

ISLEÑAS EN CUBA: LLENANDO PANZAS, CONSTRUYENDO IDENTIDADES

Juan Carlos Rosario Molina

En la presente comunicación intentaré mostrar la relación existente entre trabajo, estratificación de género y construcción de identidades implicada en una estrategia corporativa canaria, correspondiente a las cinco primeras décadas del siglo XX en Cuba. Insiste en la articulación entre el dominio cognitivo y simbólico de la alimentación con la construcción del género y otras identidades sociales y étnicas, viendo el lugar de la alimentación y la comida en la ritualización del ciclo vital y la interacción social en un contexto multiétnico.

Defenderé tres ideas centrales: 1) La invisibilidad de las mujeres más que una realidad social evidente, es una construcción cultural remarcada en los estudios historiográficos y demográficos sobre migraciones a Cuba. De aquí que los roles asignados en base a ingresos-alimentación-género es un campo propenso a las interpretaciones, percepciones diferidas y la construcción de identidades de género y étnicas. 2) La alimentación por ser esencial para la existencia humana, no solo por ser un medio para sostener la vida, sino porque constituye un campo ideológico cuyas connotaciones muchas veces van unidas a relaciones y acontecimientos muy significativos tanto a nivel micro social como en el ámbito de toda la sociedad. 3) Por último sería conveniente analizar cómo las mujeres canarias convirtieron el ejercicio del dominio instrumental y simbólico asociado a la alimentación en un mecanismo de articulación doméstica con fuertes connotaciones en la construcción social del género, las redes sociales y los procesos de identidad cultural-etnicidad.

“VIVIR AL DÍA O VIVIR PARA COMER”. LAS ISLEÑAS HACÍAN EL CACHE

El cache significa acto de compra-venta u operación en efectivo (al contado), pero su connotación sociocultural tiene que ver con las relaciones que establecían los consumidores con los comerciantes para garantizar la comida diaria. Constituyó una variante estratégica que relacionaba producción, servicios, ingresos y consumo entre cosechas. En principio participaban preferentemente las mujeres y los/as hijos/as excluidos de los trabajos agrícolas; pero se fue convirtiendo en un resorte de la reproducción social en la que se incluían sistemáticamente todos los miembros del grupo doméstico. Para hacer el cache se hacía necesario activar el triángulo doméstico conuco-patio-cocina, además de ingresos obtenidos por servicios prestados a familias de mejor posición económica o amigos.

Desde los años treinta se desarrolló una serie de programas sobre economía del hogar y corte y costura. Uno de los que tuvo mayor difusión en zonas rurales fue el libro de M. T. Bello de Novoa (1940) *Método Científico Moderno: Indicaciones de Costura y Transformación*. El texto sirvió de manual para el desarrollo de los cursos en zonas urbanas y rurales. Estaba dividido en tres grandes apartados: Corte y costura, bordado y “El Libro del Hogar”. Este último apartado dedicado a la economía doméstica, nociones sobre nutrición y recetario con diferentes formas de preparar una dieta balanceada. Incluía la forma en que las amas de casa podían conformar el presupuesto y la contabilidad doméstica. El modelo que

utiliza M. T. Bello lo realizó a partir de un ingreso de \$ 120.00 mensuales para una familia con residencia urbana, que cuenta con cuatro miembros: matrimonio y dos hijos.

Aunque el citado modelo propone contabilizar la economía doméstica, teniendo en cuenta los ingresos de una familia urbana, deja abierta varias cuestiones de interés analítico: 1) El cuarenta por ciento de los ingresos de la familia son empleados en gastos relacionados con la alimentación, considerando que de un ingreso mensual de \$ 120.00 pesos, el gasto para víveres y combustible es de \$ 48.00 pesos. 2) Relaciona cuáles pudieran ser los alimentos básicos dentro de la canasta familiar (carne, pescado, leche, viandas, verduras, huevos). 3) Se puede apreciar nítidamente que el programa de estudio otorgaba a las mujeres un rol doméstico como palanca central de la administración de ingresos y gastos familiares.

Como se puede advertir, en el modelo de presupuesto doméstico aparece, de forma implícita, una intencionalidad para favorecer la imagen doméstica de las mujeres. Al utilizar como patrón el tipo de familia nuclear urbana de cuatro miembros, donde el ingreso en efectivo proviene del rol masculino fuera del ámbito doméstico, lo que forzosamente le daría a la mujer un papel de administradora de bienes que provienen de salarios estables. ¿Qué sucedería con las familias campesinas donde los ingresos provenientes del contrato formal de trabajo agrícola no rebasa los \$ 45.96 pesos?, tomando como promedio de ingreso salarial para el sector la información del Censo Agrícola de 1946. Es necesario advertir que la mencionada fuente refleja una cifra total de trabajadores agrícolas de 477.383, de los cuales 53.693 eran permanentes y 423.690 trabajadores se encontraban dentro de la categoría de temporeros. Esto tiende a poner en duda la objetividad de la relación empleo/salario, si se tiene en cuenta el carácter estacionario del ingreso para el 88% de los trabajadores agrícolas.

Los datos no solamente muestran la gran diferencia comparativa entre los ingresos provenientes de trabajos urbanos (industria y servicios fundamentalmente) en relación a los ingresos correspondientes a los trabajadores agrícolas. Una mirada inductiva sobre el modelo de economía doméstica en cuestión, pone al descubierto la asimetría presupuestaria atendiendo a la correlación de los indicadores contables propuesto por el mencionado "Libro del Hogar". Si bien es cierto que los gastos en alimentos de una familia, con residencia urbana o rural, supera el cuarenta por ciento del ingreso familiar, estos son utilizados a partir de opciones o alternativas distintas. Mientras que el consumo de alimentos para el primer caso depende en mayor medida del mercado, las familias campesinas tienen mayores posibilidades de articular la producción doméstica con las opciones del mercado. De cualquier forma, la obstinación estadística deja el análisis en la superficie: en primer lugar, por los riesgos y la incertidumbre para acceder a empleos estables y de carácter permanente en las condiciones concretas del período analizado. En segundo lugar, porque oculta el funcionamiento cooperativo del grupo en la gestión de los ingresos. En tercer lugar, porque al ocuparse de los datos sustantivos lanza a las mujeres dentro de un recinto marginal e inoperante en cuanto a producción, manejo de ingresos y recursos, ya sean los entendidos como domésticos o los provenientes del mercado laboral, dejando de revelar la potencialidad centrípeta del rol femenino.

La propuesta de presupuesto familiar tiende a convertir los ingresos pecuniarios en un fetiche, cuya aprehensión intenta explicar el consumo alimentario, pero la dinámica de elección y planificación de alimentos para un grupo se presenta, social y culturalmente, muy compleja como para ser capturada en términos matemáticos. Antes de pensar en el lugar que ocupa el ingreso en el nivel de realización social, la familia debe buscar en su entorno inmediato cómo construir las relaciones que garanticen acceso al mercado, la

distribución/redistribución, el intercambio y el consumo. Pero sin olvidar que a través de los alimentos -componente central de aprovisionamiento- hombres y mujeres exteriorizan su condición social, por lo que sus opciones no están determinadas por el uso de aquellos productos cuyo costo de producción y consumo sean más austeros, sino los que garanticen una distinción (identidad) y pertenencia social y cultural.

En este período prevalecieron dos criterios en la lucha por las reivindicaciones y los derechos de la mujeres: un primer criterio que consideraba que la mujer debía salir del encierro doméstico y ubicarse en el mismo nivel de oportunidades que los hombres, con facilidades para moverse en un campo de acción social y debate público, defendida por un sector de izquierda del movimiento femenino agrupadas en La Unión Radical de Mujeres. Este movimiento estaba estrechamente ligado a La Confederación Nacional Obrera de Cuba, organización que lideró la lucha por las reivindicaciones obreras durante la Revolución del Treinta. El otro criterio ubica a la mujer en el dominio doméstico como base de la moral social, desempeñándose desde el hogar en el ámbito de la religión, la educación de los hijos y la administración de los ingresos familiares. Esta segunda dirección se convirtió en el paradigma dominante del debate cívico, los programas educacionales y benéficos manejados por los grupos de poder. En este sentido, la mujer debía ser educada para madre y esposa como condiciones primordiales en la construcción de una “buena familia”.

Los recursos disponibles para el consumo de alimentos, en forma de costes e ingresos, no pueden ser entendidos tácitamente como operaciones de embolso y desembolso de dinero o atendiendo al criterio trabajo/salario. En este caso, es necesario analizar las relaciones tanto formales como informales dentro del ámbito organizacional y el protagonismo que adquiere cada miembro del grupo en el desarrollo de los distintos tipos de actividades. Concebir los ingresos del grupo doméstico sobre la base de empleo/salario conduce a simplificar todo el entramado sociocultural que permite a la familia insertarse en uno u otro modelo de economía capitalista y moverse dentro de la dualidad, que preserva o readapta la economía campesina tradicional ante la aparición de las nuevas formas de producción y mercado. Autores como Grantham (1994) han sustentado que el trabajo asalariado es una de las formas, y no la única, de obtener lo necesario para la subsistencia. En este sentido, la familia construye un conjunto de empleos complementarios que ofrece trabajo a diferentes esferas de actividad y obtención de recursos. Como la participación en el mercado del trabajo combina actividades con diferentes niveles de riesgo y ganancia, en muchas ocasiones es la posesión de una parcela la que permite estabilizar a los miembros del grupo, y no la posibilidad de obtener ingresos salariales.

