



Julio 2011

INSTITUTO SUPERIOR MINERO METALURGICO

Dr. Antonio Núñez Jiménez

## INFLUENCIA CULTURAL DE LA INMIGRACIÓN JAMAICANA EN LA LOCALIDAD DE GUATEMALA

Profesora: Yenia Batista Estupiñán

[yenia.batista@gmail.com](mailto:yenia.batista@gmail.com), [ybatista@ismm.edu.cu](mailto:ybatista@ismm.edu.cu)

Profesor: Alexander Paz González

[apaz@ismm.edu.cu](mailto:apaz@ismm.edu.cu)

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

**Batista Estupiñán y Paz González** : *Influencia cultural de la inmigración jamaicana en la localidad de Guatemala*, en *Contribuciones a las Ciencias Sociales*, julio 2011.

[www.eumed.net/rev/cccs/13/](http://www.eumed.net/rev/cccs/13/)

---

## RESUMEN

La historiografía cubana ha tenido como objeto de investigación la influencia sociocultural de la inmigración jamaicana en las primeras décadas del siglo XX, lo cual se debe al auge económico de la industria azucarera durante el período. El Oriente cubano ha sido escenario de los mayores asentamientos poblacionales de inmigrantes jamaicanos. La localidad de Guatemala, ubicada en la zona nororiental holguinera, actual municipio de Mayarí, resultó ser uno de los territorios más atrayentes de estos antillanos durante esta etapa.

El surgimiento del central Preston como actividad económica fundamental de la localidad durante los años de 1902 a 1930 trajo como consecuencia la conformación de un núcleo poblacional de importancia y la creación de una infraestructura basada en vías férreas y marítimas que posibilitaron un crecimiento de la economía. La implantación de una de las principales fábricas de azúcar en este sitio, la cual demandó fuerza de trabajo inexistente en la región, fue el factor determinante para atraer fuerzas foráneas que suplieran el déficit de mano de obra. Como resultado de este proceso, la zona recibió un flujo migratorio que tuvo como grupos representativos a norteamericanos, jamaicanos y haitianos, los cuales vinieron acompañados de costumbres y tradiciones que posteriormente se funden con las ya establecidas.

En tal sentido la presente investigación pretende determinar la influencia cultural de inmigración jamaicana a través los indicadores siguientes: cultura culinaria, medicina popular, religión y ritos funerarios. Así como su importancia en la conformación de la identidad local en la comunidad de Guatemala.

**Palabras claves:** inmigración, jamaicana, Guatemala, identidad, cultural.

## LA INMIGRACIÓN JAMAICANA A CUBA: UN ESTUDIO DE CASO EN LA LOCALIDAD DE GUATEMALA

Desde siglos pasados, Cuba ha conocido muchas migraciones de diferentes envergaduras, estas han condicionado desde el punto de vista cultural nuestra identidad. Debido a las condiciones en las que se desarrollaron y bajo las circunstancias en que se producen, juegan un papel fundamental las inmigraciones caribeñas hacia el país, en especial, las de los jamaicanos, que son más numerosas a partir de la dominación estadounidense en la isla.

Los jamaicanos eran contratados como resultado de un movimiento migratorio espontáneo, posiblemente facilitado por la cercanía de Jamaica a la costa sur del oriente cubano, lo barato del costo del pasaje y las oportunidades de trabajo. La información disponible señala que Jamaica proveía el 60 % del total de inmigrantes a Cuba. Era la más cercana, la más poblada, y el pasaje a Cuba costaba entre 8 y 10 pesos. (1)

En esta etapa la situación política del país favoreció los intereses de las compañías, entre las que se encontraban la United Fruit Company (U.F.Co) (2), la cual había realizado sus inversiones fundamentalmente en el norte del oriente de Cuba, en torno a dos ejes fundamentales: las Bahías de Nipe(3) y Banes; territorios ubicados en la actual provincia de Holguín.

Las promisorias condiciones geográficas de Nipe habían sido detectadas por el olfato de explorador de Andrew Woodbury Preston Poland, presidente de la U.F.Co, concibiendo personalmente el proyecto de un ingenio en estas tierras. (4)

En diciembre de 1904, los medios financieros norteamericanos hacían circular el proyecto de construcción de un central azucarero en sus tierras de Nipe. En la presentación, Preston - que figuraba como presidente de la nueva entidad- afirmaba que la fábrica proyectada "incomparable en el mundo azucarero del momento, estaría equipada con los más modernos y probados equipos para un manejo económico de la caña y sus productos". En 1907, la primera

fase del proyecto de la Nipe fue concluida y el nuevo ingenio, bautizado con el nombre de Preston, comenzó la molienda.

Al crearse la fábrica en dicha región, la zona donde sería instalado se encontraba aún muy escasamente poblada. Tal pobreza de recursos humanos, se convertiría rápidamente en un obstáculo para las actividades de la U.F.Co, que se vería imposibilitada de obtener, al menos a nivel local la fuerza de trabajo necesaria para el desarrollo de la producción y de la localidad en general.

La United Fruit, necesitaba de trabajadores para la fábrica de azúcar, los ferrocarriles y la cosecha cañera comenzó a explorar la posibilidad de importar la fuerza de trabajo desde algunos países donde ésta resultase abundante y barata, especialmente desde las Antillas. De esta forma, la United debía tomar medidas tendientes a garantizar la mano de obra indispensable. Los productores de azúcar y otros presionaron a los gobiernos de turno para conseguir mano de obra barata y para ello acudieron a las islas más cercanas, como por ejemplo Haití y Jamaica, para reclutar de esta forma desocupados a muy bajos salarios.

