



## LOS ADDIMÚ EN LA FAMILIA RELIGIOSA POMARES EN LA CIUDAD DE CIENFUEGOS. UN ESTUDIO DE CASO

Lisbet López Saavedra<sup>1</sup>  
Yoana Lázara Piedra Sarria<sup>2</sup>  
Mabel Díaz Fuentes<sup>3</sup>

Universidad de Cienfuegos, Cuba

[llopezs@ucf.edu.cu](mailto:llopezs@ucf.edu.cu), [ypiedra@ucf.edu.cu](mailto:ypiedra@ucf.edu.cu)

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Lisbet López Saavedra, Yoana Lázara Piedra Sarria y Mabel Díaz Fuentes (2016): "Los Addimú en la familia religiosa Pomares en la ciudad de Cienfuegos. Un estudio de caso", Revista Caribeña de Ciencias Sociales (diciembre 2016). En línea:

<http://www.eumed.net/rev/caribe/2016/12/addimu.html>

### Resumen

La presente investigación se centra en interpretar los addimú (ofrendas), en determinar las particularidades religiosas de estos y describir las formas de preparación de los mismos dentro de las ceremonias religiosas de dicha familia, para su preservación como patrimonio inmaterial, también se tiene conocimiento de otros estudios de comidas realizados, que se documentan y registran en otros trabajos. El propósito de esta investigación es inventariar Los addimú en la familia religiosa Pomares en la ciudad de Cienfuegos. En nuestro país se han realizado recientemente numerosos estudios relacionados con la religión, especialmente las de procedencia africana, a partir de lo singular de las características de las mismas, como puede ser el hermetismo y la extensa cantidad de leyendas y proverbios que se han filtrado a la vida del cubano común, independientemente de su filiación religiosa. Pero nuestro interés no es para nada, transgredir dichos secretos pues como ser social e investigadora, respeto los principios y tabúes que la identifican. Concentramos entonces la parte sociocultural en las comidas.

**Palabras claves:** Addimú- Religión yoruba-Familia Religiosa- Inventario-Patrimonio Inmaterial.

### Abstract

The present research is entitled "The addimu in Pomares' religious family in the city of Cienfuegos. A study case". This work focuses on interpreting the addimú (offers), determining their religious specifications and describing their preparation ways within religious ceremonies of such family, for the preservation of the immaterial patrimony. Other food studies have been carried out, and have been documented and registered. The main objective of this work is to catalogue the addimu in the Pomares' religious family in the city of Cienfuegos. In our country, several studies have recently been made related to religion, specially the one of African roots, given to its appealing characteristics, as it is the case of Hermetism and the large variety of legends and proverbs, which

<sup>1</sup> Graduada de Licenciatura en Sociología en la Universidad de La Habana, Cuba (2009). Máster en Sociología (2014). Profesora Asistente de la Universidad de Cienfuegos (2014). Imparte clases sobre Ciencias Sociales a diferentes carreras universitarias y colabora con diversos proyectos de investigación.(2009)

<sup>2</sup> Graduada de Licenciatura en Estudios Socioculturales en la Universidad de Cienfuegos, Cuba (2008). Máster en Estudios Socioculturales (2014). Profesora Asistente de la Universidad de Cienfuegos (2012). Imparte clases sobre Ciencias Sociales a diferentes carreras universitarias y colabora con diversos proyectos de investigación (2008).

<sup>3</sup> Graduada de Licenciatura en Estudios Socioculturales en la Universidad de Cienfuegos, Cuba (2013). Especialista principal de la oficina del conservador (2014).

have filtered the normal Cuban life, despite the religious beliefs. However, the interest of this research is not to trespass such secrets neither as social being nor as researcher, in respect to the principles and taboos, which identify this religion. This document focuses the sociocultural view in food.

**Keywords:** Addimú-Religion Yoruba-Family Religious-Catalogue-Immaterial Patrimony.

## **Introducción**

Los adelantos tecnológicos y el advenimiento de la modernidad pusieron en dudas la existencia de un ser superior y el estudio de la religión se vió afectado. Muchos teóricos se volcaron a comunidades cuyo estado de desarrollo estaba muy retrasado y así elaboraron teorías que tratan de explicar este fenómeno. Muchos pensadores coincidieron que la desaparición de la religión era cuestión de tiempo, pues se pensó que el progreso produciría el avance del racionalismo, es decir, el reino de la razón y liberarse de falsas percepciones de la realidad y de fantasmas metafísicos o religiosos; por tanto debía triunfar un ateísmo capaz de percibir una realidad desacralizada, regida únicamente por la lógica racionalista. Esto generó a su vez la sacralización de la razón y el supuesto ateísmo también devino una forma de religión. Ya han pasado casi dos siglos desde que estas tesis fueron concebidas y aún la religión permanece en la conciencia de las personas. Y es que la religión se ha reinventado a sí misma. Tal es el caso de la *Teología de la Liberación*, que procede del catolicismo que, como conocemos, fue la ideología que apoyó la colonización en toda América y hoy en día, los seguidores de esta Teología toman posiciones de izquierda. Pero el rol más determinante de la religión en la actualidad es que se ha convertido en bandera para la resistencia cultural. Un ejemplo fehaciente lo representan las religiones de origen africano debido a su rica diversidad.

Los prejuicios raciales y la discriminación social, heredados del colonialismo y fuertemente abonados durante algo más de medio siglo neocolonial, sirvieron de argumento para demonizar estas prácticas religiosas desde el discurso eclesial y, consecuentemente, luego se hizo sentir en el propio discurso político, que durante la década de los setenta las redujo a simple valor folklórico, o dicho de otro modo, a cultos sincréticos, como si los demás tipos de culto fueran lípidamente inmaculados.

El intento para ateizar la sociedad cubana a nombre del nuevo proyecto socio-político, fue superado por la vida y se ha transitado paulatinamente, no sin espinas e incomprendiones, de la intolerancia al diálogo y de éste al respeto. Una de las enseñanzas de la crisis de los años noventa y el incremento de la religiosidad en todas direcciones ha sido la necesidad de crear espacios de resistencia y de convivencia. La noción de unidad nacional no puede estar signada por la uniformidad de todos sus componentes humanos, sino por el adecuado respeto a la diversidad cultural de sus manifestaciones, entre ellas la religiosa. No podemos olvidar la diversidad de orígenes de la población de Cuba ni el papel singular de cada historia local en este proceso. La religiosidad popular pasa, además, por el conjunto de matices e interpretaciones contextuales que cada practicante le da y esto le otorga una infinitud de posibilidades.

