

LAS COMIDAS MARINERAS COMO EXPRESIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL EN LA COMUNIDAD DE REINA

THE SEAFOOD AS EXPRESSION OF THE CULTURAL IMMATERIAL PATRIMONY IN THE COMMUNITY OF REINA

Cynthia Acevedo Rodríguez¹

E-mail: cacevedo@ucf.edu.cu

ORCID: <https://orcid.org/000-0001-5459-7462>

Yanaika Mendoza Soto¹

E-mail: ymsoto@ucf.edu.cu

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1918-1879>

¹ Universidad de Cienfuegos "Carlos Rafael Rodríguez". Cuba.

Cita sugerida (APA, séptima edición)

Acevedo Rodríguez, C., & Mendoza Soto, Y. (2020). Las comidas marineras como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial en la comunidad de Reina. *Revista Científica, Cultura, Comunicación y Desarrollo*, 5(3), 101-110.

RESUMEN

La presente investigación se centra en el análisis de las comidas marineras como fenómeno sociocultural, para así poder proponer para próximas investigaciones estrategias de inventarización y socialización de las genuinas expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial en la cultura culinaria de la comunidad de Reina. El estudio se presenta desde un enfoque marxista, presupuestos a tener en cuenta para el análisis materialista de las prácticas estudiadas; siendo definidas por la historia de las comunidades. De esta manera la comida evidencia preferencias, gusto, posibilidades económicas, intereses, necesidades, aspiraciones y normas de los actores sociales, basado en el conocimiento y la comprensión de la realidad como praxis, intentando unir la teoría a la práctica y orientar el conocimiento a mejorar el entorno y calidad de vida del hombre. Para su desarrollo fue necesario partir de una contextualización teniendo en cuenta los siguientes indicadores: expresión de la cotidianidad, evidencias de la diversidad determinada por la tradición y los saberes populares surgidos en el seno de las familias marineras.

Palabras clave:

Comidas marineras, patrimonio cultural inmaterial y comunidad.

ABSTRACT

This research focuses on the analysis of seafood as a sociocultural phenomenon, in order to propose strategies for inventorying and socializing the genuine expressions of Intangible Cultural Heritage in the culinary culture of the community of Reina for future research. The study is presented from a Marxist approach, assumptions to be taken into account for the materialistic analysis of the practices studied; being defined by the history of the communities. In this way, food shows preferences, tastes, economic possibilities, interests, needs, aspirations and norms of social actors, based on knowledge and understanding of reality as praxis, trying to unite theory with practice and guide knowledge to improve man's environment and quality of life. For its development it was necessary to start from a contextualization taking into account the following indicators: expression of daily life, evidence of the diversity determined by tradition and the popular knowledge that arose within the seafaring families.

Keywords:

Seafood, cultural immaterial patrimony, community.

INTRODUCCIÓN

Los estudios de significación, lectura e interpretación sobre el patrimonio inmaterial, constituyen uno de los elementos más importantes para comprender la vigencia del pasado en el presente, no como simple transmutación, sino como conservación de los aspectos más significativos de nuestras comunidades, convertidos en sistema de valores sociales y culturales que posibilitan la conciencia de una identidad cultural.

Específicamente los estudios de comida como expresión de la vida cotidiana, se convierten en una necesidad inmediata de investigación que analice e interprete elementos comunes y diversos en los contextos populares, en especial en aquellos donde se verifican y legitiman en la vida cotidiana. De esta manera los estudios de la cultura culinaria desde la perspectiva sociocultural se hacen imprescindibles.

La presente investigación partió de la fundamentación del Proyecto Luna como referente teórico por la concreción de la perspectiva metodológica para el patrimonio marino. Para ello se emplearon cuatro de los aspectos imprescindibles a tener en cuenta a la hora de analizar los fenómenos de la cultura marinera en cualquiera de sus variantes, los cuales son:

“La sociedad como totalidad de las personalidades en interacción, más sus relaciones y proceso socioculturales; La personalidad como sujeto sociocultural construido en una sistemática interacción en diferentes niveles sociales; La cultura como la totalidad de las significaciones, valores y normas poseídos por las personas en interacción, y la totalidad de los vehículos que objetivan, socializan y transmiten estas significaciones; La historia como expresión de condicionamiento de identidad y de herencia”. (Muñoz, 2004, p. 45)

Estos principios permiten acercarnos al valor gnoseológico de las manifestaciones marineras y explicarlas desde la totalidad como cultura en los diversos niveles de resolución, posibilitando, además, el estudio e interpretación de estas prácticas socioculturales y patrimoniales de forma integradora en un universo diverso y plural donde el grupo y la familia juegan un papel fundamental.

En la investigación fue indispensable el uso de la metodología cualitativa y junto a ello el apoyo de las diferentes herramientas que brinda a partir del cual se realizó un exhaustivo análisis de documentos, la observación y la entrevistas a profundidad; que conjunto con el método etnográfico permitieron validar la información, registrar conocimientos, habilidades culinarias, establecimientos de normas y patrones presentes en la comidas, así como los valores familiares que determinan la interacción que produce dicho proceso sociocultural.

DESARROLLO

Acercarnos desde un enfoque humanista marxista para comprender el estudio de las comidas marineras, es sin duda un reto. Para ello fue imprescindible analizar la perspectiva teórica del fenómeno, pues la complejidad del tema está determinada por la posición epistémica frente a un fenómeno sociocultural vinculado con las vidas cotidianas de

actores sociales que habitan las comunidades marineras de Cienfuegos.