Por otra parte, no parece convincente la idea de la racionalidad económica en busca del máximo beneficio, que pudiera lograrse a partir de estrictos ajustes y dosificación de ingresos obtenidos en el ámbito formal. Entendido así, el papel de las mujeres en la economía doméstica quedaba comprimido a la búsqueda de la óptima racionalidad. Los grupos humanos poseen una gran capacidad para captar el modo de disponer -adecuada o inadecuadamente- de los recursos y opciones que le brinda el entorno natural y social. Esto no significa que estén mediatizados por una eficiente racionalidad económica. Cuando los/as informantes aluden al modo en que eran administrados los ingresos y recursos hacia el interior del grupo, no solo respondían a una exclusiva capacidad adaptativa, sino también a la capacidad para entender las exigencias normativas y valores consensuados culturalmente, los cuales tienen un peso apreciable en la toma de decisiones y en los diferentes niveles de reproducción social.

Cuando se analiza el citado modelo de presupuesto familiar, no sería tan sugerente intentar descubrir cuánto dinero se podían ahorrar las mujeres llevando la contabilidad doméstica, como reflexionar sobre la forma en que los conocimientos de corte y costura y economía de hogar pudieron incorporarse a las estrategias de multiplicación y optimización de ingresos. En un sentido, dicho programa no podía constituir una bujía generadora de empleos estables, pero sí permitió a muchas jóvenes convertirse en modistas y costureras domésticas e incorporar estos saberes como alternativa de reproducción social de los grupos domésticos. Por otra parte, la costura doméstica, aunque no generaba grandes ingresos para la familia, sí abarataba los costes de vestidos, tanto de ropas de trabajo como aquellos que requerían mayores exigencias en las confecciones. Muchas madres, esposas, hijas y amigas hicieron de la costura un verdadero arte competitivo, a tono con los estilos y las modas del momento. En este sentido, el trabajo, tenido como doméstico, marginal y oculto, aparecía con signo de menor valor en relación al tipo de contrato salarial; pero ¿hasta qué punto dichas labores marcadamente femeninas pudieron constituir una alternativa de producción y optimización de ingresos, que en muchas ocasiones ayudaba a paliar las dificultades para el consumo diario de alimentos generadas por la precariedad y riesgos de los empleos salariales? Aunque la capacidad logística de las mujeres tiende a ser desestimada en los cómputos estadísticos acerca de los ingresos familiares, su papel dentro del grupo favoreció la construcción de los resortes operativos de movilidad laboral, ingreso y consumo para todos sus miembros.

El cache condicionaba la existencia de una red de relaciones mayormente informales que articulaba la estrategia doméstica con el mercado y facilitaba el acceso de los hombres a aquellos trabajos que exigían salvar la movilidad y las grandes distancias propias de las contrataciones cañera y cafetalera, mostrando la capacidad de las mujeres para administrar bienes, crear servicios y realizar acciones de mercado. Como es reconocido por los/as informantes, estas operaciones no producen ingresos considerables, más bien trataban de reducir el costo del consumo de alimentos y permitir un uso óptimo del dinero. Otro aspecto revelado en las informaciones descritas es el carácter parental y étnico que adquieren algunas prestaciones de servicio. Las expresiones “bocao para el que llegue”, “un plato pa’l de la casa y otro pa’l de fuera” o “cocinar pa’ la casa y pa’l que llegue”, remiten a un ámbito de relaciones que trasciende los límites filiales del grupo doméstico, sin precisar la dimensión de tales vínculos, en el sentido de preferencias por personas del mismo origen. Lo que sí resulta evidente es que la comida actúa como un poderoso vehículo para construir y fortalecer dichas relaciones y el nivel de acercamiento o distancia entre estas personas, connotando múltiples modalidades de concebir los intercambios implícitos en su interacción social.

Varios antropólogos (Dalton, 1967; Salhins, 1968; Service, 1966) siguieron al economista Polanyi (1957) para estudiar el intercambio, partiendo de los principios de mercado, redistribución y reciprocidad. Dichos principios pueden regular diferentes tipos de transacciones y tener más o menos predominio el uno sobre los otros en una sociedad determinada, pero sus connotaciones abarcan tanto las de tipo económico como las culturales.

¿CUÁL ES EL USO MÁGICO-TERAPÉUTICO DE ALGUNOS ALIMENTOS YESPECIAS?

Si los alimentos constituyen recursos integradores y mediadores para incorporar al niño a la sociedad, también lo son para la defensa contra las enfermedades y fuerzas malignas. El mal de ojo es la enfermedad o daño que provoca gran preocupación para la familia donde hay niños recién nacidos. Para la madre, es el rechazo a la ingestión de los alimentos la señal más evidente del cambio de conducta y adquisición del daño. Los trabajos de autores canarios (Pérez Vidal, 1944; Bethencourt Alfonso 1985; Cuscoy, 1991) han descrito la existencia

secular de la creencia en las islas y la práctica etnomédica para prevenirla o curarla, insistiendo el primer autor en la retroalimentación cultural entre Canarias-Cuba producto de sus relaciones históricas. El trabajo de M^a del Carmen Mateo (1997) establece una comparación entre la etnomedicina canaria y la cubana, tomando como puntos de referencia los trabajos de los autores, ya mencionados, y la obra de Seoane (1987) para demostrar el papel de las mujeres canarias en la reproducción del sistema terapéutico isleño en Cuba, contrastando la información documental con el trabajo etnográfico en la región central de Cuba.

Tanto en el caso de los niños como en los animales, los síntomas del mal de ojo comienzan con la inapetencia y el decaimiento. La conducta de aceptación o rechazo a los alimentos es relacionada con el estado de salud, enfermedad o la adquisición de algún daño. El primer síntoma de recuperación, después del santiguado, es cuando la criatura comienza a comer o manifiesta tener hambre.

En los trabajos de Seoane (1987) y Mateo (1997) aparece una serie de plantas y productos agrícolas, que además de constituir componentes de la dieta, se le atribuyen propiedades terapéuticas por parte de los canarios. Estos autores se han referido al papel que jugaron las mujeres canarias en la introducción, reproducción y adaptación de las prácticas etnomédicas en Cuba. De este inventario interesa relacionar aquellas que, teniendo un uso habitual en la cocina de los/as canarios/as en Cuba, se le atribuían propiedades mágicas o terapéuticas.

Ajo: dar fuerza a los resguardos y amuletos para evitar mal de ojo. Desde el punto de vista terapéutico, se utiliza para la acidosis, bursitis, calambre, callos, cintura y muñecas abiertas, digestión, dolor de muelas, empacho, empeines, herpes, heridas, mal de ojo, memoria, orzuelos, padrejón, paludismo, parásitos, partos, pasmos, tétano, presión baja, reumatismo, es antiinflamatorio.

Arroz: regarlo en la casa da suerte, es portador de la “Misericordia de Dios”. El agua de arroz se utiliza para la erupción de la piel, cocido sin sal sirve para el tratamiento de intoxicación.

Berro: anemia, bocio, bronquitis, gripe, dolor de muelas, inapetencia, afecciones del hígado, impotencia, irritaciones internas, memoria, pulmonía, tuberculosis, úlceras estomacales, várices.

Café: dar fuerza a las personas (9 granos en el bolsillo estimula la suerte y el desenvolvimiento). Se utiliza para el desmayo, la presión baja y los nervios.

Calabaza: sembrarla cerca de la casa favorece la abundancia. Se utiliza para la bursitis, calambre, calvicie, embarazo, gonorrea, erisipela, flemones, flojera, hernias, ojos de pescado, parásitos, presión baja, raquitismo, reumatismo, enfermedades renales, uñeros.

Cebolla: sahumeros contra las perturbaciones. Para la presión, gripe, mosquito de pollo, asma, caspa, empacho, flemones, digestión, memoria, orzuelos, menstruación, úlceras estomacales, varices, verrugas.

Comino: encaminar la suerte. Para tratar la acidosis, digestión, estreñimiento, pujo.

Garbanzo: para el tratamiento de acedia, culebrilla, digestión, hígado, irritación intestinal, ojos de pescado.

Maíz: efecto mágico de auxilio y protección para el patio y la casa. Para tratar el acné, calambre, cólico seco, dolor de cabeza, golondrino, herpes, ictericia, intoxicaciones, ojo de pescado, neuralgias, viruelas, cálculos.

Mostaza: ahuyentar brujas. Tratamiento de asma, bronquitis, epilepsia, pulmonía.

Papa: acidosis, calvicie, dolor de cabeza, empacho, ojos de pescado, sabañones, úlceras estomacales.

Perejil: diurético, expulsar cálculos, reumatismo, tiene efectos abortivos.

Pimienta brava: fortalecer y dar fuerza a los resguardos y amuletos contra el mal de ojo, la envidia y las perturbaciones. En oposición a sus propiedades protectoras, cuando se quiere buscar pleitos y problemas en una familia se tuesta la pimienta con pelos de los rabos de gatos y perros, se hace un polvo para regar dentro de la casa donde se quiera buscar el problema.

Plátano: anemia, inapetencia, embarazo, lepra, mal de boca, tuberculosis.

Rábano: anemia, circulación, dolor de la columna vertebral, impotencia, memoria, riñones.

Tomate: apendicitis, golondrinos, nacidos, quemaduras.

Estos componentes de la gastronomía canario-cubana no solo son importantes por constituir el fondo de alimentos, condimentos y especias más recurrentes en la cocina. Lo son también por las propiedades mágicas-terapéuticas que se relacionan. Los componentes de la comida nutren, dan sabor y olor, producen satisfacción, placer y efectividad; pero también protegen y evitan daños que están asociados a la naturaleza y la interacción social.

LA COCINA COMO SANTUARIO DE LA MADRE

La ideología de la maternidad es recurrente en muchas culturas asociadas fuertemente al sistema de relaciones sociales. Este fenómeno en Canarias tiene carácter secular, y aunque el símbolo de la madre no ha constituido un marcador étnico hacia fuera, sí es un símbolo íntimo, hacia dentro (Galván, 1997, p. 6). El alto componente agrario y familiar de la migración hacia Cuba en las tres primeras décadas del siglo XX, lejos de menguar la ideología de la maternidad, tendió a fortalecerla si se tiene en cuenta el papel que esta desempeñaba en la cohesión del grupo doméstico. Como ha sido expresado con anterioridad, la ausencias temporales de esposos y padres debido al carácter competitivo y estacional de los empleos e ingresos fuera del ámbito doméstico, hizo recaer sobre las madres una gran responsabilidad social, que en gran medida se ha reflejado en la memoria de los inmigrantes a través de las narraciones y recuerdos contruidos en el pasado y reelaborados desde el presente.

