

## **LA COCINA TRADICIONAL EN LA REGIÓN HOLGUÍN COMO IDENTIDAD CULTURAL**

**Autora:** MSc. Rosa Rodríguez Machado

**Institución:** Escuela de Hotelería y Turismo de Holguín

**Dirección:** Calle Luz Caballero No. 128 Entre Mártires y Máximo Gómez, Holguín

**Correo electrónico:** rosarguez@ehtf.co.cu

### **RESUMEN**

Los alimentos que el hombre consume identifican lo que somos como pueblo, en ellos están presentes también de una forma muy particular, los elementos de cubanía que nos definen como nación y reflejan los diferentes componentes que forman parte de lo cubano. Por ello, hablar de la integración de las raíces de la culinaria de un territorio, de un país, es asunto de interés para todos aquellos que vean la cultura de forma holística.

El trabajo realizado, presenta a través de la óptica de la cocina tradicional de la región de Holguín, parte de los componentes étnicos que han dado lugar a la conformación del holguinero actual. Se expone cómo la tradición alimentaria responde a los diferentes grupos humanos que han integrado la población de la actual provincia de Holguín y cómo la cocina ha sufrido un proceso de transculturación que aunque es posible encontrar sus antecedentes, hoy son simplemente la culinaria regional. Se constata cómo la alimentación tradicional asume un signo de identidad cultural, tal como se hace con la música o las fiestas tradicionales.

**PALABRAS CLAVE:** COCINA TRADICIONAL, HOLGUIN

## DESARROLLO

Entre las primeras actividades realizadas por el hombre en el campo de la cultura estuvo la vinculada con una necesidad básica de la vida: la alimentación. En ello jugaría un papel muy importante, decisivo, la conquista del fuego. Esto le permitió no solo calor, abrigo, defensa contra los animales salvajes, sino cocinar los alimentos, enriquecer la dieta y mejorar, por tanto, las condiciones de vida y de salud.

A partir del uso del fuego en la cocción de los alimentos el hombre dispuso de la posibilidad de crear en este campo. Del simple asado al aire libre vendrían las diferentes formas de fogones, el horno en sus disímiles variantes y la experimentación de enriquecer sabores, adicionándoles otros a partir de hojas, semillas, sal y demás elementos hasta llegar al grado de perfección que hoy poseen las más famosas cocinas en el mundo. De necesidad de subsistencia la cocina pasó a convertirse igualmente en un elemento de placer, en dependencia de la posición que los hombres fueron ocupando en las sociedades de clases en las diferentes partes del orbe.

La cultura culinaria, es decir, los alimentos que el hombre consume, identifican lo que somos como pueblo, y en ella está presente también de una forma muy particular, los elementos de cubanía que nos definen como nación y refleja los componentes que forman parte de lo cubano. Por ello, hablar de la integración de las raíces de la culinaria de un territorio, de un país, es asunto de interés para todos aquellos que vean la cultura de forma holística.

En la cultura popular tradicional es posible encontrar referencias al tema de la cocina en diversas expresiones. Uno de los cantos infantiles tradicionales comienza así: ... Los pollos de mi cazuela... y más adelante continúa: ...se le echa ajo y cebolla, y una hojita de laurel, se saca de la cazuela cuando se vaya a comer...

Si de la literatura de transmisión oral se trata, el refranero utilizado en Cuba está lleno de alusiones al respecto. Piensen si no en aquello de "si cocinas como caminas, me como hasta la raspita", o "el amor entra por la cocina". Significa que para el común de la población la cocina está vinculada a su vida, tanto espiritual como material, porque aunque "no sólo de pan vive el hombre" este no puede vivir sin la cocina.

Cuba es, al decir de los especialistas, un país pluriétnico, pues en su conformación han intervenido diferentes componentes étnicos; **africanos** de diversas etnias, **hispanicos** con determinadas diferencias culturales entre ellos; ambos sobre un resto de cultura aborígen y, con la fusión más tarde de elementos **chinos, árabes y caribeños**, para solo mencionar los fundamentales. El proceso de interrelación entre ellos a lo largo de los siglos permitió la fusión donde algunos pierden parte de sus elementos constitutivos y otros permanecen casi inalterables. Con el transcurrir de los años su origen distintivo se va perdiendo y va naciendo algo nuevo, que ya no es africano, ni caribeño, sino cubano.

En el primer período se verificó la unión de varias culturas, un proceso denominado "transculturación" por el sabio cubano Don Fernando Ortiz, en el cual incidió una dieta a base de yuca, proveniente de los aborígenes. También se suman otras formas de alimentación mediante productos como el ñame africano, o el hábito de freír los alimentos, en el caso español. El Ajiaco criollo (mezcla de viandas) es buena muestra de esas variantes ya que fue la fusión de la "Olla podrida" española, recargada de carnes, y el "Ajiaco Taíno", con la suma de su similar africano aportador del ñame.