Los braceros antillanos constituían, en más de un sentido, la solución óptima para las necesidades de mano de obra de la Compañía. Se trataba de una fuerza laboral barata, altamente productiva y de fácil manejo; además, la contratación del bracero no entrañaba un vínculo estable, pudiéndosele enviar a su país de origen durante el tiempo muerto, lo cual liberaba a la U.F.Co, cuando las posibilidades de empleo disminuían, de un posible descontento dentro de sus propiedades. La situación de este tipo de trabajador triplemente explotado; como obrero, como negro y como extranjero constituye uno de los capítulos más oscuros y desconocido de la historia social de la neocolonia.

Es decir que la carencia de la mano de obra necesaria para trabajar en las labores agrícolas hizo pensar a los hacendados en traer personal del extranjero. A pesar de que la orden militar número 155 del 15 de mayo de 1902 declaraba ilegal la promoción de la inmigración de forasteros a Cuba. Esta ley prohibía la entrada al país de todas las personas que podían perjudicar la salud o el orden público, como dementes, enfermos contagiosos, personas susceptibles de constituir una carga pública, delincuentes, prostitutas, así como la importación de mano de obra barata a través de contratos. Ante los serios obstáculos que se derivaban de tal legislación, la United comenzó a gestionar, con el gobierno del presidente Estrada Palma, la derogación de las cláusulas que prohibían la entrada de braceros. Mientras el problema no se solucionaba por esta vía, la United se dedicó a buscar trabajadores en cualquier lugar donde obtenerlos. Sin embargo, estos grupos de trabajadores solamente eran paliativos a las crecientes necesidades de fuerza de trabajo que confrontaba la Compañía y es hasta el 11 de julio de 1906 que se dictamina una ley que autorizara la entrada al país de familias que vinieran dispuestas a dedicarse a las faenas agrícolas.

Gracias a esta nueva ley de inmigración, se pudo obtener la fuerza de trabajo que se requería a partir de 1907, precisamente en el momento de mayor necesidad para la Empresa, pues ese año molía el Preston por vez primera. Entre los braceros que comenzaron a traerse había ya una importante proporción de braceros jamaicanos contratados para la zona de Preston.

En 1910 la situación se conformó mejor aún, cuando el presidente José Miguel Gómez promulgó el decreto número 743, del 20 de agosto, el cual permitía a las empresas particulares, la introducción de los llamados colonos inmigrantes para trabajos agrícolas. Gracias a este reglamento en enero de 1913 la subsidiaria Nipe Bay Company, que operaba el central Preston, obtuvo el permiso mediante el decreto número 23, para traer a los campos de cañas de la zona, a mil trabajadores antillanos. (5)

La inmensa mayoría de estos inmigrantes la constituían fundamentalmente hombres en edad laboral, movidos por la idea de hacer algo de dinero y regresar a su país. Se trasladaban con pocas pertenencias, con las ropas en bultos confeccionados con sacos de yute y otros materiales, y por lo general con los zapatos raídos.

Para la importación de estos braceros a nuestra isla eran utilizados dos sistemas. El primero de ellos, que parece haber sido el más difundido, operaba a través de un contratista que, mediante un convenio con la Compañía se encargaba de reclutar los braceros en su país de origen,

trasladándolos por su propia cuenta hasta un puerto previamente estipulado y por lo cual recibía un pago global sobre la base del número de trabajadores introducidos.

El segundo sistema consistía en la contratación directa del trabajador por parte de la Compañía en su país de origen, ocupándose la propia UFC de su traslado a Cuba. Esta forma comenzó a desarrollarse paralelamente al sistema de contrata, quedando como procedimiento definitivo al ponerse en vigor, en 1923, la legislación reguladora de la inmigración de braceros.

En cualquiera de los dos sistemas, los trabajadores antillanos, una vez desembarcados, eran concentrados en el patio de ferrocarriles de la División, donde se les inscribía asignándoseles un número. Inmediatamente se procedía a la distribución del contingente, del lugar de asentamiento, lugar este que en su mayoría eran en cuarterías, con el objetivo de asentar familias enteras, así como, de mantenerlos agrupadas.

Para garantizar un mínimo vital de subsistencia a esos trabajadores y, desde luego, su permanencia en las tierras de su propiedad, la Compañía decidió entregar a cada familia asentada, una pequeña casita junto con una pequeña parcela de tierra en el cual pudieran desarrollar algunos cultivos de autoconsumo, así como criar aves de corral y animales pequeños.

El tamaño de las parcelas variaba según los miembros de cada familia, aunque por lo general nunca eran mayores de medias hectáreas. Además de garantizar el mantenimiento de la fuerza de trabajo, estas parcelas se convirtieron en un sutil medio de coerción en manos de la Empresa yanqui; que las entregaba mediante contratos renovables de año en año, reservándose de esta forma la potestad de desalojar a los inmigrantes en el momento que le conviniese.

Como resultado del asentamiento de estos trabajadores inmigrantes la población de Nipe creció extraordinariamente, siendo en particular numerosas las familias de origen jamaicano instaladas en estas tierras pertenecientes a la U.F.Co.

En 1914 Europa se encuentra envuelta en la Primera Guerra Mundial, la producción de su industria azucarera era prácticamente nula. Esto provoca una gran demanda del azúcar cubano y el alza de sus precios. Iniciándose en el país un período de bonanza económica conocido por la historiografía cubana como período de las "vacas gordas". Los ingenios aumentaban la producción y necesitaban más hombres aún; por lo que los hacendados del central Preston fomentan la entrada de un variado grupo con predominio étnico correspondientes al siguiente orden: cubanos, españoles, haitianos, jamaicanos y de otras islas.