Cuba cuenta con una población difícil de clasificar desde el punto de vista religioso, pues no es raro que una persona rinda devoción a distintas religiones, como puede ser la católica y las de origen africano; sin embargo, lo que es innegable es el resurgimiento que tiene lugar en nuestra sociedad, sobre todo después de la caída del Campo Socialista y la URSS; antes de la década de los noventa del pasado siglo no estuviese latente la religiosidad, sino que, debido a incomprendiones, no se había proyectado a la palestra pública de la forma que lo está haciendo en la actualidad. Es por esta razón que muchos estudiosos se inclinan a realizar trabajos que abordan esta temática desde múltiples aristas. En nuestra provincia, las investigaciones centradas en temas de religión son realizadas, principalmente, por la Universidad de Cienfuegos y específicamente el Departamento de Estudios Socioculturales y el Centro Provincial de Patrimonio Cultural (CPPC). La presente investigación se enmarca dentro de las políticas que tributan a la preservación del Patrimonio Inmaterial, como lo es para nuestra localidad la familia religiosa Pomares con su amplísimo caudal de conocimientos y tradiciones que, de cierta forma, nos identifica en el plano local. De esta forma hacemos centro de nuestra atención a los addimú (ofrendas) en la familia religiosa Pomares en la ciudad de Cienfuegos.

## **Desarrollo**

Las Investigaciones sobre las comidas yorubá, necesitan ser explicadas desde la contextualización de los fenómenos y las prácticas culturales históricamente determinadas. *...”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 la base de necesidades, portador de nuevas prácticas y conocimientos de contenido histórico y ellas van conformando el entramado social”.* (Alonso, 2004: 32) Este trabajo resulta de importancia para el estudio de las comidas Yorubá por cuanto establece como principio fundamental del trabajo comunitario con el patrimonio cultural, teniendo en cuenta las interacciones políticas económicas en función de las necesidades tecnoproductivas y establece desde una perspectiva histórica la importancia de los conocimientos y las prácticas en los diversos niveles de la sociedad.

### **1. LOS RITUALES RELIGIOSOS YORUBÁ, EN LA PROVINCIA CIENFUEGOS.**

#### **1.1 Características.**

En el análisis documental y bibliográfico efectuado a un grupo de investigaciones cubanas sobre el tema, además de las realizadas en los distintos municipios de la provincia de Cienfuegos como Cruces y Palmira, Orula se representa como el orisha parlante de los oddún, ebbó, refranes, rezos, cantos y fábulas que marcan las tiradas del ékuele o la bajada directa de Orula por medio de los sagrados ikines y la representación de nunca menos de tres babalawós. Orula es uno de los principales orishas del panteón yorubá y a través de sus historias orales se conocen los demás orishas. Él es el intermediario entre los dioses y los hombres, y los hombres y sus antepasados. Los africanos introdujeron el sistema adivinatorio más complejo que se practica actualmente en Cuba, y de ellos nacieron las ramas de Ifá que se convertirían en las prestigiosas casas que rigen la vida religiosa afrocubana. Es conocido que el oráculo de Ifá está compuesto de un cuerpo literario de tratados que se manifiestan en un lenguaje o escritura particular denominada *Oddún*. *Oddún*, además, consiste en unidad lingüística compleja que sistematiza toda la filosofía religiosa de antecedente yorubá. De esa manera cada *Oddún* tiene asociado a su estructura su propio nombre, lenguaje gráfico, rezos, poemas, acertijos, servicios, divinidades, proverbios, leyendas y mitos; relacionados con la problemática específica que plantea el cliente ante la consulta. Durante este proceso el sacerdote se auxilia de un conjunto de elementos donde el más relevante es el *opelé* o *ekuele*, conocido como collar de Ifá, y en segundo orden los denominados *Ibó*, o sea el oculto o lo oculto, que supuestamente trasmite las vibraciones energéticas del cliente. La interrelación que se establece entre estos dos instrumentos durante la consulta es lo que determina el carácter y sentido de las interpretaciones que se realizan.

### **2. LA RELIGIÓN YORUBA DESDE LO SOCIOCULTURAL. LOS ADDIMÚ, SU PAPEL EN LAS CEREMONIAS DE LA FAMILIA RELIGIOSA EN LOS ESTUDIOS SOCIOCULTURALES.**

La construcción sistemática de este concepto a partir de la práctica sociocultural ha comenzado a regular una perspectiva teórica que nos acerca a la interpretación del fenómeno sociocultural desde el estudio de las prácticas socioculturales. Los presupuestos teóricos del Centro Juan Marinello y el CIPS *Modelo Teórico de la Identidad Cultural*, la cual propone los estudios de las prácticas socioculturales de acuerdo con la propuesta metodológica que considera el concepto de práctica sociocultural como:

*... toda la actividad cultural 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...* (Centro Juan Marinello) Donde la cultura se comprende 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”...* (Muñoz, 2003: 45) O lo que es lo mismo, toda actividad de producción y reproducción cultural desarrollada por el hombre. Este concepto incluye además el criterio de Codina en su definición sobre vida cotidiana el cual recoge a través de la definición de contexto social y de una manera, objetiva, precisa y en cierto modo diferente, nuestra vida en el contexto sociocultural. Teniendo en cuenta estas consideraciones resulta indispensable delimitar los elementos principales para el proceso de reproducción de las prácticas socioculturales, como punto de partida para entender sus significantes y modos de reproducción. *“La significación*

*social de un hecho se expresa desde la asimilación y desasimilación de códigos a través de los cuáles se interactúa en el sistema de relaciones de un contexto. Así se constituyen prácticas socioculturales que comprenden costumbres, creencias, modos de actuación y representaciones que se han estructurado basándose en prácticas del pasado funcionalmente utilitarias para interactuar en el presente. Esta significación se manifiesta en actuaciones concretas y/o como historia desde la memoria colectiva, referida esta a aquellos elementos que se representan en el imaginario únicamente en formas simbólico".(Quiñones,2006:12-13). Por tanto, las determinaciones contextuales históricas, económicas, políticas y estructurales en el proceso de conformación y sedimentación de las prácticas tienen una relevancia además de las ideológicas, en la determinación o naturaleza de dichas prácticas.*