La presente investigación se inscribe dentro de los estudios comunitarios del Proyecto Luna, en especial dentro de las prácticas socioculturales relacionadas a la existencia humana y a una de sus manifestaciones principales: la comida, como referentes de identidad cultural; comprendida por los autores como una de las prácticas más complejas por su dinámica socioeconómica, grupal, comunitaria, cultural y estética que redundan en la calidad de vida de los miembros de la comunidad.

La complejidad también se expresa en lo que representa la comunidad como manifestación sociocultural, pues ellas son el escenario estratégico donde interactúan desde la diversidad y pluralidad de los diversos actores sociales, por lo tanto, este enfoque posee dimensiones significativas en el orden epistemológico, gnoseológico y metodológico.

Seleccionamos la teoría humanista marxista por su significación en el proceso científico, el cual permite justificar la validez interna y externa del fenómeno identitario a estudiar, así como la posibilidad que brinda para explicar y valorar los hechos y acontecimientos socioculturales. Además de brindar las herramientas gnoseológicas y metodológicas para el análisis de los procesos sociales, las condiciones materiales y espirituales de la existencia del hombre como ser social y la sociedad donde se desarrollan sus actividades productivas, culturales, familiares y humanas en un nivel histórico-social concreto y en una comunidad determinada.

El esclarecimiento de una práctica sociocultural desde la visión humanista-marxista, parte del sistema de relaciones que implican la estructura material y espiritual como evidencia de una diversidad de circunstancias y de expresiones económicas y estructurales que permiten determinar las tendencias del desarrollo histórico de los individuos, grupos y comunidades identificándose en este proceso histórico. Las prácticas socioculturales alcanzan una mayor importancia si se acercan a las problemáticas vinculadas con la actividad cotidiana de los seres humanos y si se refiere a la alimentación alcanza una mayor significación por estar relacionadas con la existencia y mantenimiento humano.

En estas dimensiones encontramos el escenario donde se desarrollan las prácticas y procesos productivos y culturales del hombre para construirse su visión y concepción del mundo, las cuales se expresan en las formas de la conciencia social y a través de un sistema de relaciones entre las que se encuentran la relación individuo - individuo, individuo - institución e individuo - sociedad como expresión sociológica donde se desenvuelve la alimentación en las comunidades marineras.

Desde esta perspectiva la expresión a estudiar contiene una significación sustentada en la legitimidad de la praxis y en los diversos conocimientos y aprendizajes humanos; los cuales generan derechos emancipadores y proporcionan la interpretación del carácter sistémico y dinámico de las relaciones y mecanismos desarrollados en las estructuras sociales y culturales.

“Desde la perspectiva marxista, la sociedad y la comunidad se nos representa como un nivel de resolución donde se potencian un sistema de interacciones políticas y económicas las cuales promueven un conjunto de relaciones interpersonales sobre las bases de necesidades, portador de nuevas prácticas y conocimientos de contenido histórico y ellas van conformando el entramado social”. (Alonso, 2004, p. 7)

Estos criterios posibilitan el análisis de las interacciones políticas - económicas en función de las necesidades tecno-productivas y establecer desde una perspectiva histórica la importancia de los conocimientos y las prácticas en los diversos niveles de la sociedad, márgenes donde se resuelve el proceso alimentario que es donde se desenvuelven las prácticas socioculturales relacionadas con las comidas.

En este sentido, la base alimentaria se desarrolla en un proceso popular y tradicional a partir de saberes, experiencias y aprendizajes en la elaboración de sus alimentos de acuerdo con las necesidades de fortaleza, resistencia y fuerza necesarias en la actividad de los pescadores y las exigencias del propio entorno. Las diferencias la marcan entonces los contextos, los cuales van determinando las formas históricas, sociales, culturales e identitarias de las comunidades a la hora de abordar los procesos tecno-productivos relacionados con las comidas y sus formas de socialización.

Por consiguiente, las identidades comunitarias se presentan entonces como una manifestación y afirmación de la conciencia social, entendida como *“las disímiles concepciones, teorías, representaciones, sentidos sociales; mediante la cual el ser humano, los grupos sociales, las comunidades y la sociedad asimilan cognitivamente el medio que los rodea y de la cual se obtienen conciencia de su propio ser y satisfacen los problemas que se les presentan”*. (Alonso, 2004, p.14)

Las afirmaciones anteriores conllevan a demostrar cómo la actividad humana tiene una gran trascendencia en la historia, convirtiéndose en una referencia teórica para el conocimiento e interpretación de las expresiones de la cultura popular y tradicional como hechos históricos que se manifiestan a través de la cotidianidad del hombre, o sea:

“Como una filosofía de la praxis que aborda los problemas fundamentales de la filosofía y la política en relación con la actividad práctica humana, que pasa de esta manera a tener la primacía desde un punto de vista antropológico, histórico, gnoseológico, ontológico, económico, et”c. (Kohan, 2003, p. 91)

Otro principio marxista de importancia para el estudio de las comidas es el concepto de actividad, pues el ser humano se desarrolla a partir de, en y por la praxis, así el origen de las comidas y sus principales formas tecno-productivas se expresan como resultado cotidiano de la actividad de los seres humanos, siendo la práctica el fundamento del comienzo, de los métodos y del fin del conocimiento. Su criterio de verdad, el problema de relaciones entre el hombre y la naturaleza o entre el pensamiento y el ser, no pueden resolverse al margen de la praxis.

Desde esta concepción, la comida como una de sus formas más complejas por los factores sociales y culturales que en ella intervienen su expresión, se desenvuelven en el ámbito de las relaciones sociales de producción, distribución, intercambio y consumo de los seres humanos que se establecen entre sí en el curso del desarrollo de su actividad histórica.

