

CENTRO ITALIANO PER GLI STUDI STORICO-GEOGRAFICI



*Profumi di terre lontane.
L'Europa e le “COSE
nove”*

Atti del Convegno Internazionale di Studi
Portogruaro 24-26 settembre 2001

a cura di SIMONETTA CONTI

BRIGATI Genova 2006

INDICE

SIMONETTA CONTI e CLAUDIO ROSSIT <i>Presentazione</i>	pag. V
GABRIELLA AMIOTTI <i>Teopompo, FG rHist.75C JAC.: Storie di un altro mondo, storie da un altro mondo</i>	1
STEFANO ANCILLI <i>L'evoluzione e le modificazioni del paesaggio agrario del Lazio causate dalle colture americane dal XVIII secolo ad oggi</i>	7
SIMONETTA BALLO ALAGNA <i>Per una riscoperta della Polinesia: il Journal des Iles di Victor Segalen (1878-1919)</i>	23
FRANCESCA ROMANA CAMAROTA <i>Nuovi profumi e nuovi sapori nella natura morta europea dal XVII al XVIII secolo</i>	37
MICHELE CASSESE <i>Popolazioni indigene e missione ai «pagani» in N.L. von Zinzendorf e i Fratelli Moravi nel settecento</i>	43
LAURA CASSI <i>Toponomastica e Grandi Navigatori</i>	77
MICHELE CASTELNOVI <i>«Non hanno armi»: indios nudi e disarmati. La costruzione di un mito geografico nei cronisti della scoperta dell'America</i>	83

SIMONETTA CONTI <i>Un «anomalo» viaggiatore spagnolo nel '700 illuminista: Concolocorvo ed il Lazarillo de Ciegos Caminantes</i>	107
ANNALISA D'ASCENZO <i>Il Profumo dello zafferano di Navelli</i>	137
BRUNA DEL FABBRO <i>Le Carte nautiche delle Americhe nell'Atlante di Iacob Colom (1668)</i>	147
ANDREA FAVRETTO e GIANFRANCO BATTISTI <i>Il telerilevamento come contributo alla conoscenza del territorio: analisi di un caso concreto</i>	153
PAOLO ROBERTO FEDERICI <i>La spedizione geodetica francese del XVIII secolo alla linea equinoziale e lo sviluppo della scienza in sud America</i>	169
GIUSEPPE FORNASARI <i>«I poveri in America latina evangelizzano i gesuiti». Riflessioni sull'alterità come problema storiografico</i>	185
RICCARDO FRIOLO <i>Lo sviluppo storico-geografico della presenza spagnola-argentina nell'arcipelago «Falkland-Malvinas»</i>	205
GRAZIELLA GALLIANO <i>Le «caravelle ritornano»: migrazione e movimenti spirituali dai mondi nuovi al vecchio mondo</i>	233
ANNA GUARDUCCI <i>Le nuove colture americane e le crisi alimentari della seconda metà del XVIII secolo. Il dibattito tra i Georgofili fiorentini</i>	243
ALESSANDRA GUIGONI <i>Sulle piante dello «scambio colombiano»: pratiche alimentari e interculturalismo</i>	263

LUCIANO LAGO	
<i>La memoria culturale del territorio</i>	269
MARIA MONTSERRAT LEÓN GUERRERO	
<i>Las primeras noticias de Filipinas a través de las crónicas de Andrés de Urdaneta</i>	275
PATRIZIA LICINI	
<i>Spazi culturali in byte: caratteri cirillici e cremlini nella Novaja Amerika. Da una Mappa Mundi russa, considerazioni sull'epoca multialfabeta della comunità on-line globale</i>	303
GUIDO LUISI	
<i>Viaggio e cartografia in Puglia nel secolo XVIII</i>	343
MARCO MAGGIOLI	
<i>Federico Guarducci. La fotografia coloniale e la cartografia in Africa (1897)</i>	359
MARIA EMELINA MARTÍN ACOSTA	
<i>Los productos americanos y su impacto en las Islas Canarias</i>	387
FEDERICO MARZINOT	
<i>Ceramica e cioccolato tra vecchio e nuovo Mondo</i>	401
CARLA MASETTI	
<i>Onorato Martucci e «I viaggi all'estremo oriente ed alla Cina»</i>	413
GIOVANNI MAURO	
<i>Le trasformazioni del territorio attraverso l'analisi della cartografia storica, digitale e satellitare</i>	431
RICCARDO MORRI	
<i>La sifilide a Roma: l'ospedale S. Giacomo degli Incurabili</i>	441
MARIO NEVE	
<i>Prima delle «Cose nove». Il sensorium communis di Matthew Paris</i>	453