### **3. IDENTIFICACIÓN DE LOS ADDIMÚ EMPLEADOS EN LOS RITUALES YORUBA DE LA FAMILIA RELIGIOSA DE POMARES.**

Para el desarrollo de las mismas se procedió a partir de lo establecido por la UNESCO para la inventariación y socialización de las comidas en este caso los addimú, así como la metodología empleada responde a las políticas culturales actuales del Patrimonio Cultural para estos casos. Se emplea como fundamentación teórica la valoración etnográfica de esta tesis, lo que justifica el carácter patrimonial sometido a la aprobación de la Comisión sobre el Patrimonio Cultural, la cual enunció la condición de Patrimonio Local. La comida cubana es una combinación africana, española, también Indígena o nativa. Los españoles introdujeron muchas comidas a Cuba entre ellos el ajonjolí, comino, maní, quimbombó, arroz, boniato, maíz, calabaza, azúcar de caña y otros. Las más frecuentes a que se refieren los entrevistados a las comidas de las ceremonias religiosas, ritual, ocasional, festivas las cuales se presentan distintivas, pues están vinculadas a la recreación, y la celebración de cumpleaños, fines de semanas fundamentalmente fines de semana de viernes a domingo. Existen muchas variaciones en los addimú, todo está en dependencia del orisha y fundamentalmente del propósito del mismo, en el caso de Oshún si las mujeres necesitan pedir por la fertilidad se le hace una ofrenda de varios platos predilectos por ejemplo: dulces caseros como torrejas en almíbar, capuchinos en almíbar, se ofrecen girasoles, yema de huevo, se limpia el vientre con calabaza todo en número impar, también tiene que ser con miel y canela polvoreada, en el caso del merengue blanco hecho con clara de huevo batido y azúcar blanca, se le ofrenda además para la salud ,lo mismo a Oshún como a Obatalá. Otros de los addimú son las flores de todo tipo, aunque sus colores varían de acuerdo a la identificación y preferencia de los orishas, en el caso de Oshún se le colocan Girasoles, a Obatalá se le ponen flores blancas como azucenas las velas y el tabaco estos son atributos cargados de ashé obra de los dioses, los que le dan energía, En especial el tabaco formaba parte integral de su religión y mitología, de su magia, su medicina, de sus ceremonias y de sus costumbre tribales. Estas pasaron a su empleo litúrgico, muchos orishas fuman tabaco (shangó, elegguá, oggún y babalú ayé), es decir que disfrutaban del humo de tabaco que sus adoradores fuman y le echan sobre sus fundamentos, además las casas de los santeros se ahúman con tabaco para ahuyentar lo malo. Para las esteras los addimú son muy diversos en el piso, sobre una estera, están los guerreros: Elegguá, Oggún, Oshosi, Osun, el cual, ese día, ha bajado de su pedestal. Delante de ellos, muy grandes jarras de flores finas con vistosas moñas (lazos) de cintas, una inmensa plaza en que aparecen las canastas con todas las frutas que gustan a los orishas, piñas, plátanos, mameyes, guanábanas, chirimoyas, mangos, anones, nisperos, naranjas, toronjas, cidras, canisteles, guayabas, trozos de caña de azúcar, cocos de agua, etc... Además las golosinas preferidas por estas deidades: bandejas de panetelas borrachas, capuchinos y cabezotes de oshún, dulces de arroz con leche, pastillas de coco, crema de leche y mantequilla, para Obatalá; las copas con harina de maíz en dulce espolvoreadas con canela, de Shangó; el boniatillo y el coco amelcochado de Yemayá; los capacillos de crema de chocolate adornados con grageas de colores de Oyá; para completar las ofrendas cestas y más cestas de bombones y caramelos, para Elegguá, dios niño, jugueteón en ocasiones y temible en otras, cajas de tabaco para Oggún y mucho pan para que nunca falte la comida en la casa, todo esto es puesto a la luz de las velas. En las ceremonias y rituales yorubas se suelen utilizar para los addimú animales de cuatro patas para que el ritual tenga mayor efecto y fuerza de espíritu y de universo místico. Depende de los diferentes días del acto ritual del proceso del Iyawó, así será la utilización de los diferentes animales en la misma, al comienzo de los primeros días se entrega Pescado ahumado, Jutia ahumada, después de entregada la sangre y se coloca la cabeza en el oráculo, se utilizan además las vísceras como ofrenda. En este caso un carnero, una jicotea, dos gallos, una guinea, dos codornices, a las aves después de sacrificadas se le lavaran las patas y debajo de las alas, el

orden depende del sexo del Iyawó, si es mujer se realiza diferente la marcación. En este ritual de cualquier santo u Orisha son siempre típicos las utilizaciones de coco preparados en distintas formas, rayado y en trozos, desde los más grandes hasta los más pequeños, manteca de cacao, corajo, pimientas de guinea, bebidas fuertes como el aguardiente, otras como el agua bendita, que no es más que el agua bendecida por un cura, cascarilla, que no es más que los cascarones de huevos, después de secados al sol son hecho polvo, melao de caña, miel de abejas diferentes granos como maíz tostado. El coco es uno de los addimú preferidos por los orishas, en todos los tiempos; se coloca en forma de pedacitos, contando hasta siete y se sumerge en aguardiente en una jícara de güira, también se pone partido a la mitad, en este caso entonces puede ofrendarse a Obatalá, se da como ofrenda en cualquiera de los casos y ceremonias. Este tiene además otros usos dentro de la religión yoruba, el coco, la vela y el tabaco son inseparables. La corteza del coco tiene una utilización invaluable en este campo, se suele cortar en pedacitos redondos hasta contar con cuatro, se les realiza un rezo específico y entonces se nombran chamalongos, con poderes adivinatorios, los cuales son de mucha utilidad en las consultas con los espíritus, lo mismo delante de una mesa espiritual, que delante de una prenda. El caso de la vela se utiliza para darle luces y fuerza espiritual tanto a los muertos como a los Orishas ante Olofi. Cada orisha tiene su comida, Addimú (ofrenda) preferida, las que coinciden en ocasiones con algún animal o insecto en específico: En una ceremonia, un santo u orisha puede comer con otro lo mismo en igualdad de condiciones; con la excepción de Elegguá que nunca come paloma.

**Obatalá:** Come animales solamente de color blanco, según el sexo que se determine ((aves) o animales con plumas, animales de 4 patas y siempre come chiva).

**Eggun:** Come gallo y carnera y también se le pone flores.

**Elegguá-Eshu:** Come todos los animales, excepto la paloma.

**Elegguá:** Come animales con plumas, come pollo, jutía y ratón asado con cabeza. Caramelos, bombones. En ceremonias u ofrendas Oggún, Oshosi, Osún, pueden comer juntos con Elegguá, ya que suelen comer lo mismo.

**Oggún, Oshosi, Osún:** Comen de todo, también se le colocan flores, velas y gustan del tabaco.

**Changó:** Come solo animales machos, animales de 4 patas, siempre come carnero y jicotea, Harina de maíz con quimbombó, flores rojas, vino, frutas rojas como manzana.