Para los/as canarios/as en Cuba, la relación padre-madre está planteada a partir de dos elementos estructurantes, “trabajo del padre” y la “casa de la madre”, que aparecen como resortes reiterativos en la memoria histórica de los/as descendientes, a través de los cuales se elabora la noción de organicidad del grupo doméstico y la diferenciación de género contenida en el soporte narrativo. Esto queda expresado en dos construcciones semánticas muy

recurrentes, ‘mi padre era un hombre de trabajo’ y ‘mi madre era una mujer de la casa’. Pero es la cocina de la madre, su forma de preparar la comida, de aliñar e imponer un sabor característico lo que trasciende y fija una distinción con relación a otras cocinas, y donde se connota una gran condensación ideológica.

Las casas, al funcionar como residencias operativas del grupo doméstico, también se convirtieron en centros de interacción colectiva y nudos que articulaban las redes sociales construidas por sus miembros. La relación de proximidad-lejanía física o afectiva puede verse reflejada en el modo de compartir recursos y servicios, que muchas veces aparecen como propiedad individual, pero su utilización es colectiva. Los medios de trabajo, los alimentos y los útiles de cocina son recursos proclives de ser empleados colectivamente. Al construirse las casas de los nuevos matrimonios cerca de los padres, incluso compartiendo el mismo patio, las relaciones entre padres, hijos/as, nietos/as, yernos, nueras se consolida. En estos casos la vivienda de los padres sigue siendo la “casa de todos”, símbolo de la “unidad familiar”. Las mujeres desde la cocina, y muy especialmente las madres, desempeñan un papel dominante en estas relaciones.

Era habitual que la madre, ayudada por hijas y nueras cocinaran para el resto de la familia en la cocina de la primera, fundamentalmente en el período de cosechas de caña y de café, cuando los hombres salían a trabajar fuera. Pero, por regla general, existía un intercambio frecuente de alimentos crudos o platos elaborados entre las casas. Las decisiones e intervenciones de la madre en muchas ocasiones alcanzaban la categoría de obligatoriedad para el resto del grupo. De aquí se derivan las expresiones ‘la vieja es la que sabe’ o ‘la vieja es la que manda’, en clara evidencia de su rol dominante en el manejo doméstico.

Con esto se puede demostrar que la conducta y las prácticas de un grupo no siempre son congruentes con su necesidad económica. Los isleños reconocían que comprar el pan ahorra tiempo y dinero; sin embargo, el gusto se interpretaría como una distinción étnica, aún cuando parezca un proceder irracional. La reiteración y obligatoriedad imprimen una impronta ritual al dominio gastronómico, que se confirma en los momentos de reuniones ocasionales y celebraciones festivas.

Todas las celebraciones cíclicas (Semana Santa, Nochebuena, Navidades) y ritos de paso (bautizos, cumpleaños, bodas y velorios) van acompañadas de comidas elaboradas para esas ocasiones. En estos eventos la comida condensa una mayor carga de significados, que tratan de enaltecer los valores del grupo doméstico. Puede decirse que, a través de la comida, ‘la familia’ se vuelve sobre sí misma y se presenta ante otros (amigos, vecinos, barrios), contraponiendo unidad y diferencia.

El cerdo asado o frito son las formas de preparar la carne que domina el tipo de celebración festiva. Por su parte, la carne guisada se utiliza en celebraciones consideradas serias (no festiva); en el caso específico de los velorios generalmente se sirve en un solo plato, donde por regla general no hay servicio de mesa o este se realiza sólo para las personas más íntimas. Las carnes de pavo (guanajo), pollo, guinea y chivo o carnero podían prepararse guisadas en las celebraciones festivas, pero sin llegar a ocupar la jerarquía del cerdo. Las mujeres canarias incorporaron a la comida festiva la chuleta (bistec) de cerdo o de res, una forma de preparación que conocían de Canarias. Para las Navidades y Año Nuevo también se preparaba la pierna de cerdo mechada, adobada con mojo de aceite y vinagre; esta se hacía desde el día anterior o con varias horas de antelación al proceso de cocción.

La ritualización de la comida consolida la unidad del grupo, pero aunque los hombres se incorporan a las labores culinarias, las diferencias con relación a las tareas que realizan las mujeres quedan bien delimitadas. Los hombres asan y frien fuera de la cocina, mientras que las mujeres guisan la carne y el resto de la comida dentro o en fogones habilitados provisionalmente en el patio, pero separadas de estos. De esta forma, tales distinciones aproximan el análisis a una cartografía cultural, simbólica y ritual en torno al dominio que se ejerce a partir de la preparación de determinados alimentos. Levi-Strauss (1985) considera que hervir y freír remiten a la cocina interna y a la presencia de la mujer. En tanto que lo asado remite a un momento especialmente significativo, ya que lo cocido ofrece un método de conservación integral de la carne y sus jugos, mientras que lo asado se acompaña de destrucción y de pérdida. Así, uno connota la economía, el otro la prodigalidad; uno es aristocrático y el otro es popular.

Pero la oposición determinista (naturaleza-cultura) que le concede Levi-Strauss a las atribuciones de hombres y mujeres puede resultar confusa si se intenta medir el alcance de dicha división sexual. Muchas veces son las mujeres las que preparan los aliños y adobos para enjugar las carnes que serán expuestas al fuego, para asar o freír, si se entiende que este proceso no significa únicamente exponer las carnes sobre la hoguera. Sin embargo, cuando se fríe el 'gordo del cerdo', los hombres echan lonchas de plátanos, porciones del abdomen (faldas) del cerdo y los filetes extraídos de la parte interior del lomo que cocinan con los chicharrones; estos se sirven durante todo el proceso de extracción de la grasa. Este constituye el servicio habitual que ofrecen los hombres y permite cualificar sus habilidades culinarias, ofertando trozos de carne frita mientras cocinan. No necesitan ningún refinamiento de comensalidad, porque se brinda la carne en hojas de plátanos o en la mano, por lo tanto su relación con el resto del grupo se hace directa. En contraste con la práctica masculina, los platos elaborados por las mujeres no pasan del fogón a la boca, sino a la mesa donde se reglamenta su servicio.

En el marco de una celebración festiva, el espacio doméstico se presenta como hospitalario y aparentemente sin límites, el recinto íntimo de la cocina exterioriza sus dimensiones espaciales, adquiriendo el patio o batey funcionalidad para la elaboración culinaria, debido a que la carne se asa y se fríe fuera de la casa. En este caso, la instalación que se entiende como cocina deja de ser el lugar privativo de las mujeres para implicar a la familia amplia, al grupo en el que participaban familiares, allegados y amigos que, con o sin invitación expresa, se presentan para compartir el proceso de elaboración y consumo de la comida. Un rasgo importante del asado es su carácter masculino: el hombre se encarga de la matanza y de las primeras transformaciones (carneo, desoye), también de la etapa final del asado, cuyas técnicas consisten en ensartar al cerdo en una vara que posteriormente mantendrá girando, atada a dos estacas sobre el fuego o sobre una parrilla que evita el contacto directo con las brasas. Es así como el asado adquiere un papel dominante con relación a los demás platos que se elaboran en el interior de la casa. Era usual que para los cumpleaños de padres se asara un macho, que posteriormente se colocaba en una yagua (especie de estera que produce la hoja de la palmera) acompañado de viandas cocidas, tamales de maíz y mojo. La mano era el único medio empleado para comer, debajo de algún árbol en el patio de la casa. Visto desde esta posición, la carne asada remite a lo exterior, lo masculino, lo abundante. Mientras los guisados remiten al interior de la casa, lo femenino, diario, combinativo, condimentado.

Los casos descritos con anterioridad constituyen momentos excepcionales de elaboración y consumo de la comida. Pero como la ritualización del acto de comer representa la noción de comunión entre los invitados, es la comensalidad la que reglamenta una determinada jerarquía

ritual y social de la comida. Establece el orden en que se sirve y se comen los diferentes platos y la distancia real y simbólica entre los comensales: hombres, mujeres, niños, familiares, amigos y vecinos. “Ponerse a la mesa” o “sentarse a la mesa” reproduce simbólicamente la estructura del grupo social. En las zonas rurales, tanto de Canarias como de Cuba, han existido unas normas diferenciales entre lo diario, lo ocasional y lo festivo. La mesa solo se prepara con todos los requerimientos en las celebraciones importantes. Es con esta finalidad que en la sala-comedor se encuentran empotradas una o dos alacenas con la loza de más lujo (Pérez Vidal, F., 1985, pp. 59-60). En Cuba también se utiliza la vitrina donde se colocan las vajillas, cuya función es guardar y exponer la cristalería y las lozas que solo se emplean en ocasiones especiales.

He comprobado en la unidad de análisis que las mujeres isleñas durante las celebraciones festivas empleaban el tipo de servicio a la francesa, donde todos los platos que conforman la comida son presentados en la mesa, pero estos no se retiran para servirse individualmente, sino que permanecen para que los invitados se sirvan al gusto las raciones que deseen. Primero se hace el servicio de los niños, y por lo general todos los componentes de la comida se vierten en un solo plato. Con posterioridad la mesa es servida para los mayores con todos los componentes: la carne, el arroz (congrí), viandas en las fuentes, las ensaladas en las bandejas, dejando el postre y el café para el final, a petición de los comensales. Aunque no existe un orden rígido, los que se sientan suelen dejar uno de los cabecales de la mesa para el anfitrión. Si la cantidad de comensales no permite realizar un solo servicio, este es seccionado sucesivamente para garantizar que todos queden satisfechos. La única función que realizan los *hombres de la casa* es turnarse en la mesa para presidir cada sección.

