



TLATEMOANI
Revista Académica de Investigación
Editada por Eumed.net
No. 23 – Diciembre 2016
España
ISSN: 19899300
revista.tlatemoani@uaslp.mx

Fecha de recepción: 22 de abril de 2016
Fecha de aceptación: 03 de octubre de 2016

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

Luisa M. Martínez O’Farrill
keniarc@infomed.sld.cu
Universidad de La Habana

DEDICATORIA

*A una excelente amiga que ya no está físicamente,
incansable luchadora por el rescate de la cocina religiosa,
MSc. Sandra Hernández Moncada*

RESUMEN

El texto acerca de la cocina religiosa de antecedente yoruba es resultado de una investigación realizada entre los años 2006 – 2011, conservada inédita hasta el presente. El tema es de interés investigativo para estudiosos y practicantes, sus presentaciones en eventos y congresos internacionales denotan su significación como parte de las pesquisas culturales sobre el patrimonio inmaterial, sin embargo, se reduce a la presentación de recetas “ abarcadoras ” de una tradición de siglos y a la demostración – presentación de platos elaborados, con la posterior degustación. La propuesta actual fue emprendida desde la investigación científica, con bases en la entrevista directa, para la recogida de la información, la observación participante en la praxis religiosa de la elaboración de la comida de santos y practicantes, usando como

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

eje del estudio a una familia con quehacer sostenido de reconocido prestigio local, provincial, nacional e internacional.

PALABRAS CLAVE:

Cocina religiosa – antecedente africano yoruba – práctica actual.

ABSTRACT

The text about the religious kitchen of antecedent yoruba that develops in the present, is worked out of an investigation accomplished between the years 2006 – 2011, kept unpublished to the present. The theme is of concern investigating for scholars and practitioners, his presentations in events and international congresses denote his meaning as part of the cultural investigations on the immaterial patrimony, however, it is reduced to the presentation of inclusive recipes of a tradition of centuries and to the demonstration – presentation of dishes elaborated, with the later tasting. The present-day proposal was undertaken from the scientific investigation, with bases in the direct interview, for the informational picking up, the participating observation in the religious praxis of the elaboration of the food of saints and practitioners, using like case-study axis a family with task held of well-known local, provincial, national and international prestige.

Key WORDS:

Cook religious – African antecedent yoruba – present-day practice.

I.-INTRODUCCIÓN

**“Todos los hombres somos ignorantes en algo,
el conocimiento es una virtud que podemos alcanzar.
Ascendemos un peldaño en el camino del conocimiento
y pensamos que hemos alcanzado el Todo.”**
Pensamiento Antiguo.

El testimonio es una de las formas de llevar a cabo la recogida de información en cualquier investigación cualitativa, en especial cuando el dato subyace en la experiencia que proporciona la práctica de grupos vinculados por un modo particular de quehacer cultural, orientado a motivos e intereses particulares y

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

que podemos obtener por vía directa de un individuo o del grupo a estudio, en un contacto cercano, íntimo, abierto a la comunicación.

Como parte de la metodología etnográfica el testimonio cobra una importancia singular, atendiendo a que forma parte de las primeras formas de recogida de información en Antropología, en este sentido debemos recordar a Edward Burnett Tylor, 1832 – 1917, quien bajo la influencia de amigos y de su tiempo, adoptó la palabra antropología para aplicarla tanto al estudio de la cultura, como a la relación existente entre cultura y biología, en este particular fue un pionero.

Tylor viajó por los trópicos del Nuevo Mundo y durante el viaje que hiciera a Cuba coincidiría con Henry Christy, etnólogo entusiasta que le mostraría una gran verdad, la necesidad de ver el mundo y entender el modo de vida que se observaba; pero más aún entenderlo y apreciarlo desde el punto de vista de quienes lo vivían, esta gran enseñanza se ha convertido en un principio metodológico para la etnografía, de ahí el valor del testimonio como narración en primera persona.

Otro aporte de Tylor descansa en la comprensión de la unidad entre biología y cultura, la que desplegó en su obra *Cultura Primitiva*, publicada en 1871, donde desarrolla una idea fundamental, es posible reconstruir las culturas de los pueblos, a través de un estudio detallado del presente y de las supervivencias de la cultura del pasado.

Esta tesis de Tylor la aplicamos al estudio de la cocina religiosa de antecedente yoruba en Cuba, una cultura del pasado con supervivencia probada en el presente; pero que se encuentra en riesgo de perderse, si no acudimos con el auxilio del rescate de la memoria de sus practicantes más representativos de la cultura raíz, como son los testimonios empleados en este texto, colocada a disposición de los practicantes actuales.

En esta obra, pequeña por su extensión, que se coloca a disposición del lector el testimonio ha devenido en el vehículo para el rescate del recetario tradicional de la cocina religiosa, al modo en que fuera conocido por dos mujeres descendientes directas de africanos, arribados a Cuba en condiciones de

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

esclavitud y testigos, ellas mismas, de la amarga experiencia ya que nacieron en este entorno, el de los bateyes y barracones de ingenios azucareros en los cuales los padres sirvieron físicamente, aun cuando al nacimiento comenzaban a respirarse aires de libertad.

Al Archipiélago Cubano llegaron los esclavos procedentes de África hacia 1523, muchas fueron las partidas de hombres sometidos por fuerza que entraron de manera legal a territorio cubano, 1873 es la última fecha registrada de entrada ilegal de barcos negreros. Fueron 350 años de trabajo, recuerdos del origen lejano en el tiempo, conocimientos nuevos y prácticas culturales que ha matizado los puntos de vista, los conocimientos acerca del mundo, la imaginación, las leyendas, las creencias y las religiones, en las que las mezclas de etnias han rivalizado en la permanencia, presencia y resistencia al paso del tiempo.