**Yemayá:** Come pato, gallos, pollones, (aves) o animales con plumas. En el caso de Oshún y Oyá pueden comer juntas, ya que en ceremonias u ofrendas suelen comer lo mismo.

**Oshún y Oyá:** Comen gallinas amarillas, flores amarillas casi siempre.

**Olokun:** Come pato, guineo y gallo.

**Babalú Ayé:** Come pollones, chivo, guineos, flores amarillas.

**Los Ibeyis:** Comen solo animales machos, animales de 4 patas, siempre come carnero y jicotea. En una ceremonia u ofrenda Los Ibeyis pueden comer junto a Chango, ya que suelen comer lo mismo.

**Aggayú Sola:** Come solo animales machos, animales de 4 patas, siempre come carnero y jicotea. En una ceremonia u ofrenda Aggayú Sola puede comer junto a Chango, ya que suelen comer lo mismo.

**Orisha-Okó:** Comen de todo.

**Osain:** Come solo animales machos, animales de 4 patas, siempre come carnero y jicotea. En una ceremonia u ofrenda Osain puede comer junto a Chango, ya que suelen comer lo mismo.

**Orula:** Come gallinas negras, chivas negras, solo animales de color negro.

**Oshún:** Los hijos de Oshún u otra persona marcado por el Itá, se le prohíbe cortar, comer, vender y hasta regalar la calabaza, solo pueden utilizarla como ofrenda o para Ebbó (limpiezas).

**Oyá:** Los hijos de Oyá tienen terminantemente prohibido comer carnero.

**Olofi:** Se le sacrifican palomas y animales de cuatro patas. Las prohibiciones a los practicantes están determinados alimentos, está dado por el Itá (signo que rige el santo) de forma individual, cuando se realiza la ceremonia del santo.

**Obatalá:** Los hijos de Obatalá no deben comer sal y antiguamente solo podían comer comidas blancas, como arroz, leche, coco etc., a estos también se les prohíbe y se les aconseja no ingerir bebidas alcohólicas, ya que pueden llevarlos a la muerte.

#### 4. PARTICULARIDADES RELIGIOSAS DEL USO DE LOS ADDIMÚ, EN LOS RITUALES YORUBÁ DE LA FAMILIA POMARES.

Las particularidades religiosas del uso de los addimú dependen en gran medida de las elaboraciones, en este caso lo más importante son las formas de preparación que particulariza en las yerbas, especias y los distintos ingredientes que se le agregan, estos son los que marcan las diferencias y ponen su sello identitario en cada familia religiosa. Todos los addimú ofrendados siempre tienen que tener la característica de que sean en un número impar en ascenso desde 7 hasta 9 y en descenso desde 5 hasta 3. La ceremonia en que una persona se inicia y se hace santo se llama “asiento”. Se forma un vínculo entre el santero y un orisha. Después de haber recibido el asiento la persona puede ascender en la jerarquía de la Santería. Pasan entonces por el rito del cuchillo que les permite hacer sacrificios de animales. A los orishas hay que ofrecerles sacrificios (ebbo) lo cual necesitan para vivir. Las ofrendas pueden ser frutas, velas, comidas, un sacrificio etc. El orisha consume el ashé invisible liberado de los sacrificios a través de una consagración (palabras sagradas de dedicación); cada orisha tiene una llevar o animales que le gusta consumir y solo estas cosas que disfruta el orisha son las que se deben sacrificar. La sangre y las yerbas se vierten sobre piedras en rituales que representan a cada orisha y que contienen la esencia espiritual de los orishas. Por eso la santería requiere de tiendas llamadas “botánicas” donde se venden las hierbas y otros objetos de la religión. Hay tres tipos de sacrificios de animales: 1. Para limpiar de un mal o una maldición. 2. Al orisha pidiendo su asistencia. 3. Para la ceremonia de iniciación de una de las ordenes de santería. Antes de que un “ebbo” pueda ser ofrecido se debe invocar el “eggun” o “elegua”, los cuales son los espíritus de los ancestros, ya sea de la persona o de la familia santera a la que pertenece. Eleguá es el orisha que lleva la ofrenda a los otros orishas y por eso debe honrarse primero. Otros addimú (ofrendas) que suelen ofrecerse a los orishas, son las cabezas de los animales predilectos y las vísceras de los mismos animales sacrificados puestas en jícaras del fruto de la güira. Si quieres mejorar tu situación de vida, tienes que hacer ebbo con pollito, un güiro, eku jutia, ella pescado ahumado, epó y eyá tutu meta tres pescados frescos; puede ser también con un akukó jíó jíó pollito, una botella de agua, un güiro y una calabaza, otro ebbo con una manta amarilla, adié, un chivo, una freidera, un güiro, dieciséis palomas y dieciséis vras de género apolota. En las ceremonias religiosas luego de los addimú ofrecidos, el resto de los cuerpos de los animales son descuerados por otras personas creyentes o aleyos, se les paga por dicho trabajo, y esas carnes son las consumidas por los practicantes de la familia religiosa en todos los días del proceso de duración de la ceremonia. En el comedor varios santeros de esta familia escogen y limpian los granos de arroz y frijoles que se cocinarán en el almuerzo, para el congris como plato base, también se prepara el ajiaco, al tiempo que otras preparan los tamales de maíz (Ekó) y los de pasta de frijol de carita (olelé y Ekrú aró) que se ofrendarán como golosinas a los orishas. La realización de la ceremonia de Babalú Ayé es una de las más costosa en específico, porque tanto en la elaboración de las comidas, como en la limpieza de la instrumentación utilizada nunca se emplea el agua, sino solamente el vino seco. Las comidas que se van a consumir se preparan, además de vino seco con cebolla blanca, se cubre toda la comida que se le brinda a este Orisha con rodajas de cebolla blanca, en caso de que no haya cebolla blanca en última instancia se utiliza la cebolla morada. Los hijos de Babalú Ayé no pueden comer ajonjolí, además cuando se realizan las ceremonias, todas las comidas que se van a consumir se preparan solo con cebolla morada y vino seco, es la excepción donde se utiliza siempre el vino seco a la hora de limpiar las tinajas de dicho santo, nunca se utiliza el agua. Habita en cazuela de barro tapada con otra cazuela y ambas tienen huecos para darle de comer. No pueden destaparse. Le gusta distintas plantas como el apazote, la albaquilla, la chirimoya, el caguairán, el gandul y todos los frijoles, el maní, el ajonjolí, la picapica y la retama, el pan y la mazorca de maíz. Además de estos platos predilectos se le ofrece un copa de vino seco, tabaco, y se le enciende una vela. Otra particularidad y un tabú que se mantiene en la actualidad; en el caso de las mujeres santeras (las que tienen algún santo hecho), **no deben comer boniato**, al mencionarlo en la mesa hacen referencia a él como **papa dulce** y si en alguna ocasión algún miembro de los que esté sentado en la mesa menciona el nombre de dicho tubérculo, entonces esta persona no lo puede tocar. También está el caso de que en una ceremonia se realicen varios santos al mismo tiempo, el santero o babalawo, que cocinará y elaborará los platos, solo cumplirá esa función en dicha ceremonia, es necesario que sea religioso, porque debe saber las prohibiciones de cada asistente al ritual y así podrá realizar la preparación de cada comida en particular, porque a la hora de cocinarlos no se pueden mezclar los utensilios, deben de estar separados, con una espumadera específica, para cada comida a preparar a cada santo,