GIGLIOLA ONORATO	
<i>La valle dei Bagni: tracce storiche di attività umane in una zona di confine</i>	471
CELIA PARCERO TORRE	
<i>La alimentación en Cuba en el siglo XVIII</i>	483
DARIA PEROCCO	
<i>L'Africa di un cappuccino del seicento: Padre Antonio Cavazzi da Montecuccolo</i>	499
PINA ROSA PIRAS	
<i>Il presente e la storia nell'America di Federico García Lorca</i>	511
LEONARDO ROMBAI	
<i>Le migrazioni vegetali nell'Italia del secondo millennio e le loro conseguenze sul paesaggio agrario e sulla cartografia</i>	523
LUISA ROSSI	
<i>Il viaggio naturalistico in Suriname di Maria Sibylla Merian (1699-1701)</i>	559
CLAUDIO ROSSIT	
<i>Cartografia storica e territorio</i>	579
MARIAGRAZIA RUSSO	
<i>Regali e rapporti diplomatici tra Portogallo e Cina: circolazione, simbolismo e significato politico di Presentes e Mimos durante l'ambasciata di Alexandre Metello de Sousa e Meneses, inviata da D. João V all'imperatore Yonghezeng (1725-1728)</i>	599
SILVIA SEBASTI	
<i>Gli scambi di specie animali fra Italia e nuovo Mondo: conseguenze sulla fauna autoctona</i>	617
NICOLETTA SERINA	
<i>Filippo Sassetti e i profumi dell'India</i>	625

EVASIO SORACI

Profumi di terre lontane. L'Europa e le «Cose Nuove».
Due progetti didattici per la scuola media

641

SANDRA VANTINI

L'inserimento del Mais nel paesaggio veneto

653

NICOLETTA VARANI

Colonizzazione e canna da zucchero a Mauritius

669

JESUS VARELA MARCOS

Sobre las relaciones de los viajes a la tratadística. Plantas y animales
del Nuevo Mundo en las Crónicas de la Conquista

685

AMEDEO VITALE

Paesaggi del nuovo Mondo percepiti in Europa mediante il cinema

701

CELIA PARCERO TORRE

LA ALIMENTACIÓN EN CUBA EN EL SIGLO XVIII

Introducción

A lo largo del siglo XVIII la isla de Cuba sufrió importantes cambios como consecuencia de la aplicación de numerosas reformas promovidas por la administración borbónica. Entre estas reformas destacaron las militares y las económicas que produjeron un aumento de la población y la transformación de su paisaje agrario tradicional basado en la pluralidad de cultivos hortofrutícolas y en fincas para la producción de ganado en un nuevo paisaje caracterizado por el dominio de dos cultivos fundamentales: el café y el azúcar¹.

El café se extendió por el sector oriental de la isla mientras que los campos de caña sustituyeron a las vegas de tabaco y a las fincas para criar ganado en el resto del territorio provocando una disminución en la producción de carne fresca que era la base de la alimentación de la población.

Estudiamos en este trabajo en primer lugar, las transformaciones de la agricultura y la contribución de ésta y de la ganadería cubanas a la alimentación de los 200.000 habitantes que poblaban la isla en esa centuria; en segundo lugar, los problemas de abastecimiento de víveres que supuso el progresivo aumento de la población en ese siglo y por último, las diferencias alimentarias entre la población blanca de origen español y la isleña formada fundamentalmente por negros y mestizos. Se incluye también un apartado dedicado a la alimentación de los militares y los esclavos que trabajaron en las fortificaciones desde 1763, así como a la que se les proporcionaba en los hospitales de La Habana cuando caían enfermos.

¹ El azúcar de caña fue importado de Canarias al Nuevo Mundo por Colón en su segundo viaje y el primer ensayo se hizo en la Española y desde esta isla fue llevada a Cuba.

I. *La importancia de la agricultura y la ganadería cubanas en la producción de alimentos*

Hasta el siglo XVIII la agricultura cubana estuvo destinada a la producción de alimentos para los habitantes de la isla y determinada por las necesidades de su población. Se puede hablar de una agricultura de subsistencia orientada a la producción por una parte, de los llamados frutos menores o viandas constituidos por tubérculos como la yuca², el ñame, el boniato etc. y por otra, de productos como el maíz³, la patata, el tomate y las habas que formaban la base de la alimentación indígena. A estos productos se añadieron otras legumbres y el arroz introducido por los españoles en el siglo XVIII. El desarrollo de este cultivo se vio favorecido por la crisis de la producción española a mediados del citado siglo cuando se prohibió cultivarlo en la región valenciana por haberse producido un gran aumento de la mortalidad entre los productores de arroz (AGS, SS, legs 846, 847 y 848)⁴.