Diversas fueron las procedencias y troncos lingüísticos que chocaron en el mismo escenario, hombres de diferentes naciones, costumbres, tradiciones, herencias culturales y creencias se vieron de pronto reunidos y agrupados en conglomerados étnicos, que algunos autores como el Dr. Guanche, 2009, denominan metaetnias, las que comprenden a grupos reunidos bajo las denominaciones genéricas como yorubas, congos, ararás y carabalíes básicamente.

Las razones esgrimidas para tales generalizaciones fueron diversas unas geográficas, otras atendiendo al punto de embarque, las mayores a causa de la interpretación de la información brindada por los propios esclavos y la sonoridad a oídos del que anota, registra o escribe los orígenes, extraños para los que habitaron este lado del mundo y que recibía como torrentes interminables el flujo de hombres arribados de las lejanas tierras de África, estos elementos fueron algunos de los criterios seguidos o considerados para la producción de la clasificación meta-étnica.

La otrora Isla de Cuba se convirtió en aras del desarrollo económico en zona de privilegio productivo con base en el trabajo humano esclavo, en especial el occidente del país agrupó grandes concentraciones en diferentes provincias que abarcan desde el Camagüey, Las Villas, Matanzas, La Habana y Pinar del

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

Río, las que resultaron ampliamente beneficiadas. Una muestra de la situación con la fuerza de trabajo esclava la brinda el padrón de 1787, redactado por Dn Francisco de Arango y Parreño, notable hacendado y pensador cubano, con la intención de sensibilizar conciencias y frenar el comercio procedente de África.

El análisis más exhaustivo acerca de la situación la brinda el informe de José Antonio Saco, titulado " Contra el contrabando de esclavos ", que fuera publicado en 1834, en la página 209 puede leerse: (...) Importaciones en toda la Isla desde su colonización hasta 1595: 12 000 esclavos. De 1595 a 1740: 42 000, de 1740 a 1789: 46 684. Por el puerto de La Habana desde 1790 hasta principios de 1821: 240 721, fin de la cita.

¿Qué consecuencias se derivaron de la presencia cada vez más incrementada de esclavos africanos? Podemos decir que diversas con huellas en la identidad y población cubana actuales, el mestizaje, la riqueza cultural, el modo de vida, etc., emanadas de sujetos procedentes de diferentes culturas y componentes biológicos; pero que resultaron en una identidad única e irrepetible, la del mestizaje que implica ser cubano.

La metaetnia yoruba en Cuba tuvo una gran presencia, representada en diferentes grupos étnicos que nos legaron sus tradiciones, modos de vida, costumbres y prácticas religiosas, la zona geográfica a estudio tuvo una fuerte presencia de estos hombres procedentes del continente africano, los testimoniantes de este libro llegaron al lugar por diferentes vías, Corina Calvo por nacimiento, Catalina Baró por movimiento migratorio desde la cercana provincia de Matanzas.

Los yoruba en Cuba dejaron un legado reconocido en el mestizaje cultural, que contiene contribuciones cubanas, en la música los tambores batá, en materia de religión la separación de la Regla de Ifá africana en Regla de Ocha e Ifá, en el contexto de la Regla de Ocha el aporte del canastillero para la colocación jerárquica de los orichas o santos y como parte del proceso de adoración y liturgia, la cocina religiosa, que tiene un valor propio.

El Corral de Xiaraco, perteneciente a la provincia La Habana, es el área geográfica propiedad de la riquísima Familia Bayona.

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

Don Joseph Bayona y Chacón fue la figura más activa, dentro de esta familia, en la referida zona, sobrino del Sr. Don Luis de las Casas, Gobernador General de la Isla de Cuba en cuatro ocasiones, adquiere este Corral a finales del siglo XVII con fines económicos, por ello se ocupa en el fomento de las fábricas de azúcar Quiebra Hacha, San Pedro de los Baños, Ojo de Agua, entre otros que serían fundados años más tarde.

Las producciones de azúcar de caña, los cultivos de café y productos menores agrícolas, el desarrollo de la ganadería bovina y caprina, de aves de corral, se convirtieron en los rubros básicos para el comercio y el trabajo de los africanos.

El florecimiento económico favorece la incorporación posterior de otros propietarios a haciendas rurales como Santa Amelia, en la que sería fundado el ingenio Felicia propiedad de la Familia Fresneda, ubicado en áreas del mismo Corral de Xiaraco ampliadas en el siglo XVIII como Término Municipal Santa María del Rosario.

En la vecina Hacienda Cafetalera fundaría Don Manuel Calvo y Aguirre, el ingenio Portugalete, correspondiente al Partido Pedáneo San José de las Lajas, puntos de congregación de importantes dotaciones de esclavos pertenecientes a las metaetnias yoruba, conga, arará, que contaba con amplia presencia de la etnia mandingas y al cese de la esclavitud el territorio fue el escenario elegido, en que se asentaron ex – esclavos y sus descendientes con los apellidos Calvo, Fresneda, Bayona, signos ineludibles cada uno de ellos de indiscutible ascendiente de esclavos.

Se convierten estos habitantes en un símbolo de identidad étnica y cultural, vinculados a los orígenes antiguos del territorio que habitan, por ende portadores inconscientes de un legado patrimonial que subyace en la sencillez del hacer y decir, del repetir y rehacer de generaciones enteras, así como de familias surgidas en lazos de la fe religiosa. El pequeño texto que se coloca en manos del lector está referido a unos de los aspectos que identifican a los grupos culturales de antecedente africano, la religión.

