (Concepto Operacional CNCC 2005)

La Cultura Popular Tradicional: Es el conjunto de creaciones que emana de una comunidad cultural fundada en la tradición, expresada por un grupo o por individuos y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad en cuanto a expresión de su identidad cultural y social; las normas y los valores se transmiten oralmente, por imitación o de otras maneras. Sus formas comprenden entre otras, la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, la artesanía, la arquitectura, y otras artes. (Definición UNESCO 1989)

Cultura: Es el modo de vida de un pueblo, integrado por sus costumbres, tradiciones, normas y expresiones artísticas. Estos poseen una carga significativa que refleja una percepción y una visión del mundo específico, pues la vivencia y realidad ante lo que está presente es distinta para cada grupo social. (Concepto Operacional CNCC 2005)

Tradiciones: Conjunto de los valores culturales que, transmitidos de generación en generación, forman el sustrato básico de una colectividad. Por exposición o revelación, parte de una doctrina real, que corresponde a la interpretación que, a lo largo del tiempo, han hecho de aquellos sus adictos más relevantes. (Concepto operacional Atlas Etnográfico de Cuba)

Costumbres: Hábito adquirido por la repetición de acto de la misma especie. Lo que por genio o profesión se hace más comúnmente. Conjunto de cualidades y usos que forman el carácter de una nación o persona. (Concepto operacional Atlas Etnográfico de Cuba)

Patrimonio Intangible: Constituye el acervo de conocimientos y valores acumulados, seleccionados y transmitidos de una generación a otra y socialmente reconocidos como componente de las identidades individuales y colectivas. (Definición Cubana, Programa Ramal de Investigaciones del MINCUL)

Salvaguardar: Adoptar medidas para garantizar la viabilidad del patrimonio cultural, comprendidas la identificación, la documentación, la protección, el

fomento, la transmisión y la revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos. (Definición UNESCO 2002)

Portador de Tradiciones: Se denomina así, aquellas agrupaciones o individuos cuyo condicionamiento cultural depende del proceso de formación histórico social del que forman parte y ello les permite reflejar y transmitir los valores culturales de las generaciones que le antecedieron. Dentro de estas agrupaciones o individuos estarán los practicantes y los informantes. (Concepto operacional Atlas Etnográfico de Cuba)

Rescate: Proceso investigativo mediante el cual se logra el conocimiento detallado de determinada manifestación. (Concepto operacional Atlas Etnográfico de Cuba)

Revitalización: Proceso de devolución o incorporación a la práctica social de determinada manifestación investigada. (Concepto operacional Atlas Etnográfico de Cuba)

Identidad Cultural: Acto social, económico, y político, es aquello que conduce a la formación de un sentido de identidad cultural de sus emociones y sentimientos. La identidad cultural es un proceso que se expresa a través del lenguaje, de la construcción de símbolos y estereotipos que el ser humano va construyendo o consumiendo a lo largo de su vida; no es un fenómeno que pueda explicarse en sí mismo como un proceso racional de conocimiento y aprehensión de la realidad. (Concepto operacional Atlas Etnográfico de Cuba)

1.2. Consideraciones en torno a la génesis de la cubanía.

La conquista y colonización española de las tierras americanas dio lugar a un profundo proceso de transculturación a partir de la colisión entre las culturas renacentista europea, aborígen y africana. Este conglomerado heterogéneo de diversas razas y culturas va sedimentando una nueva etnia, un nuevo sujeto : el criollo.

El término criollo no es privativo solo del descendiente de los emigrantes europeos; es una categoría etnohistórica, que se refiere a los descendientes españoles, aborígenes y africanos en suelo cubano. Este nuevo sujeto, cualitativamente diferente a sus progenitores, será en primer lugar, el hijo de español y española, pero también de español y africana, español e india, indio y negra, negro e india nacidos en Cuba. El criollo, blanco, negro o mestizo estará permeado por influencias culturales españolas, africanas e indígenas.

Tan complejo mestizaje, realizado bajo la égida de la cultura dominante: la española, involucró desde el simple soldado hasta los más afamados conquistadores, y en el que los componentes hispánicos, aborígenes y africanos pierden su pureza, dando como resultado el dominio cultural, ya en el siglo XVIII, no de un sector social ni de una clase, sino de una comunidad étnica que comparte en un mismo territorio, enriquece el idioma español y crea su propia cultura.

La propia tradición oral reconoce los principales ingredientes que configuran al criollo; ejemplo de ello es la relación con la Virgen del Cobre. En su versión más antigua, primeros años del siglo XVII, cuenta la leyenda que dos hermanos indios, Juan y Rodrigo de Hoyos, y un niño esclavo, criollo, nombrado Juan Moreno, trabajadores del hato de Barajagua en la antigua región de Oriente, al dirigirse a la Bahía de Nipe, en busca de sal, descubren que sobre las olas flotaba la efigie de la deidad.

Otra interpretación, referida a la aparición de la imagen, relata como tres pescadores son sorprendidos en alta mar por una tormenta. Ante el inminente peligro encomiendan su suerte a la voluntad divina y es entonces cuando se les aparece la Virgen de la Caridad. En esta nueva versión, Juan Moreno, hijo de padres africanos, criollo de nacimiento, se convierte en Juan esclavo; Juan Hoyos, en Juan indio; y Rodrigo Hoyos, pasa a ser criollo blanco y toma también el nombre de Juan. Las dos leyendas, correspondientes a la aparición de la Virgen de la Caridad del Cobre reflejan el mosaico étnico cubano y el proceso formativo del criollo.

Juan indio, Juan esclavo y Juan criollo; nexo análogo que nos muestra una clara visión del proceso de homogenización étnica y heterogeneidad racial que se viene produciendo desde los primeros siglos, donde lo hispánico le imprime la unidad y coherencia, que evita en buena medida, la aparición de minorías étnicas.

Numerosas fuentes permiten confirmar que la voz criollo ya es usual en los finales del siglo XVI así como en los albores del siglo XVII en Cuba, expresión de un fenómeno de síntesis que conlleva a un inevitable siglo XVII eminentemente criollo.

El gentilicio cubano no podrá borrar de la cultura nacional la utilización del vocablo criollo; este ha perdurado en el tiempo, como expresión de legitimidad, autoctonía y autenticidad, y es un elemento esencial dentro de la propia cubanía.

En la configuración de la nueva comunidad etno - cultural, donde el criollo devino elemento y producto principal a partir de un originario proceso pluriétnico y multilingüe, el componente aborigen desempeñó un papel significativo. La colisión de la cultura europea con la indígena posibilitó un dinámico y fecundo proceso de mestizaje, que constituyó uno de los cimientos sobre los cuales se forma un sujeto diferente.

Entre los tres primeros siglos, especialmente en el XVI y buena parte del XVII, los indios aunque sometidos a un proceso de extinción por diferentes causales, constituían aún un factor importante de la población insular, no tanto desde el punto de vista numérico, sino cultural, hecho que permite la trascendencia hasta nuestros días de algunos de sus hábitos y costumbres.

El proceso de asimilación y transculturación de los valores africanos y sus descendientes a la nueva etnia criolla estuvo motivado por diferentes factores, entre los que se destaca el surgimiento, desde el propio siglo XVI, de un grupo relativamente numeroso de negros o negros libres, que sirvieron como

intermediarios culturales entre los bozales y el resto de la población, entre los que predominaba la cultura española.

La economía hacendaria facilitó la transculturación del africano. El carácter patriarcal de la esclavitud, su naturaleza relativamente benigna, posibilitó la relación estrecha del esclavo con la familia del amo, su participación en las mismas labores agrícolas y de hecho, la convivencia en el mismo medio cultural, hispanizó o criollizó al negro.

En las ciudades, como elemento integrador, las cofradías y cabildos negros tuvieron un significativo rol, ayudaron a mantener vivas algunas tradiciones que integraran la nueva identidad.

Determinar el aporte Hispánico no es tarea fácil, por formar el núcleo central de los elementos que integran la cultura criolla. Es más simple discernir qué manifestaciones no son de origen hispánico; es decir de procedencia indígena o africana; pero aún así, la dificultad está presente, pues en ocasiones no se puede distinguir entre lo genuinamente hispánico y el aporte criollo posterior.

En las villas se gesta la comunidad etno-cultural del criollo, teniendo como célula social básica la familia, en la que el hogar es el común centro de reunión familiar. El padre rige el grupo, su opinión es inapelable, y la madre respetada en la casa y la sociedad, sirve de intermediaria dentro del núcleo familiar. La monogamia solo afecta a las mujeres, los hombres practicaban generalmente la poligamia a partir de relaciones con mulatas, negras libres o aprovechándose de sus esclavas. Estas relaciones familiares son un reflejo del modelo patriarcal cristiano español.

Los españoles al colonizar la Isla impusieron su Estado, es decir, su administración, leyes e idioma oficial. Cuba era un dominio real, una posición realenga, donde el Rey se hacía representar por un Gobernador. Junto al gobierno civil, al poder laico, se encontraba la Iglesia encargada de divulgar la ideología oficial, la ideología del imperio en nombre de Dios y el Rey. La iglesia no solo monopolizaba la religión, sino que controlaba y dispensaba la poca

asistencia social existente. También era el cetro fundamental de cultura y desarrollo de la vida social en aquella época.

El principal factor aglutinador de los distintos elementos que conformaban la colonia fue el idioma. El idioma de Castilla lo impusieron los Reyes Católicos como lengua oficial del naciente imperio. El idioma español o castellano, logró imponerse sobre la lengua Arauca Insular y los diversos dialectos africanos y es la manifestación más visible de la influencia cultural de España en Cuba. La colonización de América fue una empresa castellana. La procedencia geográfica de los diferentes flujos migratorios españoles a lo largo de más de tres siglos de extensión fue variando en volumen y origen. En el siglo XVI predominaban los andaluces, seguidos de los habitantes de la meseta castellana. En el siglo XVII se mantuvo la misma tendencia en la emigración española, aunque descende el número de extremeños y comienza a manifestarse la presencia canaria.

Durante el siglo XVIII los andaluces y los originarios de la meseta castellana, siguen ocupando los primeros lugares, pero al mismo tiempo aumentaba la población de origen canario y es más fuerte la presencia de algunas etnias periféricas, que en su país se expresan en lengua no castellana.

El criollo se gesta en las pequeñas villas coloniales, casi autosuficientes y con relativa autonomía, separadas generalmente por extensas tierras vírgenes compuestas por sabanas y bosques. En la naciente sociedad colonial se presentaron tres grupos étnicos tributarios, génesis del criollo: indígenas, españoles y africanos. Los indígenas entraron en un proceso de regresión, mientras que los españoles y africanos aumentaron, no solo por la emigración, sino por la reproducción natural de sus descendientes en la nueva tierra.