Cuba producía, además, una gran variedad de frutas tropicales como por ejemplo, la piña, el mango (LEVI MARRERO, 1988, p. 319)⁵, el mamei, la guayaba, la chirimoya, el zapote, el caimito, el tamarindo, los plátanos (DE LA SAGRA, 1996, p. 239)⁶ y una gran variedad de naranjas. De todos ellos se abastecían por completo las necesidades de sus pobladores⁷, pero, se importaban de España, uvas, higos, granadas, sandías y melones (FÉLIX DE ARRATE, 1876, I, p. 15).

² La yuca dulce se comía cocida y la agria se destinaba a la elaboración de harina para hacer cazabe.

³ De maíz solían obtenerse dos cosechas, la primera se sembraba en mayo, o antes si se adelantaban las aguas, y la segunda en octubre o noviembre.

⁴ Contienen los expedientes de varios pueblos de la región valenciana donde la población había sufrido fiebres tercianas que se atribuyeron a la insalubridad de los campos de arroz.

⁵ Afirma que el mango fue llevado a Cuba por el comerciante inglés Felipe Atwood a finales del siglo XVIII y la primera planta se puso en la estancia habanera de José de Santa Cruz.

⁶ Señala que los plátanos se plantaban en pequeños trozos de tierra o dentro de los cuadros de café. Se calculaba que el producto de 600 cepas de plátanos podía mantener todo un año a una familia de diez personas.

⁷ Aparte, se producía, cacao, vainilla, especies como la pimienta de Tabasco, la curcúma, y plantas oleaginosas como: el maní, el piñón, la higuera, el ajonjolí, el mirasol etc.

Como es sabido, los españoles introdujeron en Cuba el ganado vacuno, mular y porcino. Este ganado se criaba en hatos o grandes haciendas y en potreros. La diferencia estaba en que, en la hacienda, el ganado vivía completamente suelto pastando libremente lo que encontraba por las sábanas y los bosques de la gran propiedad, mientras que los potreros eran explotaciones cercadas y menos extensas donde se practicaba un cuidado intensivo del ganado (DE LA SAGRA, p. 233)⁸.

La isla llegó a producir estos animales en tal cantidad que la carne de vaca y de cerdo (FÉLIX DE ARRATE, p. 18)⁹ se convirtieron, por su bajo precio, en la base de la alimentación de toda la población cubana¹⁰. Incluso, la gran producción permitió la exportación, sobre todo de vacuno, y esta carne se convirtió en la base del comercio de contrabando con los ingleses que cambiaban ganado por tejidos en los puertos del sur de la isla próximos a Jamaica.

En algunas haciendas ganaderas, como las que poseían los jesuitas, no solamente se producía carne sino que se hacía una explotación integral de los animales, aprovechando la leche para hacer quesos, mantequilla y elaborando el tasajo (carne salada). Estos productos alimentaban a los trabajadores de sus ingenios (AGS, SS Hacienda leg. 2342)¹¹ y a las personas que atendían el colegio de San José de La Habana (GARCÍA RODRIGUEZ, 2000, pp. 68-71).

Pero, a lo largo del XVIII la situación de la agricultura y de la ganadería cubana se alteró profundamente al irse desarrollando al lado de los cultivos de subsistencia otros, tan importantes, como el café y el azúcar que transformarían a Cuba en una isla de agricultura de plantación.

⁸ Describe con detalle la cría de ganado vacuno y de cerda en las grandes haciendas, la alimentación que les proporcionaba la vegetación silvestre y los problemas que generaba, por ejemplo, el retraso de las lluvias en la supervivencia de los animales cuya vida dependía completamente de la naturaleza.

⁹ Destacaba que los puercos de Cuba tenían una carne más sabrosa que los de la península porque en vez de alimentarse de bellotas comían, sobre todo, el fruto de la palma real (palmiche), naranjas y guayabas.

¹⁰ La cría de animales se llevaba a cabo en grandes estancias y los propietarios de estos latifundios tenían la obligación de suministrar diariamente carne fresca a las ciudades, y particularmente, a las carnicerías de La Habana. En el último tercio del siglo XVIII había más de 300 estancias de ganado en Cuba y ésta era una de las actividades económicas más importantes de la isla.

¹¹ La Compañía de Jesús era dueña de tres ingenios.

El café, según Julio Le Riverend, fue introducido desde Haití por el contador general Antonio Gelabert hacia mediados de siglo. Esta planta se cultivó primero en las estancias y huertas alrededor de La Habana y, posteriormente, se extendió por las vegas de los ríos hacia Trinidad, Sancti Spiritu y, sobre todo, al este de la isla (GONZÁLEZ FERNÁNDEZ, 1991, p. 166)¹². En esta región, donde se instalaron desde 1793 más de 30.000 franceses procedentes de Haití el café dominó el paisaje rural y aumentó tanto su producción que desde finales de siglo se convirtió en un artículo de exportación (LE RIVEREND, 1971, p. 46). Así, Jacobo de la Pezuela señala que estas exportaciones pasaron de 8.000 arrobas al año a finales del siglo XVIII a 400.000 en el año de 1808 (DE LA PEZUELA, 1878, v. 3, p. 360).