Los juegos de vajillas no siempre eran uniformes debido a que su adquisición era progresiva, atendiendo a las posibilidades de ingresos de la familia y las donaciones y regalos hechos por los/as hijos/as el ‘Día de las Madres’, como regalos de boda o de Navidades, regalos de amigos y familiares para celebrar la mudanza a una nueva casa. En muchas ocasiones, cuando los/as hijos/as vivían en la misma posesión de los padres, las vajillas destinadas a las celebraciones permanecían en la casa de estos y se disponía su utilización en los momentos requeridos. Tales útiles han sido conservados como parte del patrimonio familiar, erigiéndose como elementos estructurantes de su historia. De esta forma, dichos objetos permiten construir los lazos con el pasado. Las vitrinas de las madres suelen conservarse, aún después de su fallecimiento, distribuyendo entre hijos/as algunos de los componentes que guardan como reliquias, queriendo representar a través de los mismos la presencia materna. La comensalidad es importante porque codifica y reglamenta el servicio de la comida, al tiempo que simboliza el nivel de las relaciones dentro del grupo.

Todo lo expresado confirma que el juego sexual que asigna a la mujer la función culinaria de hervir, freír o cocer los platos complementarios es solo aparente. Los hombres preparan el manjar principal, pero no reglamentan ni ordenan el servicio, cumplen una etapa de preparación de la comida que es imposible de realizar dentro del recinto destinado a la cocina. Conviene señalar que, aunque la acción de asar reúne un número determinado de personas, no constituye el momento principal de unidad, en detrimento de los demás alimentos ‘complementarios’. La carne es un complejo nutritivo de gran eficacia simbólica y ecuménica, pero esta solo desarrolla todo su potencial cuando se dispone en la mesa acompañada de los demás componentes de la comida, ya sean en forma de guisados, fritos, salados o dulces, marcando así el momento clímax de la ritualización.

LAS MORCILLAS: EL DILEMA DE LA SANGRE Y LAS IDENTIDADES DE GÉNERO

La morcilla es un tipo de embutido que merece todo el cuidado en su preparación. Desde la recogida de la sangre hasta el momento de ser servida constituye un dominio de las mujeres. Quizás sea el proceso donde se ponga en juego con mayor nitidez la división genérica de las actividades domésticas. En una primera mirada parece que la matanza del cerdo y el proceso de extracción de grasa, así como el asado, muestra la relación de los hombres con la naturaleza, mientras que condimentos, aderezos y cocción de las morcillas guarda mayor relación con la cultura. Pero más allá de acogerse a una u otra consideración de análisis, lo importante es mostrar, como intentaremos en este apartado, el juego sociocultural entre trabajo, género y sexo implicado en el proceso. Los/as informantes lo refieren de la forma que sigue:

Cuando se mata un macho [clasificación otorgada a los cerdos de cualquier género y edad en la región oriental de Cuba] se moviliza la casa, mujeres y hombres, todos tienen su pedacito, los niños no es bueno que vean matar el animal. Pero el trabajo fuerte lo hacemos los hombres, ponemos el agua a hervir, picamos la leña, damos la puñalada y destajamos el animal, freímos y sacamos la grasa. Si es un macho para asar, se sacan las vísceras, abriendo el macho por la barriga, y se mete en la púa; después, solo queda darle vueltas por espacio de tres o cuatro horas hasta dejarlo listo para comer. Dicho así parece fácil, pero a esto hay que saberle porque sino la carne queda chamuscada, melcochoza y el cuero se pone como una liga de tirapietra. El secreto está en el tiempo y la candela: si hace frío o esta nublado hay que mantener mucho calor, tratar de hacer bastante brasa con la leña, y moverlo seguido para asarlo parejo. Para freír carne y los chicharrones queden bronquitos, también hay que mantener buena candela; esto es un arte, no todo el mundo lo sabe hacer. Siempre entre los familiares y amigos hay alguien que se dedica a este trabajo, las mujeres se ocupan de la cocina.

Los hombres, aunque sepan cocinar son torpes y descuidados, y la comida necesita de tiempo y cuidado, si no lo que haces es un sancocho. Para las morcillas ni hablar. Este es un secreto de las mujeres. Lo primero es recoger la sangre en una vasija con un puñado de sal cuando se le da la puñalada al macho, para evitar que la sangre se cuaje. Después se lavan las tripas con mucho cuidado, utilizando naranja agria y hojas de guayaba, se viran, se inflan. Las tripas gordas son llenadas y amarradas con una mezcla de sangre y sofrito condimentado con ajo, pimienta, ají, ají picante, cebolla y comino; hay muchas personas que la echan parte del hígado. Las tripas finas se trenzan y cuando están listas se hierven junto con las gordas en una vasija que contenga agua con sal. En todo este tiempo los hombres no pueden estar por donde preparan las morcillas, ni dejar un sombrero o prenda que pertenezca a ellos, porque se revientan. No sé la razón, pero siempre mi abuela y mi madre decían esto y es verdad, cuando los hombres andan sopeteando por la cocina explotan las morcillas y el resto de la comida no queda bien. Por eso ellos fríen y asan los machos fuera de la cocina. Desde que una muchacha tenía siete u ocho años ya las madres comenzaban a enseñarle todos los trajines de la cocina, en las visitas que hacían los familiares y amigos a la casa nos decían que nos esmerásemos con las morcillas o de lo contrario no encontraríamos hombres que quisieran casarse con nosotras. Ahora muchas mujeres piensan que las madres hacían eso para asustarnos, pero era bueno porque gracias a ellas todas mis hermanas y yo somos expertas en la cocina, nunca he oído decir de una isleña o hija de isleña que no supiera cocinar. De los isleños

siempre se ha dicho que trabajaban como mulos, y es verdad, pero la lucha de las mujeres en la casa no acaba nunca.

Siguiendo las consideraciones de los/as informantes, el problema parece ser más complejo. Cuando los hombres aluden a la matanza y al proceso de freír/asar como trabajos fuertes, imposibles para las mujeres, no solo asumen una autoridad discriminatoria representando la masculinidad, sino su condición protagónica de frente a la familia y los amigos. El espacio donde operan los hombres parece ser visible, abierto, accesible, transparente, abundante y anárquico en cuanto al consumo. El espacio de las mujeres aparece como limitado, reservado y, en cierta medida, oculto e imprescindible. Los hombres pueden ser sustituidos o turnarse en sus funciones de matadores/freidores/asadores, acciones donde aparece una combinación de ‘trabajo’ con cierto sentido lúdico. Mientras, las mujeres (madres, esposas) mantienen estricta vigilancia sobre la preparación, cocción y servicio de la comida. Lo que define la frontera de lo masculino y lo femenino no son límites físicos, territoriales, sino un conjunto de reglas, normas y saberes que pueden ser designadas y autoafirmadas a partir de criterios socioculturales que expresan divisiones de género.

Existe una dicotomía explícita en cuanto a roles de hombres y de mujeres en las actividades descritas con anterioridad. Pero es preciso insistir en otros elementos ilustrativos contenidos en las narraciones de los/as informantes. El primero de estos es la consideración ‘contaminante’ que le otorgan las mujeres a la presencia de los hombres o de alguna prenda que le pertenece, donde se prepara un tipo ‘especial’ de comida. Seguir la ruta de Harris pudiera crear incertidumbre para entender estas nociones relativas al acceso y manipulación de un guiso, que después de cocinado será compartido por un grupo más o menos numeroso de personas. En este caso es arriesgado pensar en dicho tabú como una función estrictamente adaptativa, sin tener en cuenta la carga ideológica condensada en tales actos. Todo el laboreo exigido en la preparación de las morcillas no remite únicamente a la necesidad que tenían las mujeres canarias de enseñar a las hijas los secretos de la cocina, sino también para expresar su condición de ‘insustituibles’ en el dominio de esta.

Otros dos elementos referidos por las informantes tienen que ver con la combinación de sangre y sal. La primera es una sustancia que debe separarse del cuerpo del animal para evitar que esta corrompa la carne, ya sea cuando se utiliza para cocinar de forma inmediata o para conservarla salada o en salmuera. Es decir, que con relación a la manipulación de la carne, la sangre es considerada como agente ‘contaminante’, desechable para su conservación e ingestión; pero al mismo tiempo constituye la sustancia base en la elaboración de las morcillas. Aquí, los criterios de selección otorgan estados diferenciales de servible/inservible atendiendo al tipo de comida. Por su parte, la sal constituye un componente purificador y anticontaminante, cuya utilización es necesaria en todas las formas y tipos de comidas.

La sangre, un componente interno y vital para gran parte de los organismos vivos, que en gran medida representa el poder y la fuerza, adquiere una oposición binaria con relación a quienes la utilizan o manipulan en los procesos ya descritos. El cambio de su estado ‘contaminante’ (desde el punto de vista químico constituye un coloide, por ser relativamente estable, lo que condiciona el empleo de agregados o condiciones especiales de conservación) a ‘aprovechable’ solo es posible agregándole sal, un compuesto externo, natural y del mercado. Por otra parte, los hombres, encargados de evitar la descomposición de la carne durante la matanza y destaje del ejemplar, son percibidos como peligrosos y ‘contaminantes’ durante el proceso de conversión de la sangre en mezcla ‘servible’ para comer. En este caso, la relación contaminante/descontaminante aplicada a criterios de selectividad gastronómica

pone en juego una compleja contraposición naturaleza-cultura. La contaminación en unas ocasiones es asociada a la propia composición interna de la sangre, algo que podría entenderse como endocontaminación. En otras ocasiones se percibe como producto de una mala manipulación, lo que remite al ámbito cultural, por tanto entenderse como 'exocontaminación'. Pero la matanza, al considerarse un acto violento y fuerte, conduce a la exclusión de los niños y las mujeres. En este caso son los hombres los que enfrentan y presencian la muerte, alejándola del resto del grupo o regulando su connotación a través del sentido lúdico-ritual que acompaña al sacrificio.