En fecha tan temprana como el 10 de noviembre de 1534, el Gobernador de Cuba Manuel Rojas escribía a su Majestad. En todas las dichas tres villas (San Cristóbal de La Habana, Santi Spíritus y la de Santa María del Puerto del Príncipe) había personas amancebados y abarrancados con sus propias

naburías algunos de ellos, y otros con sus esclavas y otros con hijas de españoles y mujeres de esta tierra.

La mulata de parte de la población criolla se debe fundamentalmente a que los amos controlaban a las esclavas, en especial a las más hermosas. En el caso de las horras, estas por problemas económicos, o de adelanto social preferían a los blancos, en detrimento de los de su raza. Los hombres ricos utilizaban sus esclavas negras y a mulatas libres como amantes, pero muchos blancos y mestizos de poco nivel económico, sobre todo emigrantes españoles, no tenían otra opción que la unión consensual con estas mujeres, dada la minoría del sexo femenino entre la población blanca del país.

La nueva etnia que nace tiene su propia lengua; la variante criolla del español, que ya se hace reflejar en los escritos literarios del siglo XVI II. Claro está, ella no escapa a los numerosos aportes indígenas, ni a influencias de origen africano, aunque conserva todos los elementos sintácticos propios de la lengua española, sin derivar en dialecto como ocurre con los patois haitiano, donde el francés es deformado por otros aportes.

Entre las costumbres y tradiciones del criollo predomina el aporte hispánico, sin dejar de reconocer la influencia de los componentes indígenas y africanos. En el arte arquitectónico las construcciones reflejan la herencia española. En las villas, y sobre todo en la población rural, el criollo construyó sus viviendas con el empleo de un buen número de materiales aborígenes, pero el diseño parte de la influencia hispana. La vestimenta del criollo es una adaptación del vestir europeo a las nuevas condiciones climáticas, muy lejos de todo influjo aborigen y africano.

El arte culinario refleja el impacto de las tres culturas originarias, lo indígena aporta nuevos granos, viandas, frutas enriquecedoras del menú criollo, al cual se le agregan los aportes hispánicos y algunos elementos africanos. En la elaboración predomina la herencia española. La alfarería española, más desarrollada, reemplazó a la aborigen y la construcción de muebles fue una adaptación al país de los modelos europeos.

En la música y la danza convergen elementos de las tres culturas básicas que tributan a la conformación del etnos criollo. Don Juan de Maldonado en carta a Pedro Ledesma, secretario del Consejo de Indias, el 9 de febrero de 1597, expresaba: Los bailes y diversiones en la Habana son graciosos y extravagantes, conservan todavía en los primeros la rudeza y poca cultura de los indígenas, y en las segundas la escasez y ningunos recursos de una población que comienza a levantarse. Los criollos blancos seguían apegados a las tradiciones musicales y danzarias procedentes de diversas regiones de España, aunque lentamente se produce cierta confluencia en la música y bailes populares, donde indudablemente lo africano impactó con mucha fuerza.

La formación del criollo constituye un proceso que expresa el decurso de la historia y el desarrollo colonial. La criollidad no sólo debe verse como una etapa de la proto-nacionalidad o la pre-cubanía porque anuncie rasgos significativos que tipifican posteriormente al ser cubano, sino se consideraría como una etapa significativa, un estadio indispensable en la formación de la nacionalidad, no es una cubanía incompleta, es un período vital con identidades y cualidades propias; es expresión sociocultural y humano espiritual del largo proceso histórico de la formación del cubano.

La criollidad no es algo estático, no es un momento en sí mismo, es todo un proceso dialéctico que se enriquece: el criollo del siglo XVIII es cualitativamente superior al de los siglos que lo preceden. Surge sin saber quién es, luchando por sobrevivir y buscarse un espacio en la tierra que lo vio nacer, no es natural de España, ni de África. Pero cuando madura su autoconciencia de existencia le permite ser él mismo, diferente a sus progenitores emigrantes. Buscando su sentido de existencia, no en imitar y volverse a España o África, sabe que su destino y futuro está en la Tierra en que vive.

En la plena cubanía, la criollidad no desaparece, se convierte en un rasgo calificador de la identidad. Fue necesario transitar por un período de legítima criollidad para luego llegar a la nacionalidad cubana.

El criollo un nuevo tipo social diferentes a sus progenitores españoles, africanos e indios. Resultado de la mezcla, selección y creación de los elementos humanos y culturales que convergen en la Isla. Sus rasgos definitorios irían tomando forma a través de su relación con un medio natural, social y espiritual diferente al de sus padres. Nacidos en Cuba tienen memoria histórica ni nexo emocional con el lugar de origen de sus progenitores. Gustos, tradiciones, hábitos, modos de pensar y de actuar responden a sus necesidades espirituales y a los intereses específicos surgidos de su medio social y cultural.

El modo de vestir, el tipo de alimentación y los hábitos de vida, los sentimientos y sus manifestaciones son el resultado de lo que la naturaleza tropical y su sociedad en germen les ofrece o de la adaptación de lo que se trae desde afuera.

De sus propias experiencias nacen sus nuevas tradiciones que tienden a reafirmar su pertenencia a la tierra, que los vio nacer y a conformar su propia personalidad frente a lo externo.

El lenguaje y el modo de expresión, lleno de nuevos conceptos, muchos tomados del acervo indio o negro, conforman no solo un nuevo modo de pensar, y consecuentemente, de decir y de definir.

El concepto criollo se aplicó a los naturales de la Isla desde el siglo XVI. Por ello, los identificaban, definían y unían más allá de los factores étnicos, raciales, religiosos o de origen de sus padres, peninsular el español que llegaba desde Europa; bozal al africano.

Los criollos comienzan a constituir un pueblo nuevo que de un origen multicultural, elaborado, transculturado, es decir mezclado, seleccionando, modificando, abandonando elementos culturales de las diversas raíces originarias y creando otros, una cultura nueva tanto material como espiritual.

Son los puntos de partida sobre los que se asentaría la configuración del cubano y su cultura.

1.3. Los antecedentes etnohistóricos en los hábitos alimentarios en Cuba.

Las particularidades etnográficas en las comidas en su mayor parte se derivan de una tradición étnica establecida históricamente, lo que hace imprescindible, sobre todo en un caso como el cubano, tratar de esclarecer la participación que en esta esfera corresponde a cada uno de nuestros antecedentes formativos. Este epígrafe se ubica entre los objetivos centrales del estudio antropológico de la alimentación.

Los principales antecedentes étnicos de nuestro pueblo fueron el hispánico y el africano y fueron ellos, sobre todo el primero, los que moldearon en lo fundamental los hábitos alimentarios del cubano. No obstante, en el apretado esbozo histórico que se ofrece a continuación, se intenta rastrear además otros componentes que también confluyeron en la formación del pueblo cubano, y su posible influencia en la alimentación.

Componente aborígen.

La población indígena de Cuba fue sometida, desde los inicios de la conquista y colonización de la Isla, a un proceso de exterminio que llevó a su pronta desaparición como etnos propiamente dicho ya en el siglo XVI sus restos poco a poco se diluyeron en la nueva población. No obstante, el aporte indígena en algunas esferas de la cultura cubana, y en particular en la alimentación, es innegable.

Así, en los primeros tiempos, los españoles se vieron obligados a adoptar algunas costumbres indígenas, con la yuca como principal elemento por su utilización en la elaboración del casabe -sustituto del pan- y el consumo de los alimentos que ofrecía la Isla: otros tubérculos, maíz, algunas variedades de frijoles, frutas, etc. Además, pescados y otros productos del mar y las carnes de los animales que habitualmente consumían los indígenas: iguanas, jutías, cocodrilos, diferentes aves. Algunos de estos alimentos más tarde fueron

rechazados; pero otros pasaron a ocupar un importante lugar en la alimentación no sólo de la nueva población, sino también de otros pueblos del mundo, como la propia yuca y el casabe, o el maíz. El abundante uso del ají como condimento en nuestra cocina, así como la forma de asar en parrilla, la "barbacoa" indígena, es considerado influencia aborigen.

Componente hispánico

Desde el mismo momento de la conquista el español trajo consigo los animales domésticos de que carecía la Isla, y que en Cuba se reprodujeron con gran rapidez. Luego fueron introducidos en distintas épocas diferentes cultivos - originarios de diversas regiones del mundo -, entre los cuales serían de resaltar la caña de azúcar, el arroz, algunas variedades de leguminosas, múltiples hortalizas y tubérculos, frutas, especias, el trigo, el café, el cacao, la papa. Poco a poco se impuso el modelo de alimentación de los conquistadores, reforzado además con la importación de los productos a que estaban acostumbrados, como la harina de trigo, los aceites, los vinos. Del predominio de la dieta aborigen se pasó a una dieta basada en el arroz, los frijoles, las carnes, la leche, el huevo. Pero ya lo encontrado en la Isla había sido incorporado. El ajiaco aborigen, por ejemplo, se fusionó con la olla española, al agregársele las carnes de cerdo y de res, y más tarde otras viandas de origen africano. Los tubérculos y el maíz se incluyeron en platos de la cocina española, en potajes y diferentes guisos. Los garbanzos y las habas, tradicionales de España, fueron sustituidos casi completamente en Cuba, con el transcurso del tiempo, por las judías, los frijoles colorados y los negros, pero ya preparados en potajes al uso español. Y no sólo en Cuba, sino también aunque en menor medida, en algunas regiones de la propia España.

Después de la desaparición de la población indígena, a mediados del siglo XVI, y hasta finales del XVIII, la población blanca de origen español en Cuba siempre fue mayoritaria. Entre otras causas, por las constantes inmigraciones que llegaron a la Isla a lo largo del tiempo, tanto espontáneamente desde la Península, como forzadas por los diferentes acontecimientos políticos que sacudían a la metrópoli. Como ejemplo de estas últimas se puede mencionar, a mediados del siglo XVII, la provocada por la ocupación inglesa de Jamaica.

Buena parte de la inmigración, y dentro de ella básicamente la de origen canario mayoritaria por las relaciones privilegiadas existentes entre Islas Canarias y la colonia, pasó a formar parte de los pequeños agricultores dedicados en gran medida al cultivo del tabaco, sobre todo en Pinar del Río, La Habana, Las Villas y algunas Zonas de Oriente.

La distribución de la población mayor concentración en Occidente que en Oriente se correspondía con el desarrollo económico más acelerado del primero, a partir del núcleo urbano habanero, vinculado en sus inicios al exclusivismo comercial impuesto por España.

A finales del siglo XVIII y principios del XIX, el temor al número creciente de esclavos, su encarecimiento por los riesgos de la trata ilegal a partir de 1820, trajeron consigo la búsqueda de alternativas, entre las cuales estuvo el intento de fomentar la colonización blanca de algunos territorios. También en este período llegaron a Cuba oleadas de inmigrantes de origen español, desplazados de los territorios perdidos por la corona (de la Florida y Luisiana, Santo Domingo y, más tarde, de las antiguas colonias de América Latina), quienes ocuparon regiones antes apenas habitadas del Centro y Oriente del País. La inmigración de España se mantiene a lo largo del siglo XIX y toda la primera mitad del XX, incorporándose a la ya rica amalgama que constituía el pueblo cubano.