El azúcar fue el cultivo más importante y el que más se desarrolló en el siglo XVIII como consecuencia de las ventajas del libre comercio. Hay que señalar que, tras el estanco del tabaco en 1717 y, sobre todo, desde que en 1760 la corona asumió la gestión directa de este producto (PARCERO TORRE, 1998), el azúcar se convirtió en el cultivo más rentable de la isla y su importancia fue en aumento hasta finales del siglo. El «boom» azucarero culminó cuando Cuba sustituyó a Haití desde 1791 como primer productor del mundo. La consecuencia de este desarrollo azucarero fue la extensión de este cultivo a costa de los otros productos tradicionales y del ganado (GARCÍA RODRIGUEZ, 1991, pp. 115-116)¹³.

Jacobo de la Pezuela afirma que la producción de azúcar en Cuba pasó de 80.000 cajas en 1789, a 200.000 al terminar el siglo y el mismo autor señala que los propietarios de las fincas de ganado, viendo que sus ganancias eran inferiores a las de los ingenios, redujeron la producción hasta el punto de no ser suficiente para abastecer a ciudades, como La Habana, cuya población aumentó en el último tercio del siglo a causa de la construcción de fortificaciones y del aumento de su guarnición (DE LA PEZUELA, p. 301).

¹² Afirma que el café se sembraba habitualmente con otros cultivos, preferentemente plátanos, porque reguardaban al cafeto del sol y contribuían a mantener la humedad, pero también se sembraba con maíz, boniato, yuca etc. Esta simultaneidad de cultivos reducía los costos del cafetal pues su venta dejaba libres prácticamente los ingresos por el café.

¹³ Estudia la disminución de las tierras de cultivo y de cría de ganado por la expansión del azúcar y señala la existencia de más de 500 ingenios a finales del siglo XVIII.

II. *Los problemas de abastecimiento en Cuba en el siglo XVIII*

Si puede afirmarse que la agricultura y la ganadería autoabastecían a la población indígena, en cambio la población española residente en la isla necesitó importaciones constantes de productos como por ejemplo, la harina de trigo, el aceite y el vino, alimentos básicos de la dieta mediterránea a los que los peninsulares residentes en Cuba no renunciaron en su alimentación.

Los españoles no comían casabe o pan de yuca, ni siquiera pan de maíz y en sus mesas siempre se servía pan de trigo, un cereal que nunca se adaptó bien al clima cubano (MISAS JIMÉNEZ, 1991, pp. 117-118)¹⁴ y que fue necesario importar de España o de otros lugares de América, principalmente de Nueva España (RAMOS PÉREZ, 1970, pp. 283-285; 299)¹⁵.

La población blanca representaba el 56% del total de los habitantes de la isla en el siglo XVIII y la mayor parte de esta población vivía en las ciudades más grandes, entre las que se encontraban La Habana, con 51.000 habitantes, y Santiago de Cuba, con 21.000 (DE LA SAGRA, *cit.*, p. 149)¹⁶, que fueron los lugares donde se produjeron mayores problemas de abastecimientos. En el caso de La Habana, a la numerosa población que residía en esta ciudad permanentemente se unía una gran cantidad de población flotante coincidiendo con la llegada y salida de las flotas y, desde 1763, el aumento de la guarnición fija que pasó de 1800 a 4000 hombres y de la población de negros y forzados para trabajar en las fortificaciones (AGS SS Hacienda leg. 2344)¹⁷.

¹⁴ Señala que la región de la isla donde mejor se adaptó el cultivo de trigo fue Villa Clara pero, su cultivo fue decayendo hasta desaparecer a finales del siglo XVIII como consecuencia del aumento de las importaciones españolas y norteamericanas. Sobre el mismo tema (BACHILLER y MORALES, 1848, pp. 316-324). Este autor reconocía que la adaptación del trigo al medio natural de Villa Clara le había convertido en un componente de la flora agrícola de la región por lo que le llamó «trigo del país» o «trigo indígena».

¹⁵ Durante el siglo XVIII las harinas de trigo llegaron a Cuba no solo de España sino de Nueva España en grandes cantidades y a finales de siglo de los Estados Unidos, como ha estudiado.

¹⁶ Estos datos pertenecen al censo de 1792 que mandó elaborar el gobernador Luis de Las Casas.