Este aumento generalizado de la demanda de trabajadores obligó a la Compañía a presionar al presidente Menocal para que se levantaran las restricciones existentes a la introducción masiva de trabajadores.

Así, el 3 de agosto de 1917, se aprobó una ley mediante la cual las empresas e individuos recibían autorización para introducir braceros antillanos en Cuba hasta dos años después que concluyera la Primera Guerra Mundial, con la única condición de que estos trabajadores no se convirtieran en carga pública y de que fueran reembarcados a su debido tiempo.

Una vez aprobada esta ley, se favorecía la función de los llamados contratistas, que eran los encargados del reclutamiento y traslado de los braceros. Estos trasportaban por ejemplo desde jamaica hacia los puertos o subpuertos de las compañías que los contrataban a los braceros, siendo estos luego trasladados hacia los barrios, zonas, distritos o fincas de la U.F.Co.

Estos barrios, zonas o distritos eran levantados en los espacios que poseían pésimas condiciones higiénicas y de hacinamiento; a espaldas del central en el terreno al que el aire llevaba con más intensidad los fuertes olores del proceso de fabricación del azúcar.

Con la caída de los precios del azúcar, a fines de 1920, se produjo en Cuba una transitoria pero aguda crisis económica, al calor de la cual tomaron auge algunas corrientes de opinión contraria a la inmigración de braceros. En esas circunstancias el gobierno decidió promulgar el decreto número 2254, del 12 de diciembre de 1921, que dejaba sin efecto la anterior ley del 3

de agosto de 1917. <sup>1</sup>Poco antes, en junio del mismo año de 1921, se había dictado el decreto número 1158 que reglamentaba el reembarque de los braceros antillanos. Lo que realmente estaba haciendo la UFC era reembarcar, conjuntamente con los braceros extraídos en esos años, ciertas cantidades de antillanos entrados durante el período anterior. Bajo estas circunstancias, el movimiento de braceros terminó convirtiéndose en una migración de golondrinas, (6) por lo cual la mayor parte de los braceros contratados habían estado en Cuba más de una vez.

En virtud del decreto número 1158 a fines de 1921 se hizo requisito indispensable para importar legalmente antillanos, obtener previamente un permiso especial concedido por el gobierno. Por esta razón, desde la zafra de 1923, la UFC solicitaba y obtenía anualmente el permiso para traer braceros antillanos. La primera de estas concepciones estipulaba la (...) autorización para importar de las Antillas 4000 braceros para dedicarlos a las faenas agrícolas (...) en los centrales de la mencionada compañía, denominados Preston (...) (7)

En los sucesivos años, la UFC mantuvo una introducción constante de este tipo de personal, violando en ocasiones los procedimientos legales que existían, para ir cubriendo sus necesidades laborales, motivo por el cual no existen en la localidad en estudio ni en el municipio, datos ni otro tipo de información que brinde mayores evidencias en cuanto a cantidades de jamaicanos establecidos en el área.

Muchos de estos inmigrantes contratados o no, que se establecieron o permanecieron en la zona de lo que es hoy Guatemala, desembarcaron por el puerto de esta localidad perteneciente a la UFC, desde donde eran transportados en barcos de vapor, generalmente propiedad de la compañía azucarera.

Sin embargo, desde 1928, comenzó a complicarse la inmigración de braceros jamaicanos a la localidad, producto a la profunda crisis que comenzaba a atravesar el país y, sobre todo, a la drástica reducción de la producción azucarera. Además la restricción de las zafras azucareras cubanas había dado nuevo impulso a las corrientes de opinión opuesta a la inmigración.

La complejidad e inconvenientes que iba adquiriendo la inmigración de bracero antillanos, condujo a la UFC a planear el doblamiento de sus tierras más deshabitadas, con el objetivo de tener siempre dentro de sus propiedades el mínimo de trabajadores necesarios para realizar la zafra. De manera, cuando se prohibiera definitivamente la inmigración de braceros, situación que la empresa consideraba bastante próxima, la Compañía no resultaría tan afectada en sus labores.

Es por ello que a disgusto la compañía consideraba más beneficiosa la utilización de una fuerza de trabajo flotante, pudiéndose eliminar en su mayoría al llegar el tiempo muerto. La UFC inició a finales de 1928, un llamado "Plan de Colonización" que terminó prácticamente con la necesidad de introducir braceros para realizar las cosechas azucareras en el central Preston.

Este programa de colonización elaborado por la U.F.Co buscaba la forma de asentar en diversos puntos de sus propiedades junto con los inmigrantes, familias de trabajadores cubanos que pudieran suministrar una mano de obra estable y de fácil control, por tanto, su objetivo era, tratar de conseguir la fuerza de trabajo necesaria para poder mantener el sistema de cultivo. El programa ideado y confeccionado por la United fue llevado a la práctica con extraordinaria rapidez, lográndose tener asentada un importante conjunto de familias a fines de 1928.

Para facilitar la instalación de las familias trasladadas hacía la localidad en estudio, la compañía emprendió la construcción de cientos de casas. Gracias a este programa al comenzar el año 1929, la Compañía había concluido en esta zona cerca de 500 casas de diversos tipos, dotadas igualmente de pequeñas parcelas para el cultivo de frutos menores.

---

<sup>1</sup> García Pedrosa, J.R: *Legislación de Cuba*. pp. 624 y 625.