La práctica religiosa de los grupos africanos es un legado importante a la herencia cultural cubana, es parte del " ajiaco criollo " que caracterizara Don

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

Fernando Ortiz, en su Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar, 1940, cuya memoria es punto de rescate importante para la preservación y difusión de esta raíz de nuestra cultura cubana.

Paradójico resulta, amigo lector, que uno de los aspectos menos cultivados tanto en su producción bibliográfica como en la enseñanza al interior de las familias religiosas es la tradición religiosa del quehacer en la cocina ceremonial. Estudiosos como Fernando Ortiz y Natalia Bolívar han producido trabajos sobre el asunto. Sin embargo, el quehacer cotidiano de estos grupos religiosos cubanos denota la sustitución de la cocina tradicional, por platos de la cocina cubana general no necesariamente religiosa.

La amenaza objetiva de la pérdida de la memoria histórica sobre la receta específica, de sus ingredientes, de su objeto de elaboración y momento de presentación, deviene razón suficiente para sacar a la luz los apuntes que descansaban en el archivo de la autora, junto a apuntes que recogen las preocupaciones de religiosos activos en el presente preocupados por la falta de información y conocimientos por cocinar " al estilo antiguo, de los primeros. " Es en estos elementos que descansa la intención presentada en este pequeño texto, en la intención de preservar la memoria histórica acerca de la cocina religiosa yoruba.

El libro rinde homenaje a dos figuras relevantes de familias religiosas locales, la línea fundada por Corina Calvo Calvo, descendiente de arará y mandinga; pero muy influenciada por la cultura yoruba predominante en el ingenio Portugalete y la línea de la familia Baró, cuyo germen se encuentra en el Barracón " La Luisa " perteneciente a la localidad de Jovellanos, en la provincia de Matanzas.

La vida por la natural necesidad de emigrar en busca de nuevas oportunidades y mejoras, nos brindó la oportunidad de contar entre los habitantes lugareños con esta mujer, Catalina Baró S.O.A, digna representante del legado yoruba - lucumí entre nosotros. Excepcionalmente preocupada por la pérdida de esta herencia en la cocina religiosa, accedió a revelarnos sus secretos con la condición de que fueran divulgados y sirvieran para " los nuevos ", las generaciones de santeros a cargo de la custodia de esta tradición cultural.

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

Ambas, Corina (1880 – 1985) y Catalina (1903 – 2003) dejaron testimonio sobre las recetas básicas para la elaboración de platos ceremoniales e igualmente se manifestaron inconformes con sustituciones practicadas ya que estimaban que “ esos platos no son reconocidos por los orichas ”, decía en forma de crítica la iyalocho Catalina. La que también criticaba la actitud desenfadada de los cocineros durante la elaboración de los platos ceremoniales.

Señalaba como aspecto negativo, la conversación constante, el hablar de temas ajenos a la ceremonia religiosa o contrarios a los fines perseguidos, por estimar que el recogimiento, evocación y dedicación en el proceso desarrollado en la cocina, son partes constitutivas importantes de lo ceremonial. Así mismo, estimaron que observar estos aspectos otorgaba al acto práctico de cocinar en esta religión diferencias de contenido profundo, en móviles e intencionalidad del hacer, igualmente como vehículo que contribuye al alcance de los fines que los reúnen en el acto de la ceremonia.

Muy reservadas, ambas, en cuestiones religiosas fueron sin embargo, amantes de la lectura, en Catalina la Literatura y la Poesía fueron de su agrado, en Corina la prensa escrita y la radio fueron las preferidas, estas formas de comunicación cultural ejercieron influencias sobre el modo de mirar la vida y contribuyeron a que decidieran legar sus preocupaciones y experiencias acerca de los derroteros que emprendía el quehacer en la Cocina Religiosa. Por supuesto, no entrañaba revelar secretos de la práctica de la religión, del interior de las ceremonias, sino del acto público de la cocina, empleando este concepto para significar que esta actividad se ha realizado siempre en espacios abiertos.

Ambas compartían un hermetismo inquebrantable cuando se traspasaban los límites de la conversación y se penetraba en lo religioso, en este instante respondían de manera invariable: “ Si quieres saber tienes que tocar puerta. Si no, no sabes.” Indicando que conocer más allá de lo permitido en general, implicaba necesariamente iniciación religiosa, como la única vía para poder acceder a secretos y con esta respuesta marcaban una característica de esta religión, su carácter iniciático como única alternativa de acceso al conocimiento que la sustenta.

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

El libro no pretende imponer criterios de obligación a las prácticas actuales, ni entrar en polémicas con las diferentes familias religiosas existentes en el país, sino recordar la manera, el modo de hacer, el respeto al derecho a conocer cómo se hizo o hacía por los portadores de la cultura que se practica. En igual sentido incluye la experiencia de cocineros religiosos del presente, seleccionados para dar continuidad a esta actividad, atendiendo al modo de hacer, con el prisma de hoy.

La reflexión que ha movido la comparación de recetas colectadas como por ejemplo la del plato Amiwó, nos hace pensar si es una cuestión que afecta a la forma de hacer, o si emana de la incorporación de ingredientes actuales o si es una cuestión de contenido, es en fin, lo importante dilucidar si la espiritualidad reclamada por las iyalochas a quienes se dedica esta obra, se pierde con el desenfado y el modernismo con que se asume la cocina religiosa hoy.

Sirvan pues, las recetas que se presentan como una contribución a la preservación y difusión de la memoria de herencia africana, como forma de patrimonio cultural que adopta una expresión concreta, singular conforme a la Casa Religiosa en la plaza u ofrendas al oricha.