Al parecer, lo que hace contaminante a los hombres no es su composición sanguínea, ni su amasijo muscular, pues de hecho muchas mujeres canarias solían ser corpulentas y robustas. En un primer nivel la torpeza y descuido para manipular alimentos los incapacita para determinadas operaciones culinarias, aquellas cuyos preparativos requieren cuidados intensivos y reservados. En un segundo nivel son los 'hombres', por el tipo de trabajo que realizan, los que tienen una base operativa más amplia dentro del entorno social. ¿Sería posible considerar su mayor interacción social en la producción y provisión de alimentos para el grupo un rol, que al mismo tiempo genere peligros para los cuerpos y las relaciones domésticas? Pero no son todos los alimentos y comidas que se exponen al daño masculino. Es la morcilla, un guiso preparado habitualmente cuando se reúne la familia, los amigos y vecinos; servida para 'picar' o 'coger salao' preferentemente, escogida para permitir que los mismos comensales de 'dentro' o 'fuera' de la casa evalúen las condiciones de buenas/malas cocineras y concurren a la autoafirmación del dominio femenino. Con la matanza, los hombres separan y reparten el cuerpo sacrificado, mientras que las mujeres incorporan e integran para convertir lo naturalmente desechable en comestible y atractivo.

Estas consideraciones ayudarían a entender por qué las categorías aplicadas a los alimentos y comidas para clasificarlas como dañinas, malas, nutritivas o poco nutritivas, contaminadas o descontaminadas; no solo hace que estos sean expuestos al fuego para eliminar sus impurezas bioquímicas, sino también servidos para recibir licencia de aceptabilidad dentro del ámbito doméstico. El espacio donde entran en juego estas categorizaciones puede ser más o menos grande, estar delimitado con mayor o menor precisión; pero dentro del mismo queda establecida una territorialización construida a partir de preceptos sexoculturales que muchas veces supera los límites físicos, otorgándole a determinadas comidas una gran densidad simbólica, aunque a simple vista estos parezcan ligeros. De tal manera que muchas comidas son buenas no porque produzcan un efecto nutritivo importante para el organismo humano, sino porque satisfacen unas normas gustativas, emocionales, afectivas y diferenciales dentro de un grupo humano. Si bien es cierto que la carne asada ocupa el lugar central dentro de la jerarquía gastronómica, con las morcillas se establece un registro de destreza y sentido de confianza que califica o descalifica la maestría culinaria de las mujeres. El hecho de que su servicio anteceda a la oferta de la comida principal concede al guiso una condición comunicativa anticipada, donde los que degustan "el salao" reciben el mensaje de quienes son las que cocinan, aunque los consumidores no presencien el proceso de transformación de las sustancias alimenticias en alimentos.

Las morcillas han constituido, y aún constituyen, un símbolo del dominio doméstico de las mujeres y de los contrapuntos culturales asociados al manejo instrumental y simbólico de la sangre. Todavía hoy en Cuba se le tiene como un guiso que debe ser preparado en la casa. Su procesamiento industrial e incorporación a los circuitos de mercado sigue siendo restringido, en parte por las dificultades que implica para la producción en serie, pero fundamentalmente porque su consumo está condicionado por el conocimiento de quien o quienes las elaboran. Si

el acto de comerla remite a la habilidad culinaria, la higiene y confianza de sus productoras, no comerlas es señal de reservas que pueden tener las personas con relación a la falta de destreza culinaria, falta de higiene y desconfianza. Aquí, el ‘poder de la sangre’ no solamente es controlado al poner la mezcla en contacto con el fuego, sino que es mediatizado instrumental y simbólicamente por la acción de las mujeres.

Lo tratado en este apartado confirma que la cocina, y principalmente aquella que se asocia a las celebraciones, genera una combinación de acciones prácticas y aspectos simbólicos. Todo el proceso de selección, transformación y servicio de la comida está cargado de simbolismo, donde se revelan modos específicos para buscar prestigio y competir, que no siempre son palpables, pero sí tratan de alcanzar un modelo admirado. La imagen que se ha percibido de la mujeres canarias a través de la reconstrucción de la memoria de los/as inmigrantes y sus descendientes es intermitentemente recursiva en cuanto a su constancia de entrega a la familia y por el dominio que ejercían de la cocina. Pese a la condición ideográfica que emerge desde dentro del grupo, aparece una percepción contrastante desde fuera que hace ver a la cocina como un campo proclive a la producción de unidad y diferencia, si se analiza en un contexto de relaciones interétnicas. Mientras las relaciones que giran en torno a la alimentación y la comida presentan una noción instrumental donde se remarcan las diferencias e identidades de género dentro del grupo doméstico y étnico. Lo que se trata de exteriorizar con la celebración es el grado de cohesión del grupo, aunque este sea imaginado. En esta dirección, la comida debe crear un clima de seguridad para los que comen, no solamente atribuido a la maestría culinaria, sino también de que lo ingerido no produzca daños y maleficios.

LO BUENO Y LO MALO PARA COMER EN UN CONTEXTO DE RELACIONES INTERÉTNICAS

Es sabido que en un contexto interétnico, las personas y los grupos suelen construir las bases de sus relaciones insistiendo más en los elementos que los diferencian y separan que en aquellos que los unen y acercan. Alimento y comida, por ocupar un lugar dominante en la vida de los humanos, son usados para representar la magnitud de tales diferencias. Pero como la alimentación también establece conexiones entre comida ritual, símbolos y sistemas de creencias, las celebraciones ofrecidas a los dioses son eventos donde la gastronomía despliega todo su poder de aceptaciones y prohibiciones. Las prácticas religiosas de la santería, palomonte, espiritismo y vodú en Cuba confirman que la elaboración de los alimentos y preparación de las comidas se pone en función de la solicitud de las deidades. Los orishas, muertos, espíritus, loas tienen asignado un tipo específico de ofrendas, que exige un modo especial de preparación de sus comidas; ya Fernando Ortiz (1966), al referirse a la permanencia de la cocina afrocubana en Cuba, advertía que gracias a la religiones portadas por los esclavos desde el continente negro sobrevivió una gran variedad de platos y bebidas de origen africano. Las acciones rituales están reglamentadas, en gran medida a partir de esas preparaciones, convirtiendo ofrendas y sacrificios en medios privilegiados para comunicar con las divinidades. A cada deidad le corresponden unos alimentos vegetales y animales determinados. La carne irrumpe en la dieta por la celebración: su consumo tiene casi siempre un carácter festivo y ritual. Cuando se ofrenda un alimento no deseado por los dioses se produce un peligro potencial para las personas que consumen dichos alimentos. Si se quiere lograr una acción maléfica de un muerto, basta con provocar su ira brindándole la comida que no le pertenece para que este desarrolle todo su poder negativo, de esta forma el oficiante manipula y regula el comportamiento benigno o perjudicial para lograr el efecto deseado. Así, lo que es plenamente fundado para unos, puede constituir objeto de prohibición y tabú para otros.

Rómulo Lachatañeré (2001), en su libro *El sistema Religioso de los Afrocubanos*, elabora un cuadro donde describe los animales y otros alimentos asignados a cada orisha. Para este autor solamente en el caso de Oyá se hace la distinción donde la ofrenda contempla alimentos cocidos. Para el resto de las deidades se relacionan los animales tributados, aunque no se contempla la forma de preparar los manjares que serán objeto de tributo correspondiente a cada deidad. De todas formas, las carnes del animal sacrificado se cocinan para compartir la comida con los asistentes, después que parte de esta es ofrecida al santo. Sin embargo, ciertas comidas son exclusivas de los santos, como el ebégguedé para Changó, consistente en una pasta de quimbombó crudo y harina de maíz crudo batido como merengue (Ortiz, 1966, p. 68). Los criterios de preparación y ofrenda en una ceremonia cambian atendiendo a las características asignadas a cada deidad, las diferencias entre los tipos de ceremonia y entre los diferentes sistemas religiosos, pero también por el modo en que los oficiantes interpretan su relación con los dioses, espíritus y muertos. Las celebraciones rituales ponen en juego una relación entre espacios domésticos y medio natural, entre la casa de los oficiantes y el monte.

Este es un ejemplo donde se puede apreciar con intensidad que, independientemente de la compleja estructura ritual, los actores son capaces de percibir sensaciones y codificaciones establecidas secuencialmente. La comunicación con el santo no se realiza a través del recurso oral, se reza en silencio y se interpreta su satisfacción o insatisfacción por medio de los olores percibidos por los oficiantes. Aquí la comida tiene la función de domesticar los actos violentos y las desgracias que pueden recaer sobre la familia producto de la cólera del santo. Los lugares asociados a este tipo de ofrendas son interpretados como reservas exclusivas de las deidades, por lo que generan temores de ser frecuentados y tomar algún objeto o alguna rama del árbol consagrado.

Cuando se hace una celebración, hay que hacer la presentación del animal uno o dos días antes al santo. Se le entrega con harina de castilla y agua de azúcar. Si no es aceptado, el santo puede presentarse y determinar cual es el animal que no sirve. Cada santo tiene su animal y su color, así es en los haitianos. Hay veces que el que va a ofrendar el animal no tiene para dar uno de cada color a cada santo, entonces se busca un animal pinto, que representa el color de todos los santos. Si el animal no es aceptado se va o se muere antes de ser sacrificado. De lo contrario muere boca arriba, quiere decir que no es bien recibido. Si muere de lado o boca abajo es bien recibido. El animal que va a ser sacrificado no puede tener marcas. Si es un ave, no puede ser crestirosa o coquipelada porque puede traer problemas. Hay lugares donde dejan el mondongo del animal que va ser entregado debajo de la mesa o detrás de la casa. El mondongo no se puede votar, porque no da vida. Hay que colgarlo en una mata. El santo va donde se ponen los restos de la comida. Allí está su posada. Por eso la cabeza y las patas del animal sacrificado se entierran en el patio o en un lugar cercano a la casa después que termina la ceremonia, porque ellos van a comer allí. Cuando el animal es sacrificado se le pone un plato con la sangre, las patas, la cabeza y las vísceras al santo, también se pone un plato de comida cocinada. Si cocinas la carne y no entregas esas piezas, entonces la ceremonia no es completa, porque los santos comen parte del cuerpo y del espíritu del animal, por eso se mata frente al altar para que cojan el último resuello y el espíritu de la sangre caliente, la comida que se cocina para santo sabe distinto que una comida normal y no hace daño, aunque no lleva ajo, pero es el espíritu del santo el que le da el sabor, y la comida no se prueba hasta que no se le da la comida al santo.