Componente africano

Es posible suponer que ya con Velázquez pasaron a Cuba los primeros negros, que habrían sido traídos de España. La importación de esclavos africanos fue poco significativa hasta finales del siglo XVI, cuando comenzó a aumentar con el nacimiento de la industria azucarera y el establecimiento de los primeros ingenios.

A partir de entonces la esclavitud en Cuba tuvo un lento ascenso, acorde con el limitado desarrollo económico del país. La mayoría de los esclavos introducidos iba a parar a La Habana y sus alrededores, centro de la vida económica, política y cultural de la Isla, y donde se encontraba la industria azucarera,

destino fundamental del trabajo esclavo. La industria tabacalera y la ganadería empleaban pocos de ellos, y eran, sobre todo la segunda, las actividades económicas más importantes de otras regiones del país.

La introducción de esclavos experimentó un brusco aumento a partir de la ocupación inglesa de La Habana, cuando en un corto período se importaron numerosos esclavos. Por otro lado, entre 1789 y 1791 se autorizó la trata libre. En general, entre 1763 y 1800 fueron introducidos más esclavos que en toda la historia anterior de la Isla.

Por último, con la Revolución de Haití se produjo en Cuba una explosión en la producción azucarera -y también cafetalera-, que permite hablar ya de la economía cubana como de una economía de plantación esclavista, que alcanzó su momento culminante en las primeras décadas del siglo XIX.

El ritmo vertiginoso en la introducción de esclavos se mantuvo no obstante la entrada en vigor, en 1820, del tratado sobre la abolición del tráfico de esclavos impuesto por Inglaterra a España hasta 1830 aproximadamente. La trata ilegal continuó debilitándose paulatinamente, hasta 1860.

En 1827 Cuba fue dividida en 3 departamentos. El Occidental era el más poblado y concentraba la mayor cantidad de esclavos por el desarrollo de la industria azucarera, particularmente en La Habana y Matanzas. En la Central, donde la actividad fundamental era la ganadería, los blancos constituían la mayoría de la población. Por último, Oriente, con similar cantidad de blancos y negros esclavos, era la región de mayor concentración de negros libres. Estos últimos en general, se empleaban en estancias de frutos menores y, aún más, se dedicaban a diferentes oficios en las ciudades, y al servicio doméstico.

Después de la Guerra de los Diez Años gran número de esclavos obtuvo de hecho la libertad. Esto, unido a que ya la esclavitud como sistema era un freno al desarrollo de la nueva industria azucarera, provocó la descomposición del régimen, hasta su total abolición en 1886. Las altas concentraciones de población negra que se localizaban hasta fines del siglo XIX en el Occidente del País, además de emigrar a las ciudades, comienzan en esa fecha e inicios

del siglo XX a desplazarse hacia las nuevas tierras azucareras de Oriente y Camagüey.

Ahora bien, a los negros esclavos, privados en gran medida de su identidad a lo que hay que añadir la confluencia de diferentes etnias, fueron obligados a adaptarse a la cultura del blanco dominante. En cuanto a la alimentación, ésta población, en su mayoría hombres y son generalmente las mujeres las encargadas de transmitir de generación a generación los conocimientos acumulados en esta esfera, estaba imposibilitada de escoger su dieta, no sólo por las características del régimen de explotación al que estaba sometida, sino también por la ausencia, en el nuevo medio, de muchos componentes de la acción africana.

Pero los españoles, no obstante, recibieron su influencia, aunque sólo fuera por el hecho de que eran negros libres o esclavos los que se ocupaban generalmente de la preparación de las comidas. Por otro lado, de África nos llegaron productos como la malanga, los plátanos, el ñame, el quimbombó, y muchos de los platos preparados con ellos, sin los cuales es imposible hablar de la cocina cubana.

El abundante consumo de arroz blanco en la dieta del cubano, solo o mezclado con frijoles esto último ausente en España, el congrí (o "moros y cristianos"), el puerco asado en púa, parecen ser influencia africana o productos de la recreación por los negros de los recursos disponibles para la elaboración de sus comidas.

La poca costumbre de consumir pescado, excepto en las Zonas Costeras, es también una influencia africana. Pero en este caso no puede obviarse el papel desempeñado por condiciones históricas y socioeconómicas, tanto del desarrollo de la pesca en Cuba, como de la distribución de los productos del mar. Tanto en África como en Cuba el poco desarrollo de las vías de comunicación y la falta de una infraestructura adecuada impedían el consumo de tales productos con mayor frecuencia.

Otros componentes

Este breve esbozo de la historia étnica del pueblo cubano no puede concluir sin mencionar elementos como el francés, el franco-haitiano, el chino, y otros que, aunque en menor medida, más tarde y en diferentes épocas, también influyeron en la conformación de nuestro sistema alimentario.

La inmigración francesa y franco-haitiana, ocurrida a fines del siglo XVIII y principios del XIX, se asentó fundamentalmente en la Región Oriental, pero abarcó otras regiones como La Habana y sus alrededores, Cárdenas, Cienfuegos, etc., e impulsó el fomento de cafetales, que llegaron a cobrar gran importancia, ocupando numerosos esclavos, en todas las Zonas montañosas de Cuba. Es a partir de entonces que ya se consolida en la Isla el uso del café, que desplazando al chocolate, se convierte en la bebida nacional.

En el marco de la búsqueda ya mencionada de fórmulas alternativas a la esclavitud recomenzó en Cuba, desde mediados del siglo XIX, la importación de braceros yucatecos cuya huella se confunde con la de nuestros pobladores autóctonos, y comenzó la de los chinos. Una fuerte inmigración de los últimos en general menos dados al mestizaje cultural y étnico se produjeron también en el primer cuarto del siglo XX. A pesar del carácter crítico del chino es de suponer que en sus frecuentes uniones con negras y mestizas -recuérdese que eran traídos mayoritariamente hombres, en condiciones de servidumbre que generaban una discriminación sociorracial por parte de la población blanca -, no pudieron sustraerse a la transmisión de ideas y valores culturales propios.

Por otro lado los chinos, aunque en menor medida que los negros, también fueron empleados frecuentemente como cocineros. Así, a pesar de que la influencia de este grupo en las comidas tradicionales cubanas es menos visible, su huella puede encontrarse, al menos, en métodos de elaboración de algunos alimentos, como es el caso de los platos preparados con col, el dulce de calabaza china, por ejemplo, reportados, aunque de forma escasa, por casi todo el país.

También ya en el primer cuarto del siglo XX se registró una intensa importación de braceros antillanos -haitianos y jamaicanos fundamentalmente en las nuevas Zonas azucareras de Camagüey y Oriente. De los primeros parece llegarnos el domplem o domplín (bolas de harina de trigo que se agregan a los potajes y otros guisos), y también el uso del bleo y otras hojas en la preparación del calalú, de marcado antecedente africano, consumido aún hoy, aunque escasamente, en Zonas de Guantánamo.

Se puede concluir diciendo que nuestra población actual es el resultado histórico de la interacción de diversos componentes étnicos, manifestándose en los hábitos alimentarios de la población y constituyendo signo de identidad cultural regional. La tradición culinaria en nuestra zona expresa lo que fuimos y lo que somos y permite valorar la importancia de los procesos migratorios ocurridos en ella, como fuente de enriquecimiento cultural, de sano orgullo regional. Nos permite afirmar que es tan válida como las fiestas o la música y que logra perdurar mucho tiempo después que desaparecen aquellos que los originaron, otorgándonos esos matices identitarios de sabor local, conscientes de nuestra diversidad dentro de la unidad nacional que poseemos. El sabio cubano Don Fernando Ortiz comparó el ajiaco con la integración de la nacionalidad insular.

Cuba es un ajiaco (...) La imagen del ajiaco criollo nos simboliza bien la formación del pueblo cubano. Sigamos la metáfora. Ante todo una cazuela abierta. Esa es Cuba, la isla, la olla puesta al fuego de los trópicos... Cazuela singular la de nuestra tierra, como la de nuestro ajiaco, que ha de ser de barro y muy abierta. Luego, fuego de llama ardiente, y fuego de ascua y lento, para dividir en dos la cocción... Y ahí van las sustancias de los más diversos géneros y procedencias. La indiada nos dio el maíz, la papa, la malanga, el boniato, la yuca, el ají que lo condimenta y el blanco xaoxao del casabe... 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... 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... Con todo ello se ha hecho

nuestro ajiaco... Mestizaje de cocinas, mestizaje de razas, mestizaje de culturas. Caldo denso de civilización que borbullea en el fogón del Caribe.¹

Este intento de reconstrucción etnohistórica constituye solo una aproximación al tema de la génesis de nuestro sistema alimentario. Queda claro que es muy difícil poder afirmar categóricamente que uno u otro plato de la cocina tradicional cubana es hispánico, africano, aborígen, o de otras procedencias étnicas. En el transcurso de los procesos étnicos que dieron origen a la Nacionalidad Cubana, los alimentos aportados por cada uno de sus componentes al sistema alimentario fueron modificados, obteniéndose un resultado cualitativamente diferente.

¹ Fernando Ortiz. Los Factores Humanos de la Cubanidad

Capítulo 2

Capítulo II: Las comidas tradicionales de los barrios costeros de Moa.

2.1- Caracterización del municipio Moa .

El municipio Moa está ubicado en el macizo montañoso Sagua – Baracoa, en la porción del extremo Noreste de la provincia de Holguín, a 198 kilómetros de la ciudad capital de igual nombre. Limita al Este con el municipio guantanamero de Baracoa, al Oeste con los municipios holguineros de Sagua de Tánamo y Frank País, al Norte con el Océano Atlántico y al Sur con el municipio de Yateras, provincia de Guantánamo. Su extensión territorial es de 732 kilómetros cuadrados, y su extensión de costa es de 37,5 kilómetros.

Surge como caserío el 7 de noviembre de 1939, a causa del establecimiento de un aserrio para procesar las inmensas riquezas maderables que existían en esta intrincada e inhóspita región del archipiélago cubano. Durante algunos años fue el único medio de sustento que tuvieron sus pobladores, dadas las limitaciones agrícolas del terreno que no permitieron lograr el desarrollo en otra rama.

En 1905 se inicio la explotación de cromo, en la mina de Potosí, en cantidades no significativas y para el año 1919 se comienza su explotación de manera intensiva y se reinicia en 1939 como consecuencia, en ambos casos, del desarrollo de las guerras mundiales.

En la década del 50 del pasado siglo, descubiertas las riquezas minerales de la región, una compañía norteamericana emprende la tarea de montar una planta de avanzada tecnología para la extracción del níquel a partir de las lateritas que abundan en la zona.

Moa se constituye como municipio el 8 de septiembre de 1963, dentro de la región Mayarí – Sagua – Moa.