Entre 1928 y 1930 la United logró asentar cientos de familias cubanas en sus propiedades, pudiéndose sustituir de esta forma una buena parte de la mano de obra que hasta entonces habían venido suministrado los braceros antillanos. Pese a ello, la U.F.Co mantuvo dentro de sus propiedades a un cierto número de braceros jamaicanos, los cuales no fueron reembarcados y se les utilizó para completar el personal que la empresa necesitaba en los cortes de caña. De modo que para 1943 solamente quedarán 595 trabajadores antillanos en las propiedades de la localidad de Preston actual Guatemala.

El manager de la División Preston reconocía en su Annual Report, los adversos resultados que para la empresa tendría la repatriación de los antillanos: Durante algunos años el gobierno ha repatriado a los trabajadores (...) y continuará haciéndolo. Cuando (...) sean repatriados tendremos nosotros escasez de mano de obra para la zafra en esta zona. (8)

Fue esta la razón que determinó que en el año de 1943 solamente quedarán 595 trabajadores antillanos en las propiedades de la localidad de Preston actual Guatemala. Estos jamaicanos fueron cazados para su repatriación La Compañía disponía de un amplio cuerpo de guardajurados, quienes mantenían el orden para echar de las plantaciones a muchos de estos inmigrantes de la familia que habían constituido. Estos eran despojados de sus pertenencias y obligados a ir hasta el muelle de embarque de la localidad para meterlos en los navíos y sacarlos del país.

Proliferó entre ellos la práctica de oficios por cuenta propia, en los que pusieron a prueba las habilidades con la que habían llegado. Para los que tuvieron ocasión de conservar empleos como obreros de los centrales, se impuso el recurso de obtener la ciudadanía cubana. Muchas actas de naturalización jamaicana según la información obtenida, obran en los libros de ciudadanía de los Registros Civiles del municipio Mayarí.

## **INFLUENCIA CULTURAL DE LA INMIGRACIÓN JAMAICANA EN LA LOCALIDAD DE GUATEMALA**

Las manifestaciones culturales jamaicanas en la localidad de Guatemala, representan la cultura popular de ese pueblo, pues el lenguaje, la formación familiar y la educación en su seno, la religión, las costumbres y hasta la artesanía constituyen la amplia gama de aspectos culturales que se hibridaron y sincretizaron en el mestizaje de la formación cultural cubana. Por esta razón, sus representaciones socioculturales están marcadas, ya sea explícita o implícitamente, por estos elementos o características distintiva de estos inmigrantes. La presencia de este núcleo ubicado en la localidad, favoreció la apropiación de una rica tradición cultural que ha sobrevivido hasta nuestros días. Para ello se toman en cuenta su aporte cultural en lo culinario, medicina popular, la religión, ritos funerarios y literatura oral.

### **CULTURA CULINARIA**

La cultura culinaria jamaicana se caracteriza por ser variada y multifuncional. Muchas de sus tradiciones alimenticias y recetas originarias se mantienen vigentes en la localidad y otras se han mezclados o sincretizado con algunas costumbres de otros grupos migratorios relacionados con estos en el transcurso de su vida diaria.

Las mujeres jamaicanas y sus descendientes desde muy pequeñas juegan un papel fundamental en todo lo relacionado con la cultura alimenticia, ya que son las encargadas de preparar todos los alimentos que se van a ingerir en la casa o en cualquier lugar donde aparezca un grupo de jamaicanos o descendientes de ellos. Por lo que se puede decir que la mujer es como una pieza importante del rompecabezas que conforma una familia, una comunidad.

Según las costumbres culinarias de este grupo étnico, existe una serie de ingredientes que se utilizan en la confección de la mayoría de los platos. Dentro de ellos se destacan el picante, arroz, el coco, vegetales (como habas, guisantes, tomates y pimientos verdes), frutas (como mangos, papayas, piñas y naranjas), carne de vaca y diversos tipos de pescado figuraban ampliamente en la dieta. Las viandas como el boniato, el ñame, el mapén, malanga, yuca y plátano macho entre otros productos.

Su alimento favorito es el pescado salado, lo comían varias veces a la semana y según entrevistas realizadas a residentes de inmigrantes jamaicanos estos llamaban a este plato “el plato nacional”. Como desayuno era de su preferencia consumir una taza de chocolate, pan tostado, huevo en varias formas y su trago de café. La mayoría de las comidas se sirven con arroz y judías pintas, y pueden incluir también plátanos verdes cocidos o albóndigas fritas.

Dentro de las comidas de origen jamaicano que aún se consumen en la localidad, aunque han sido transformadas o mezcladas con ingredientes o formas de elaboración, propio del proceso de transculturación, encontramos en el territorio:

Las **croquetas de jamón a la jamaicana**(9), según las fuentes orales consultadas es una fórmula muy fácil y sencilla de elaborar.

El **congrís con frijoles** es otro de los alimentos cotidianos elaborados no sólo por los descendientes jamaicanos de la localidad, sino por toda la población, pues ésta es una comida que se ha difundido en toda la población cubana. Para la elaboración del congrís los descendientes jamaicanos de la localidad, utilizan frijol colorado, negro, caballero y gandul preferentemente el frijol negro, y la manteca de coco, imprescindible en esta receta, pues es la que le ofrece el sabor característico y muy gustado.

Los **platos populares** suelen estar aderezados con curry (compuesto por mezcla de polvos de diversas especies), como la cabra al curry; y el jerk, un trozo muy picante de carne de cerdo o pollo a la parrilla, asado en un grill improvisado y, a menudo, servido con un pan algo insípido de masa dura.

Las cebollas son preparadas de una forma especial para eliminar el fuerte sabor y olor que las caracteriza. Estas se pican luego de pelarlas y se dejan reposar por unos minutos en agua fría y vinagre sucesivamente, se fríen en cualquier tipo de manteca o aceite y se le adiciona picante.