porque cada santero tiene sus prohibiciones debido a sus Itá (signo que rige) o los Patakín (historietas), están quienes no pueden consumir la comida que se brinda a Oyá la gallina, en este caso son los santeros hijos de Shangó y Yemayá, y viceversa. En otras ceremonias se coloca encima de la mesa cubierta con pulcro mantel blanco, la comida está conformada por criolla: arroz blanco y potaje, aunque como en la presentación hay tanta gente, casi siempre se hace arroz congris, además gallina, pescado, cerdo (en cualquiera de sus variantes), chivo o chiva. Pero lo que sí no puede servirse es gallo o pollo, eso es un tabú. Además no puede faltar pan, vino y tabaco. Las huellas de la transculturación son bien visibles pues al indagar la razón del pan y el vino, generalmente, se sirve como postre y café en la terminación, pero eso no es obligatorio. Diferentes obras para endulzar a los santos:

**Obatalá** Primer Día.- Se ruega con una Fuente de Arroz con Leche sin Sal. Segundo Día.- Se le ruega con una Torre de Merengue adornada con Grajea. Tercer Día.- Se le ruega con una Fuente de Natillas. Cuarto Día.- Se le ruega con 4 Litros de Leche en una Taza Blanca con ocho pedazos de Ori. Quinto Día.- Se le ruega con un Plato de Arroz con Leche con Ori. Sexto Día.- Se le ruega con 8 Calabazas Blancas (Chinas) Séptimo Día.- Se le ruega con una Taza de Champola de Guanabana Octavo Día.- Se le ruega con 16 Anones.

**Oshún** 1 er. Día.- Se meten sus OTAS en Miel de Abeja y se le dan dos Gallinas Amarillas. 2do. Día.- Se sacan las OTAS y se envuelven en Lino de Río. 3er. Día.- Se le abanica con cinco Abebe Fele Bele diferentes (Abanicos). 4to. Día.- Se le ofrecen cinco Capuchinos de Almíbar. 5to. Día.- Se meten sus OTAS en Agua de Río, después se envuelven en Tela amarilla con un pedacito de Oro dentro. Después de esto se ponen todas las ofrendas en una Canasta y la persona se pone 15 Manillas en la Muñeca para que Oshun oiga el tintineo de estas Manillas y la siga, esto se lleva al medio del Río y se le llama tocando la Campanilla.

**Yemayá** A Yemaya cuando esta brava se le Ruega durante siete días con diferentes Addimuses, se envuelven sus OTAS en Lino de Mar y se meten en una Palangana de Agua de Mar, ahí se le Ruega durante siete días con : Primer día.- Se le echa en una Palangana siete Botellas de Malao. Segundo día.- Se le Ruega con un Plato de Frijoles de Carita cocinado con Carne de Puerco y Mariquitas de plátanos. Tercer día.- Se le Ruega con siete Fruta Bombas. Cuarto día.- Se le Ruega con una Fuente de Dulce de Coco Quinto día.- Se le Ruega con una Fuente de Maíz Finado y un rocío de Agua de Añil. Sexto día.- Se le Ruega con 14 Palanquetas de Gofio con Miel (Adun). Séptimo día.- Se le Ruega con un Melón con siete Banderitas Azules. De esta Oferndas se lleva una parte al Mar, otra al Río o una Loma y la otra a un Basurero.

**Shangó** Primer día: Se le ruega con 4 SHIWIDI OGUDE (Racimos de Plátanos) Segundo día: Se le ruega con 6 Pitahayas. Tercer día: Se le ruega con una Jícara de amalá con Ila, Oñi, Epo, 6 Atare adornado con Cintas Rojas. Cuarto día: Se le ruega con ELEGUEDE con Cintas Rojas. Quinto día: Se le ruega con 6 EMI (Mameyes) Sexto día: Se le dan dos Akuko Funfun y se les cocinan mucho Ila sin semillas, las piedras se cubren con Asho Funfun.

#### **4.1 Formas de preparación de los addimú empleados en los rituales yorubá de la familia religiosa de Pomares.**

El uso de los morteros fue introducido por los africanos, de la misma forma que los españoles nos trajeron el comino desde Egipto, en Cuba se utiliza el comino para carnes pescados, sopas arroz, etc. El ajo también es uno de los ingredientes más comunes y es bien conocido alrededor del mundo, las cebollas y los ajíes también están presentes en nuestras comidas. Frutas y vegetales, fritos en manteca o aceite son muy populares en el continente africano, en estos platos la sal es siempre opcional, en dependencia del orisha. En las ceremonias de Babalú Ayé las comidas que se van a consumir se preparan además de vino seco con cebolla blanca, se cubre toda la comida que se le brinda a este orisha con rodajas de cebolla blanca, en caso de que no haya cebolla blanca en última instancia se utiliza la cebolla morada, Algunos de los condimentos usados para endulzamientos: canela, azúcar negra, miel, almíbar (a base de agua y azúcar prieta), melado de caña, manteca de cacao entre otros. De las especias utilizadas para condimentar los addimú, son las yerbas aromáticas como: albaca blanca y morada, culantro, culantrillo, perejil, alcaparra, acelga. Otros condimentos naturales como el ajo, ají, cebolla blanca y morada; polvos como el comino, pimienta negra y blanca, sal. Además el vino seco y vino tinco, aguardiente, ron. También manteca de corajo, colorantes como la bija, pimienta de guinea, En la Regla de Ocha, se denomina como (asheses) a algunas de las vísceras y partes de los animales sacrificados que se ofrecen a los santos, colocadas en palanganas numeradas con la letra u odún que identifica cada uno y sazónada según el gusto del orisha a que están dedicadas: sin sal y con manteca de cacao, los de Obatalá; con sal cebolla, ajos, especias, puré de tomate y vino seco los de las demás deidades. Una vez