¹⁷ El comisario de guerra, Nicolás José Rapún, da la cifra de 2.201 negros y forzados trabajando en las fortificaciones en la revista pasada en La Habana el 23 de febrero de 1766.

Esta población se abastecía de los productos agropecuarios que se obtenían en los casi 2000 minifundios que existían alrededor de la ciudad incluyendo pequeñas propiedades ganaderas y los huertos dedicados a cultivos hortofrutícolas que se concentraban, principalmente, en el sector oriental, hacia Guanabacoa. Allí habitaba una importante comunidad indígena dedicada tradicionalmente a labrar las tierras que abastecían a la ciudad adonde se transportaban diariamente verduras y hortalizas desde los embarcaderos de Cojimar, Marimelena, Regla y Guanabacoa (IGLESIAS GARCÍA, 1991, p. 105)¹⁸. Aparte, de por los indígenas, las huertas fueron cultivadas por campesinos canarios llegados a la isla en gran cantidad en el siglo XVIII (HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, 1996, pp. 238-239).

Pero, La Habana recibía además otra gran cantidad de productos alimenticios de Nueva España como eran la harina de trigo, a veces cocida en forma de bizcocho, la sal y legumbres secas, y de la península de donde llegaban harinas, vinos, aceite, vinagre y frutos secos en grandes cantidades a bordo de las flotas (MACIAS DOMINGUEZ, 1978, pp. 134-150) y a partir de 1765 de registros y buques correos.

La otra gran ciudad de la isla, Santiago de Cuba que, como queda dicho, contaba con 20.761 habitantes en la capital y otros tantos en el ámbito de su jurisdicción¹⁹ tenía, si cabe, mayores problemas de abastecimiento que La Habana porque dependía de los productos sobrantes que se enviaran desde la capital. Las quejas de los gobernadores de Cuba sobre este punto aparecen constantemente en la documentación de la época como se observa en la siguiente relación de alimentos de importación que el marqués de Casacajigal consideraba necesarios para atender a las necesidades de la población durante una año. «800 arrobas de harina en flor, 100 barriles de vino blanco, 300 barriles de aguardiente, 10 pipas de vino colorado, 20 frasqueras de mistela, 300 botijuelas de aceite, 50 botijas de aceitunas, 60 cuñetes de alcaparras, 100 quintales de bacalao, 25 libras de azafrán, 250 libras de pimienta de Castilla, 20 libras de clavo de comer, 40 arrobas de almendras, 100 arrobas de pasas, 150 arrobas de jamón, 6 arrobas de salchichones de Génova, seis arrobas de fideos y 100 libras de aceite de almendras dulces» (AGS SS Hacienda leg. 2342).

¹⁸ Señala que hasta mediados del siglo XVIII existieron pequeñas huertas en las proximidades de la muralla e incluso dentro de la ciudad. Por el contrario, los hatos y corrales de ganado debían situarse al menos a ocho leguas de La Habana.

¹⁹ Pertenecían al gobernación de Santiago de Cuba la villa de Bayamo y los pueblos de Baracoa y Holguín.

La falta de estos productos y el encarecimiento hasta en un 25 % de su transporte desde La Habana favorecía el comercio ilícito en esta parte de la isla, lo que llevó a este gobernador a proponer como solución que se permitiese a los buques correos que atracasen en Cuba y la surtiesen de estos productos directamente desde España²⁰.

A finales del siglo XVIII, el problema de abastecimiento se extendió también a la población de color pues la expansión del cultivo de la caña a costa de las haciendas coincidió con el aumento de la población esclava en la isla lo que hizo necesario importar grandes cantidades de carne salada del Río de la Plata (FERNÁNDEZ DE PINEDO ECHEVARRIA, 2000, p. 10)²¹.

III. *Grupos sociales y alimentación*

La sociedad cubana del siglo XVIII se caracterizaba por la existencia de hombres libres y esclavos aunque en menor proporción que en el resto de las Antillas, pues representaban el 25 % de sus habitantes.

Entre los hombres libres, los de raza blanca formaban un conjunto heterogéneo donde existían grandes diferencias. A la cabeza estaba una oligarquía poderosa integrada por los funcionarios y militares españoles, representantes de los intereses de la metrópoli en la isla, y por los criollos cubanos, dueños de las haciendas de ganado, de azúcar o de café, que residían en La Habana y controlaban los cargos municipales.