1. VISITA AL INTERIOR DE UNA CASA – FAMILIA RELIGIOSA: LA FAMILIA OCHARINÚ. BABALOCHA: EDUARDO SÁNCHEZ OLAZABAL.

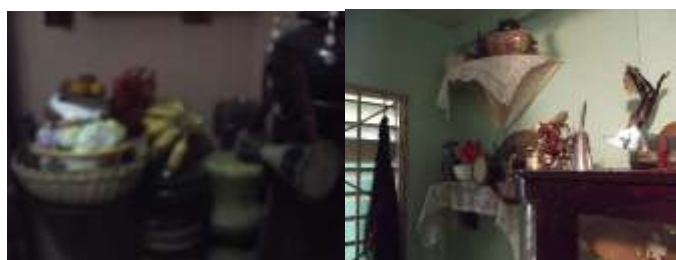


Fotografía 1: Casa de Ocharinú, esta fotografía permite apreciar que es común a cualquier otra en su diseño interior, la diferencia ostensible descansan en los atributos religiosos que se exponen e indican ha llegado a una vivienda de personas religiosas, en este caso de la tradición Yoruba.

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE



Fotografía 2: Atributos religiosos en una Casa religiosa.



Fotografía 3. Atributos religiosos en una Casa – Familia Religiosa.

Fotografías: Plaza de Santo u Oricha.



Fotografía: Representación del Santo u Oricha Obatalá, en la parte superior y central del altar.

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE



Fotografía Parcial del ala izquierda del altar que acompaña, al oricha Obatalá. En la fotografía se destacan por sus colores que les identifican primero la oricha Yemayá en azul, debajo en color rojo la representación del oricha Changó, debajo figuras de los orichas guerreros Osun, Eleguá.



Fotografía parcial de una plaza a Orichas – Santos como escenario básico de una celebración religiosa, vista parcial.

Explicación al lector: Una ceremonia religiosa genera una amplia actividad culinaria alrededor de la festividad, en dependencia de su propósito son los platos que se preparan para su consumo por los asistentes, ya sean iniciados, familiares, amigos o vecinos que acuden con diferentes motivaciones, generalmente la de recibir bendiciones como salud, logros individuales o familiares, atención a necesidades, etc., es positivo en este sentido comer de

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

las ofrendas directas a los Orichas o Santos, lo que se estima una oportunidad de recibir la misericordia solicitada.

La gama y variedad de la plaza es normalmente amplia y diversa lo que lleva largas jornadas de trabajo y conocimiento del cocinero principal que determina los ingredientes que no pueden faltar para lograr el juicio favorable del Oricha y guía a sus ayudantes en la preparación.

I.I.- RECETAS ANTIGUAS DE LA COCINA RELIGIOSA YORUBA



I.II.- LA COCINA RELIGIOSA EN EL PRESENTE.

La Cocina Religiosa de antecedente Yoruba es una de las más practicadas en Cuba; pero tiene como sello la singularidad que cada territorio del país le ha legado como especificidad.

Las influencias africanas sobre la cocina religiosa que se mantiene en Cuba, viene experimentando el olvido, que pone en peligro su preservación, las razones suelen ser diversas, de un lado la pérdida de las fuentes directas de su sostenimiento y difusión al interior de la familia religiosa, generalmente en los mayores por edad y experiencias, en consecuencia la pérdida de las fuentes de aprendizaje son cada vez mayores.

La modernización de la vida con la introducción de tecnologías y alimentos procesados industrialmente ha provocado la modificación sustancial de las condiciones de elaboración, procesamiento y tiempo de preparación de los alimentos, a lo que se agrega la adquisición de productos dulces ya elaborados

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

para consumo social. Otros que formaban partes básicas de la cocina religiosa han dejado de realizarse por diferentes razones como por el tiempo necesario requerido en la preparación y cocción, la ocupación laboral de las mujeres religiosas, que disponen por ello de menor tiempo libre para las ocupaciones domésticas habituales y las religiosas, entre ellas la cocina.

Otro elemento sustancial en el cambio que viene experimentando la cocina, viene por el incremento de la participación en la dinámica de la vida sociocultural, lo que acorta el tiempo que puede dedicarse a la preparación – elaboración de las diferentes recetas, a tono con las ceremonias religiosas.

El espíritu del texto se inserta en la finalidad expresada durante la constitución de la Sociedad del Folklore Cubano, la conservación de conocimientos que forman parte de las costumbres locales, de las fiestas y ceremonias populares, de las creencias. La investigación practicada sigue la recomendación de sostener alto respeto y fidelidad al testimonio narrado, por cada una de las fuentes vivas citadas.

Este elemento testimonial recogido de fuentes directamente vinculadas a africanos de nación, va a introducir diferencias con respecto al contenido y modo de preparación de las recetas que aquí se brindan, cada vez que sean objeto de comparaciones con las aparecidas en otras publicaciones. Aspecto que debe estimarse al estudiarlas y compararlas, de un lado tendrán la herencia africana en su forma básica de empleo y del otro, en las que se elaboran en la actualidad, variaciones alejadas muchas veces de la tradición cultural con las que se dicen identificadas.

La cocina religiosa de antecedente yoruba debe servir para no olvidar, para activar el recuerdo de la herencia cultural de los mayores en la Regla religiosa, en ello su principal encanto, en el apego a sus raíces y adaptación al contexto cubano.

Finalmente aclarar que en la presentación de las recetas no se ofrecen proporciones de forma general, ya que estas dependen de las cantidades de comensales y/o finalidad de la elaboración del plato.

II.- RECETAS ANTIGUAS DE COMIDAS PARA LOS SANTOS U ORICHAS.

A.COMIDAS

Se presentan siguiendo el orden alfabético necesario para la organización de cada una de las recetas.