El **mapén** llamado a su vez por todas las etnias pertenecientes a esta zona como (Guapén) es un árbol que fue introducido en la localidad por los inmigrantes jamaicanos. Su fruto era consumido por los mismos como vianda y aún se consume por sus hijos y nietos, de igual forma sucede con la verdolaga, la espinaca y la acelga que es ingerida como ensalada; aunque la ensalada típica la elaboraban con repollo y zanahorias.

La mayoría de las comidas se sirven con arroz y judías pintas, y pueden incluir también plátanos verdes cocidos o albóndigas fritas.

Según la información obtenida, el **bammy** (pan de mandioca) es un alimento común, este con el pescado frito es una combinación frecuente, así como el festival (masa frita) con pescado.

Aunque la mayoría de los descendientes jamaicanos utilizan para la confección de sus alimentos la manteca de coco, cerdo y aceite vegetal, tienen conocimiento del llamado aceite de recino o de higuera, obtenido de las semillas de esta planta. Algunos jamaicanos utilizaban este aceite en su dieta alimenticia y como medicina debido a las deplorables condiciones económicas, pero sólo ha perdurado su utilidad como tratamiento antiparasitario, laxante, y epidérmico.

Los aliños que estos extranjeros preparaban, hacían de las delicias de todos, además eran muy halagados por los propios Norteamericanos, y todo el personal asentado en este Valle, como muy buenos cocineros y de mucha pulcritud a la hora de la presentación de los alimentos a la mesa, sus aliños predilectos, mucha cebolla, comino, aceite, ajo, laurel y en algunos de los casos limón.

La repostería al igual que otros alimentos, forma parte de la cultura jamaicana que se ha transmitido de una generación a otra en la localidad objeto de estudio, pues estos constituyen otra de las especialidades de la cocina jamaicana. Así eran confeccionados mayoritariamente los dulces en almíbar, kake, pudines y flanes que eran consumidos en festividades, como postres, y en ceremonias religiosas.

Estos inmigrantes jamaicanos eran calificados por los aristócratas norteamericanos y por la plebe que residía en el pueblo como grandes expertos haciendo tamales rellenos con carne de puerco o chicharrones y croquetas de todos tipos.

La mayoría de estas recetas son realizadas y consumidas por la población de la localidad, sin embargo, todos son degustados periódicamente por los hijos y nietos de los jamaicanos.

Las bebidas, al igual que los dulces, son fundamentales en lo culinario de la cultura de los jamaicanos y dentro de ellas podemos encontrar algunas como: las bebidas hechas de raíces cocidas, infusiones de hierbas, zumos de fruta así como el café y el té. Es costumbre llamar "té" a todas las bebidas calientes (café, cacao, té verde, etc.) Entre las bebidas alcohólicas más populares podemos encontrar la cerveza y el ron; pero estas eran consumidas generalmente por los hombres ya que las mujeres jamaicanas solían como costumbre no beber alcohol en público.

Las actividades de fin de año era una de ellas, donde su mayor anhelo era el de preparar puercos asados con toda la decoración que pudiera existir, a la hora de ser distribuido, en su alrededor estaba acompañado de cítricos, frutas, tamales, verduras, y aliños diferentes para darles un mejor sabor a dicha carne, eran unos artistas en estos menesteres, pues a los Norteamericanos les encantaba que algunos de estos Jamaicanos, les prepararan unos de estos cerdos, cuando recibían alguna visita de algún coterráneo o representante de la UFCO, en ocasiones estos puercos eran montados a la mesa en bandeja o en la propia yagua de una palma, ya que los mismos comentaban que con la yagua, no se hacían derramamientos de grasas que luego podían ser utilizadas en la cocina.

Como se ha podido observar una porción de esta cultura culinaria de los inmigrantes jamaicanos ya forma parte de nuestra idiosincrasia cultural que ha sido legada como se mencionaba antes de una generación a otra y a su vez heredada a los ciudadanos de la localidad de Guatemala. Se puede agregar además que hubo un intercambio de información sobre las plantas utilizadas en la medicina verde, ya que los inmigrantes jamaicanos aprendieron el uso de algunas con los cubanos y a la vez transmitieron el uso de otras que ya ellos conocían; a continuación se enuncian algunas de ellas.

## **MEDICINA POPULAR**

El nivel de vida que poseían los jamaicanos en la localidad de Guatemala, propició entre otras cosas, no sólo la preservación de su típica cultura culinaria, sino también la medicina popular, caracterizada esta última por su variedad y diversidad utilitaria.

La medicina verde popular constituyó para los habitantes rurales durante la primera mitad del siglo XX, específicamente para los jamaicanos, un elemento importante e imprescindible dentro de la cultura material, relacionado con la salud, pues la precaria situación económica y social a que éstos se enfrentaban durante estos años, les imposibilitaba en muchas ocasiones, acceder con facilidad a la asistencia médica y a los medicamentos, cuyos precios eran elevadísimos.

La medicina verde resulta ser muy conocida y popular en la localidad en estudio, pues la mayoría de hijos, nietos, amigos, vecinos y conocidos de los jamaicanos, que se establecieron en esta región, tienen conocimientos sobre las propiedades y efectos curativos que poseen las diferentes plantas utilizadas.

Aunque recurren a la asistencia médica, no abandonan las costumbres legadas de sus ancestros de preparar con las plantas medicinales, las diferentes infusiones y baños. Entre las recetas medicinales más conocidas y utilizadas por los inmigrantes y descendientes, así como los habitantes de la localidad están:

La fórmula de la Majagua (Hibisws Elatus Sw) es muy conocida por estos por sus propiedades valorativas, las hojas de esta planta se utilizan en el tratamiento de las hemorroides y como vulnerario (que cura llagas y heridas) y desinfectante(11).