Por debajo de esta oligarquía y a gran distancia de su nivel de vida estaban las profesiones liberales que encabezaban el grupo de, lo que podríamos llamar clase media urbana, en la que se integraban clérigos, soldados veteranos, comerciantes y representantes de varios oficios. El estrato más bajo de este grupo estaba formado por dependientes del comercio,

²⁰ El servicio mensual de Correos a Cuba comenzó en 1764, pero estos buques no tocaban puerto sino que dejaban la correspondencia en el mar y continuaban viaje a La Habana. Como hemos estudiado en: «La creación de los correos marítimos en el contexto de las reformas borbónicas en Cuba» trabajo presentado al Congreso de la Asociación Española de Americanistas (AEA) celebrado en Badajoz en el mes de octubre de 2000 (en prensa).

²¹ Señala que las autoridades coloniales fomentaron la venta de carne salada del Río de la Plata a Cuba con una Real Orden de 5 de noviembre de 1787 que autorizó la salida de carnes saladas del puerto de Buenos Aires con destino a La Habana libre de derechos de salida y almojarifazgo.

marineros, trabajadores de distintos oficios, etc. (PARCERO TORRE, 1999, pp. 11-19).

La sociedad rural se dividía entre pequeños propietarios, productores de tabaco, la mayoría canarios, y los esclavos trabajadores en las plantaciones de azúcar.

Las diferencias sociales se aprecian en la dieta alimentaria de los cubanos del siglo XVIII hasta el punto de que la alimentación era un criterio de diferenciación social. La burguesía de origen peninsular no solamente se distinguía por la utilización del pan de trigo sino porque en su mesa no faltaban el aceite, el arroz y el vino procedentes de España. Estos productos estaban ausentes de la dieta de la población negra y mestiza pero también de los modestos agricultores, arrendatarios o pequeños propietarios de las plantaciones de tabaco *vegueros* cuya alimentación se adaptó más a los productos de la tierra, pues su poder adquisitivo les impidió acceder a productos de importación.

Levi Marrero señala que los extranjeros invitados a compartir la mesa familiar de los nobles y burgueses destacaron con admiración la gran variedad de frutas exquisitas que eran ofrecidas en los postres así como la multiplicación de platos con la que se agasajaba a los invitados:

«arroz preparados de varias formas, pollos aliñados con aceitunas, uvas y ciruelas pasas, lonjas de carne preparadas con vino tinto y azúcar, varias ensaladas servidas con aceite, plátanos maduros salcochados en vino y sirope, o bien duros y fritos muy crujientes, cerdo asado, y todo tipo de hortalizas, y frutas tropicales, todo aderezado con una gran variedad de vinos españoles» (LEVI MARRERO, *cit.*, pp. 225-226).

En el polo opuesto estaría la alimentación de las clases bajas y de los esclavos basada en el pan de yuca, casabe, o su sustituto, el banano, los tubérculos y la carne de vacuno y, sobre todo de cerdo, cruda o salada. El pan de casabe se elaboraba a partir de la raíz de la yuca agria. Esta raíz se rallaba y se pasaba por un cedazo para extraer el agua venenosa y la harina resultante servía para hacer tortas que se cocían en el horno. Era éste un pan insípido y de desagradable sabor que fue despreciado por los españoles pero que comía toda la población.

El pescado formaba también parte importante de la alimentación. En La Habana, Santiago de Cuba, Matanzas, Trinidad y en las poblaciones inmediatas a la costa el pescado fresco era parte importante de la dieta (URRUTIA y MONTOYA, 1876, p. 116, y LEVI MARRERO, 1946, p.

268)²², pero la mayor parte del pescado que se consumía en el interior y entre las clases sociales más pobres era el bacalao²³.

Existió un plato común a toda la población: el ajiaco, plato cubano por excelencia, presente en cualquier mesa a la hora del almuerzo. Este plato, heredado de los indocubanos, venía a ser la versión de la olla universal condimentada por el indiano ají, al que debe su denominación (DE LA TORRE, 1875, p. 21)²⁴. A los elementos vegetales del ajiaco: boniato, yuca dulce, malanga y maíz, se sumaron más tarde, el plátano y el ñame y las escasas proteínas aportadas por algún ave silvestre serían acrecentadas por la vacuna o de cerdo o de las gallináceas de origen europeo (ZARZALEJOS, 1992, p. 125)²⁵.

La diferenciación social se pone también de manifiesto en la alimentación que se proporcionaba a las tropas españolas destinadas en Cuba. En el siguiente apartado analizamos su alimentación y la dieta que se daba en los hospitales militares y en contrapunto, la alimentación que se proporcionaba a los esclavos de las fortificaciones.

IV *La alimentación de las tropas españolas y la dieta en los hospitales militares de La Habana*

Las tropas españolas residentes en Cuba, unos 4000 hombres desde 1763, formaban parte de regimientos que se renovaban periódicamente y las autoridades procuraron siempre que su alimentación fuera lo más parecida posible a la de la península. Su dieta se basaba en pan de trigo, tasajo,

²² Destaca entre los pescados de la isla un pez llamado manatí que se criaba en la costa sur y que describe como un ternero sin piés cuya carne se parece a la del cerdo. Incluye los nombres de más de 40 variedades de peces comestibles en las costas de la isla. Así mismo señala la importancia de los crustáceos como: ostiones, almejas, longorones, pulpos, calamares y otros.