Solo a partir del ser humano y de su práctica histórica, la realidad adquiere o puede llegar a adquirir sentido, significado y significantes, de esta manera el marxismo adquiere una nueva dimensión como humanismo y precisa la necesidad de que:

A la actividad se le unen los objetivos, las aspiraciones y los conocimientos del hombre con el mundo material, es decir, se unen lo material y lo ideal. La actividad, la práctica del hombre social es la encarnación de dicha unidad: el objeto es transformado y modificado en consonancia con los fines que se plantea el hombre, y los fines, las aspiraciones y los conocimientos adquieren un carácter objetivo y material en la actividad y sus resultados. (Alfonso, 2004, p.15)

Para la investigación e interpretación de comidas se hace necesario precisar los conceptos sobre actividad, la cual se desenvuelve en los contextos socioculturales y éticos que responden a la naturaleza humana, tal es el caso del estudio de las comunidades maríneas, y dentro de ellas las prácticas socioculturales que devienen de la alimentación, así como los procesos de adecuación y modernización los cuales juegan un esencial papel en la cocina de los pescadores y sus familias.

Otra importante e indispensable teoría a tener en cuenta en el estudio de las comidas como práctica sociocultural y patrimonial lo es el de sociedad por su valor en su totalidad histórica. Diversas tendencias y autores lo asumen desde disímiles, interpretaciones y percepciones. Los autores consultados la asumen como:

“El producto de la interacción de los hombres, aunque estos no pueden elegir de forma liberada una u otra forma social. Por tanto, para un determinado nivel de desarrollo de las facultades productivas de los hombres corresponde una determinada forma de comercio y de consumo”. (Marx & Engels, 1973, p. 694)

Este principio es esencial para la comprensión espacial, territorial y de la organización tecno-productiva vinculada con las comidas. Desde la perspectiva marxista, definimos a la sociedad como:

“Una expresión compleja que comprende la agrupación de un determinado número de individuos, en un sistema dinámico, donde los seres humanos nacen, viven, se reproducen y mueren, en una interacción sociocultural constante, regido por relaciones económicas determinadas, sociales y políticas hasta tanto el sistema perdure, pero este, por supuesto no es un sistema biológico o cultural, sino social”. (Ochoa, Díaz & Soler, 2003, p.12)

En este sentido, una sociedad integra funcionalmente las diversas instituciones a través de las múltiples organizaciones formadas por sus miembros y, por lo mismo, la actuación personal y grupal. Constituye un sistema institucional global, el cual busca la eficacia y este concepto es

esencial para la comprensión de la comida como proceso colectivo dentro de la familia en primer lugar y en segundo lugar en el resto de las instituciones sociales marcadas por reglas, valores y normas que justifican una visión y una concepción de los fenómenos a estudiar (Soler, Valladares & Verdecia, 2005, p.12).

Como se ha venido abordando, toda comunidad posee una cultura compartida por los miembros de la misma. Esta se presenta en una contradicción manifestada en las relaciones socioculturales entre diferentes generaciones en una misma comunidad, donde la generación más joven niega a la anterior desechando lo viejo y tomando solo lo positivo de la generación anterior lo cual crea una serie de contradicciones que al solucionarse generan a su vez desarrollo en las relaciones socioculturales que se presentan en este espacio comunitario, produciéndose el auto desarrollo.

La aplicación de las leyes dialécticas conduce al restablecimiento de algunos aspectos y rasgos de esa forma inicial; regularidad frecuente en los estudios de cultura marinera vista desde sus formas de desarrollo comunitario. Esto se pone de manifiesto cuando una tradición en una comunidad dada se mantiene a lo largo del tiempo, perfeccionándose y desarrollándose; ejemplo de ello es el estilo de pesca y los instrumentos que se utilizan en las comunidades marineras que se han ido perfeccionando y desarrollando tras generaciones, pero la esencia de la tradición no se ha perdido se mantiene, pero perfeccionada.

Las comidas constituyen un fenómeno sociocultural muy vinculado a las formas de vida de los individuos y se encuentran centradas en su existencia misma por sus altos niveles de interdependencia, siendo estas flexibles y a su vez un reflejo particular de las realidades económicas, sociales, culturales y familiares donde el hombre está en constante transformación.

Las mismas se manifiestan de formas diversas y contextualizadas en relación con las actividades fundamentales que realizan y los modos de organizarse. Su peculiaridad reside en la aceptación, en maneras y niveles diversos de la existencia objetiva de lo sobrenatural. Dicho de otro modo: **“La comida, designa un fenómeno que está eminentemente dentro de la vida espiritual de la sociedad y de las personas, se expresa de modo variado y complejo, en múltiples manifestaciones, ya sean, específicas o particulares”.** (Soler, et al., 2005, p.19)

Importante resulta en los cimientos culturales las relaciones humanas y naturales, ellas varían en el tiempo y el espacio, no son iguales en épocas de diferente desarrollo social ni en distintos contextos geográficos y sociales. Por ello, sus representaciones son también cambiantes, lo cual conecta la alimentación con lo histórico y lo cultural, dando como resultado un producto identitario que identifica y distingue la sociedad por sus disímiles rasgos, dentro de los cuales, la comida ha ocupado un lugar relevante en la distinción de una cultura con respecto a otra.