La población estimada de Moa, de acuerdo con el cierre de diciembre de 2009, ascendía a 71 712 habitantes, de ellos 61 324 residen en la Zona Urbana, 85,1

%, y 10 388 en la rural, 14,49%, incluyendo 1 398 del Plan Turquino. De la población total, 35 883 son varones y 35 829 hembras, representan respectivamente, el 50,04 y el 49,96%. De los habitantes de la población residente de la Zona Urbana, 30 451 son varones, 49,66% y 30 873 hembras, 50,34%, mientras que en la Zona Rural, 5 432 pertenecen al sexo masculino, 52,29% y 4 956 al femenino, 47,71%. La densidad de población total es de 98 habitantes por kilómetro cuadrado. El Consejo Popular más poblado es el de Las Coloradas, con 12 924 habitantes.

Datos más recientes (diciembre 2009) indican que la población total de Moa alcanzó la cifra de 72 063 habitantes.

La población en edad laboral, está constituida por 28 555 personas, de los cuales 18 303 son varones, 64,09% y 10 253 hembras, 35,91%. La población laboral activa es de 27 826 personas, 97,45% de ellos, 17 918 son varones, 64,39% y 9 087 hembras, 35,61%. La población en edad laboral no ocupada la constituyen un total de 729 personas, 2,55%.

❖ Estructura Socioadministrativa del Municipio

El municipio cuenta con 10 Consejos Populares y 4 Circunscripciones Independientes. De los Consejos Populares, 8 son urbanos, 2 rurales y las Circunscripciones Independientes están constituidas en el Plan Turquino.

No	Consejo Popular Circunscripción Independiente	Clasificación	Población estimada	Electores	Circunscripciones
1	Rolo - Veguita	Urbano	5990	3994	11
2	26 de Junio Armando Mestre	Urbano	9862	7277	13

3	Los Mangos Joselillo	Urbano	5662	4007	11
4	Moa Centro La playa	Urbano	5892	4266	9
5	Caribe	Urbano	10 997	7894	9
6	Las Coloradas	Urbano	12 924	9193	14
7	Miraflores Atlántico	Urbano	8667	6180	9
8	Punta Gorda	Urbano	2734	1826	5
9	Centeno	Rural	5256	3622	8
10	Yamanigüey	Rural	2330	1585	4
11	La Melba	Rural-Plan Turquino	258	222	1
12	Calentura	Rural-Plan Turquino	208	136	1
13	Farallones	Rural-Plan Turquino	676	484	1
14	Cayo Grande Farallones	Rural Plan Turquino	256	173	1
	TOTAL		71 712	50 859	97

Existen 48 Repartos, Barrios o Poblados, que se relacionan a continuación:

No	Consejos Popular Circunscripción Independiente	Reparto	Barrio	Poblado
1	Rolo - Veguita	Rolo Monterrey Pedro Soto Alba	Indaya Río Mina 9	La Veguita
2	26 de junio Armando Mestre	Armando Mestre.	5 de Diciembre	

		26 de junio (Haití Chiquito) Orestes Acosta (Aeropuerto)	La Laguna Cabaña	
3	Los Mangos Joselillo		Joselillo Los Mangos Brisas del Mar (Cementerio Viejo)	
4	Moa Centro La Playa	Moa Centro Pueblo Nuevo La Playa		
5	Caribe	Caribe	Aserrio	
6	Las Coloradas	Coloradas Nuevas Coloradas Viejas Vista Alegre	Pesquero (El pescao)	
7	Miraflores- Atlántico	Miraflores Atlantico Reparto Checo (Costa Azul) Miramar		
8	Punta Gorda		Punta Gorda Abajo Quemado del Negro	Punta Gorda Arriba
9	Centeno		La Granja Los Pinos La Piedra Centeno Centro	Pueblo Nuevo de Centeno

			Cayo Chiquito El Martillo	
10	Yamanigüey		Cupey Cañete Cayo Grande Yamanigüey	Yamanigüey
11	La Melba		La Melba La Nasa	
12	Calentura		Calentura Arriba Calentura al Lado	
13	Farallones		Farallones La Redonda	
14	Cayo Grande Farallones		Cayo Grande de Farallones Caimanes	
	TOTAL	15		4

LOS ORGANISMOS DE SUBORDINACIÓN MUNICIPAL SON:

1. Poder Popular Municipal (Inder, Sectorial de Cultura y las Dependencias Internas que incluyen: La Dirección de Economía y Planificación, Órgano de Trabajo, finanzas y la Dirección Municipal de Inspección)
2. Servicios Comunes
3. Salud Pública
4. Empresa de Comercio y Gastronomía
5. Empresa Productora y Comercializadora de Alimentos
6. Educación
7. Transporte
8. Industrias Locales

9. Servicios Técnicos
10. Farmacia
11. MICROSERVI
12. Vivienda
13. UMIV
14. DIS
15. Emisora y Tele Centro
16. Justicia

OTRAS ENTIDADES ECONÓMICAS DE IMPORTANCIA

1. COPEXTEL S.A
2. TIENDAS PANAMERICANAS
3. TRD CARIBE
4. PROFIEL
5. ARTEX
6. ORO NEGRO
7. VOLVO
8. MOA DIESEL
9. UNEVOL
10. USTA
11. CORSAN MARINE
12. CUBIZA
13. SEPSA
14. TRASVAL
15. FONDEL
16. RODAVILSA
17. BACUOINTERSAFE
18. CUBACEL
19. REFRIGTEL
20. CUBALSE
21. DITA
22. UNIVERSO
23. BISAR

24. RUBOS
25. CARACOL
26. MERCEDES BENZ
27. CASTROL
28. CONSTRUIMPORT
29. HABANA AUTOS
30. SERVILOC
31. INTERMAR
32. CUBACONTROL
33. GEOCUBA
34. ARGUS
35. BDC INTERNACINAL
36. SANFI
37. TRANSTUR
38. ALMACENES UNIVERSALES S.A
- 39 .VITRAL
40. BABCOK CARIBE S.A
41. FINCIMEX
42. ACINOX S.A
43. NIRINT
44. MANBISA S.A
45. CARIBEAN NICKEL S.A
46. GENERAL NICKEL S.A
47. CUPET S.A
48. TRANSCUPET S.A
49. CICLEX S.A.
50. SEISA
51. INTERFAX
52. PROASA
53. FONDON REDES Y FLUIDOS
54. MOVITEL
55. QUIMISUK
56. AKBAR
57. TRI – STAR

- 58. TRIIMP
- 59. SERVICES
- 60. CASTROL
- 61. CUBANIQUEL

Organismos Productivos

Níquel, Construcción, Pesca, Industria Alimenticia, Industria Ligera, SIME, Agricultura, Silvicultura.

Servicios

Educación (Círculos Infantiles, Primaria, Politécnico, Preuniversitario, Escuela Especial, S/ Básica, Media Superior, Educación para adultos, Educación Superior (Pedagógico, Deportiva, Salud, técnica y continuidad de estudios), Salud Publica, Cultura, Deportes, Comercio (Moneda Nacional y Moneda Libremente Convertible, Mayorista y Minorista), Gastronomía, Transporte (Terrestre, aéreo y Marítimo), Eléctrico, Telefónico, Hoteleros, Comunales, Técnicos y Personales, Acueductos y Alcantarillados, Servicios a la Vivienda, Banca (Financiero, Popular de Ahorro, CADECA, Crédito y Servicios), Acopio, Servicios de Combustibles.

Organizaciones Políticas y No Gubernamentales

En el municipio existen todas las organizaciones (9) políticas y de masas que conforman la Organización Política de la Sociedad Cubana, que constituyen una significativa fuerza en la materialización del proceso Revolucionario.

Las organizaciones de base del Partido están presentes en centros de trabajos de todos los Consejos Populares y Circunscripciones independientes. Asimismo los Núcleos de Zona (52 con 893 militantes) existen en todos ellos, con la excepción de la Circunscripción Independiente de Calentura, en el plan Turquino.

Además de las Organizaciones de Masas antes relacionadas, forman parte de nuestra sociedad Civil, 27 Organizaciones Sociales y Organizaciones no Gubernamentales, que son las siguientes:

1. Unión Nacional de Arquitectos e Ingenieros de la Construcción de Cuba (UNAICC).
2. Unión de Escritores y Artistas de Cuba (UNEAC)
3. Unión de Periodistas de Cuba
4. Asociación Nacional de Juristas de Cuba (ANJ)
5. Asociación Nacional de Economista de Cuba
6. Asociación de Colombófilos de Cuba.
7. Asociación de Radioaficionados de Cuba
8. Federación de Filatélicos de Cuba
9. Asociación Nacional de Agricultores Pequeños (AN AP)
10. Asociación Nacional de Ciegos y débiles Visuales (ANCI Motores (ACLIFIM)
11. Asociación Hermanos Saiz (AHS)
12. Asociación de Historiadores de Cuba
13. Unión de Pedagogos de Cuba
14. Sociedad Cultural Jose Martí
15. Sociedad Cubana de Amigos del Libro
16. Asociación de Geología de Cuba
17. Asociación de Pescadores
18. Unión de Cazadores
19. Bufetes Colectivos
20. Iglesias Evangélica Pentecostal
21. Iglesia Cristiana Pentecostal
22. Iglesia Bautista
23. Iglesia Adventista
24. Iglesia Metodista
25. Iglesia Episcopal

Datos Importantes del Municipio

Educación: El 30, 74 de la población de Moa se encuentra incorporada al estudio (de pregrado), al estar matriculadas 22 mil 047 personas en diferentes niveles de enseñanza.

Se debe destacar que el número de moenses que estudian es mayor, debido a que no se tuvo en cuenta a otros jóvenes que cursan carreras y especialidades en otras partes del país, como tampoco se contempla el estudio de post grado.

En este total no se incluyeron 92 estudiantes bolivianos que cursan la carrera de Medicina como parte del programa de formación de Médicos Latinoamericanos ni los más de 100 estudiantes de 42 países que cursan estudios en diferentes carreras en el Instituto Superior Minero Metalúrgico Dr. Antonio Núñez Jiménez.

Carreras Universitarias que se estudian .

Geología	Ingeniería Industrial
Mecánica	Pedagogía
Estudios Socioculturales	Estomatología
Economía	Metalurgia
Sociología	Informática
Derecho	Bibliotecología e ICT
Enfermería	Comunicación Social
Minería	Medicina
Eléctrica	Tecnología de la Salud
Contabilidad y Finanzas	Cultura Física

La infraestructura educacional cuenta con 6 Círculos Infantiles, un Jardín de la Infancia, 32 Escuelas Primarias, 4 Seminternados, una Escuela Especial, una Escuela de Oficios, un Politécnico, 7 Escuelas Secundarias Básicas, 2

Institutos Preuniversitarios, 3 Sedes Universitarias, una Filial de Ciencias Médicas y el Instituto Superior Minero Metalúrgico Dr. Antonio Núñez Jiménez..