preparadas y antes de colocarlas a los pies de los santos, se les ofrecen a probar a los santeros, los cuales toman una pequeña porción, apoyan las yemas de los dedos en el borde de la palangana se lo llevan a la frente y después, los besan. En las ceremonias o fiestas religiosas en que Olofi reconoce como santeros a los nuevos iniciados, este banquete es muy importante para los cubanos ya sean familiares o amigos al reunirse en torno a una buena mesa que es símbolo de alegría y sociabilidad que caracteriza, se elaboran los platos con el resto del cuerpo de los animales, se realiza la elaboración de un fricasé de carnero y chivo, que se cocinan con lentitud al carbón en calderos de hierro. Las sazones de ajo, cebolla, orégano, laurel, comino, tomate, ají, vino seco. Además de las carnes rojas, se sirven aves: gallos, gallinas de guinea y palomas, picadas en cuartos y asadas, ya que muchos santeros tienen vetados animales muy específicos, arroz blanco, frijoles negros, que todos los santeros pueden comer. Para completar la fuente de ensaladas de lechuga y tomate la yuca con mojo de naranja agria, ajo en manteca de puerco, las viandas se frien en forma de tostones con plátanos verde a puñetazos, ya en el vertedero se le ha puesto al muerto (a los espíritus), un poco de todo lo que se va a comer en un plato mellado, también hay cerveza fría y vinos. Para preparar haché de ocha los ingredientes son: cabeza de paloma, cabeza de guabina (un tipo de pescado), cabeza de ñame o cáscara, de egüé Aticuanlá, Hierba de Obatalá, de egüé Teté (Bleo blanco), de hojas de mango, de harina de maíz con ichu (ñame), de cascarilla, de cabeza de jicotea, de Eró, cola, Ossun y Obi de África, Ero, Colá (Polvos de corteza del África), Ossun, Erán malú (carne de vaca), Erán (carne de otra clase). En las ceremonias del día del medio (es el día de fiesta en que se ofrece un gran almuerzo a todos los que asistan a saludar y a rendirle moforibale a todos los iyawó). Mientras en la casa flota el aroma de las carnes de los animales sacrificados el día anterior (pollo, gallina, gallo, pato, paloma, gallina de Guinea, chiva, chivo y carnero), que reposan muy bien cocinados en grandes ollas, los iyawó, sentados sobre un estera bajo el trono, comen de todas las carnes, ya que no se sabe que plato le prohibirán de por vida el día del Itá. Finalizado el almuerzo, la oyubona los viste con los trajes de gala realizados en raso, encaje o seda, según los colores del orisha titular del iniciado. Hay un plato de comida para todo aquel que llegue, todos están invitados a comer, esta costumbre se corresponde con la hospitalidad africana, de acuerdo con la cual el dueño de la casa brinda a sus visitantes lo mejor que tiene.

**Los Guerreros:** Todos comen, EKU, AWADO, ERAN, EYATUTU, ENI ADDIE, ICHU, en distintas formas OCHINCHIN de verdolaga, EÑI DE ETU, OGGUN Y OSHOSHI, AKARA, OLELE, CHEKETE, AWADO,

IDI que se marca de maíz salcochada, CHEKETE, caldo, calabaza salcochada con oñí (miel). Para los guerreros y Osun destructivos, tres huevos salcochados se pasan por manteca y se le ponen encima tres huevos fritos con la yema entera, se pondrá siete pedacitos de coco, tres Eku, un atare, se le rocía Otí y Oñí. Cuando pide Eran Malu se le debe poner hígado, hay veces que por problemas de salud se le ponen tres mazorcas de maíz enteras, con hojas y todo, el Osun se pone parado. Siempre que se le pone addimú a Orunmila se le debe poner a Osun también.

**Eleggua y Oggún:** Se le coloca tabaco ataba boniato asado con Epo abierto y echarle EKO Y ELLA encima, ERAN ELEDE, que se asará para Eleguá, harina roja, frijol colorado y carita machacada con Epo (corojo), cuando se tienen problemas, se embarran tres muñequitos uno con Epo, otro con oñí y el otro con ori el SARA EKO como addimú fifo, prodigiosa y otí, se coge arena y encima se coloca una jícara con picadillo Eku, Ella, Epo, se hacen pelotas para ELEWA Y OSUN MAJUA. PARA ELEWA, OGGUN Y OSHOSHI, ARANCON, EKO entero con Epo, una cebolla rellena con, Ella, Eku, nueve atare, se le da un Jio Jio adentro y se bota en la esquina y la cebolla se entierra.

**Osun:** Come parecido a los guerreros EÑI ADDIE, EYELE, ORI, EFUN, ERAN MALU, cocinada con sal, cebolla y comino OSHINSHIN, ICHU en pelotas OTI, OÑI, EPO, ORI, EFUN, cuando se le da LA EYELE se le pregunta, si es cocinada se salcocha con maíz y frijoles de caritas, Ori, cebolla y comino y se le echan Efun, se tapa con un paño blanco.

**Obatalá:** Cuando se le pone coco se pregunta si debe ser partido o entero y si se pinta de blanco un raya con Efun y otra con Orí, merengue, EKU, ELLA, AWADO, con Orí y Efun en un plato, Ella Keke salcochado, ERAN MALU, ISOGUI, cuatro Ella ahumadas en una jícara o plato con Ori, EFUN, OÑI ISHU, JOBO, TENTENIFA, EKO, ERAN, se machaca y se salcocha con comino, Ori, Leri de Ella Tutu, Merin, cuatro cañas brava que se cargan con cosas variadas que coma el santo y se le da una una Eyele, la Leri de la Eyele se le mete dentro con Ori y Efun, las plumas se tapan y se ponen quince días delante de Obatalá, envueltas en la tela blanca,

cuando es para un enemigo se envuelve en una tela negra, lleva Etubon y Azogue, una calabaza entera con dos Eñi eyele, el nido el nido con los cascarones Eku, Ella, Ori y Efun.

**Yemayá:** Mariquitas con eran Elede frito, siete pedazos de ñame asado con Epo siete Eko con Eku, Ella, Awado, Epo, Oñi, melao, maíz salcochado con frijol caritas, chicharrones, Awado con Eku, Ella, Epo, Oñi, melao siete aguacates, siete Obi pintados de azul van para la sabana.

**Oshún:** Eñi Addie, Oñi y canela, Ochinchin de acelga, cinco Ella Tutu con Oñi canistel, cinco Eñi Addie, forrado con tela amarilla y Epo, el Oñi va para el rio, Akara olele, Eran, dieciséis pedazos de Eleguede crudos y salcochados, en una jícara grande se pone un Omiero con cinco Ewe de Oshun con Oñi, después sirve para bañarse, camarones, Chekete, Eko.