Por ende, el concepto de cultura, entendida en su sentido amplio de producción humana, se realiza en la historia y en su de cursar se modifica; y ha sido interpretada de diversas formas en el transcurso de la historia del pensamiento humano. En consonancia con lo anterior, Carlos Marx

encontró relación entre esta y las condicionantes sociales, asociada a las representaciones simbólicas, que incluyen tanto al hombre, la naturaleza, como las relaciones de los hombres entre sí y con la naturaleza, las cuales son variables al transformarse el ente de representación y dichas relaciones y es en las comidas por su condición e importancia una de las expresiones humanas donde más se manifiesta.

Como se puede apreciar, la comida forma parte de la cultura, ella tiene su propia producción espiritual y también material. Las culturas se interrelacionan, se mezclan y se transforman. Muchas formas de producción y servicios culinarios son resultantes de esas combinaciones. Por eso al explicarla hay que considerar sus raíces históricas - culturales y comunitarias las que a su vez determinan funciones específicas de la alimentación.

En este sentido y desde lo cultural, la comida ofrece elementos de unidad para colectivos humanos, bien sea por proponer tecnologías comunes, un mismo origen o paternidad, símbolos representativos del grupo, sentimientos que actúan en una función integradora familiar o grupal que identifican la colectividad.

En las raíces históricas culturales de nuestra sociedad, como en las otras tantas sociedades del mundo, se encuentran evidenciadas las razones que explican el complejo culinario que a lo largo de la evolución social se fue conformando, así como las formas de alimentación que lo componen y las características de ellas hacia el interior de las comunidades.

La comunidad de Reina fue creada en el año 1991 y se encuentra ubicada en el Consejo Popular Reina - Arango, al suroeste de la ciudad de Cienfuegos, limitando al norte, sur y oeste con el litoral de la bahía de Cienfuegos, y al este con el Consejo Popular Centro Histórico (Anexo 1 y 2).

Desde los inicios de la urbanización no se le construyeron las redes de drenaje por lo que las aguas fluyen de forma laminar a través de las vías, que además no tienen pendientes adecuadas hacia el mar. Gran parte del área de viviendas de la comunidad se encuentra sobre formas negativas del relieve, rodeada de alturas altimétricas más elevadas, lo que provoca que el agua se estanque y no tenga salida.

Las aguas marítimas se encuentran contaminadas fundamentalmente por residuales albañales que las inhabilitan para los baños de mar; todo lo que cuenta con un fuerte seguimiento por parte de las autoridades sanitarias.

La vegetación costera original está degradada, tanto por la actividad residencial como por la actividad - marítimo portuaria vinculada a la carga y descarga de combustible y mieles. La ocupación de la zona costera es indiscriminada, lo que junto a la desaparición de la vegetación de las áreas litorales condiciona que la penetración del mar alcance mayor magnitud en condiciones meteorológicas adversas, afectando bienes materiales tanto estatales como particulares.

En cuanto a las actividades económicas fundamentales en el territorio son comercial - industrial y marítimo - portuarias. En su parte noroeste se encuentra la Estación de los

Prácticos del Puerto, siendo esta una de las principales entidades y al oeste los Varaderos del Combinado Pesquero y de la Marina de Guerra Revolucionaria. Todos con sus respectivos muelles y un atraque de Terminales Mambisas.

También cuentan con cuatro tanques de combustible de CUPET en Punta Majagua, los cuales son usados como puntos de enfilación. Entre Punta Arenas y Punta Verde se encuentran el espigón Pablo Guzmán, plataforma de hormigón construida sobre pilotes de concreto y acero con un largo de 230 m en dirección noroeste hacia las aguas de la bahía con tuberías para la entrega y recepción de distintos derivados del petróleo.

La comunidad consta de varios centros de servicios que brinda a la población como son: escuela primaria (1), Instituto Politécnico (1), círculo social (1), casilla de productos cárnicos (1), policlínico (1), consultorios médicos de la familia (6) farmacia (1), departamento de Adulto Mayor (1), la Casa de los Abuelos (1), Palacio de la Maternidad (1), sala de video (1), complejo deportivo (1); así como seis entidades de comercio y servicio (6) y dos unidades de gastronomía.

Entre los aspectos socioculturales que más resaltan en la comunidad y los pobladores se pueden destacar los siguientes:

- Es una comunidad que se ha quedado marginada en los procesos de transformación y desarrollo de la ciudad, sin inversiones de carácter productivo o de otros sectores emergentes que hayan estimulado el mejoramiento de la infraestructura técnica, social y recreativa.
- Posee altos valores patrimoniales y artísticos, pues cuenta con un Monumento Nacional que atesora y posee un carácter excepcional en cuanto a su sistema constructivo, características de diseño y riquezas típicas de las costumbres funerarias imperantes en el pasado siglo. Sin embargo, con el transcurso del tiempo y la falta de mantenimiento se ha afectado seriamente su estructura constructiva, panteones y nichos por lo que se hace impostergable un plan de rescate con vistas a su recuperación.
- Se consideran como tradiciones de la comunidad: la pesca (en su diversidad tecno-productiva), la comida elaborada para estos fines y las técnicas de elaboración de instrumentos de pesca, así como la práctica del fútbol. Existe también un sincretismo religioso pues hay practicantes de diversas expresiones religiosas (siendo las más comunes la católica, testigos de Jehová, cristianos y santería).