²³ La importancia de este producto en la alimentación explica que fuera una de las causas de «la guerra de los siete años» contra Inglaterra, pues los británicos prohibieron a los barcos españoles pescar en Terranova atentando contra los derechos tradicionales reconocidos a España en la paz de Utrecht.

²⁴ Describe este plato como una mezcla de carnes frescas y saladas divididas en pequeños trozos que se cuecen con distintas raíces y se aderezan con un pequeño pimiento (aji-jiji) y se colorea con una semilla (bija) que crece espontáneamente por toda la isla.

²⁵ Afirma que es también un plato típico de muchos países hispanoamericanos aunque recibe otro nombre, como por ejemplo, sancocho.

y carne de vaca, menestra fina (arroz, garbanzos), menestra ordinaria (fríjoles, lentejas y habas) que, solamente en caso de extrema escasez, se sustituían por las viandas propias del país (plátanos, boniatos, calabazas o yuca agria para hacer casabe) (AGI, Santo Domingo, leg. 2079).

El abastecimiento de estos ejércitos así como el de los 2000 esclavos que trabajaban en las fortificaciones exigió el almacenamiento de una enorme cantidad de alimentos durante meses, lo que producía la pérdida de una buena parte de los mismos afectados por el calor de la isla y por los insectos. La harina se descomponía con el calor y el gorgojo atacaba a los garbanzos, las alubias y las lentejas hasta el punto de disminuir en un 20% su volumen.

Como queda dicho, el pan de trigo y las legumbres se completaban con una gran cantidad de carne fresca que los productores de ganado estaban obligados a proporcionar a precios más bajos que los que se cobraban al vecindario. Así, por ejemplo, durante el gobierno del conde de Santa Clara (1796-1799) (DE VALDÉS, 1877, pp. 312-314), se obligó a los ganaderos a proporcionar a la guarnición de La Habana más de 20.000 arrobas de carne anuales al precio de 5 reales la arroba, que era la mitad de lo que costaba en las carnicerías de La Habana (DE LA PEZUELA, *cit.*, p. 502).

Las cantidades de estos tres productos que consumían cada seis meses los 6000 hombres que defendían La Habana eran de 1.587.600 libras de harina, 630.000 de carne de vaca y 236.000 de legumbres (AGI Santo Domingo, leg. 2079).

Para atender a los soldados enfermos existían dos hospitales militares en La Habana; el más antiguo era el de San Juan de Dios fundado en 1602 (GUERRA, 1994, pp. 98-99)²⁶ y el más moderno, el de San Ambrosio, creado en el siglo XVIII con capacidad para atender a 200 enfermos (LEVI MARRERO, *cit.*, p. 75)²⁷.

Las raciones que se suministraban a los pacientes por enfermo y día eran las siguientes (AGI Santo Domingo, leg. 2079):

Ración de carne: Se componía de 460 gramos de vaca sin cocer, 17,9 gramos de jamón, media onza de garbanzos (1 onza equivale a 2,87 gramos), 12 onzas de pan a la comida y a la cena, dos onzas de sopa de desayuno y media onza de manteca de cerdo. La media ración de carne solamente reducía a

²⁶ Trata sobre la fundación de este hospital y señala que además de atender a soldados contaba con dos salas para atender a los civiles; una para los vecinos blancos y otra para los negros y mestizos.

²⁷ Señala que fue ampliado por el intendente José Pablo Valiente y llegó a tener capacidad para 700 enfermos.

la mitad la cantidad de carne y de pan, manteniéndose iguales el resto de las cantidades.

La ración de gallina era la correspondiente a la quinta parte del animal que debía incluir una parte del cuerpo y otra correspondiente a las alas, hígados, pies y cabeza, suministrada a la comida y a la cena. La media ración solamente incluía una cuarta parte del cuerpo. Ambas raciones se completaban con la misma cantidad de pan, jamón, garbanzos y sopa de desayuno que la ración de carne.

La ración de pollo o de pichón se componía de un pollo o un pichón entero a la comida y la cena con el mismo pan, jamón, garbanzos y sopa de desayuno que la anterior.

La ración de huevos estaba integrada por cuatro huevos entre la comida y cena, pan y sopa de desayuno.

Ración de sopa: Consistía en 12 onzas de pan a la comida y cena guisada con el caldo de la olla y sopa de desayuno sin ningún otro agregado.

Ración de leche: Tenía cuatro medidas reguladas, si era doble y dos, si era sencilla.