**Agayú:** Tres jícara con Epo, manteca y Pli, nueve costillas o ternillas crudas, quimbombó con Ori y Epo, quimbombó cocinado, picado a lo largo, sin semillas con pedacitos de ternilla, Ichu en todas sus formas, plátano, plátano indio, Saraeko, Chekete Isogui.

**Babalú Ayé:** Come pescado, arroz con frijoles negros, frutas del cundiamor, se rocía con Oti, vino seco, se le pone bejuco de estropajo, se abre el estropajo y se le pone el nombre de la persona dentro, se limpia con un Jio Jio y se le da Eyebale, luego se entierra todo.

**Shangó:** Se le ponen a las doce del día seis Ella Tutu con Epo y Oñi, Ochinchín en pelotas, una Atare en cada pelota, se le pone en una jícara quimbombó batido con Malvate, Amala, Aila cruda, cocinada, Ogede, ternilla y costilla, el Ewo leda Eyele y Etu junto con Shangó, a la cabeza, luego se ruega la cabeza y diha rogación a una ceiba, se le ponen seis Obi pintados de rojo y blanco y seis Eleguede, se limpia con jobo y Eiba, se le pregunta a shangó los días para dar sele los baños y durante ese tiempo se le pone itana, se coge el maíz, se muele y se deja en agua, se asa una cebolla con jengibre todo se pasa por manteca, se revuelve y se hacen tamales, Amala con calalu y quimbombó con almendra, jengibre, se hacen seis pelotas, se pone pitaya.

**Oyá:** Epo, Oñi, Eku, Eyua, Olele, Eran Malu, nueve Eñi, Adie, berenjena, Ishu, en todas sus formas, huesos con masa, remolacha cruda y salcochada, Ella Tuto, Ella Frito y luego se sazona con comino, cebolla, ajo, tomate, se polvorea con polvo de ñame, pelotas de harina, picadillo, Eku, Ella, Awado, se machaca ñame crudo con cabezas de Ella y se hacen nueve pelotas, además lleva semillas de maravillas de distintas clases y tierra de Ile Yanza a cada pelota, la Eran Malu se carga Epo, se le encienden nueve mechas y se le clavan nueve machetes, después se manda a enterrar, a Oya se le ponen nueve cocos pintados de distintos colores.

**Oduduwa y Shangó:** Se pone a Oduduwa dentro de Shangó, primero se hace un Omiero de higo, algodón, campana de yanten, ceiba, jobo, o si node, almacigo, prodigiosa, itamorreal, higuiereta, de este Omiero se refresca a Shangó y a doduwa y se le da Eyebale de un Etu y dos Eyele con las cuales primero se limpio el awo se mandan a cocinar con cebolla, ajo y sal, comino se le ponen tocándole ashere y agogo.

#### **4.2 Inventariación de los addimú empleados en los rituales yorubá de la familia Pomares.**

Se inventariaron un total de 40 addimú entre bebidas y comidas

Elaboraciones de Bebidas: 6

Elaboraciones de Eya (Pescados): 7

Elaboraciones de Solbé (Caldos y Sopas):5

Elaboraciones de Misceláneas: 12

Elaboraciones de Eguo (arroz):11

##### **4.2.1 No. Tipología Denominación Relacionado con:**

**Elaboraciones de Bebidas** 1 Ritual, Ocasional Iyo Ereke Oti Caña de azúcar rehogada en aguardiente se ofrenda a grupo de los 4 guerreros, típica de Oggún 2 Ritual, Ocasional, Festiva Oti o Malafo Aguardiente de caña se le ofrenda a todos los orishas. 3 Ocasional Kachánchara Bebida de caña (guarapo) y naranja agria se ofrenda a Oggún, Oshún 4 Ocasional Kansimbajóo Bebida confeccionada por tres tipos de jugos(caña, naranja agria, piña ratón) se ofrenda a Oggún, Oshún, Yemayá 5 Ritual Oti Obi Omí Tuto Bebida confeccionada por vino seco y agua de coco se ofrenda a Babalú Ayé. 6 Ritual Chequeté Bebida confeccionada por Aguardiente de maíz se ofrenda a todos los orishas típica de Shangó.

**Elaboraciones de (Eya) Pescados** 1 Ritual, Ocasional Eyá Oché Guiso de Pescado se le ofrenda a Ochún 2 Ritual, Ocasional Eyá Tuto Oma Pescado ahumado se ofrenda a Elegguá Yemayá Olokún, Inle, Oyá Yansá 3 Ritual, Ocasional Ella Oti Pescado al vino se le ofrenda Yemayá, Olokún, Inle 4 Festiva, Ocasional Eyá Edé Pescado con camarones se le ofrenda a

Yemayá, Oshún y Shangó 5 Ocasional Eyá éfinir Ewe Ka Pescado con hierba buena y jengibre se ofrenda a Yemayá y Oggún. 6 Ritual, Ocasional Oddi Eya Siete pescados se le ofrenda Yemayá, Olokún, Inle 7 Ocasional Eyá Oro Otí Guabina con cerveza se ofrenda a Oshún.

**Elaboraciones de Solbé (Caldos)** 1 Ritual Amalá Ilá Caldo de quimbombó con bolas de harina se le ofrenda a Shangó 2 Ocasional Ilá Epuá Caldo de quimbombó con maní se ofrenda a Shangó, Yemayá, Babalú Ayé. 3 Ocasional Olbe Ichú Caldo con bolas de ñame se le ofrenda a Obbatalá, Oggún, Shangó. 4 Ocasional Obe Orishá Edéte Sopa de lentejas se ofrenda a Oyá yansá, Babalú Ayé. 5 Ritual, Ocasional Gueguiri Frijoles con quimbombó se ofrenda a Oshún, Shangó, Yemayá, Babalú Ayé.