“Las comidas es una actividad sociocultural e identitaria que realiza el hombre como sujeto de la cultura y/o como sujeto de identidad, capaz de generar un sistema de relaciones significativas a cualquier nivel de resolución y en todos los niveles de interacción, conformando, reproduciendo, produciendo y modificando el contexto sociocultural tipificador de su comunidad”: (Soler, 2007, p. 19)

Partiendo de la definición anterior, las comidas desde la práctica sociocultural se presentan como un significativo social - funcional que adquiere diversidad de tipos y manifestaciones en los diferentes niveles de resolución donde se expresa: el individuo, grupo, familia, comunidad y la

sociedad. Su funcionalidad la determina la capacidad de inserción en los contextos en estrecha relación con las motivaciones, hábitos, normas, exigencias culinarias, gustos e intereses; los cuales atraviesan a su vez por códigos, representaciones, valores y evaluaciones de forma sistemática que se realizan desde los propios niveles de resolución. Ellas determinan los tipos de comidas, horarios, texturas, colores, decoraciones, entre otros, presentándose como un producto social, cultural, particular y colectivo.

En las observaciones realizadas, se pudo constatar que la comida como significativo social está determinada por la utilidad y adaptabilidad de las prácticas culinarias a partir de los modos de actuaciones e imaginario colectivo que se produce tanto en el acto de cocción como en el de alimentación. La alimentación como práctica cultural se evidencia a partir de rasgos culturales, roles familiares y sociales, asunción de géneros, visiones, representaciones y formas tradicionales de educación y transmisión de poderes y valores.

En consonancia con lo anterior, pero esta vez desde las entrevistas efectuadas, se puede afirmar que a los hombres también les gusta participar en la confección de las comidas, fundamentalmente en los días festivos, aunque esta no siempre sea una actividad que realicen, pues para ellos su rol como jefes de familias es buscar la alimentación, ya que consideran y aprecian a la alimentación como una dimensión económica. Mientras que las mujeres mantienen una visión social y cultural diferente, condicionada por su rol de mujer en la familia, en la práctica cultural y culinaria en la cotidianidad y en las relaciones de poder que se realizan en la comunidad. Puesto que esta actividad es coherente con su rol y le da un alto sentido a su función en la familia.

En lo que respecta a las mujeres de pescadores entrevistadas, se tuvo como resultado que la elaboración de las comidas y la alimentación está normada por: las preferencias alimentarias, el tipo de gusto, preferencia de comidas y las ocasiones para alimentarse las cuales son construidas en una dimensión tradicional que tiene en su centro la familia del pescador y las necesidades de su actividad económica fundamental.

Para ellas el consenso de opiniones de la familia o del grupo social de pescadores es de gran importancia, pues su opinión es de gran valor en la selección del alimento a cocinar, en la tecnología a emplear, en las formas de servir e incluso en la forma de indagar las preferencias y la eficacia de los platos elaborados, así como el incremento de su retentivo personal.

A diferencia de los hombres, la cocción de las comidas es una práctica cultural que significa poder para las mujeres, el cual se centra en la posibilidad que brinda la selección y elaboración del menú para la familia y la garantía de su mantenimiento en las cotidianidades.

Las entrevistas realizadas evidencian además que cocinar es una actividad económica y sociocultural realizada por mujeres preferentemente, aunque en las observaciones se apreciaron procesos tecnológicos especiales de cocina realizadas por los hombres. Todos los miembros de la comunidad que fueron parte de la muestra seleccionada,

reconocen que es un hecho familiar que se inicia temprano en el día, el cual fue confirmado durante la observación participante, en la que se evidenció que la actividad de cocinar se inicia entre las 6:00 a.m. y las 6:30 a.m. y está dirigido por la ama de casa a la alimentación de la mañana, dígase el desayuno y almuerzo.

Por consiguiente, esto conlleva a organizar el horario de alimentación que, al decir de los entrevistados, influye en la organización de la familia y en la calidad de vida de sus miembros. En las observaciones realizadas se evidenció la presencia de normas socioculturales que establece horarios para la alimentación, las cuales se cumplen de acuerdo con las exigencias de las familias de manera particular en una interacción sociocultural que responde a la relación individuo - individuo e individuo – grupo, las cuales se determinan según las tradiciones familiares.

Teniendo en cuenta las técnicas empleadas, se terminaron las siguientes clasificaciones de comidas y horarios:

1. DESAYUNO: 6.00a.m. - 8.00 a.m.
2. ALMUERZO: 12.30 m- 1.30 p.m.
3. COMIDA: 7.30p.m. - 9.00 p.m.

En los procesos de descripción de las diferentes comidas se observó una simetría en lo referido a tipo de alimento, calidad de la comida, maneras de cocinarse, forma de alimentarse y clasificaciones que asumen. La gran mayoría de los pescadores y sus familias reconocen que el desayuno es su primera comida, la caracterizan como leve y sus componentes son la leche, café y pan, muy pocos mencionan el empleo de mariscos y pescados, solo enuncian las huevas fritas y el pescado frito, o pescado que sobra de la comida anterior. No la consideran una comida importante. El horario dedicado a la cocción depende de los siguientes factores:

- Horario escolar y laboral.
- Quehaceres del hogar (ama de casa).
- Las normas existentes en la casa.

Desde el punto de vista sociocultural los portadores declaran que el desayuno se prepara de forma individual y que sólo se sientan en la mesa los más pequeños de la casa. En el ciclo de observaciones realizadas se apreció tal aseveración e incluso se comprobó la preferencia de los pescadores por desayunar sentados en el portal frente al mar o en el muelle. La relación está dominada por el ama de casa que cocina, distribuye y recoge los recipientes compuestos fundamentalmente por vasos de cristal o jarras de aluminio de propiedad personal a los cuales le atribuyen características de pertenencias y pertinencias que favorecen los procesos de identificación, calidad de consumo y bienestar.