Se ha querido describir un ejemplo correspondiente a la práctica de una oficiante de vodú, por ser uno de los sistemas religiosos que mayores reservas y temores generaba entre los inmigrantes canarios de la región oriental. Aquí la comida ritual se compone de alimentos crudos y cocidos: sangre, corazón, cabeza, patas y vísceras son ofrecidos crudos, representando la vitalidad y la fortaleza de todas las acciones rituales, su presencia es visible, incluso los oficiantes del culto suelen tomar la sangre contenida en el recipiente escogido para colocar la ofrenda tributada a los dioses, de esta forma comparten sus alimentos. Cuando las mujeres están en períodos menstruales no pueden participar en las ceremonias, y mucho menos manipular los alimentos que se ofrendan a los dioses, porque para los practicantes de la ceremonia la sangre menstrual tiene un poder que compite con el de los muertos y santos tutelares. Sin embargo, en la carne cocinada del animal sacrificado lo que se manifiesta es el espíritu de la deidad, por lo que su acción es invisible. Otro hecho que llama la atención es el significado que puede tener el destino de los despojos (mondongo), si este es enterrado o colgado convierten el lugar designado en posada de los dioses. Si por el contrario los despojos son arrojados fuera de los lugares escogidos previamente, puede provocar la soberbia de estos, tornándose peligrosa su reacción.

Es apreciable la diferencia entre el tipo de cocina destinada a rendir tributo a las deidades y aquella destinada a las necesidades humanas habituales. ¿Cómo serían percibidas las prácticas de los haitianos y afrocubanos por los/as isleños/as? Si la preparación de las morcillas era una atribución de las mujeres, por considerar que la manipulación de la sangre y de los despojos del cerdo exigía procedimientos especiales para las isleñas, impidiendo que los hombres tuvieran participación en el proceso de elaboración, ¿qué efectos provocaría entre los/as isleños/as la manipulación y consumo de la sangre reglamentada en las ceremonias de vodú y/o la santería?

Aquí el barracón estaba lleno de haitianos, habían algunos que eran caciques y otros venían de temporeros en la zafra, unos se iban y otros venían. Los que se quedaron fueron haciendo sus casitas con techos de paja. Hicieron un batey de casitas de la parte abajo de barracón, algunos se casaron y otros vivían solteros. Nosotros nos llevábamos bien con ellos. Con las haitianas ni se diga, compartíamos cualquier cosa. Los hombres, ¡ya tu sabes!, los isleños son un poco celosos con las hijas, y los haitianos si encontraban una mujer medio loca se la llevaban. Aquí se dio un caso de una familia que tenía una hija medio trastorná. Entonces, dicen que un haitiano le dio una comida y se la llevó, la muchacha se volvió loca y estuvo tres días cayéndole agua día y noche. Otro matrimonio de haitianos que vivía aquí la curó, pero después por fin nos enteramos que la habían matado. Para que veas lo que son las maldades de la vida, los haitianos son serviciales, pero hay que tener cuidado con ellos, porque te inventan una toma y te matan o te llevan una hija. Yo recuerdo que la familia que le desgració la hija nunca levantó cabeza. Mi mamá ayudaba mucho a los haitianos, le daba comida pero no dejaba que nosotras aceptáramos nada de los haitianos y mucho menos comida. La gente decía que en las fiestas se tomaban la sangre de los animales que mataban, ¡eso era una cosa diabólica! y arrastraban muertos por las cañadas.

La brujería puede ser entendida en dos niveles, atendiendo al criterio de los/as informantes: la que produce trastornos en las relaciones interpersonales (divorcios, riñas), y la que produce enfermedades o muerte. En el segundo nivel, el daño entra por la boca, “la brujería que mata es la que se toma o se come”. Sin embargo, en la descripción que hace la informante, el rapto por *encantamiento* de la joven se produce por una comida, lo que se entendería como un daño

de gran magnitud para la mujer raptada y para la familia de esta. En uno o en otro nivel, las prácticas religiosas de los haitianos y sus relaciones son tenidas como peligrosas, reafirmando una identidad negativa del grupo, insistiendo más en el peligro potencial de los haitianos que de las haitianas. Cuando se comparte con ellos es para controlar el efecto de sus daños a través de donaciones y prestaciones de algunos servicios, pero su presencia crea desconfianza y distanciamiento.

En este caso, las aversiones hacia la “comida haitiana” no están sustentadas en comprobaciones objetivas, más bien constituyen designaciones adscriptas producidas por otros grupos étnicos sobre los haitianos. La práctica mágico religiosa de los antillanos no era de un dominio generalizado, pero las implicaciones sociales que esta tenía sí afectaba al grupo, las narraciones a través de las cuales se construía su imagen mística se convirtió en recursos dramáticos de la diferencia. Es muy posible que el tipo de inmigración caracterizada por un fuerte componente masculino creara un mecanismo de defensa en un grupo como el canario que utilizó la endogamia étnica como una estrategia de asentamiento y adaptación sociocultural al contexto multiétnico cubano. En este sentido, las aversiones y peligros que los canarios atribuían a la “comida haitiana” se presentan como respuestas situacionales a las condiciones de interacción sociocultural, y no a un conocimiento fundado de los potenciales perjuicios atribuidos a los mismos.

Cuando se hablaba en términos de “comida haitiana”, no solamente se refería a las prácticas culinarias del grupo, sino que en el contexto de la relaciones interétnicas aludía a aquella cocina de mala calidad, desprovista de requisitos higiénicos y cuyo consumo resultaba dañino para la salud y las relaciones sociales. Las aversiones de los/as canarios/as sobre alimentos y comidas no se establecían a partir de una conducta neofóbica sobre la naturaleza o componentes empleados en su elaboración; porque, como se ha podido mostrar, utilizaban plantas y animales afines con los empleados por otros grupos con los que compartían el nicho sociocultural. No existían estrictas limitaciones biológicas en los recursos agrícolas y del mercado, el peligro potencial para la salud y las relaciones sociales estaba definido a partir de las adscripciones etnoculturales sobre quienes manipulaban los alimentos. Los isleños sentían repugnancia por la sangre, no porque fuera dañina para el organismo, sino porque la consideraban algo sucio y diabólico, asociado a la práctica de la santería y el vodú. Sin embargo, consumían la sangre cocida en las morcillas, siempre y cuando conocieran el origen de su elaboración. La estricta reglamentación y performance que exige el sacrificio y las ofrendas realizadas a las autoridades sagradas de los haitianos, eran interpretados como impugnaciones que condicionaban la resistencia de los canarios a degustar sus comidas, estableciendo una demarcación étnica de lo prohibitivo y aceptable para el grupo.

Las comidas rituales y las sustancias con propiedades mágicas sirvieron para construir el imaginario de aversiones que tenían los/as canarios/as sobre la gastronomía haitiana. No obstante, algunos alimentos del mercado como el arenque (pescado ahumado) y el paniqueque o panocha (tipo de galleta o pan dulce) recibieron calificativos despreciables solo por el alto consumo que tenían entre los haitianos y ser considerados como “comida de haitianos”. Lo que quiere decir que los alimentos erigidos como diacríticos no solamente eran aquellos que se exponían al proceso de transformación culinaria, sino también los que tenían una gran demanda para el grupo. Comer arenque y panocha significaba un desprestigio para los isleños, ubicarse en el segmento más bajo de la escala de valores sociales.

El consumo habitual de arenque en los haitianos podía tener una explicación adaptativa, si se tiene en cuenta su bajo costo en el mercado y las pocas exigencias que requería su

preparación, pues con solo retirarle el papel que servía de cubierta de conservación y exponerlo un minuto sobre las brasas ya estaba listo para comer. Sus excelentes condiciones de comida rápida, que pudieron convertirlo en una respuesta dietética no solo para los haitianos sino para todos los trabajadores que intervenían en la zafra, resultó impensable por la carga de gravámenes ideológicos que lo categorizaban como “malo para comer” al estar estigmatizado como “comida de haitianos”.

No obstante, algunos alimentos de consumo habitual entre los canarios de la región oriental también eran objeto de diferentes percepciones desde fuera del grupo, como los casos de los bollos de maíz y, en menor medida, el gofio. “Come bollo” o “embollado” eran las formas insidiosas de referirse a los *hombres caseros*, que tenían un comportamiento tranquilo, poco fiesteros, amarrados por las mujeres. Los que actuaban así levantaban sospechas de haber tomado “agua de bollo”, refiriéndose al caldo o maiboa que queda después de cocinarse las pelotas de maíz y que, según se rumoraba entre la población rural, las esposas le echaban sangre menstrual para amansar a los maridos, basados en la creencia de que las víctimas de dicha práctica disminuían su fogosidad sexual. Lo anterior guarda relación con otra creencia entre los canarios que suponía el lavado de la ropa interior de los hombres separado de los vendajes utilizados por las mujeres durante el ciclo menstrual porque estos afectaban la potencia sexual de los hombres. La imagen de “buen padre” construida dentro del grupo canario era utilizada por los cubanos para enjuiciar su comportamiento y hacerlos aparecer como hombres “amansados” y dominados por las mujeres, por lo que tales creencias eran motivo de diferentes reelaboraciones e interpretaciones insidiosas.