Aldalú

Ingredientes

Frijoles colorados

Hojas de plátano

Preparación. Se remojan, pelan y muelen los frijoles. Se les da forma de tamalitos que se envuelven en las hojas de plátano y cocinan a vapor.

Ofrenda para las orichas Oyá y Obba.

Agbadó Agulú

Ingredientes

Carne de puerco o cerdo

Maíz finado

Pescado

Pan

Preparación: Se trocea en cuadritos la carne de puerco, se limpia de espinas y fríe el pescado, luego se mezcla con el maíz finado. Al momento de comer se sirve acompañado de ruedas de pan.

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE



Fotografía: Parte del proceso de elaboración del Agbadó Agulú, en la fotografía la ayudante, Jacintica durante el momento de limpieza de espinas del pescado.

Amalá

Es una ofrenda destinada al oricha Changó, en cualquiera de sus variables. (6)

Ingredientes

Plátano verde

Quimbombó

Cebolla

Ajo

Especias secas al gusto

Receta básica. Ablande los plátanos y póngalos a secar hasta que estén lo suficientemente secos como para resistir el proceso de pulverización, redúzcalos a harina, condimente y cocine lentamente agregando el quimbombó hasta que todo esté blando.

Amalá de arroz

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

Remoje el arroz por tres días con sus noches, efectúe el proceso de secado y pulverización en un pilón (el proceso se realizaba cuando el sol subía refirió con acento preciso Catalina), para obtener una harina fina, agregue condimento al gusto y cocine lentamente, se sirve sin sal. Es un plato de la dieta básica de los africanos, se come con carne o solo, la mano se emplea como cubierto y los comensales sentados al piso en forma de círculo alrededor del Amalá. Plato muy utilizado en Matanzas, era empleado como ofrenda al oricha Obatalá, empleando azúcar y presentado a modo de una natilla.

Este plato elaborado con yuca, es conocido en Angola como funche, puede contener carne o pescado. Los habitantes de menos recursos lo emplean con lo que tengan a su alcance, muchas veces era consumido solo.

Amalá Ilá

Ingredientes:

Harina de maíz

Quimbombó

Cebolla

Ajo

Condimentos secos al gusto

Procedimiento: Se cocinan previamente por separado, la harina y el quimbombó hasta que alcancen el punto de ablandamiento; pero observando que no haya culminado el proceso, se unen y sazonan, terminando el proceso de cocción.

Es ofrenda para el oricha Changó. (6)

Amiwó

Ingredientes:

Harina de maíz

Cebolla

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

Ajo

1 Guineo

Anís

Procedimiento: Se limpia el guineo y se pone a cocinar lentamente como para asar. Una vez esté suficientemente blando, se deshuesa y sazona abundantemente. Se cocina la harina aparte hasta que esté a medio cocinar, en este momento se agrega a la harina el guineo con un puntito bajo de sal, para que termine de cocinarse, se agrega el anís.

Es empleado como ofrenda para Babalú Ajé, se sirve en jícara.

Atasi Oyá

Ingredientes:

Frijoles colorados

Manteca de corajo

Cebolla

Preparación: Ablande los frijoles colorados, úntelos de manteca de corajo y agregue la cebolla bien picadita.

Se ofrenda a Oyá y Eggun

Bollitos de Frijol

Ingredientes:

Frijol carita o blanco

Receta Básica: remoje los frijoles y luego de escurrirlos los pela y muele para obtener una masa, a la que se agrega ajo y se les da forma de tamal, son envueltos en hojas de plátano y se cocinan a vapor. Es ofrenda para los orishas Yemayá y Olókun, así como para todas las ceremonias a Eggun. Cuando se emplea el frijol blanco, estos son fritos.

Calalú (6)

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

Ingredientes:

Agua

Jengibre

Carne ahumada

Tasajo

Carne de cerdo

Calabaza

Plátano pintón

Acelga

Bledo

Berza

Espinaca

Retoños de hoja de yuca

Retoños de hoja de boniato

Orégano de la tierra

Laurel

Ajo

Cebolla

Tomate placero natural

Comino

Pimienta

Sal

Aceite

Preparación: Se trocean las carnes, el tasajo se coloca en un recipiente con agua para que comience a perder la sal.

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

Los ingredientes para el sazón se pican bien pequeñitos, los tomates con dos incisiones se pone en agua caliente

Las viandas se pican en cuadritos. Todo debidamente picado y lavado se pone a cocinar para hacer un caldo.

Los plátanos no se añaden en este momento, sino que se sofríen con los sazones y agregan a los plátanos. Se une al caldo y revuelve con una cuchara de madera a fuego moderado por unos 20 minutos, se cocina a fuego lento.

Es una excelente ofrenda al oricha Changó, existe una canción que habla del significado de esta ofrenda y que dice su letra:

Estribillo: Mala, mala, calalú

Mala, mala, calalú

Mala, mala, calalú

Mala, mala, calalú

Ogbenisa fu Changó

Mala, mala, calalú

Estribillo: Mala, mala, calalú

Mala, mala, calalú

Este plato es propio de la cocina afrocubana, según refiere Fernando Ortiz, en su trabajo de igual nombre, " La cocina afrocubana ", del que cito: " El calalú es comida de santos o dioses afrocubanos; y sabido es que los ídolos lucumíes no comen sino los guisos y condimentos de su tierra, siendo ésta una de las exigencias rituales más respetadas. Bastaría esto para no dudar de que el

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

calalú es africano. " (p. 414, Revista Bimestre Cubana. Volumen XVIII, No. 6, noviembre - diciembre).

Apunto la importancia de observar esta cuestión, ya que las variaciones introducidas a modo de soluciones " rápidas " no toman en cuenta este dato tan importante del propio fundamento religioso.

Dengué

Ingredientes:

Maíz recogido del proceso de molienda para hacer ekó.