Estas hojas se utilizan además para el sistema respiratorio. Se lavan y se ponen a hervir en un recipiente con una medida de un litro de agua con azúcar hasta que quede el extracto fluido, se deja enfriar y se administra por vía oral.

Este jarabe ha sido transmitido de generación en generación e incluso se ha difundido en la asistencia médica, es conocido como jarabe imefasma.

Las flores de esta planta son aprovechadas como antitumorales. Muchos inmigrantes al tener trabajos forzosos se pinchaban o le sucedían diferentes accidentes que le provocaban tumoraciones, para su cura o alivio se tomaban las flores caídas o directamente de la planta en horas de la mañana, se enjuagaban con agua dura y secarlas con calor artificial, luego se coloca en la región afectada es lo que se conoce como cataplasma.

Para la piel afectada estos individuos hacían uso del nombrado árbol Gavilán (Simarouba Glanca), comúnmente conocido como Palo blanco o Roblecillo. La parte útil de este son las hojas; estas se vierten en un recipiente con agua hervida. En cuanto se enfriaba se administraba por vía tópica, es decir, que se aplicaba localmente en las partes afectadas de la piel, friccionándose 2 o 3 veces al día (12).

Según los informantes, especialmente las mujeres, una de las plantas más significante a utilizar por sus propiedades atributivas, para aumentar las secreciones de la leche materna y para facilitar la respiración y expectoración de los niños es el Anís estrellado o Anís de estrellas. Para aumentar las secreciones de la leche materna se realiza una infusión, o sea, se hierve el agua conjuntamente con el fruto durante un tiempo determinado y al refrescar se ingiere como un té. Para facilitar la respiración se prepara la decocción, hirviendo el agua y desmontarla para echarle 5 g del fruto (3 estrellas) en 200 ml (1 vaso) de agua; tomar de 3 a 4 veces al día.

Para eliminar el llamado “mal de orina”, asan una mazorca de maíz con las hojas y lo dejan un día en agua y se bebe como agua común.

Contra el insomnio, lo mejor es el té de hojas de guanábana y para la sinusitis, la borra de café hervido y tibio con aceite de ricino o de comer, se unta a una hoja de salvia y se pone en la frente (13).

Para que no se le haga daño a una persona, lo que se conoce hoy en día como “mal de ojo”, estos individuos crearon una fórmula la cual se toma de la siguiente forma: en tres jarras de agua se vierten las raíces de nueve plantas de anamú bien piladas y se deja reposar durante cinco días, luego se bebe tres días consecutivos como agua común pero sólo hasta el atardecer, pues según los informantes de noche no se toma porque hace daño (14).

Los baños con diferentes plantas y raíces forman parte, al igual que las infusiones, de la farmacopea popular empleada por los descendientes y algunos pobladores de la localidad. En dependencia de las plantas, los baños constituyen, para los descendientes jamaicanos un medio mediante el cual se obtiene paz y se purifica el cuerpo, la mente y el alma.

Según los informantes, para el decaimiento emocional de una persona, resulta agradable el baño con la mezcla de varias hojas de la planta de cedro, vencedor, abre camino, apasote y albahaca.

## **RELIGIÓN**

En Cuba, la inmigración jamaicana se ha caracterizado por una voluntad férrea en la conservación de sus tradiciones. El sistema religioso como fenómeno constitutivo de la cultura de esta etnia en la localidad de estudio, resulta necesario abordarlo por su autenticidad, contenido y forma de manifestación en la zona.

En la localidad al asentarse este grupo étnico, una de sus tradiciones que más proliferaron fueron las creencias religiosas, principalmente las católicas y las protestante. En esta área rural del municipio mayarí, estas iglesias nacieron de reuniones entre los creyentes de esta etnia, donde se leía un epígrafe de la Biblia y se entonaban cantos religiosos de los himnarios rituales. Aquel que más se destacaba en el conocimiento bíblico devino como líder del grupo, por lo tanto recaía sobre sus hombros la fundación, el sostenimiento y la conservación de ella.

La religión era el elemento primordial de la educación jamaicana, la base única de la moral que propiciaba la liberación del hombre de los errores absurdos en el orden moral imponiendo la obligación de la perfección mediante la posesión y ejercicios de las virtudes correspondientes al estado y condición del jamaicano. La obligación de los jamaicanos se resume en deberes para con Dios, para consigo mismo, y para con el prójimo.

Una particularidad a destacar en estas asociaciones de la comunidad, es que desde su fundación estas han contado con un gran número de mujeres, para lo más diversos desempeños: desarrollo de actividades culturales religiosas, dirección y participación en los coros infantiles y de adultos, arreglos de los altares y festividades de la congregación, etc. Otro aspecto significativo a destacar en estas creencias es que para participar en estas, según la mayoría de los informantes, había que vestir adecuadamente; las mujeres lucían sus mejores trajes preferentemente faldas largas y sin ningún tipo de atuendo en su cuerpo y debido al caluroso clima existente hacían uso de abanicos, sombreros o sombrillas. De esta manera a los hombres también le gustaba el buen vestir para la visita al templo; usaban camisas de mangas largas y pantalones, además se preocupaban por presentar un buen porte y aspecto (estar afeitado y bañado fundamentalmente) para este tipo de actividad.