2.2. Bosquejo sociocultural sobre los barrios costeros moenses .

Dentro del estudio de la cultura material, las comidas y bebidas ocupan un lugar relevante. Al mismo tiempo que constituyen una necesidad vital del hombre, reflejan la especificidad étnica e histórico - cultural de los pueblos. Debido a que las comidas y bebidas se encuentran en la frontera entre lo material y lo espiritual. Por un lado, satisfacen el hambre y la sed, pero, por el otro, poseen una función social, como elemento motivador de relaciones humanas, tanto en un contexto estrictamente familiar como fuera de él, siendo fuente generadora de normas de conducta y tradiciones que se establecen en torno a ellas.

Partimos de la concepción de que todo cuanto el hombre crea es cultura, sobre todo aquellas creaciones en las que expresa sus sentimientos, su manera de ser y pensar, sus modos de vida y sus conocimientos atesorados a través de la historia. Ellas cumplen funciones importantes para la satisfacción de necesidades materiales y espirituales de sus creadores – portadores. Es el acervo de expresiones y manifestaciones de la creación popular, mantenido, recreado y transmitido en un proceso secular, que lo hace tradicional y en el que se emplean las vías de transmisión como la palabra y el ejemplo .

Dentro de este epígrafe se ponen de manifiesto rasgos y expresiones culturales que distinguen los barrios costeros del municipio Moa y que a la vez, se comparten con otras localidades, se realiza una evaluación de una de las expresiones de las tradiciones culturales populares como son los hábitos alimentarios. Haciendo alusión a otras que por su importancia es necesario rescatar, revitalizar y preservar.

El municipio Moa fue habitado a finales del siglo XIX en el año 1887 específicamente en la Zona Este, por Francisco Cañete que había obtenido

estas tierras. Posteriormente abandonó sus posiciones, quedando solamente su apellido el cual dio nombre al lugar.

Durante las tres primeras décadas del siglo XX se produjo un aumento de la población en esa Zona y hubo un crecimiento mayor en la Zona Central del territorio, hoy Moa, por emigrantes procedentes de diferentes lugares de la Zona Oriental del país que andaban en busca de nuevas perspectivas económicas. Esto trajo consigo que tanto en el ámbito urbano como en el rural se erigieran pequeños pueblos.

Las primeras familias que habitaron Moa se asentaron en la Zona del litoral y la vida de estos pobladores primigenios fue muy miserable. No existían vías de comunicación a ninguna parte del país por lo que estaban condenados al localismo geográfico, y debido a la situación de precariedad existente debían buscar su sustento en el medio que los rodeaba.

Uno de los medios de comunicación empleados fue la navegación de cabotaje y es así que en pequeñas embarcaciones se trasladaban a Baracoa, y por las orillas de las costas a pie, por caminos surgidos con el paso de los hombres.

Por las características geográficas del entorno la pesca fue el medio de subsistencia y actividad económica fundamental de los primeros pobladores. Esta se efectuaba con métodos rudimentarios, cordeles, nasas, redes, chinchorros y atarrayas. Para realizar este trabajo utilizaban embarcaciones rústicas, construidas artesanalmente llamadas cayucas.

Más tarde los pescadores sustituyeron las cayucas por barcos viveros, tipo de barco con un tanque adaptado en el centro, a la altura de la borda, que permitía la entrada del agua dentro del bote, el fondo era perforado para permitir la circulación del agua y su oxigenación.

En los tanques de estas embarcaciones se depositaban las especies vivas que se llevaban a vender a Cayo Mambí hoy Frank País aunque en la mayoría de los casos eran cambiados por medicina y alimentos. Los peces se vendían a

cinco centavos y los quelonios a ocho. Esos insignificantes precios hacían penosa la vida de los hombres de mar que para poder subsistir también se dedicaban a la fabricación de carbón. La vida de estos hombres era cada vez más penosa por lo que se veían obligados a trasladarse a los campos cañeros de Cananova donde tampoco tenían éxitos porque la fuerza laboral nacional era suplida por emigrantes antillanos que recibían jornales más bajos que los cañeros cubanos, cuestión que beneficiaba a los propietarios de las colonias.

La forma de vida era gris, sin ningún tipo de recreación, esparcimiento, ni medios para la diversión, circunstancia que hizo que los primeros moradores moenses comenzaran a crear actividades para ocupar su tiempo libre.

Se desarrollan así diferentes manifestaciones culturales que se extenderían por todo el territorio, sobre todo durante determinadas fechas consideradas festivas.

- Los días 24 de junio (día de San Juan)
- Los días 25 (día de Santiago Apóstol)
- Los días 8 de septiembre (día de la Patrona)

Se celebran los Mamarrachos

- Los días 3 y 4 de diciembre (Fiesta de Santa Bárbara)
- Los días 16 y 17 (Fiesta de San Lázaro)
- Los días 24 y 25 (Fiestas de Pascuas y Noche Buena)
- El día 31 de diciembre (Fin de año.)

Estas festividades servían de marco propicio para que cada familia pusiera de manifiesto los hábitos, costumbres, convirtiéndose en un momento oportuno para representar la cultura y el arte de su lugar de origen que enriquecían con los medios naturales que le rodeaban. Algunas de ellas eran.

- Artesanía usando bejucos – Yarey – Yagua e hilos.
- Música típica
- La literatura oral

Y algo muy importante que servía de banquete en estas actividades eran las variedades de platos elaborados con yuca, boniato, plátanos; coco, frutabomba y mangos y derivándose la confección de diversos platos.

Las mesas se adornaban con frutas, dulces, cerdos asados siendo todos estos platos el centro de atención de los guateques celebrados en Cañete y Cupey fundamentalmente donde músicos ambulantes tocaban canciones tradicionales de Baracoa como el Negón Son Montuno, enriquecidas con textos de su propia inspiración.

Otras de sus costumbres fueron sus creencias religiosas, traídas por los primeros habitantes del territorio, perdurando estas en los momentos actuales: velaban los muertos en los hogares, práctica que en muchos casos se mantiene, en aquella época por sus necesidades económicas buscaban en los montes la madera para fabricar los ataúdes donde daban entierro a sus difuntos.

Estas Zonas Rurales, a pesar de convivir con tantas necesidades como la falta de viviendas, medicamentos, alimentos, otros utensilios de primera necesidad, y de tener un nivel escolar bajo, mantenían los valores morales por encima de sus dificultades como son el amor, respeto, la solidaridad, humanismo y el patriotismo, los cuales fortalecieron su sentido de pertenencia.

Con el desarrollo actual y las perspectivas de la cultura artística se necesita cada vez más de las investigaciones científicas en esta línea, es por eso que se trabaja en la confección de una memoria histórica para que se conozcan tradiciones y costumbres de los sitios costeros del territorio de Moa para rescatar su valor patrimonial y así trasladar la cultura de ayer a la cultura de hoy para que no muera lo que un día fue el sustento espiritual de estas Zonas.

Con el triunfo revolucionario cesaron las algarabías infantiles al encontrarse incorporados los niños en las escuelas, los pequeños barrios pesqueros se fueron incrementando con personas procedentes de Cananova, Baracoa y casi toda la población de Yaguanique, instalándose en Las Coloradas Viejas. Estas

Zonas se han convertido en bellos poblados con casas muy bien construidas, pero las aficiones culturales están debilitadas y pobremente representadas en la Casa de Cultura, dificultando la cultura general integral de los jóvenes los que deben conocer su historia, para que no muera el sustento espiritual de los habitantes de estos sitios.

Cañete

Es considerado el primer asentamiento poblacional en el territorio de Moa, se encuentra ubicado a 22 Km. del centro de la Ciudad, hacia la Zona Este del municipio y tiene una extensión de 20 Km., pertenecieron estas tierras a Francisco Cañete, que dio nombre al lugar con su apellido.

Al principio de la primera década del siglo XX en pequeñas embarcaciones llegaron nuevas familias para habitar el lugar, una de ellas fue Apolonia Reynosa, procedente de República Dominicana, que junto a Elías Albert había constituido su hogar en la Ciudad Primada de Baracoa, pero emigró para el terruño cañetense al saber que esas tierras pertenecían a un coterráneo suyo; al llegar estas tierras habían sido abandonadas y decidió quedarse convirtiéndose en el segundo grupo familiar residente en el lugar.

Las condiciones ambientales favorecían la subsistencia, por la fertilidad del terreno y la gran cantidad de árboles frutales encontrados; con la tierra tan buena la agricultura se convirtió en su principal fuente de alimentación. Además se asentaron en la costa donde adquirirían los productos marinos con facilidad.

La familia de Apolonia fue creciendo hasta completar siete hijos, pero algo curioso, es que siendo su esposo de apellido Albert sus hijos se apellidaban Reynosa como su madre.

Según entrevista a uno de sus hijos el anciano Zacarías en 1987, él explicaba que era costumbre de la barreada de procedencia de Apolonia en República Dominicana que cuando una pareja no era casada legalmente quien dirigía la

familia era la mujer y el apellido paterno se omitía al inscribir los hijos, con los que se fundó sin ser su intención un genuino matriarcado.

En este período habían llegado al rincón Cañetense, las familias Girón, Gonzáles y Durán, los que al contraer matrimonio con los hijos de Apolonia hicieron crecer la población hasta convertir en dominante la parentela Reynosa. Todos estos habitantes conservaron la cultura culinaria tradicional e incrementaron la autóctona. Del coco extraían la manteca para cocinar, la miel de abeja sustituía el azúcar de caña, el requesón lo cocinaban con viandas y arroz que traían de Baracoa en cayuca.

Según testimonio encontrado en el banco de información de la Casa de la Cultura de Moa, se confirma parte de lo anterior expuesto. En investigación realizada en el año 1980 con la compañera Pastora Silot de 80 años, informó sobre el tema (sin corrección en el vocabulario).

Yo vine a vivir aquí cuando ya estaban los Reynosa, los Duranes, Girón y otros, claro que los Reynosa eran los que más habían y de ellos fue que aprendimos muchas cosas como a bordar, tejer hacer canastas y cocinar todo lo que brindamos en fiestas y lo que comíamos en casa.

¿Pastora que comidas ustedes hacían?

¡Ah! imagínate qué aquí no había tienda ni nada, pero si coco del que sacábamos la grasa que era la manteca que usábamos y la raspa que deja el coco cuando se fríe se llama requesón que también nos lo comíamos con vianda; además había frutas, yuca, boniato, frutabomba, palma, hojas de hierba mora, frutas de guapen, fruta de pan que hervida era muy sabrosa.

Cuando se celebraban los Mamarrachos, Altares de la Cruz, día de la Patrona, los días de Noche Buena y el 31 de diciembre se hacían fiestas en casa de los vecinos y todas estas cosas se aprovechaban, hacíamos: turlanga, casabe, guanimo, bacán, calaluces con el palmito, estofado de frutabomba y para hacer algunos dulces si no había azúcar se utilizaba la miel de abeja.