Azúcar

Leche o agua al gusto

Receta Básica: Se prepara con el agua del Ekó y azúcar. Se procede de igual forma que cuando se prepara un atol o natilla, se paleta la masa para evitar se corte o haga correa, se le echa azúcar de modo que no quede muy dulce, pero si, de modo suficiente como para ocultar el acidito resultante de la puesta en remojo del maíz por varias horas o días, en dependencia del grano base seleccionado. No lleva sal.

Empleado como desayuno habitual de los lucumíes e iniciados, durante los días que dura el asentamiento y como ofrenda para todos los Orichas.

Se presenta como natilla.

Ecrú Aró

Ingredientes:

Frijol carita

Sal

Ajo

Cebolla

Hojas de plátano

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

Receta básica. Se remojan los frijoles, luego se pelan y muelen. Sazónelos a gusto con el ajo, la cebolla y agregue la sal. Separe la masa en pequeñas porciones y moldéelos en forma de tamalitos. Emplee las hojas de plátano para envolver y colóquelos en recipiente para que cocinen a vapor.

Este plato de la cocina lucumí es empleado como ofrenda para Ochún, Oyá y en todas las ceremonias de Eggun.

Esta receta tiene variables, que implican la sustitución del grano de frijol y por consiguiente del nombre del plato.

En Afro – cuban cuisine: its myths and legends, Natalia Bolívar y Carmen Díaz de Villegas hablan e identifican este plato como Ekrú, con variables que no se ajustan a las descripciones aportadas por Catalina y Corina, lo presentan como un plato relacionado con el oricha de la creación, Obatalá.

Fernando Ortiz, en el trabajo antes citado, refiere es plato de la cocina afrocubana, es comida poco usada; pero se mantiene por el culto africano lucumí, pues se usa para comida del santo llamado Obatalá. Es vocablo de la lengua yoruba, EKURU, significa " pasta o pan de frijoles "

Ekrurú

Ingredientes:

Frijoles negros

Sal Cebolla

Ajo

Hojas de Plátano

Receta Básica. Se emplea el mismo procedimiento que con el Ekrú Aró. Cuando se realiza con frijoles negros, se prepara a modo de ofrenda para el Oricha San Lázaro y Eggun

Ecó (6)

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

Ingredientes:

Maíz

Sal

Receta Básica. Plato de la cocina lucumí, que se prepara durante ceremonias de iniciación religiosa. Se remoja el maíz el tiempo suficiente como para que alcance el punto de picado o ácido, el procedimiento de pelar el grano y descabezarlo sea fácil. A continuación, el maíz es molido en una piedra grande y rugosa, que lo favorezca. Se realizaba por comprensión y rozamiento de una piedra sobre otra, durante el acto de molienda por fricción del grano, los derrames de maíz se recogen y vierten en un recipiente.

El maíz obtenido se cocina a fuego lento, sin revolver, sino en un procedimiento conocido como paleteo entre los africanos, consistente en un movimiento hacia delante y detrás del objeto empleado con este fin, sea una cuchara o espumadera, para evitar que la masa haga correa.

Plato empleado para adornar los asheses, en número de nueve (9) para las ofrendas a Eggun, utilizados para sacar al animal sacrificado del cuarto de iniciación. Hoy día, como muchos religiosos desconocen su preparación es sustituido por un coco.

Ecó es vocablo de Yoruba o Lucumí, donde se conserva con la misma pronunciación y significado, cita Fernando Ortiz.

Grenqué (6)

Ingredientes:

Carne de cerdo

Camarones secos

Alcaparra, acelga

Cebolla

Ajo

Etc.

Receta básica. Haga un caldo con los camarones secos o carne de puerco, mientras se cocina prepare el sofrito picado bien pequeñito, al igual que la alcaparra o acelga, agregue el cerdo o los camaroncitos al sofrito y vierta todo en el caldo, hasta que espese.

Planta originaria de Guinea que se come como sustituta del quimbombó, suelen oirse estas variantes: Grengueré, Gringuelé y Ñengueré, citado por Fernando Ortiz, en la misma obra.

Grengueré

Ingredientes:

Alcaparra

Carne de res

Carne de puerco

Sazones

La alcaparra, conocida también como yerba del Obispo, era preferida para la preparación de caldos y de las carnes de consumo habitual. Catalina brinda como testimonio su uso en preparado de hojas, sofrito y camarones secos.

Plato de la cocina africana, en el que empleaban para su confección entreverado de puerco y carne de res también, en dependencia de la ocasión y la posibilidad. Se consumía acompañando arroz, era servido en jícara y se comía con la mano.

Maíz finado (6)

Ingredientes:

Maíz tierno

Preparación: Se remoja, una vez blando se pela y descabeza. Es cocinado hasta que esté blando el grano; pero entero. Era cocinado con ceniza y consumido comúnmente, con sofrito o carnes.

Ofrenda para Eggun y para la oricha Oyá.

Ochinchín (1)

Ingredientes:

Cerraja o acelga o verdolaga

Cebolla

Ajo

Tomate placero maduro

Huevo

Camarones

Receta Básica. Se pica pequeña la acelga o la cerraja o la verdolaga, la que haya sido seleccionada para la confección del plato.

Prepare el sofrito picando cada uno de los ingredientes en porciones pequeñas

Limpie y ablande los camarones, una vez listos se agregan al sofrito y se dejan sofreír dorando sin quemar. Se agrega el huevo y se revuelve todo hasta que esté bien cocinado a modo de un revoltillo.

Es ofrenda para la oricha Ochún.

Olelé

Ingredientes:

Frijol carita con cáscara

Es una receta que experimenta variables conforme a la finalidad del empleo.