Si los haitianos eran acusados de utilizar “tomas” para lograr el encantamiento de las mujeres con el propósito de raptarlas, de las isleñas se decía que utilizaban el “poder de la sangre menstrual” para *embobecer* y *maniatar* a los hombres. En el primer caso, las víctimas son las jóvenes casaderas de otros grupos. En el segundo caso, el efecto mágico o embrujo lo hacían las mujeres a los hombres del mismo grupo. Aquí el peligro y la desconfianza configuran unos preceptos morales que mueve a los alimentos dentro de los campos de la etnicidad y la sexualidad, convirtiendo tal confrontación en una batalla semántica de gran magnitud y que presenta diferentes niveles de percepciones e interpretaciones. En Cuba, por “bollo” se define, además de las pelotas de maíz, la vulva de la mujer, de aquí que degustar un plato de bollos siempre mantiene latente cierta suspicacia erótica que remite al órgano genital de la mujer. Si es a través de dicho órgano que las mujeres procrean y dan vida, también limitan la conducta sexual de los hombres. En oposición, el falo del hombre es asociado a la yuca, una vianda que solo es óptima para comer cuando alcanza una textura blanda y suave después de cocinada. La expresión “ablandar la yuca” significa ponerla en buen punto para comerla; pero alude también a la capacidad de las mujeres de dejar sin aliento a los hombres en el acto sexual. Como se puede apreciar, los terrenos de la religión, la etnicidad y la sexualidad hacen que los hábitos alimentarios se conviertan en marcadores dramáticos de la diferencia: lo que se come identifica a las personas y a los grupos, categorizándolos y ubicándolos asimétricamente dentro de la sociedad.

BIBLIOGRAFÍA

- ARANGO, R. *Almanaque Agrícola Nacional*, La Habana, Editorial Argos, 1939.
- ÁLVAREZ ESTÉVEZ, R. *Azúcar e Inmigración, 1990-1940*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1988.
- ÁLVAREZ, MARCELO. “El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización”, La Habana, en *Catauro, Revista cubana de Antropología*, No. 5, 2002.
- ARREDONDO, A. *Cuba, tierra indefensa*, La Habana, Editorial Lex, 1945.
- BELLO DE NOVOA, M. T. “Método Científico Moderno: Indicaciones Principales Sobre Corte y Transformaciones”, La Habana, *El Libro del Hogar*, Talleres Tipográficos de Carasa y Ca., 1940.
- BENERIA L. “Gender and the global economy”, en Arthur Macewan y William Tabb (eds.), *Instability and Change in de Word Economy*, Monthly Review Press, 1989, pp. 241-258.
- BETHENCOURT, Alfonso. ??, 1985.
- BOLÍVAR, N. y GONZÁLEZ DÍAZ de VILLEGAS, *Caridad. Mitos y leyendas de la comida afrocubana*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1993.
- BONTE, P. e IZARD, M. (eds). *Diccionario de Etnología y Antropología*, Madrid, Akal, 1996.
- CABRERA SOCORRO, G. “Los hombres pescan pero las mujeres traían la comida a casa (La Graciosa. Islas Canarias)”, en C. Diez & V. Mequeira (comps.) *Sistemas de Género y Construcción (desconstrucción) de la desigualdad*, Tenerife, Asociación Canaria de Antropología, 1993.
- CABRERA SOCORRO, G. *Del Mito del Dominio Masculino o del Matriarcado Encubierto. Las transformaciones de la familia y su influencia en el contexto insular canario (Isla de La Graciosa)*, Cabildo Insular de Lanzarote, 1994.
- CABRERA, L. *El Monte. Notas sobre religiones, magia y supersticiones de los negros criollos y el pueblo de Cuba*, Miami, Colección Chicherecu, 1971.
- CABRERA, L. *Reglas de Congo, Palo Monte - Mayombe*, Miami, Colección Chicherecu, 1979.
- CARRASCO i PONS, Silvia. *Antropología i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentaria*, Servei de Publicacions de la Universitat Autònoma de Barcelona, 1992.
- COMAS D'ARGEMIR, Dolors. *Trabajo, Género, cultura y construcción de las desigualdades entre hombres y mujeres*, Barcelona, Icaria, 1995.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús, (comp.). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, Universitat de Barcelona, 1995.
- CUSCOY, L. D. *El Folklore Infantil y Otros Estudios Etnográficos*, Museo Etnográfico, Tenerife, Cabildo de Tenerife, 1991.
- DAMATTA, R. “La cultura de la mesa en Brasil”, en *Correo de la UNESCO*, mayo, 1987.
- DELGADO DOMÍNGUEZ, E. J. “Artes populares y dietas alimenticias en América y en Canarias”, en Morales Padrón, F. (comp.) *Canarias y América*, Madrid, Espasa-Calpe, 1988, pp. 123-128.
- DE LA TORRE, C.; AGUAYO, A. y MARRERO, L. *Geografía de Cuba*, La Habana, Publicaciones Cultural, S. A., 1955.
- DIEZ, C. y MAQUEIRA, V. (eds.). *Sistemas de Género y construcción (desconstrucción) de la desigualdad*, Tenerife, Asociación Canaria de Antropología, 1993.

- FARIÑA GONZÁLEZ, M. “La presencia isleña en América: su huella etnográfica.”, en AA. VV. *VIII Coloquio de Historia Canario Americana (1988)*, Las Palmas, Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991, pp. 67-95.
- FIDDES, Nick. *Meat. A Natural Symbol*, London, Routledge, 1992.
- FISCHLER, Claude. *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama, 1995.
- FRUTOS, A. *Panteón Yoruba: conversación con un santero*, Santiago de Cuba, Editorial Oriente, 1992.
- GALVÁN TUDELA, J. A. “Identidad, endogamia étnica y adaptación sociocultural del inmigrante canario en Cuba”, *Guize* 2, 1995, pp. 37-49.
- GALVÁN TUDELA, J. A. “Isleños come gofio. Identidad y adaptación sociocultural en Cuba”, en J. A. Galván (ed.). *Canarios en Cuba. Una mirada desde la Antropología*, Santa Cruz de Tenerife, Museo de Antropología, OAMC, 1997, pp. 69-80.
- GALVÁN TUDELA, J. A. “Identidad Canaria y Emigración a Cuba: La Madre como símbolo”, Sancti Spíritu, Cuba, *IV Evento de Cultura Canaria, Cabaiguán*, 1997 (b).
- GALVÁN TUDELA, J. A. “El ajiaco: una metáfora de la cubanía: a propósito de la obra de Fernando Ortiz” Las Palmas de Gran Canaria, en *XIII Coloquio de Historia Canario-Americana*, 1998.
- GALVÁN TUDELA, J. A. “Simbolizando espacios, ritualizando acciones, construyendo identidades (Lajas, Contramaestre, Santiago de Cuba)”, Santiago de Cuba, *Coloquio Internacional “El Caribe Que Nos Une”*, Taller de Religiosidad Popular y Caribeña, 3 - 9 de julio de 2003, 2001.
- DE GARINE, Igor. “Alimentación, Cultura y Sociedad “, en *El Coreo dela UNESCO*, Año XL, mayo, 1987, pp. 4-7.
- GARCÍA MEDINA, R. *La inmigración canaria a Cuba*, La Laguna, Editorial Globo, 1994.
- GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995.
- GRANTHAM, G. “Economic history and the history of the labour markets”, en G. Grantham y M. Mackinnon (eds.), *Labour market evolution*, Londres, Routledge, 1994.
- GRAU-BASSAS, V. *Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria (1885-1888)*, Las Palmas, el Museo Canario, 1980.
- GREGORIO GIL, Carmen. *Migraciones femeninas: su impacto en relaciones de género*, Madrid, Narcea, S. A. de Ediciones, 1998.
- GUANCHE PÉREZ, J. “Aportes canarios de la cultura campesina cubana”, *Revista de la Biblioteca José Martí* 3 (26), 1985.
- GUERRA, R. *La industria azucarera en Cuba*, La Habana, Cultural, 1940.
- GUERRA, R. *Azúcar y Población en Las Antillas*, La Habana, Editora política, 1970.
- HARRIS, Marvin and Ross, Eric (eds.). *Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits*, Philadelphia, Temple University Press, 1987.
- HARRIS, Marvin. *Bueno para comer*, Madrid, Alianza Editorial, 1989.
- HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, M. “La influencia cultural de Canarias en las Antillas Hispanas: la penetración de los hábitos socioculturales del campesinado isleño en la población negra de Cuba.” *Anuario de Estudios Atlánticos* 38, 1992, pp. 553-564.