A pesar de que algunas instituciones religiosas recibieron en varias ocasiones los males que existen en algunos individuos y las sacudidas por algún desastre climático (según información obtenida los locales donde se encuentran estas instituciones en la actualidad no eran los mismos que por la época neocolonial existían), la mayoría de los descendientes jamaicanos no han dejado de creer, ni de celebrar sus fiestas religiosas con el estricto cumplimiento que las mismas requieren.

La influencia de la cultura religiosa de este grupo familiar en la localidad objeto de estudio se demuestra con la utilización de imágenes o símbolos sagrados, en las celebraciones religiosas legadas por sus ancestros y en las decoraciones internas de los hogares. Con respecto a la religión católica esto se hace evidente mediante el Sagrado Corazón de Jesús, La Virgen de la Caridad, San Juan Bautista, la cruz, velas entre otros.

A pesar de existir estas creencias religiosas se corrobora que en la localidad existían residentes jamaicanos que profesaban otro tipo de religión, la santería, principalmente como ellos le llamaban hijos de San Lázaro y Santa Bárbara, y en el mes de Diciembre les rendían cultos con altares, velas, alimentación y todo tipo de cosas que fueran necesarias; estos cultos eran realizados para ellos y demás moradores de los Valles. Hay que evidenciar que según los entrevistados, años anteriores, para realizar una celebración de este tipo, había que pedir permiso a los guarda jurados(16).

Las celebraciones religiosas de origen jamaicano realizadas en la localidad han sido conocidas mediante los procesos hereditarios de generación en generación, transfiriéndolos a su vez a otros grupos étnicos que de una forma u otra han hecho suyo este legado, ejemplo de ello se puede apreciar como en la actualidad para la realización de la ceremonia de celebración del Nacimiento de Jesús, los niños tanto de descendientes jamaicanos como los de otras etnias hacen la representación de dicho hecho.

El elemento religioso, como ha podido apreciarse, tiene una gran incidencia en la vida sociocultural de los jamaicanos. En consecuencia, muchas de sus características se han conservado en sus descendientes, otras han pasado de diversos modos a formar parte del universo tradicional de los guatemaltecos y, en general, mediante el intercambio y el enriquecimiento mutuo con otros afluentes religioso-culturales se mantienen vivas como legado en la localidad.

## **RITOS FÚNEBRES**

El temor a la muerte y las formas de enfrentarla, han sido problemáticas universales para muchas culturas del mundo. La naturaleza de la muerte y las existencias de una vida después de ella, ha implicado importantes funciones sociológicas, psicológicas y simbólicas para el hombre y la comunidad donde habita como ser social.

Este apasionante tema posee disímiles concepciones a partir de los postulados que rigen las diversas costumbres y tradiciones de todos los pueblos del mundo.

En la zona de Preston hoy Guatemala llama la atención de todos los moradores la tradición de los inmigrantes y descendiente jamaicanos al morir uno de sus familiares.

Cuando un individuo de estos fallece es celebrado un rito funerario llamado de Ninth Night (Novena Noche). La novena noche después de ocurrido el deceso, los parientes y amigos se reúnen para, al son de los cánticos religiosos y rezos por el alma del finado, despedir a este con cantos alegres, pues según un descendiente entrevistado plantea que, cuando se nace se llora por el nuevo crío, pues no se conoce cual será su destino, mientras que cuando se muere se descansara para siempre. Al culminar estos cantos se les realiza un rezo para el descanso eterno del occiso. En estas ocasiones dirigen los cantos y rezos aquellos que se distinguen por sus bien timbradas voces y dotes para el canto.

Todos estos elementos son de suma importancia para comprender la historia y las características identitarias de la localidad de Guatemala. Es imprescindible conocer el legado de las diferentes grupos de inmigrantes expresadas en la cotidianidad, para dilucidar sus aportes culturales y la vigencia de sus valores, costumbres, tradiciones en la actualidad.

## CONCLUSIONES

La inmigración jamaicana estuvo estrechamente relacionada a diversos factores, económicos, sociales y político-jurídicos, entre los cuales cabe destacar el entreguismo de los gobiernos de turnos y las leyes migratorias. Las crecientes necesidades de mano de obra barata para la producción azucarera en la región oriental condicionaron este tipo de inmigración en la localidad de Guatemala. Las mayores cifras de inmigrantes jamaicanos llegados a la localidad de Guatemala se registran a principios del siglo XX debido a que en estos años el territorio experimenta un crecimiento económico sustentado en la industria azucarera y la fuerza de trabajo fundamental fue precisamente la mano de obra antillana. Los inmigrantes jamaicanos que se establecieron en la localidad objeto de estudio, se incorporaron al proceso de conformación de la identidad local, al aportar un significativo legado sociocultural que se aprecia en la cultura culinaria, la medicina verde, el sincretismo religioso, las modalidades en los sepelios, entre otras manifestaciones.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Chailloux Laffita, Graciela: *De donde son los cubanos*. p. 57.
2. La U.F.Co, compañía norteamericana, irrumpió en la escena cubana desde 1899. Mediante sus negocios bananeros –como primer renglón- pretendían monopolizar la economía de la parte nororiental cubana; con la introducción desplazada hacia otro renglón productivo: el azúcar, ya conseguía establecer el monopolio que tanto había soñado.
3. Bahía de Nipe: Dentro de su extensión se encuentra incluido el territorio de lo que es hoy la localidad de Guatemala, antiguo Preston.
4. Zanetti, Oscar: *United Fruit Company un caso del dominio imperialista en Cuba*. p. 189.
5. Véase la Ley en Hortensia Pichardo: *Documentos para la Historia de Cuba. TII.p.370*.
6. García Pedrosa, J.R: *Legislación de Cuba*. pp. 624 y 625.
7. La inmigración golondrina es la entrada de personas al país con el objetivo de trabajar un período de tiempo determinado con el objetivo de remediar un poco sus necesidades económicas y marcharse a su país de origen llevándose consigo sus ganancias.
8. Zanetti, Oscar: *Ob.cit.* p. 341.