Receta básica. Se prepara la masa base igual que el Ekrú aró. Se sazona con ajo y cebolla. Si es empleada como ofrenda para la oricha Ochún, se le agrega bija o azafrán para que adquiera color amarillo. Cuando desea emplearse como

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

ofrenda para el oricha Obatalá, se le deja el color blanco que presenta de forma natural, al preparar la receta básica y no se le pone sal. Si será destinada para ofrendar a Yemayá se le agrega color azul o en tono gris, se denomina Olelé akará.

La masa obtenida, se procesa dando forma de tamalitos que se envuelven en hojas de plátano y cocinan a vapor.



El santero Carlos Palacios Hernández, cocinero de la Casa – Familia religiosa Ocharinú, cuenta con una experiencia de 20 años dedicados a esta labor. Es especialista en la preparación de comidas y dulces. Fotografía tomada en noviembre 2010 durante la celebración de una festividad para el Oricha Obatalá.

B. BEBIDAS TRADICIONALES

Chequeté (1)

Ingredientes:

1 mano de plátanos bien maduros

Naranja agria (1 taza)

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

Azúcar parda

1 tinaja enterrada con su tapa

Agua

Maíz tostado

Preparación: Vierta agua en la tinaja, sin que alcance el borde del recipiente, reduzca la naranja agria a jugo y agréguela al agua, añada la azúcar en cantidad suficiente para endulzar, los plátanos deben ser bien aplastados antes de agregarlos al recipiente y añada finalmente el maíz tostado.

Se cubre la boca del recipiente con un paño de gasa, de modo que permita el paso de los gases durante el proceso de fermentación y obtención de la bebida. El reposo será por 7 a 9 días. Se emplea como ofrenda para todos los orichas. Este procedimiento es el más antiguo. En el presente se prepara en botellón que se coloca en sitio fresco y oscuro.

Chequeté preparado con plátano maduro, naranja dulce y azúcar blanca es preparado con idéntico procedimiento, para ofrenda a los orichas Obatalá y Ochún.

Café claro para los Guatocos

Ingredientes:

Borra de café

Agua

Azúcar crudo

Pan

Preparación: Agua hirviendo a la que se agrega la borra de café, cuando esté alcanzando el punto de ebullición se retira del fuego, se revuelve y cuela. El café claro que se obtiene se sirve debidamente endulzado en jarritos listos para ello, se acompaña con rodajas de pan.

III.- La Repostería en fotografías

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

- La repostería tradicional en la Plaza al Santo u Oricha.



La repostería tradicional se compone de recetas que se apoyan en una elaboración en casa y no industrial, se elaboran diversos platos del agrado del Oricha o Santo objeto del festejo y se colocan en su presencia. No requiere de mesas, se distribuyen en el piso sobre una estera, nunca deberán tocar el suelo directo, esto es interpretado como un agravio o signo de irreverencia.

Básicamente comprende recetas de dulces: harina de maíz, pastelería, natillas de huevos o de chocolate, dulce de coco.

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE



Fotografía con la tradicional presentación de los dulces, en vasija al que se da el nombre de palanganas, en este caso contiene dulce de coco rallado

Otras ofrendas: rositas de maiz, maní tostado, etc.

IV.- La Repostería en el presente

La Repostería Actual, incluye dulces adquiridos en establecimientos comerciales, los que se preparan previamente al inicio de la festividad para la distribución al finalizar la celebración. En Cuba se preparan en cajitas de cartón que se adquieren en la red de ventas comerciales.



Fotografía que muestra la combinación de la repostería tradicional y actual en la plaza al Oricha o Santo, la gama de colores en el caso de los cakes orienta acerca del destinatario de la ofrenda, blanco para Obatalá, amarillo para Ochún, etc.

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE



Santeras de diferentes generaciones en la Familia Religiosa, ocupadas en la preparación de las cajitas con los diferentes dulces adquiridos para la ocasión.

Fotografías: Gama de la variedad de ofrendas de la repostería actual.



LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE



LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE



Fotografía que muestra la distribución de la repostería en las cajitas para consumo de participantes

La preparación de la Plaza al Oricha es una acción de la celebración estrechamente vinculada a la Cocina Religiosa, es su momento cumbre de presentación de los platos u ofrendas.

La colocación de las ofrendas en frutas, un elemento que no puede faltar en una Plaza al Oricha o Santo. Ejemplo de plaza a la Oricha Ochún, definida en el color amarillo central.



V.-CONSIDERACIONES FINALES:

El presente trabajo pretende contribuir al rescate de la memoria sobre la Cocina Religiosa de antecedente yoruba que fue desarrollada en Cuba por esclavos y descendientes.

El conocimiento del legado cultural de la cocina ceremonial es una vía de educación patrimonial para los lectores y en particular destinado hacia la comunidad religiosa practicante de las creencias de antecedente africano entre nosotros y en especial para aquellas personas que en el seno de la familia religiosa desenvuelven las tareas de este tipo particular de cocina.

Si es lograda esta finalidad, habremos respondido positivamente a los fines de la Sociedad del Folklore Cubano, fundada en 1923 y que contó como uno de sus miembros principales al incansable investigador, Fernando Ortiz.

También, con la urgencia señalada por la Convención UNESCO, 2003, sobre el Patrimonio Cultural calificado de intangible, no solamente como testimonio del rescate de los conocimientos originarios de africanos, sino también, como un medio de capacitación y entrenamiento en este terreno particular de la religiosidad popular cubana.

GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS:

Babalú Ajé: San Lázaro de los Pobres en la religiosidad popular.

Eggun: Espíritu del muerto o antepasado cercano al grupo familiar.