- JIMÉNEZ SÁNCHEZ, S. “Costumbres relacionadas con el embarazo, alumbramiento y bautizo”, La Laguna, en VV. AA. *Homenaje a Elías Serra Ràfòls*, 1973, T. IV, pp. 79-94.
- JOHNSTON, Francis E., (ed.). *Nutritional Anthropology*, New Cork, Alan R. Liss, 1987.
- LAREDO, A. *Arroz con mango*, La Habana, Editorial Lex, 1954.
- LACHATAÑERÉ R. *El Sistema Religioso de los Afrocubanos*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 2001.
- LEVI- STRAUSS, C. *The Savage Mind*, Chicago University Press (*El Pensamiento Salvaje*, Fondo de la Cultura Económica, México), 1966.
- LEVI- STRAUSS, C. *Le Triaglie Culinaire*, ARC, no. 26, 1985.
- LÓPEZ ISLA, M. *La Aventura del Tabaco*, Santa Cruz de Tenerife, Centro de la Cultura Popular Canaria, 1998.
- LUACES, M. & JV. CASTILLO (eds.). *Cuba Contemporánea: Provincia de Oriente*, La Habana, Editorial Panamericana, 1944.
- MACÍAS HERNÁNDEZ, A. *La emigración canaria, 1500-1980*, Gijón, Ediciones Jucar, 1992.
- MALO de MOLINA, G. “Las viviendas de los inmigrantes anglosajones, germanos y nórdicos de Camagüey y Las Tunas”, en *Estudios Etnológicos*, La Habana, Instituto de Etnología de la Academia de Ciencias de Cuba, 1987.
- MARTÍNEZ VEIGA, U. *La integración social de los inmigrantes extranjeros en España*, Trotta, Madrid, 1997.
- MARTÍNEZ VEIGA, U. “El «homo informalis»: la desregulación como proyecto histórico”, en *SISTEMA*, 1997(b), pp. 140-141.
- MASSEY, D. *Space, place and gender*, Cambridge, Polity Press, 1994.
- MATEO LÓPEZ, Ma. C. “Creencias y rituales: la medicina popular canaria en Cuba”, en A. Galván (ed.) *Canarias en Cuba: una mirada desde la Antropología*, Tenerife, Museo de Antropología, OAMC, 1997, pp. 89-100.
- MESTAYER de ECHAGÜE, M. *Enciclopedia Culinaria. La cocina completa* (8ª ed.), Madrid, Editorial Espasa Calpe, S.A., 1953.
- MINTZ, S. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York, Penguin, 1885.
- MINTZ, S. “La comida como campo de combate ideológico”. Conferencia de clausura del *VIII Congreso de Antropología*, Santiago de Compostela, Asociación Gallega de Antropología, 1999.
- MINTZ, S. and DU BOIS, Christine M. “The Anthropology of Food and Eating”, en *Annual Review of Anthropology*, 31, 2002, pp. 99-119.
- MITCHELL, C. “The concept and use of social networks”, en C. Mitchell (ed.) *Social Networks in urban situations*, Manchester, Manchester University Press, 1969.
- MONGE MULEY, S. *Españoles en Cuba*, Barcelona, 1953.
- MOORE, H. L. y MOOR H, Vaughan M. *Cutting Dawn Trees: Gender, Nutrition, and Change in the Northern Province of Zambia, 1890-190*, Portsmouth, NH: Heinemann, 1994.
- MORALES PADRÓN, F. “Colonos canarios en Indias”, *Anuario de Estudios Americanos* VIII, pp. 399-441. “Diario patético de un emigrante”, en *V Coloquio de Historia Canario-Americana*, Vol. 2, 1951, pp. 573-670.

- MORENO, Dennys. “La vivienda del campesino cubano”, en *Etnología y Folklore*, No. 6, julio-diciembre, La Habana, Instituto de Etnología, Academia de Ciencias de Cuba, 1968.
- MORENO FRAGINALS, M. *El Ingenio*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1978, T II.
- MORENO FRAGINALS, M. & MORENO MASSÓ, J. J. “Análisis comparativo de las principales corrientes migratorias españolas hacia Cuba: 1846-1898”, en AA. VV. *IX Coloquio de Historia Canario-Americana (1990)*, Las Palmas, Cabildo Insular de G. C., 1992, pp. 479-509.
- NARANJO OROVIO, C. “Colonos canarios: una alternativa de modelo económico social en Cuba”, en VV. AA. *X Coloquio de Historia Canario-Americana 1992*, Las Palmas, Cabildo Insular de G. C., 1994, Tomo II, pp. 589-604.
- NAROTZKI, Susana. *Antropología económica: Nuevas Tendencias*, Barcelona, Editorial Melusina, 2004.
- NELSON LOWRY. *Rural Cuba*, Minneapolis, 1951.
- OLIVA SIRGO GONZÁLEZ GROSS, D. “La inmigración canaria en Palma Soriano. Un ingenio azucarero: Hatillo”, en *Guize* 2, 1995, pp. 137-148.
- ORTIZ CABRERA, F. “La cocina afrocubana”, *Revista Bimestre Cubana*, La Habana, Casa de las Américas, Año 6, Nos. 36-37, mayo-agosto, 1966.
- ORTIZ CABRERA, F. *El Pueblo Cubano*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1997.
- PÉREZ DE LA RIVA. “Los Recursos Humanos de Cuba al Comenzar el Siglo (1899-1906)” en *La República Neocolonial, Anuario de estudios cubanos*, La Habana, Vol. I, Editorial de Ciencias Sociales, 1975, Colección Nuestra Historia, pp. 7- 44.
- PÉREZ VIDAL, F. *Contribución al estudio de la medicina popular canaria*, La Laguna, Tenerife, C. S. I. C., Instituto de Estudios Canarios, 1944.
- PÉREZ VIDAL, F. “Conservas y dulces de Canarias” en *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, Vol. II, 1947, pp. 236-55.
- PÉREZ VIDAL, F. “La vivienda canaria”, Madrid-Las Palmas, en *Anuario de Estudios Atlánticos*, 1967, Vol. XII, pp. 41-113.
- PÉREZ VIDAL, F. *Estudio de la etnografía y folklore canarios*, Santa Cruz de Tenerife, Cabildo Insular y Museo de Antropología, 1985.
- PETRICH, Perla. “Hombres de maíz, hombres de carne”, en *Correo de la UNESCO*, mayo 1987, año XI, 1987, pp. 10-13.
- PICHARDO, E. *Diccionario Provincial Casi Razonado de Voces y Frases Cubanas*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1976.
- PICHARDO, H. *Documentos Para la Historia de Cuba*, La Habana, Editorial Pueblo y Educación, 1969, T. III,
- PICHARDO, H. *Documentos para la Historia de Cuba*, La Habana, Editorial Pueblo y Educación, 1986, T. IV.
- PITTALUGA, Gustavo. *Diálogos Sobre el Destino*, La Habana, Cámara Cubana del Libro, 1954.
- PORTES, A. “Modes of structural incorporation and present theories of the labor immigration”, en Krits, M. M. Keely, Ch. B., Tomasi. S. M. (eds.) *Global Trends in Migration: Theory and Researcher International Population Movements*, New York, Center of Studies, 1981, pp. 279-397.

- PORTES, A. "The social origins of the Cuban Enclave Economy of Miami", *Sociological Perspectives* 30, 1987, pp. 340-397.
- PORTES, A. y RUMBAUT, R. G. *Immigrant America*, Berkeley, University of California Press, 1990.
- RAMÍREZ DORESTE, R. *Donde Nació (cuadros canarios)*, Barcelona, 1899, pp. 75-105.
- RAPPAPORT, Roy. "Ritual, Sanctity, and Cybernetics", *American Anthropologist* 73, 1971^a, pp. 59-76.
- RAPPAPORT, Roy. *Cerdos para los antepasados. El ritual en la ecología de un pueblo*, Madrid, Siglo XXI, 1984.
- RICHARDS, AI. *Land, Labour, and Diet in Northern Rhodesia: an economic Study of Bemba Tribe*, London, Oxford University Press, 1939.
- RIVERO LUZARDO, L. "La última y sus precedentes velas", *Aguayro* 123, 1980, p. 28.
- RODRÍGUEZ, C. R. *Cuba en el Tránsito al Socialismo, 1959-1963*, La Habana, Editora Política, 1979.
- RODRÍGUEZ, C. R. "Juntos Pero no Revueltos: sobre la identidad canaria en la región suroriental de Cuba" en *Prensa*, 2 de mayo 1998.
- RODRÍGUEZ, C. R. "El patronato festivo y la evocación ritual de San Juan en Contramaestre." A. Galván (ed.) *Canarios en Cuba: una mirada desde la Antropología*, Santa Cruz de Tenerife, Museo de Antropología, OAMC, 1997.
- ROSARIO, J. C. y Sierra, G. "Estudio económico y sociocultural de la inmigración canaria en Contramaestre (1900-1956)", en *GUIZE* 2, 1995, pp. 125-135.
- SARMIENTO RAMÍREZ, I. "Raíces de la cultura alimentaria cubana", en *Del Caribe, Santiago de Cuba*, n.º. 36, 2001, pp. 80-94.
- SAHLINS, Marshall. "Culture as Protein Profit", *The New York Review of Books*, 23 de noviembre, 1978, pp. 45-53.
- SARUSKI, Jaime. *Los fantasmas de Omaja*, La Habana, Ediciones Unión, 1986.
- SIERRA, Guillermo. "Estrategias socioeconómicas entre los inmigrantes grancanarios en Cuba", en *Prensa*, 25 de abril, 1998.
- SIERRA, G. & ROSARIO, J. C. *Los canarios en Cuba: Juntos pero no revueltos*, Tenerife, Centro de la Cultura Popular Canaria, 2001.
- WOLF, E. *Los Campesinos*, Barcelona, Labor, 1966.
- STOLCKE, Verena. *Racismo y Sexualidad en la Cuba Colonial*, Madrid, Alianza Editorial, 1992.
- STOLCKE, Verena. *After Nature. English Kinship in the Late Twentieth Century*, New York, Cambridge University Press, 1992.
- VARONA DE MORA, E. *Manual de cocina completa*, La Habana, Editorial Impresora Vega y Cía. S.L, 1955.
- VEITÍA, Pablo E. *Presente y Futuro de Agro Cubano: un Estudio y un Plan de Reforma Agraria*, La Habana, Editorial Lex, 1959.
- VILLAPOL, N. *Cocina al Minuto*, La Habana, Editorial Orbe, 1980.
- VILLAPOL, N. *Cocina Cubana*, Editorial Científico-Técnica, 1992.

VILLAPOL, N. *Los Dulces de Cuba*, La Habana, Editorial Científico-Técnica, 1996.

VILLAPOL, N. *Desde su cocina, más de 350 recetas*, La Habana, Editorial Científico-Técnica, 1999.

VV. AA. *Problemas de la Nueva Cuba. Informe de la Comisión de Asuntos Cubanos*, N. Y. Foreign Policy Association Inc, 1935.

VV. AA. *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, Serbal/UNESCO, 1988.