9. Ob. cit. p. 344.
10. **Ingredientes:** 2 cucharadas de jugo de cebolla, 1½ libra de papa, 1 taza de queso rayado, 2 cucharadas de mantequilla, 1½ taza de jamón molido, 1 cucharadita de sal. **Elaboración:** Se salcochan las papas y se reducen a puré, con la mantequilla y el queso rayado. El jamón y el jugo de cebolla se unen bien con el puré. Con esta pasta se le da forma a las croquetas y se dejan reposar en el refrigerador. Se pasan por huevo y galleta molida, y se fríen abundante grasa. Se sirve acompañado de ensalada mixta.
11. Entrevista realizada a Williams Bent Brown jamaicano residente en Guatemala.
12. Entrevista realizada a Eugenio García Millet descendiente de la segunda generación.
13. Entrevista realizada a Adams Graham descendiente de la primera generación.
14. Entrevista realizada a Humbert Melvin Andersón residente jamaicano en la localidad.
15. Entrevista realizada a Arthur Augustus Brown jamaicano residente en la zona.
16. Entrevista realizada a Osvaldo Pieter Cambell descendiente de la primera generación.

## FUENTES CONSULTADAS

Álvarez Estévez, Rolando: *Azúcar e inmigración (1900-1940)*. Editorial Ciencias Sociales. La Habana. 1988.

Carreras, Julio Ángel: *Breve historia de Jamaica*. Editorial Ciencias Sociales. La Habana. 1984.

Chailloux Laffita, Graciela: *De dónde son los cubanos*. Editorial Ciencias Sociales. La Habana. 2007.

\_\_\_\_\_: *Las migraciones a Cuba en las primeras décadas del siglo XX*. En: Revista Debates americanos. N° 12, Enero-Diciembre del 2002 b. pp. 50-53.

Colectivo de Autores: *Cultura Popular, Identidad y Comunidad*. En: Revista temas. Cultura, Ideología y Sociedad, N° 20-21, Enero-Junio del 2000. pp. 105-123.

\_\_\_\_\_: *Los monopolios extranjeros en Cuba 1898-1958*. Editorial Ciencias Sociales, La Habana, 1984.

\_\_\_\_\_: *Presencia de Grupos étnicos antillanos en el municipio Banes. Inédito, Banes, 1998*.

García Maritza, Baeza Cristina: *Modelo teórico para la identidad cultural*. Editorial José Martí, Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana "Juan Marinello", La Habana, 1996.

Guanche, Jesús: *Componentes étnicos de la nación cubana*. Fundación Fernando Ortiz y Ediciones Unión, La Habana, 1996.

\_\_\_\_\_: *España en la savia de Cuba*. Editorial Ciencias Sociales, La Habana, 1999.  
Guerra, Ramiro: *Azúcar y población en Las Antillas*. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1976.

Hart Dávalos, A: *Cultura e identidad nacional*. La Habana. Editorial Félix Varela, 1989.

Pérez de la Riva, Juan: *Cuba y la migración antillana (1900-1931)*. Editorial Ciencias Sociales. La Habana. 1979.

Pichardo, Hortensia: *Documentos para la Historia de Cuba*. Tomo I y II. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1973.

Sandoval, Eduardo: *Migración e Identidad: experiencia del Exilio*. Publicidad, Arte y Serigrafía, México, DF, 1993.

Vega Suñol, José: *Región e Identidad*. Ediciones Holguín, Holguín, 2002

Zanetti, Oscar: *United Fruit Company un caso del dominio imperialista en Cuba*. Editorial Ciencias Sociales. La Habana. 1976.

#### **Publicaciones Periódicas.**

*Temas*. # 20-21. Enero-Junio. Ministerio de Cultura. Cuba.2000.

*Temas*. # 26. julio-septiembre. Ministerio de Cultura. Cuba. 2001.

Revista del Caribe, # 50. Santiago de Cuba. 2007.

Revista Debates americanos. # 12, Enero-Diciembre del 2002.

#### **FUENTES DOCUMENTALES**

Archivos del Museo y la logia de la localidad de Guatemala. **Fondo:** Documentos Históricos pertenecientes al historiador de la localidad y a inmigrantes o descendientes jamaicanos.

Archivo Histórico Municipal de Mayarí. **Fondo:** Registro Civil

#### **ENTREVISTAS**

Cesar Urbina, Julio. 12 de marzo de 2009. Guatemala. 2:30 PM.

Bent Brown, Williams. 20 de abril de 2009. Guatemala. 9:00 AM.

García Mollet, Eugenio. 25 de abril de 2009. Guatemala. 8: 45 AM.

Gram., Adams. 4 de mayo de 2009. Guatemala. 9:00 AM.

Andersón, Humbert Melvin. 10 de mayo de 2009. 10: 09 AM.

Augustus Brown, Arthur. 15 de mayo de 2009. 1: 00 PM.

Pieter Cambell, Osvaldo. 18 de mayo de 2009. 3: 30 PM.

Jackson, Margarita. 23 de mayo de 2009. 11: 00 AM.

Steven, Francisca. 28 de mayo de 2009. 8: 50 AM.

Pinto Caro, Ana María. 6 de junio de 2009. 10: 45 AM.

Spencer, Hartman. 13 de junio de 2009. 3:00 PM.