Joselillo

Se encuentra ubicado al Oeste de Moa Centro con una extensión de 0,73km, sus límites geográficos son: al Norte con el litoral costero, al Sur con el Consejo Popular 26 de junio, al Este con el Consejo Popular Rolando Monterrey, al Oeste con el Consejo Popular Moa Centro.

Sus primeros habitantes fueron las familias Liranza y Joselillo Leyva. Después de la guerra de 1895, los terrenos del actual terreno le fueron otorgados a la familia Liranza procedentes de Sagua de Tánamo, los que crearon una finca y desarrollaron la agricultura de subsistencia.

A principios del siglo XX previo a la Primera Guerra Mundial por 1914 Goy o Leyva y su hijo Joselillo construyeron una casa junto al río que desembocaba allí y los terrenos fueron vendidos por Liranza a Joselillo Leyva; de aquí el nombre que tomaría el lugar que fue “las tierras de Joselillo” el mismo creó una finca de frutos menores, mientras que se dedicaba a la pesca colateralmente para comercializar los productos marinos, para ello adquirió una pequeña embarcación que convirtió en barco vivero para la recolección y protección de la especies capturadas.

En la década del 50 se produce una explosión demográfica que dio inicio con la llegada de muchos hombres que venían a laborar en la construcción de una planta procesadora de Níquel contratados por la Moa – Bay Company esto propició que Joselillo construyera en sus terrenos modestas y pequeñas casas de costaneras o maderas de pino y techo de guano con el fin de alquilarlas a los obreros, así mismo arrendó pedazos de tierras para la construcción de viviendas. Él no admitía que se hicieran en sus propiedades ni bares, ni prostíbulos, solo existieron en las zonas dos cuarterías que pertenecían a Pepe Rey, así este sitio se fue habitando y comenzó a llamarse con su nombre actual.

Al triunfo de la Revolución Cubana en 1959, existían unas 200 sencillas viviendas y se trazaron algunas calles rústicas. Joselillo entregó las tierras al

estado y los vecinos pasaron a ser dueños de las casas que habitaban, se oficializó la comunidad como Reparto Joselillo, algo muy significativo es que cada habitante que se asentó allí traía consigo los hábitos y costumbres de su lugar de origen y así de forma inconsciente se practicaban manifestaciones artísticas y artes de trabajo que fueron perfilando tradiciones culturales en diversos espacios como la familia, en lugares públicos, de forma individual y colectiva con el transcurso de los años el desarrollo de las artes tradicionales han quedado en silencio a pesar de ser parte del patrimonio local.

Las comidas populares tradicionales eran elaboradas de diferentes formas ejemplo: leche de coco con pescado, pulpo al golpe, enchilado de cangrejo, crudo de cobo, entre otros.

Dentro de los dulces encontramos: turrón de choco, turrón de semilla de marañón, cucurucho con corteza de guayaba y de naranja, atol de guapen entre otros.

Comentario de Ángela Arguelles Ortiz sobre el reparto Joselillo

Yo nací el 5 de diciembre de 1941 en Baracoa, vine a vivir para Joselillo con 16 años. Todo era laguna, montes, hicacos y guao, pero existían pocas familias por acá. El compañero Joselillo estaba vivo, cobraba \$ 3.50 por el alquiler de los terrenos, los \$ 3.00 eran para el y los 50 se los regala a la nieta.

Elaboraban distintos alimentos, tanto dulces como de sal, ejemplo: leche de coco con pescado, pulpo al golpe, enchilado de cangrejo, crudo de cobo, entre otros.

Dentro de los dulces encontramos: turrón de choco turrón de semilla de marañón, cucurucho con corteza de guayaba y de naranja, atol de guapen, entre otros.

En la actualidad conozco una compañera que esta rescatando todas estas tradiciones, su nombre Hidroilia Garcia de la Cruz, trabajadora de la Casa de

la Cultura. La compañera tiene un proyecto el cual se nombra Catauro Cultural integrado por varios exponentes de manifestaciones tradicionales que se presentan en el centro de la ciudad todos los sábados. Estos son invit ados a la peña que se realiza en Joselillo el 1er domingo de cada mes, 4: 00 PM con el nombre Angelita y su patio campesino dirigida por Hidroilia.

Yo tomo parte de esa actividad, como vez la peña lleva mi nombre, soy exponente de platos tradicionales.

La Playa

El Reparto La Playa se encuentra ubicado cercano a la costa, al Norte le queda el mar; al Sur Moa centro, al Este el Reparto Joselillo y al Oeste Las Coloradas.

Surgió conjuntamente con Joselillo y cobra alguna importancia debido a la existencia de un pequeño muelle que se utilizaba para comercializar frutas, viandas, pescado, entre otras cosas .También eran utilizadas embarcaciones para transportar personas desde Moa hasta Baracoa .

La situación económica, la vida social y cultural eran igual a la del barrio Joselillo constituyendo La Playa una prolongación del primero .

Las Coloradas Viejas

Las Coloradas Viejas surgió como un barrio marginal. Sus casas eran con techo de guano, paredes de costanera y piso de tierra, sin letrina sanitaria e instalaciones eléctricas por tanto las condiciones de vida eran lastimosas .

Las primeras familias que habitaron dicho reparto fueron de apellidos Leyva y Montero, los cuales procedían de Cayo Burro, Yaguaneque y Cananova, construyeron sus hogares a orillas de la costa.

En el año 1903 llegó Silvano Leyva y se asentó en una esquina del lugar, allí permaneció hasta su muerte en 1993 y tales fueron sus raíces que apodó el lugar con su nombre, La playa de Silvano.

Este reparto limita al Norte y al Este con el mar, al Sur con el reparto Las Coloradas Nuevas y al Oeste con el reparto Atlántico. Su primera fuente de riqueza fue y es la actividad pesquera. Dedicándose sus habitantes a esta labor desde temprana edad.

Este arte se efectuaba con métodos rudimentarios y artesanales, al principio con cordeles, después con nasas y redes, chinchorros, palangres y escopetas de pescar. Para este trabajo utilizaban embarcaciones construidas por ellos mismos llamadas cayucas o chalanas, frágil transporte que ponían en constante peligro la vida de los pescadores cuando eran sorprendidos por mal tiempo como se aprecia la labor de los pescadores carecía de seguridad. Unos años más tarde las cayucas fueron sustituidas por barcos viveros. La vida de estos pobladores era muy difícil por sus pobres ingresos económicos y muchos optaron por trasladarse a Cananova para trabajar en los campos cañeros al igual que los habitantes de otros barrios costeros intentó este que en la mayoría de los casos terminó siendo un fracaso. Esta situación provocó que los pobladores de Las Coloradas se dedicaran a otras actividades como la agricultura, la cría de aves, ganado menor, la caza y la pesca como medios de subsistencia.

Su alimentación varía considerablemente, de forma espontánea y planificada, elaborando platos típicos en cada familia y los días de fiesta, deliciosas opciones a base de productos del mar, viandas, casa be y leche de coco.

También existían variedades de dulces que se elaboraban con las diferentes frutas que cosechaban los pobladores en su misma Zona, como Silvano Leyva el cual sembró las matas de mangos, coco, entre otras conservadas hasta el día de hoy.

Comentario de Cristina Cedeño .

Yo nací en 1938 y desde ese momento pertenezco a Las Coloradas Viejas que era un lugar pobremente poblado. En aquellos años la vida fue dura conmigo porque perdí a mi padre a los 8 años, tuve que ayudar a mamá mucho en la casa a cocinar, lavar, planchar la ropa de mis hermanos mientras ella cultivaba la tierra en una finquita que tenía por Centeno que dejó papá .

En la cocina se utilizaba distintos productos de mar como: cobo, cojinúa, pulpo, cangrejo.

Sin embargo en las Zonas Costeras de hoy Moa Centro, Joselillo, La Playa y Las Coloradas viejas el alimento era el pescado elaborado de diferentes formas ya que esta Zona no tenían las mismas riquezas naturales que la Zona Este y los hombres para su sustento tenían que pescar todo tipo de especie y así confeccionaban diversos platos.

Además utilizaban el cangrejo en enchilado, arroz con cangrejo y cangrejo hervido con vianda. Ya para la década del 40 con el surgimiento del Aserrió como primera industria en Moa, un pequeño grupo de sus trabajadores dirigidos por Pepe Romero hicieron un grupo musical y ese septeto amenizaba las actividades en un local que le llamaban el club de Moa, en sus salones se exponían bailes como el balsee y el son, el primer baile a través de sus desplazamientos y movimientos corporales imitaban las ondas del mar, allí también se presentaba el grupo Sacarías que se había constituido en Cañete.

Ya en la década del 50 Moa tenía muchos barrios rurales, urbanos y la explotación del cromo, níquel trajo consigo mayores iniciativas culturales .

2.2.1. Consideraciones finales sobre los barrios costeros de Moa.

Los barrios costeros fueron los primeros centros poblacionales habitados en Moa a finales del siglo XIX y principios del XX, por personas procedentes de

diferentes zonas de la entonces provincia oriental . A medida que creció y se diversificó su población , sus costumbres se incrementaron.

A finales del siglo XIX fue conocido el barrio Cañete, fundado por el Dominicano Francisco Cañete quién con su apellido apodó el lugar. Su importancia histórica radica en que fue el primer barrio habitado en nuestro municipio por inmigrantes procedentes de la Zona Oriental del país fundamentalmente de Guantánamo y Santiago de Cuba.

Las Zonas Costeras fueron las primeras fuentes informativas de los aspectos que constituyen nuestro patrimonio inmaterial, estos fueron receptores de las primeras personas que habitaron el actual municipio.

Por la incomunicación y carencias a las que estaban sometidos debían buscar sus alimentos en el medio que les rodeaba, que por suerte por lo fértil de la tierra la Zona era rica en frutas, palma real y fue fácil el cultivo de todo tipo de viandas y así proliferó la yuca, boniato, plátano, guineos, calabazas, frijoles gandules, frijoles caballeros, y la miel que en muchos casos suplía al azúcar .

Con estos productos comenzaron a confeccionar los platos que utilizaban como alimentos cotidianos y en días festivos actividades que hacían en hogares seleccionados y ponían así de manifiesto una expresión que se volvería en identidad las artes culinarias aprendidas de sus ancestros en su lugar de origen y otros creados por iniciativa propia; utilizando el medio natural y el pescado como plato fuerte en la mesa de cada hogar. Así surgieron platos como:

- La tulanga.
- El buñuelo.
- Casabe.
- Bacán.
- Guanimo.
- Frangollo.
- Calalú de hojas (bledo - hierba mora)
- Calalú de palmita (del cohollo de la palma)

- Empanadilla de yuca con pescado.
- Pan de boniato.
- Pan de yuca.
- Torreja de yuca.
- Pan de maíz.
- Turrón de coco.
- Raspadura.
- Mojo de pescado.
- Leche de coco con pescado y sin él.
- Estofado de fruta bomba con pescado.