Los restantes procesos de conformación de hábitos alimentarios estuvieron matizados por la influencia internacional y la presencia de hispanos al frente de la Restauración, sobre todo en La Habana. De muchos preparados se eliminó en el mestizaje culinario, desde hace dos siglos, el uso de pimientos o picantes para elaborar platos digeribles y adaptables al clima tórrido. Aquellas recetas típicas de zonas frías como las del norte de España tuvieron entonces una versión local.

Por su parte, las carencias de algunos productos a partir de la década de 1960, debido al bloqueo impuesto por Estados Unidos contra Cuba, obligaron a crear variantes en las cuales se potenció el empleo de vegetales, que siendo muy saludables con anterioridad eran poco servidos. También influyeron notablemente nuevas formas mundiales de cocinar, sobre todo en Europa, pues el auge del turismo, la llegada de muchos viajeros con otros hábitos alimentarios, forzaron una adecuación de las recetas cubanas a esos gustos.

En las recetas cubanas se tiene en consideración el empleo de arroz, frijoles, azúcar en demasía, algunas viandas de ocasión y otros productos. Con los nuevos rumbos y la espiral creciente de la industria del ocio, aparecieron formas de comer cubanas adaptadas a maneras más saludables, aunque permaneciera inalterable el gusto por el exceso de grasas y azúcares. Un ejemplo lo resulta el Pollo Caracol, plato típico de las regiones occidentales, esta receta fue encontrada en 1987 en San Antonio de Los Baños, Habana interior o rural. La investigación, a cargo de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba (en ese entonces Asociación Culinaria) descubrió la forma de pollo deshuesado, relleno con vegetales y asado. Esas indagaciones buscan recetarios antiguos para adaptarlos al presente y demuestran una gran variedad en las formas alimentarias, no sólo en cuanto a productos, sino también en métodos de cocción y presentación. Estos estudios reflejan, etnos, hábitat, identidad cultural y exigencia de mercado desde distintos ángulos, además de elementos de salud y arte culinario.

Los serios procesos de transculturación ocurridos en el país en general y en sus diferentes regiones en particular, en los que interactuaron elementos culturales de los diversos grupos étnicos que a lo largo de la historia han convivido en el territorio, fueron creando los rasgos culturales identitarios del país y los matices particulares de las diferentes zonas que lo integran. Dentro de estos procesos transculturales se produjeron aquellos que han dado lugar a la culinaria tradicional de regiones y localidades.

La cocina tradicional se presenta entonces, al expresar los componentes étnicos que han intervenido en su formación, como un signo de identidad cultural de fuerte arraigo, a tal punto que cuando desaparecen de la memoria histórica la música, la literatura de transmisión oral u otros elementos tradicionales, la confección de platos perdura en la práctica cotidiana de las comunidades como único recuerdo de los ancestros que le dieron origen.

### Algunos Componentes étnicos de la población del territorio holguinero y su relación con la cocina popular tradicional

La provincia de Holguín no está ajena al proceso antes descrito. Por ello si de cocina tradicional vamos a hablar es necesario vincular, para entenderla a cabalidad, sus platos, los hábitos alimentarios, con la integración etnocultural de la población holguinera. Nuestra cocina popular tradicional, aquella que se practica y conoce por transmisión oral en el seno de la familia, de una a otra generación, ha tenido su historia, ha perdido elementos y ha incorporado otros. Se han producido fusiones de diferentes procedencias, y grupos étnicos.

Consideramos hablar de cocina popular tradicional en Holguín y no de cocina holguinera para evitar posibles errores, ya que, muchos platos tradicionales que se hacen y consumen en el territorio no son únicos de la zona, aunque se realicen desde mucho tiempo atrás. En la cocina tradicional en Holguín están presentes platos de procedencia aborígen, hispánicos, caribeños, árabes, africanos, chinos y otros de amplia esencia criolla formados en las zonas campesinas. En este artículo abordaremos solamente los tres componentes más representativos de nuestra región: lo aborígen, lo hispánico y lo campesino criollo.

#### ■ **Lo Aborígen**

De todos es conocido que en nuestra provincia vivieron los grupos más desarrollados a la llegada de los españoles: los agroalfareros, cultivadores de diferentes productos, con una técnica muy rudimentaria. De esos artículos de la tierra, el más importante para su sustento era la yuca, de la cual obtenían el casabe.

Es este plato el principal legado que nos dejaron nuestros primeros habitantes. No es necesario explicar en detalles el proceso mediante el cual se fabrica el pan de los aborígenes, pues es asunto harto conocido. Sí creemos interesante destacar, que la forma en que este se consume no es exactamente igual en todos los lugares del país. Mucho ha tenido que ver en el mantenimiento de este hábito el gusto que por él ha tenido el campesinado y aunque algunos aspectos del proceso de elaboración se han tecnificado, sigue siendo el acompañante de otros platos, o el pan para el desayuno.

### ■ **Lo Hispánico**

La influencia de lo hispánico es muy fuerte en nuestra cocina. Pero esta herencia está muy transculturada, adaptada al paladar, al clima y a los ingredientes disponibles. Algunas de estas recetas, denotan una complejidad de ingredientes y de elaboración que en algunos casos eran propias de las familias de clase media pues lo más pobres no tenían posibilidades de adquirir los ingredientes a no ser en fechas especiales. Se trata, en la mayoría de los casos, de platos tradicionales de diferentes regiones de España que los inmigrantes asentados en el territorio legaron a las generaciones futuras, entre ellas encontramos: la fabada asturiana, empanada gallega y pan isleño, entre muchas otras.