Guatocos: niños

Obatalá: oricha, sincretiza con la Virgen de la Merced

Ochún: oricha que sincretiza con la Virgen de la Caridad del Cobre.

Ofrenda: tributo

Oricha: Santo, virgen

Oyá: Santa Teresita de Jesús en el santoral católico

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

Yemayá: La Virgen de Regla en el santoral católico

Tomate placero: identifica al tomate pequeño empleado tradicionalmente para cocinar, se distingue del empleado en ensaladas por el tamaño. Se le identifica como placero, por la peculiaridad de esta planta de nacer en terrenos no preparados para cultivos.

Corral de Xiaraco: área de terreno que fue identificada tiempo más tarde como perteneciente al Término Municipal Santa María del Rosario, propiedad de la familia Bayona y Chacón.

El Término Municipal es reconocido en el siglo XVIII, simultáneamente con la fundación de la Ciudad cabecera el 21 de enero de 1733, según consta en las actas del Cabildo Habanero.

El Cotorro, actual cabecera municipal, fue desde su surgimiento (1870) una localidad del Término Municipal Santa María del Rosario.

VI.-AGRADECIMIENTOS

A una excelente amiga que ya no está físicamente, incansable luchadora por el rescate de la cocina religiosa, MSc. Sandra Hernández Moncada.

VII.-BIBLIOGRAFÍA

Colectivo de Autores. Actas del Folklore. Fundación Fernando Ortiz. La Habana, 2005.

Guanche, Jesús. Africanía y etnicidad en Cuba. Premio de investigación sociocultural del Instituto Cubano de Investigación Cultural " Juan Marinello". Colección Etnología. Editorial Ciencias Sociales, La Habana, 2009.

Martínez O'Farrill, Luisa. Entre historias y refranes: la Regla de Ocha. Mención en investigación sociocultural del Instituto de Investigación Cultural " Juan Marinello ", La Habana, 2003.

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

Martínez O'Farrill, Luisa. Historia social de la esclavitud en Cuba. Monografía. Concurso Gloria García in memoriam. Unión de Historiadores de Cuba, La Habana, 2016.

Rangel, Marta. La población afrodescendiente en América Latina y los Objetivos de Desarrollo del Milenio. Un examen exploratorio en países seleccionados utilizando información censal. Seminario "*Pueblos Indígenas y Afrodescendientes en América Latina y El Caribe*" Sesión 1: "Población indígena y afrodescendiente en América Latina: panorama regional" CEPAL, Fondo Indígena, CEPED. Santiago, 27-29 de abril del 2005.

NOTAS:

(1) S.O.A: Letras que identifican a personas de las que se desconoce el nombre de uno de los progenitores, o que por alguna razón debe permanecer oculto. Significa Sin Otro Apellido.

(2) Catalina de ascendencia lucumí, vivió 99 años y 6 meses, falleció el 22 de enero del año 2003, en la localidad del Cotorro, en Ciudad de la Habana, a su testimonio y claridad de pensamiento se agrega la experiencia de ser religiosa, hija de Yemayá y Changó, su nombre religioso Omí Lomí (Agua más agua), contaba al momento de la entrevista realizada el 18 de febrero de 1999, 58 años de vida religiosa.

Fue compañera por concubinato de Miguel Febles Padrón, descendiente de lucumí, en Ocha recibió como nombre Shangó Tolá, consagrado en Ifá recibió por nombre Ifá Tolá, a su muerte algunos de sus fundamentos religiosos permanecieron en casa de Catalina Baró S.O.A., para su atención y cuidado.

(3) Corina Calvo Calvo, esclava de nacimiento perteneció a la dotación de Don Manuel Calvo y Aguirre y después a la familia Fresneda, fallece en 1985 con una mente lúcida que le permitió recordar, además de las recetas de cocina religiosa, que fuera víctima de reconcentraciones en la localidad del Cotorro en los 90 del siglo XIX, junto a familiares y amigos de infortunio. Su nombre real, el que escogieron sus padres, era Polígenes Calvo. El cambio a Corina, por el

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE

que fue conocida a lo largo de su vida se lo asigna el Párroco de la Iglesia de San José de las Lajas durante el bautismo.

Corina Calvo fue una religiosa famosa por las celebraciones de fiestas; pero en especial por los Bembé. Hija de Changó, su nombre religioso Magiwe.

(4) Hijo de Corina Calvo Calvo, fallecido en el año 2005.

(5) Fundador de la familia religiosa conocida por Osharinú, nombre religioso del Babalocha y guía religioso, Eduardo Sánchez Olazábal. Osharinú significa, el que habla con el orisha en la cabeza.

(6) Alude al libro Afro – Cuban cuisine: its myths and legends de las autoras cubanas Natalia Bolívar Aróstegui y Carmen González Díaz de Villegas, publicado por la editorial José Martí, 1998, en este libro se habla de estos platos con variaciones en la receta, al parecer introducidas en la praxis cultural cubana cada vez más alejada de la fuente africana que les diera origen y presencia en nuestra nación. Les recomiendo consultar las páginas 37, 42, 57, 76 – 81, 97 para apreciar lo antes dicho.

(7) Practicó las entrevistas a las personas que aparecen mencionadas en este libro dedicado a la Cocina religiosa de antecedente Yoruba. Tuvo el privilegio de conocer a cada una de las personas que cita y a las cuales dedica esta edición.

FOTOGRAFÍAS DE LAS IYALOCHAS TESTIMONIANES:



1. Catalina Baró SOA, en el patio de su casa acompañada por un familiar

LA COCINA RELIGIOSA DE ANTECEDENTE AFRICANO YORUBA Y SU DESARROLLO EN EL PRESENTE



2. Catalina Baró al final de su vida



3. Corina Calvo Calvo