Toda esta amalgama culinaria fue el sustento de los habitantes del litoral moense hasta 1959, que con el Triunfo de la Revolución Cubana la vida de estos moradores cambió por una más dinámica y muchos de los exponentes del arte culinario salieron del territorio. Estas aficiones se silenciaron hasta 1980 que después de las Investigaciones del Atlas se comenzó un proceso de revitalización. Con el Proyecto Arte y Tradición se promueven las comidas típicas cañetenses y actualmente con el Proyecto Puntos de Mar se están revitalizando las Comidas Típicas de los demás barrios costeros.

Las comidas típicas de los barrios costeros son parte del patrimonio inmaterial del municipio Moa, pero no se promueven ni divulgan lo suficiente para el conocimiento por parte de la población.

2.3. Análisis e interpretación de los resultados de la investigación .

Para el desarrollo de esta investigación y lograr los resultados esperados seleccionamos la entrevista en profundidad por ser una de las técnicas fundamentales del método etnográfico y debido a que posee ventajas en cuanto a su forma de uso, por ejemplo puede aplicarse aunque los individuos a entrevistar no tengan facilidades para leer o escribir, permite lograr un nivel de confianza respecto al entrevistado y que este se exprese con más libertad. Es además una técnica flexible en la que se puede repetir o aclarar una pregunta y

analizar no solo lo que se dice, sino también los gestos y la forma de expresarse del entrevistado.

Teniendo en cuenta estas ventajas y las características de nuestro estudio consideramos factible dicha técnica, y la aplicamos a un reducido número de personas, seleccionadas por su capacidad de brindar la información requerida.

Entrevistamos un total de 6 compañeras para ello se tuvo en cuenta su edad, que vivieran en los barrios costeros y la condición de mujer elemento que les permite una mayor vinculación con el arte culinario. Sus datos son los siguientes:

- Nombre: Idania Hernandez Londres Edad: 65
- Nombre: Luz Isabel Reyes Aguirre Edad: 70
- Nombre: Estelvina Durán Reynosa Edad: 58
- Nombre: Lilian Reynosa Girón Edad: 59
- Nombre: Noris Reyes Reynosa Edad: 58
- Nombre: Delvis Girón Aguirre Edad: 67

Con el desarrollo de nuestra investigación y la información obtenida a través de las técnicas utilizadas pudimos identificar aquellos platos con sus respectivos ingredientes y modos de elaboración que aún perduran y que pueden considerarse patrimonio de los barrios costeros y de nuestro municipio y que a continuación relacionamos.

1. Leche de Coco

Ingredientes: 1 Coco, agua caliente, especias

Modo de elaboración: Se raya un coco, se le agrega agua caliente, se le exprime hasta sacarle todo el coco, esa agua con la grasa es la leche de coco que se utiliza con sal, especias de todo tipo picante. Se come con carnes, pescados, calalú, y se le rayan bolas de guineo crudas cuando esté hirviendo.

También la leche de coco se puede utilizar en dulces sin agregarles las especias saladas.

2. Fríjol caballero en leche de coco con bolitas de guineo.

Ingredientes: Un coco, fríjol caballero, 2 ó 3 guineos verdes

Modo de elaboración: Se hierva el fríjol caballero, a parte se hace una leche de coco con especias de todo tipo, se agrega la leche de coco al fríjol caballero ya blando cuando esté hirviendo se le agregan las bolas de guineo rayado.

3. Cucurucho

Ingredientes: Coco, azúcar o miel, guayaba, fruta bomba, naranja, especias dulces (anís, canela, clavo de castilla)

Modo de elaboración: Se raya el coco y se puede cocinar en un caldero durante un tiempo prolongado hasta que el coco se ablande luego se van agregando el casco de guayaba, la fruta bomba y la naranja, sigue el proceso de cocción y se le agrega el azúcar o la miel y las especias dulces. Cuando esta masa esté azucarada y a la vez cocinada se prepara la yagua donde se introduce.

4. Calalú

Ingredientes: Hojas tiernas de calabaza, malanga, boniato, remolacha, espinacas, acelga o chaya.

Modo de elaboración: Se escaldan o se hierven a gusto de la persona, se le agrega sal a gusto, grasa, carne ahumada, o pescado, especias. En ocasiones en Moa el calalú se hace con leche de coco.

5. Fruta bomba con leche de coco

Ingredientes: Una fruta bomba verde, leche de coco, especias.

Modo de elaboración: Se pela y pica en trocitos la fruta bomba, se hierven; cuando está blanda se agrega la leche de coco ya elaborada y ya

condimentada, se hierva un poco hasta que la fruta bomba absorba el sabor de la leche de coco se puede hacer con pescado.

6. Arroz con cangrejo

Ingredientes: Arroz, cangrejos, especias.

Modo de elaboración: Se hierven los cangrejos, se limpian y a los carapachos se les saca una sustancia que le da sabor y color al arroz. Luego se sofríe el arroz con culantro, orégano, ají dulce y picante, ajo, y se le agrega el líquido, las patas, los cuercos, las muelas de los cangrejos se le agrega sal y agua a gusto. Este arroz preferentemente se come mojado y se le puede echar leche de coco.

7. Enchilado de cangrejo

Ingredientes: Cangrejo, especias, grasa,

Modo de elaboración: Se hierva el cangrejo se saca la masa de todas las patas, muelas y cuercos se le echa las sustancias del carapacho se sofríe en la grasa que puede ser, aceite o aceite de coco. Se le echa sal a gusto, especias que pueden ser ajo, cebolla, ajíes, el ají picante no puede faltar. Se le puede echar leche de coco. Este plato queda con un color oscuro pero de un sabor peculiar muy sabroso.

8. Bacán

Ingredientes: Plátano vianda verde, leche de coco, carne de cerdo o enchilado de cangrejo, especias, sal.

Modo de elaboración: Se pelan y rayan los guineos. A parte se hace una leche de coco con todos los condimentos, no puede faltar el picante. A parte se ablanda la carne de cerdo que puede ser ahumada o no. Se unen la masa de plátano rayado con la leche de coco y se le agregan a cada medida del bacán una porción de carne en el medio o una porción de enchilado de cangrejo si es con cangrejo que se va hacer. Se marea la hoja de plátano donde se van a introducir la porción de bacán se amarra con tiritas de yagua y queda de forma

cuadrada. Se pone a hervir un agua con sal, cuando esté en ebullición se echa los bacanes hasta que se cocinen. A raíz del período especial losa vendedores de bacanes han sustituido la carne que se le echaba por picadillo.

9. Bacán perdido

Ingredientes: Plátano vianda verde, leche de coco, carne de cerdo, enchilado de cangrejo, especias, sal.

Modo de elaboración: Se hace el procedimiento anterior lo que a la hora de cocinar se echa el contenido en un caldero y se cocina a fuego lento el caldero se tapa con hojas de plátano y arriba de estas hojas se echa carbón encendido para que se cocine.

10. Guanimo.

Ingredientes: Plátano vianda verde, leche de coco, especias, sal.

Modo de elaboración: El guanimo se hace igual que el bacán, a diferencia de esto no lleva carne de ningún tipo y se amarra arriba y abajo con las tiritas de yagua quedando de forma ovalada. Se pone a hervir un agua con sal cuando esté en ebullición se echa los guanimos hasta que se cocinen.

11. Frangollo

Ingredientes: Azúcar, plátano verde, especias dulces

Modo de elaboración: Se pela el plátano y se hace chicharritas que se sacan al sol después de estar secas se fríen y se muelen hasta convertirlas en harina. A parte se hace un almíbar al hilo, momento en que se baja de la candela y se le va agregando la harina de plátano a la vez que se bate hasta lograr una masa homogénea, lo que sucede cuando se ve el fondo del caldero. Se vierte en un molde cuadrado, previamente engrasado y de superficie lisa, al endurecerse se corta en tablitas cuadradas. Cada tablita se envuelve en hojas secas de plátano.

12. Chayote con leche de coco.

Ingredientes: Un chayote, leche de coco, especias, sal.

Modo de elaboración: Se pelan los chayotes, se pican en cuadritos y se hierven cuando estén blandos se le agrega la leche de coco ya elaborada y condimentada, se hierva un poco hasta que el chayote absorba el sabor de la leche de coco. Se le puede agregar pescado o carne de cerdo.

13. Raspadura de almendra

Ingredientes: Almendras peladas, azúcar o miel.

Modo de elaboración: Se tuestan las almendras en un caldero luego aparte se hace un almíbar cuando está la almíbar se le introduce las almendras hasta que quede una masa compacta. Se baja el caldero y se ponen en una superficie previamente mojada para que no se peguen, en forma redonda rodeadas de una tirita de yagua.

14. Raspadura de semillas de marañón

Ingredientes: Semillas de marañón, azúcar o miel

Modo de elaboración: Se tuestan las semillas de marañón, se sacan de la corteza se muelen y esa masa se echa en un caldero con almíbar luego se le introduce leche a gusto. Se baja el caldero y se ponen en una superficie previamente mojada para que no se peguen, en forma redonda rodeadas de una tirita de yagua. Este plato típico ya no se hace en Baracoa está recogido a través de la memoria de los informantes.

15. Palmito con leche de coco.

Ingredientes Palmito y leche de coco, especias y sal

Modo de elaboración: De la parte superior de la Palma Real se extrae una corteza blanda de color blanco que se pica en trocitos pequeños, se ablanda o escaldan, después de este proceso se introducen a la leche de coco ya

elaborada y se hierva para que absorba el sabor de la leche de coco. Este es un plato aborígen y todavía se hace en nuestra ciudad.

16. Chorote

Ingredientes: Bola de cacao, azúcar, leche de coco, especias dulces.

Modo de elaboración: Se raya la bola de cacao y se agrega al agua hirviendo, se le echa azúcar y sal a gusto, leche de coco, puede utilizarse un espesante (harina de trigo, de banano, de yuca, de boniato). Actualmente los pobladores de Moa le echan al chorote leche.

17. Bola puñeta.

Ingredientes: Plátano verde, ajo, grasa.

Modo de elaboración: En sus inicios este plato se hacía pelando el plátano y poniéndolo a asar en brasas de un fogón de leña o de carbón. Luego se aplastaba el plátano y se le echaba sal y ajo aplastado, se hacían bolas. Su nombre puñeta viene por el hecho de aplastarlo como si fuera dándole con un puño. Actualmente esta receta ha recibido variaciones porque se hace friendo el plátano, aplastándolo y echándole ajo y sal a gusto.

18. Tulanga

Ingredientes: Yuca, leche de coco, especias dulces y azúcar.

Modo de elaboración: Se raya la yuca y se exprime la masa para extraerle el almidón. La misma porción de líquido extraído se sustituye por leche de coco. Se añaden las especias y el azúcar a gusto, se toma una hoja de plátano mareada cortada rectangularmente donde se agregan dos o tres cucharadas de la masa y se envuelven de manera fina y alargada. La cocción se hace durante 30 minutos en un caldero grande revestido de ceniza por dentro para que no se peguen, por debajo se cocina con carbón y encima de la tapa del caldero también.