### ■ **Lo criollo campesino**

Todo parece indicar que la culinaria tradicional campesina de la región, sobre todo la de la zona de la llamada Jurisdicción de Holguín, se conformó sobre la base de las reminiscencias de la cocina aborígen y la de los conquistadores hispanos a partir de los ingredientes y los modos de elaboración de los productos empleados. Siempre que se hace referencia a lo tradicional de las comidas del campesino cubano se menciona de inmediato el puerco asado, la yuca con mojo y el congri. Aunque son ciertamente tradicionales estos platos, constituyen comida de lujo, propio de días festivos y no de todos los hogares campesinos sistemáticamente. Por ello preferimos referirnos a aquellos platos tradicionales que formaron parte de la dieta cotidiana de nuestros campos. Tres fueron los productos de la agricultura que

más aportaron a esta tradición en el territorio: la yuca, el maíz y el boniato, todos oriundos de América.

Varios fueron los platos elaborados a base de yuca. Al casabe ya se ha hecho referencia. Algunos ejemplos del uso de este producto por el campesinado holguinero son los platos siguientes: Matahambre, en su variante con sal y con dulce, Pan Patato, Buñuelos, Empanadilla de Catibía, Dulce de yuca, Galletas de yuca, Suspiros de yuca.

El maíz, oriundo de América, uno de los grandes aportes de este continente a la alimentación humana y animal, cultivo que permitió la vida y desarrollo de las civilizaciones mesoamericanas, llamadas adecuadamente “Culturas del Maíz”, es fuente de elaboración de diversos platos por el campesinado de la región. Algunos de los ejemplos más significativos que todavía se elaboran son los siguientes: Galletitas de maíz seco, Maíz pelado, Pan de maíz. Existen otras elaboraciones de la cocina campesina a base de maíz mucho más conocidas como son: los Tamales, el Maíz revuelto (molido con carne, como un tamal en cazuela), el Arroz con maíz, el Pudín, la Harina con dulce o con sal, entre los más usuales. Todos los platos antes señalados corresponden a los hábitos de lo que fuera la antigua Jurisdicción de Holguín.

Sin embargo, en otra zona históricamente diferente en su integración étnico-cultural, el este de la provincia, posee otros hábitos alimentarios. Algunos de los alimentos de esas zonas campesinas de Moa, Sagua de Tánamo y Frank País se caracterizan por el uso de la leche de coco como ingrediente de platos confeccionados a base de plátano, yuca y guapén. Los nombres de los platos y su elaboración están emparentados de forma muy cercana con la culinaria de Baracoa, muchos de cuyos habitantes fueron familias fundadoras de esas zonas. Así podemos encontrar el frangollo de guapén, el bacán de guapén (ambos se hacen también de plátanos), la turlanga y el pan de boniato.

Los ejemplos expuestos de la cocina tradicional del campesinado de nuestra zona son tan sencillos como ellos, prueban el uso adecuado de los productos más nobles de la tierra y reflejan en su elaboración y composición raíces aborígenes, hispánicas y de otros grupos humanos asentados en el territorio en su devenir histórico.

### **Consideraciones finales**

Este breve panorama de la culinaria tradicional regional existente en la provincia de Holguín nos indica 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.

### **BIBLIOGRAFÍA**

Matamoros Traba, Acela, Pedro Fabregat Prieto: Cocina y coctelería cubana, La Habana, Ediciones Balcón, 2003.

Ortiz, Fernando: Estudios etno-sociológicos. La Habana, Editorial Ciencias Sociales, 1991.

\_\_\_\_\_ : Factores humanos de la cubanidad. En: Revista Bimestre Cubana, No. 2, v. XIV, en.-abr. 1940.

Reyes Gavilán, María Antonieta: Delicias de la mesa. La Habana, [s.e.], 1938.



## RESEÑA DE LA AUTORA

**Nombres y apellidos:** Rosa Rodríguez Machado

**Institución:** Escuela de Hotelería y Turismo de Holguín

**Dirección:** Calle Luz Caballero No. 128 Entre Mártires y Máximo Gómez, Holguín

**Correo electrónico:** rosarguez@ehtf.co.cu

Rosa Rodríguez Machado (Holguín, 1964). Licenciada en Biología. Master en Gestión Turística. Labora como profesora ayudante en el Departamento de Alimentos y Bebidas de la Escuela de Hotelería y Turismo “Nuevos Horizontes”, y es profesora asistente adjunta de la Universidad de Holguín. Ha participado en diferentes eventos nacionales e internacionales con el tema de Cocina. Especialista en Nutrición e Higiene de los Alimentos, es miembro de la Comisión Nacional de los Planes y Programas de Estudios de la especialidad de Cocina, del sistema FORMATUR. Miembro de la Asociación de Pedagogos de Cuba.