**Elaboraciones de Misceláneas** 1 Ritual Ekó Tamalitos de maíz en hojas de plátano, se ofrenda a Eggún y a diferentes orichas dependiendo de la situación. 2 Ritual Olombo Mazorcas de maíz tierno, hojas de plátano, leche, se le ofrenda a todos los orishas, preferido por Shangó. 3 Ritual Olelé Tamalitos amarillos de frijol carita, se ofrenda a Oshún, Yemayá, Olokún, Oyá Yansá, Eggún, etc... 4 Ritual, Ocasional Akara Frituras de distintos tipos de hortaliza (boniat, o malanga, maíz, ñame) y se ofrenda a todos los orishas 5 Ritual Akará Frituras de frijol carita, se ofrenda a diferentes orishas, Yemayá, Olokún, Oyá Yansá, Eggún, etc... 6 Ritual Ekrú Bollitos de frijol carita se ofrenda a Obbatalá, Oshún, Yemayá, Olokún, Oyá Yansá, Eggún, etc... 7 Ritual Ekrú Aró Bollitos de frijol carita se ofrenda a Obbatalá, Oshún, Yemayá, Olokún, Oyá Yansá, Eggún, etc... 8 Ritual, Ocasional Andiva Bollitos de harina de maíz se ofrenda a todos los orishas 9 Ritual Eguá Nina Maíz salcochado y tostado se ofrenda a todos los orishas, plato típico de Babalú Ayé 10 Ritual Amalá Aguado Harina de maíz se ofrece a Shangó 11 Festiva, Ocasional Aguado Pozó Maíz pozó, se ofrenda a todos los orishas 12 Ritual Ochinchín Revoltillo con acelga se ofrenda a Oshún.

**Elaboraciones de Eguo (arroz)** 1 Ritual, Ocasional Eguo Grengueré (Efó) Ede Arroz con guengueré y camarones (derivados) se ofrenda a Orula, Oshún 2 Ocasional Eguo Grengueré (Efó) Erá Eleddé Arroz con guengueré y carne de cerdo (derivados) se ofrenda a Oggún y Oshosi. 3 Ocasional Eguo Grengueré (Efó) Erá Guigue Arroz con guengueré y carne salada (tasajo) se ofrenda a Oggún 4 Ocasional Eguo Grengueré (Efó) Malú Arroz con guengueré y carne de res (derivado) se ofrenda a Oggún, Shangó. En esta investigación las diferentes elaboraciones de los variados platos de addimú de bebidas y comidas aparecen en los anexos.

## Conclusiones

La familia religiosa de Mario Pomares ha colocado los addimú, las normas, reglamentos, e interacciones socioculturales, que han trascendido a partir de normas, conductas, hábitos, funciones rituales, reproducciones religiosas y socioculturales dentro de los addimú han favorecido la transmisión de generación en generación de la familia.

2. Los addimú de la familia religiosa Pomares forman parte de la religiosidad popular, niveles de pertenencia, representación sociocultural como expresión del Patrimonio Inmaterial en la localidad de Cienfuegos, vinculadas estrechamente con la razón de ser y estas en la comunidad de los consagrados.

3. Los addimú se caracterizan por su estructura, compuesta por ceremonias en forma de rituales, sacrificios y liturgias. Las normas que garantizan, la pertenencia en la familia religiosa, su prestigio y visualización, a partir de enseñanzas, comidas y bebidas, las distintas formas de compartir sentimientos, que se sustentan en el estrecho vínculo que existe entre los practicantes y el orisha.

4. Los addimú de esta familia religiosa constituyen una de las expresiones más sobresaliente en la relación con lo sobrenatural, se evidencia en las expresiones litúrgicas, mitológicas, ceremoniales y simbólicas con las relaciones individuo/individuo, individuo/familia religiosa, individuo/entidad orisha, juegan un papel fundamental lo que condiciona la relación objeto sujeto y sujeto-sujeto.

5. Existe una tendencia de especialistas, museólogos y líderes a la revalorización de los estudios sobre tradiciones populares sustentado en descripciones etnográficas y justificadas por diversas posiciones metodológicas en su abordaje. En el caso de los addimú el tratamiento al fenómeno es insuficiente con un análisis tradicional que se queda solo en escasas identificaciones.

6. Las comidas y bebidas, los addimú (ofrendas), los cantos empleados durante todo el proceso ceremonial religioso, son producciones socioculturales locales de gran arraigo y tradición e importancia, para la cultura popular cubana en especial la santería, prácticas religiosas cotidianas, reinterpretadas constantemente que expresan un significado simbólico en el culto. Los addimú en la familia religiosa de Pomares, por sus particularidades socioculturales, religiosas, su significación individual y colectiva, formas de transmisión, la trascendencia que representa, los aportes que realiza a la interpretación de un fenómeno social y cotidiano, lo convierte en evidencia del Patrimonio Inmaterial de la ciudad de Cienfuegos de gran contemporaneidad y legitimización sociocultural.

## Bibliografía

- Barnet, M (1983). "La Fuente Viva". Editorial Letras Cubanas: La Habana.
- Barnet, M (1992). "La religión de los yorubá y sus dioses". En Revista *Actas del Folklor*. No. 1. Marzo, 1992. pp.8-17.
- Barnet, M (1993). " Biografía de un cimarrón ". Editorial Letras Cubanas: La Habana.
- Bolívar Aróstegui, N (1996). "Ifá: su historia en Cuba". Ediciones Unión: Ciudad de La Habana.
- Bolívar Aróstegui, N (2010). " Los cultos sincréticos. "dioses sin dueños". Ediciones Unión: Ciudad de La Habana.
- Catálogo del Inventario del Patrimonio Inmaterial de la Provincia Cienfuegos (2007) - - La Habana: CPPC, código 060801. 8p.
- Guanache, J (1983). "Procesos etno-culturales de la nación cubana". Editorial Letras Cubanas: La Habana.
- Guanache, J (2000). "Artesanía y religiosidad popular en la santería cubana: el sol, el arco, la flecha, la alfarería de uso ritual. Ediciones Unión: Ciudad de La Habana.
- Guanache, J (2011). "Las religiones afroamericanas en América Latina y el Caribe ante los desafíos de Internet". Estudios afrocubanos: La Habana.
- González Viart, M (2013). "La familia religiosa; su jerarquía en la Regla de Ocha". Estudios afrocubanos: La Habana.
- Houtart, F (2006). "Sociología de la Religión". Editorial Ciencias Sociales: La Habana.
- James Figarola, J (2000). "El Devenir de la Transculturación del Caribe". Editorial Ciencias Sociales: La Habana.
- Labrada Pérez, E (2005). "La Santería en la vida Sociocultural de O´Bourke: Estudio de Caso". Trabajo de Diploma: UCF.
- González Viart, Mora. La familia religiosa; su jerarquía en la Regla de Ocha.

- Pérez Cruz, O. (1998). "Significación de las creencias y prácticas religiosas para el creyente cubano: Relación con los cambios sociales". Edición gente nuevo: Ciudad de La Habana.
- Ramírez Cabrera, L. E (1999), Lo cierto e incierto del sincretismo en los cultos afrocubanos, Ediciones Excelsior: Cienfuegos.
- Vizcaíno, M. A (2009). "La Santería. Estudios afrocubanos. Biblioteca Virtual. Disponible en <http://www.fundacionfernandoortiz.org>. Consultado en 20/07/2009 a 13:35.