El almuerzo, es la segunda comida del día, la cual es muy variable ya que no todos almuerzan y prefieren comer algo ligero o calientan lo que quedó del día anterior. Los miembros de la familia lo realizan en diferentes lugares de la casa de acuerdo a la preferencia individual, al oficio preferentemente el muelle, el portal, la cocina o en espacios colectivos. Su ejecución está determinada por:

- Los horarios dedicados a la cocción.

- Horario escolar y laboral.
- Tecnología para crear los alimentos.
- Las labores de los pescadores tanto de las artes de pesca como de la pesca misma.
- Las normas existentes en la casa.
- La siesta.
- La tradición del horario de comida.
- El poder nutricional de la comida.
- Capacidad de organización y limpieza en la cocina.
- Salidas para la pesca.
- Condiciones ambientales como: las brisas, condiciones climáticas favorables, que estimulan el almuerzo, reseñan que esa hora es propicia para comer comidas fuertes y nutritivas como los pesados y mariscos.

En las observaciones apreciamos que se sirve de forma individual y por la mujer preferiblemente, que de forma oral convoca al almuerzo. La cantidad de comida la sirve la propia mujer ama de casa de acuerdo a la norma individual alimentaria y la cantidad de comensales.

Se observó además, el uso de las siestas entre la 1:00 p.m. y 3:00 p.m., espacio de reposo con sueño que se realiza en hamacas ubicadas en el portal o en camas cerca de la ventana que dan al mar. Los más jóvenes la realizan en el piso del portal y de la sala. Es de señalar que los soportes que emplean para el reposo tanto de las hamacas como en el piso son confeccionados con las redes en desuso.

En la última comida que declaran, estas se desarrollan en horarios variables, donde consumen poco pescado y el que consumen es el frito, acompañado con arroz con pescado o congrís, ellas están determinadas por:

- Los horarios dedicados a la cocción.
- La edad y jerarquía familiar.
- Horario de esparcimiento y recreación.
- Tecnología para crear los alimentos.
- La necesidad de descanso de los pescadores.
- Las normas existentes en la casa.
- Disfrute de los medios de comunicación masiva.
- La tradición del horario de comida.
- El poder nutricional de la comida.
- Capacidad de organización y limpieza en la cocina.
- Salidas para la pesca.
- Criterios individuales y colectivos sobre salud alimentaria vinculados al imaginario social.

En esta última se observan parámetros muy similares al almuerzo, aunque se evidenció que en esta comida se inicia el servido por los niños. A diferencia del almuerzo, los miembros principales de la familia se sientan a la mesa y se sirven las comidas por separado, al respecto plantea un pescador:

Los días entre semana no siempre se almuerzan en la casa porque muchas veces están trabajando y resolviendo problemas en la calle, y se come algo rápido para salir del paso, pero los fines de semana si es una norma muy respetada por todos en casa que la mujer cocine y se almuerza comida caliente. La comida si es inviolable, todos los días

se tienen que sentar juntos. G. H. Devesa (comunicación personal, 21 de febrero de 2020)

Otros tipos de comidas reconocida por los miembros de la comunidad fueron la llamadas comidas **OCASIONALES** vinculadas fundamentalmente a las actividades festivas, de homenajes y cumpleaños. Reconocen la elaboración de comidas para las siguientes actividades:

- Comidas de visitas de familiares, amigos y las romerías celebración de cumpleaños.
- Fines de semanas fundamentalmente sábados o domingos.
- Semana Santa vinculada con pescados y mariscos.

En lo que respecta a las comidas FESTIVAS, estas están relacionadas con:

- Los cumpleaños, en primer orden responden a la preferencia alimentaria del homenajeado.
- Las bodas.

Por lo general las comidas empleadas son marineras, principalmente la paella o el pescado asado; sin embargo, no siempre se da esto ya que también se utiliza mucho la carne de cerdo para asados y caldosas. En estas actividades se come a la mesa y la elaboración de la comida depende de su tecnología. En la observación se pudo comprobar que los asados lo hacían preferentemente los hombres en exteriores y el resto la mujer ama de casa; la cual disponía, organizaba el tren de servicio y convocaba a la comida.

La mayoría de la población prefiere la combinación de alimentos salados con otros de sabor dulce, de ahí la presencia de viandas como el plátano maduro y el boniato en la mayoría de los menús. De esta forma se construye la norma del sabor en las comidas. En las entrevistas realizadas a los hombres, se reconoció que los mismos poseen preferencia por cocinar en ocasiones especiales al poseer capacidades, conocimientos y experiencias para ello, y que la actividad de cocinar es de la mujer.

De las actividades de cocción las que realiza son las de freír y asar, prefieren cocinar principalmente los pescados y las carnes en espacios abiertos, utilizando para ellos o el patio de la casa, en fogones rústicos elaborados por ellos mismos.

En la observación se aprecia que las mujeres prefieren cocinar en los espacios cerrados, preferiblemente la cocina, la cual organiza de acuerdo con sus actividades culinarias, el espacio para moverse, los equipos electrodomésticos que posee y la actividad social y cultural que desarrolla dentro de ella.

En las técnicas empleadas se constató que las mujeres no poseen recetas escritos, mantienen las recetas conservadas mentalmente y la transmiten de forma oral indistintamente refiriendo transformaciones en su concepción que depende de la existencia de los productos en el mercado, el precio de los productos, la capacidad de adquisición del recurso, las exigencias alimentarias de su familia. Por tanto, es indiscutible que esta forma de conservación de las recetas posee una eficacia en el mantenimiento en el tiempo de la misma, pero constituye un riesgo, pues puede perderse con facilidad el conocimiento existente en los

sujetos, de ahí la importancia de este trabajo en el registro de las mismas y su sistematicidad institucional.