19. Mango Frito

Ingredientes: Un Mango pintón y ½ litro de aceite

Modo de Elaboración: Pelar el mango pintón, mas maduro que verde, cortarlo en lascas y freírlo como plátano maduro y toma ese sabor. Para una ración se utilizan uno o dos mangos, se sacan 4 ó 5 lascas y con ½ lb de grasa se fríen al gusto.

20. Frangollo de Guapén

Ingredientes: Guapén, azúcar y ½ litro de aceite

Modo de Elaboración : El guapén debe estar sazón, picarlo en lasquitas finas, freírlas, molerlas, hacer un almíbar aparte cuando est á hierva y haga grandes bombitas se baja, se bate con un cucharón hasta que quede tibia , se le agrega harina de guapén, se vierte en un molde y tibio se baja porque al enfriarse se endurece mucho. Para una ración se utiliza un guapén que debe freírse antes de usarse, sal al gusto y ½ botella de grasa.

21. Harina de Guapén

Ingredientes: Guapén

Modo de elaboración: Picarlo, hacerlo lasquita finas, ponerlo a secar, molerlo tostadito por el sol y después se elabora como harina como una natilla. Se puede elaborar con chocolate, lo espesa y le da buen gusto. Para una ración se utiliza un guapén.

22. Arroz con Pescado

Ingredientes: Arroz, Pescado, especias.

Modo de elaboración: Se hierven el pescado con las especias, se obtiene una sustancia que le da sabor y color al arroz. Luego se sofríe el arroz se le agrega el liquido y se le agrega sal al gusto. Este arroz preferentemente se come mojado y se le puede agregar leche de coco.

23. Fruta bomba Estofada con pescado

Ingredientes: Una fruta bomba verde, especias y pescado

Modo de elaboración: Se pela y pica en trocitos la fruta bomba, se hierven; cuando está blanda se condimenta, se le agrega el pescado se hierva un poco hasta que la fruta bomba absorba el sabor.

Como se ha visto puede decirse de manera general que los diversos platos presentan un modo de elaboración sencillo y sus componentes son relativamente fáciles de conseguir en nuestro entorno.

CONCLUSIONES

1. Se pudo determinar que dentro de las peculiaridades de los hábitos culinarios tradicionales de los barrios costeros moenses sobresale el consumo de:

Platos elaborados a base de pescado:

- Pescado con lechita
- Enchilado de pescado
- Arroz con pescado
- Pescado frito
- Crudo de pescado

Platos elaborados a base de plátano fruta o quineo:

- Guanimo
- Bola Puñeta
- Bacán Perdido
- Frangollo

Platos elaborados a base de mariscos:

- Enchilado de Cangrejo
- Arroz con Cangrejo

Platos elaborados con el empleo del coco

- Dulce de Coco
- Cucurucho de coco
- Turrón de Coco
- Tulanga
- Palmito con leche de coco

Platos elaborados con Guapen:

- Atol de Guapen
 - Harina de Guapen
 - Frangollo de Guapen
-
2. Con la identificación de los platos relacionados en la investigación pudimos comprobar la idea a defender planteada en el diseño de l trabajo.
 3. Se puede afirmar que la culinaria tradicional moense es un signo de identidad regional local.
 4. El objetivo propuesto para el desarrollo de este trabajo se cumplió satisfactoriamente.
 5. El trabajo constituye un aporte al rescate de la Cultura Popular Tradicional en nuestro municipio.

RECOMENDACIONES

1. Que se creen alternativas por parte de la Empresa de Comercio y Gastronomía que permitan poner en práctica las ofertas de las comidas típicas moenses.
2. Enriquecer el Recetario de Comidas Típicas y promoverlas en el Municipio.
3. Que se tenga en cuenta esta investigación como material de consulta para el estudiantado de la Carrera Estudios Socioculturales en la asignatura Cultura Popular Tradicional.
4. Continuar la realización de investigaciones dirigidas al rescate de las expresiones relacionadas con la Cultura Popular Tradicional en nuestro municipio.

BIBLIOGRAFIA

1. Arrom, Jose Juan. Certidumbre de América. La Habana, Editorial Letras Cubanas, 1980, 227 p.
2. Almazán del Olmo, Sonia y Maria Serra. Cultura Cubana siglo XX. La Habana, Editorial Félix Varela, 2004, T-2.
3. Almazán del Olmo, Sonia .Orientaciones para la realización del Trabajo de Diploma y del Examen Estatal como forma de culminación de los estudios del Plan de Licenciatura en Estudios Socioculturales para los cursos de universalización de la enseñanza, Material de Trabajo. Ministerio de Educación Superior, Universidad de La Habana.
4. Acosta Escalona, Y. Cultura Popular Tradicional: principales exponentes en el municipio Majibacoa, en contribuciones a las Ciencias Sociales, marzo del 2010.
5. Anta-Diop, C. Los tres pilares de la identidad cultural. Correo de la UNESCO 35, agosto-septiembre, París, 1982
6. Arjona, Marta. Patrimonio cultural e identidad. La Habana, Editorial Letras Cubanas, 1986.
7. Balboa y Troya de Quesada, Silvestre . Espejo de Paciencia. La Habana, Editorial Arte y Literatura, 1975, 276 p.
8. Barnet, Miguel. Cuba y su profunda africanía en Ensayos de Nancy Morejón. La Habana, Editorial Letras Cubanas, 2005, p.170.
9. Brizuela Analeese. Artículo La Cultura Popular Tradicional en el quehacer sociocultural comunitario, Revista CIN DO numero 1 CNCC, 1982.
10. Calzadilla Anido, Laureano. Las raíces de la cubanía: El criollo. En Revista Trimestral. Año VIII, No 3, Septiembre 2002.
11. Córdova Martinez, Carlos. La denominación de esclavos en Cuba y su filiación étnica africana. Holguín, Instituto Superior Pedagógico, 1999, 25 p.
12. Castro Rúz, Fidel, Discurso en la Sesión de clausura de la Conferencia Internacional por el equilibrio del Mundo. En Castro, F. Las ideas son el

- arma esencial de la lucha de la humanidad por su propia salvación. La Habana: Oficina de Publicaciones del Consejo de Estado, 2003, p.5-18
13. Galano García Dorislay. Trabajo de Diploma. Breve valoración de las Tradiciones Culturales en los Barrios Costeros del municipio de Moa, 2009.
 14. García de La Cruz Hidroilia. Tradiciones Cañeteras. Casa de la Cultura Joseito Fernández municipio de Moa. 2009
 15. García de la Cruz, Hidroilia. Proyecto Tipicidad y Tradiciones de una Comunidad.
 16. García de la Cruz, Hidroilia. Proyecto Punto de Mar
 17. García de la Cruz, Hidroilia. Proyecto Comidas Típicas de los Barrios Costeros, 2009
 18. Guerra, Ramiro. Manual de Historia de Cuba, desde su descubrimiento hasta 1868. La Habana, Edición Ciencias Sociales, 1971, 720 p.
 19. Guanche, Jesús. ¿El patrimonio de la Cultura Popular Tradicional es realmente inmaterial o intangible? En: Revista Catauro, No. 9. Editorial Fundación Fernando Ortiz, Ciudad de la Habana, 2004. p.100.
 20. González E. Comidas y bebidas de la población rural en Cuba. Fuentes documentales para el estudio de la cultura material, En Estudios etnológicos. La Habana Editorial Academia, 1994, p. 46-63.
 21. Hernández Sampier, Roberto. Metodología de la investigación. La Habana, Editorial Félix Varela, 2003, T- 2.
 22. James Figuerola, Joel. Historia y cultura popular. En Revista Del Caribe. No 34, Santiago de Cuba, 2001.
 23. Le Riverend J. Historia económica de Cuba. La Habana, Instituto Cubano del Libro, 1967, 52- 82.
 24. Matamoros Traba, Ásela, Pedro Fabregat Prieto. Cocina y coctelería cubana. La Habana, Ediciones Balcón, 2003.
 25. Miranda Peláez, Georgelina. Proyecto identidad: promoción del patrimonio histórico cultural. Centro Provincial de Patrimonio Cultural de Holguín, 2000.
 26. Mejuto, Margarita y Jesús Guanche. La Cultura Popular Tradicional, conceptos y términos básicos. Ciudad de la Habana, Editorial Odagios, Centro Nacional de Escuelas de Artes, 2007.

27. Ortiz Fernando. Estudios etnosociológicos. La Habana, Editorial Ciencias Sociales, 1991.
28. Rodríguez Gómez, Gregorio. Metodología de la Investigación Cualitativa. La Habana, Editorial Félix Varela, 2004, 378 p.
29. Pichardo Hortensia. Documentos para la Historia de Cuba. La Habana, Editorial Ciencias Sociales, 1977, t.1, 598 p.
30. Valdés Bernal, Sergio. Lengua nacional e identidad cultural del cubano. La Habana, Edición Ciencias Sociales, 1998, 183 p.
31. Núñez N, González E. Diferencias regionales en las comidas tradicionales de la población rural de Cuba. Revista Cubana de Alimentación y Nutrición, enero junio 1995.
32. James Figuerola, Joel. Historia y cultura popular. En Revista Del Caribe. No 34, Santiago de Cuba, 2001.
33. Oficina Municipal de Estadísticas del Municipio Moa. Población media Anual municipio Moa 2000-2010, Moa ,2010.
34. Orozco González, Delio. Región histórica e historia regional. Revista Del Caribe. No 38. Santiago de Cuba, Cuba, 2002.
35. Venegas Delgado, Hernán. Retos de la nueva historiografía regional y local en América Latina. En Revista Del Caribe. No 34, Santiago de Cuba, 2001.

ANEXO A

Guía de observación

Objetivo: Observar las características de los diferentes platos típicos y determinar los más relevantes en la actualidad.

1. Ingredientes más usados en la elaboración de los platos tradicionales.
2. Formas de elaboración de los diferentes platos.
3. Platos que más prevalecen en la culinaria popular tradicional.

ANEXO B

GUÍA DE ENTREVISTA

Objetivo: Identificar las principales peculiaridades de los hábitos alimentarios de los barrios costeros moenses determinar el nombre de los platos, ingredientes y modo de elaboración.

Preguntas

1. ¿Como usted se llama?
2. ¿De donde usted procede?
3. ¿Qué tiempo lleva en moa?
4. ¿Qué platos típicos sabe hacer?
5. ¿Puede decir la forma de elaboración de algunos de ellos?

ANEXO C



FIGURA 1: Pescado con lechita



FIGURA 2: Arroz con pescado

ANEXO D.



FIGURA 3 : Frutabomba Estofada con Pescado



FIGURA 4: Ensalada de frijol caballero

ANEXO E



FIGURA 5: Guanimo



FIGURA 6: Arroz con Requesón.

ANEXO F.



FIGURA 7. Malarrabia.



FIGURA 8 Pulpo al Golpe

ANEXO I



FIGURA 9



FIGURA 10