Toda esta información posibilita realizar un inventario de las comidas marineras existentes en la comunidad de Reina, a través de la información brindada por los portadores en posteriores investigaciones.

CONCLUSIONES

Las comidas marineras se desarrollan en un contexto de gran significación histórico-cultural para la ciudad de Cienfuegos, con características socioeconómicas que lo vinculan al ecosistema marino y legitiman prácticas socioculturales que dependen de los recursos naturales aprendidos y empleados desde las cotidianidades. Estas comidas son prácticas que concentran en sí todo un sistema de interacción sociocultural las cuales legitiman experiencias, normas grupales, preferencias, gustos y percepciones de carácter familiar y poseen una vigencia extraordinaria en las comunidades marineras.

En el barrio Reina se aprecia una tipología diversa de comidas diarias y ocasionales festivas, las cuales tienen en su centro recetas a base de pescado lo cual garantiza la viabilidad, pertinencia y la tradición en las familias del barrio.

Este barrio no posee recetas, las tecnologías culinarias se transmiten de forma oral, de generación en generación y garantizan desde las cotidianidades sus relaciones de pertenencia y sus grados de sistematización como expresión de la Cultura Popular y Tradicional.

La actividad culinaria es una actividad económica de la cual se responsabiliza la mujer y se inicia con el desayuno en correspondencia con los ritos de la familia, las experiencias culinarias, el alcance cultural y numérico de su núcleo y las maneras de alimentarse. Genéricamente existe una diferencia en los procesos culinarios. Las mujeres cocinan cotidianamente, mientras que los hombres realizan principalmente los asados y lo frito, preferentemente en los días festivos.

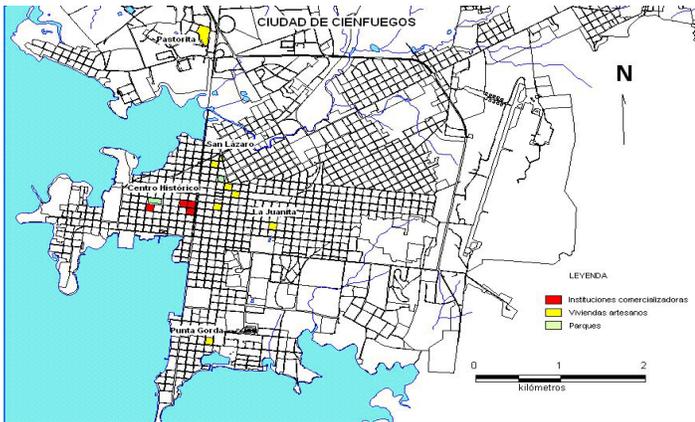
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alonso, A. (2004). *Estudios de los procesos investigativos de la identidad y el mar en Cienfuegos. Su eficacia y eficiencia y posible desarrollo*. (Trabajo de Diploma). Universidad de Cienfuegos Carlos Rafael Rodríguez.
- Díaz, E., Soler, D., & Tarrío, K. (2004). *Fundamentación del Proyecto Luna*. (Manuscrito sin publicar). Centro Provincial de Patrimonio Cultural de Cienfuegos.
- Kohan, N. (2003). *Marx en su Tercer Mundo*. Centro de Investigaciones de la Cultura Juan Marinello.
- Marx, C., & Engels, F. (1973). *Carta de Marx a Pavel Vasilevich Brucelas, 28, diciembre de 1846*. En, *Obras escogidas en tres tomos*. Progreso.
- Muñoz, T. (2004). *Historia y crítica de las teorías sociológicas*. Félix Varela.
- Ochoa, H., Díaz, E., & Soler, D. (2003). *Fundamentación del Proyecto Luna*. (Manuscrito sin publicar). Centro Provincial de Patrimonio Cultural de Cienfuegos.

- Soler Marchán, D. (2005). *Evaluación Formativa del Proyecto Luna*. (Manuscrito sin publicar). Centro Provincial de Patrimonio Cultural de Cienfuegos.
- Soler Marchán, D. (2007). Fundamentación Teórica sobre el tema de investigación Patrimonialización de los procesos intangibles vinculados a Comidas y Bebidas en Cienfuegos. (Ponencia). CENCREM.
- Soler Marchán, D., & Valladares Puerto, M. (2005). La percepción científica de las comidas y bebidas marineras. (Ponencia). *Congreso Cultura y Desarrollo. Primer Taller Internacional de Patrimonio Inmaterial en América Latina*. La Habana, Cuba.
- Soler Marchán, D., Valladares, M., & Verdecía, A. (2005). Las comidas y bebidas en las comunidades costeras de Cienfuegos. (Ponencia). *Congreso de Historia*. Cienfuegos, Cuba.

ANEXOS

Anexo 1. Macrolocalización de las zonas donde se levantaron y estudiaron las comidas marineras.



Anexo 2. Registro de recetas de comidas marineras en la comunidad de Reina.

1. Denominación o título: Escabeche

Portadores: Rafael Díaz Betancourt.

Ingredientes:

- 2 libras de serrucho u otro pescado similar
- 1 taza de harina de trigo
- Media taza de aceite
- 2 cebollas grandes
- 2 pimientos grandes (uno verde y otro maduro)
- 1 taza de aceitunas
- 1 cucharadita de sal
- Media cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de pimentón dulce.
- Aceite y vinagre a partes iguales, suficiente para cubrirlo todo.

Tecnología:

Cortar el pescado en ruedas o filetes de dos centímetros de espesor, envolver en la harina de trigo y freír en el aceite caliente a fuego medio hasta que se vean doradas y estén cocinadas por dentro. Sacar de la grasa y en ese mismo aceite freír ligeramente las cebollas picadas en ruedas y gruesas y los pimientos cortados en tiras de un centímetro. Si se desea, puede sofreír una o dos hojas de orégano o laurel para aromatizar el escabeche, pero no más de media cucharadita. Ya frito el pescado y los condimentos, colocar todo en un recipiente de cristal, losa o barro ya curado. Echar las aceitunas, la sal, las especias, y otros encurtidos o vegetales frescos hervidos a gusto. En una cazuela o sartén calentar aceite y vinagre a partes iguales para cubrirlo todo. Verter esta mezcla caliente encima del pescado y demás aliños. Tapar y dejar reposar en un lugar fresco por lo menos una semana antes de servir. Al sacar las porciones se debe utilizar siempre utensilios plásticos o de madera.

Tipo de comida: ocasional.

2. Denominación o título: Pescado el Perle

Portadores: Eduardo Basulto.

Ingredientes:

- 4 libras de Sierra
- 1 libra de jamón o picadillo
- 3 cebollas
- 1 cabeza de ajo
- Una cda de comino
- 1 cda de laurel
- Pimienta dulce al gusto
- Sal al gusto
- 2 huevos
- Galleta molida
- 1 taza de vinagre.

Tecnología:

Se muelen el pescado, el jamón y todas las especies luego se les agrega el vinagre y la galleta molida se amasa bien hasta que este bien compacta la masa, después se le agregan los huevos y se sigue amasando, luego se coge una tabla de madera y se hacen como si se fueran a hacer croquetas pero mas grandes, que esto es lo que se le llama el perle, se hornea un poco para que se ponga duro y cuando se va a servir se fríe en aceite a fuego medio.

3. Denominación o título: Crudo de pescado.

Portadores: Mariano Basulto

Ingredientes:

- 5 libras de pescado bonito
- Vinagre suficiente para cubrirlo
- 3 cebollas blancas
- 2 tazas de aceite
- Medio pomo de mostaza
- Una taza de salsa china
- Sal al gusto

Tecnología:

Se desgrilleta el pescado y se le saca lo prieto que tiene este tipo de pescado adentro se muele en una maquina de moler carne, entonces se coge una vasija de cristal o plástica, se echa en la vasija el pescado y se le agrega vinagre a taparlo un dedo encima del pescado, se deja en reposo por dos horas. Después de pasado este tiempo se le adiciona la cebolla blanca picada bien finita, se tiene el aceite preparado, la mostaza, la salsa china, sal al gusto y se deja en reposo nuevamente por dos horas más, pasado este tiempo se sirve con galleta.

4. Denominación o título: Arroz a la marinera

Portadores: Félix Antonio Devessa

Ingredientes

- 1 pescado de 3 libras
- 2 jaibas o cangrejos moros
- 1 cucharada de comino
- Unas hojitas de laurel
- 1 cucharada de orégano

- 1 taza de puré de tomate
- Ajo puerro al gusto
- 2 cebolla
- 3 ají pimiento
- 2 cabezas de ajo
- Arroz 3 latas

Tecnología:

Se preparan un sofrito con todas las especias; a esto se le agrega el arroz y se continúan sofriendo, se coge el pescado y desgrilleta; o sea se le quita el pellejo y las espinas. Se pica a la cuadrileña, se hazan unos pimientos y se hacen como si fueran pétalos, se sondea el arroz. Se prepara un caldo aparte con el espinazo; se elabora el arroz en una vasija de barro, si hay ostiones se le agrega medio pomo bien seco se le echa la cantidad de caldo que se calcula que quede mojadito el arroz y el ostión se le echa cuando ya está cocinando. Luego ya cuando esté listo se puede servir.

5. Denominación o título: Crudo de pescado

Portadores: Alicia Benítez.

Ingredientes:

- 3libras de pescado
- 1 taza de vinagre
- 3 limones
- 1 cebolla
- 1 taza de aceite
- Pimienta o ají picante
- Sal y ajo a gusto

Tecnología:

Picar el pescado y colocarlo en un recipiente de cristal o barro. Añadir los ingredientes y mantener en ese adobo por lo menos cinco horas antes de servir.

6. Denominación o título: Bistec Montoto

Portadores: Alicia Benítez

Ingredientes:

- 4 libras de masa de Macabí
- Una cucharadita de comino
- Unas hojitas de laurel
- 1 cabeza de ajo
- Aceite
- Pimienta y sal al gusto
- 2 limones

Tecnología:

Se machacan bien todas las especias en un pilón bien grande luego se prepara un mojo con el limón y las especias, este se le agrega a la masa hasta que se mezcle bien, se hacen con esta masa unas bolitas y se aplastan hasta que se logre que tomen la forma de un bistec y se coloca en una tartarita; para freír tiene que ser con aceite no se debe utilizar manteca.

Denominación o título: Langosta a la marinera

Portadores: Rafael Ulloa

Ingredientes:

- 4 libras de langosta
- 1cabeza de ajo
- 2 cebollas
- 1 ají pimiento
- Comino
- Pimienta y sal a su gusto
- Aceite

Tecnología:

Se coge la langosta se pica en ruedas finas con el carapacho y todo, se prepara una salsa criolla con todas las especias, no se le puede agregar agua, 2 tazas de vino seco y media taza de aceite se mete en la olla y se deja que cocine. Luego se sirve.