Ración de arroz: Se componía de medio real de fideos a la comida y la cena con el mismo pan y sopa de desayuno que la ración de carne pero, sin jamón ni garbanzos.

Ración de fideos: Idéntica de la antecedente pero en vez de arroz se componía de fideos.

Ración de albóndigas: Era igual que la de la carne y se agregaban los huevos a la comida y a la cena.

Ración de vino: era de 12 onzas castellanas equivalentes a medio cuartillo y la media ración la mitad.

A algunos enfermos se les suministraba para desayunar una onza de chocolate y en este caso no se les daba sopa de desayuno.

Aparte, existía una dieta para determinados enfermos, como por ejemplo, los purgados, que consistía en 12 onzas de vaca, 20 gramos de garbanzos y la sexta parte de una gallina convertida en sustancia. Esta dieta se suministraba al enfermo cinco veces al día y podía añadirse una o dos onzas de panetela que era una sopa espesa con pan rallado, gallina picada y yema de huevo, o cuatro huevos. Los enfermos de dieta no tenían pan ni sopa de desayuno.

V *La alimentación de los esclavos y forzados de las fortificaciones*

La alimentación de los esclavos y forzados que trabajan en las fortificaciones ha sido estudiada por Francisco Pérez Guzmán Este autor señala

como el desayuno era todos los días media galleta y medio pozuelo de aguardiente, mientras que la comida variaba a lo largo de la semana existiendo tres menús diferentes para la comida y la cena. La base de estos menús era el pan de yuca, las legumbres, el arroz y la carne salada (PÉREZ GUZMÁN, 1990, p. 246)²⁸.

La razón que explica que en el menú de los esclavos predominara la carne salada en vez de la fresca, aún siendo ésta mucho más barata, reside en la necesidad que había de consumir estas carnes, almacenadas antes de transcurrir dos años que era el tiempo límite de su conservación (AGI Santo Domingo, 2079)²⁹.

Así mismo, el deterioro de las harinas en los almacenes repercutió en la alimentación de los negros y forzados incorporando a su dieta el pan de trigo hasta el punto que el intendente, Miguel de Altarriba, se vio obligado a comunicar al Secretario de Indias, Julián de Arriaga, que los negros de las fortificaciones se negaban a comer el pan de maíz porque solo estaban acostumbrados al de trigo (AGS SS Hacienda, leg. 2344). Durante más de diez años su alimentación fue prácticamente la misma que la de las tropas. Es decir, pan de trigo, legumbres y carne salada. Igualmente, se equiparó su dieta en los hospitales donde eran atendidos los que caían enfermos.

En efecto, cuando en 1765 se creó el hospital de Nuestra Señora del Pilar para atender a los negros y forzados se implantó, inicialmente, una dieta, distinta a la que se daba en los hospitales militares, basada en el guiso tradicional (ajíaco). Sin embargo, cuatro años después, se relacionó esta alimentación con el retraso en la recuperación de los enfermos y se consideró que el ají resultaba «nocivo para calentamientos y para los que padecen llagas» (AGI Santo Domingo, 2079). Para poner remedio a esta situación el intendente Miguel de Altarriba ordenó que se impusieran en el hospital de esclavos los mismos hábitos alimentarios que en los hospitales militares, como el de San Ambrosio.

²⁸ Los lunes y viernes el menú de la comida era media libra de tasajo, dos de boniato, malanga, yuca dulce o ñame y un cuarto de torta de cazabe. Para cenar se repartía a cada uno media libra de arroz, cuatro onzas de tocino y un cuarto de onza de cazabe. Los martes y sábados el menú era el mismo pero se sustituían los tubérculos por legumbres en la comida y en la cena, el arroz por maíz y el tocino por miel. Los miércoles, viernes y domingos, la cena era la misma y en la comida había arroz en lugar de legumbres.

²⁹ Le informaba de que 200 raciones de carne salada costaban 72 reales mientras que de carne fresca era de 32 y de que estas cifras, aplicadas a la alimentación de 1800 hombres, representaban para la Real Hacienda un costo añadido de 286 reales al día.

Así pues, razones económicas, como eran aprovechar las harinas que se perdían y lograr que fuera más rápida su recuperación cuando caían enfermos, explican que los esclavos negros que trabajaban en las fortificaciones disfrutaran de una alimentación similar a la de los soldados españoles alterando el binomio alimentación y status social.

Conclusiones

En el siglo XVIII se produjo en Cuba la transformación de su paisaje agrario tradicional con la introducción de nuevos cultivos como el arroz, el café, el mango, pero sobre todo con la extensión de la caña de azúcar.

El monocultivo cañero provocó una disminución del espacio dedicado a los cultivos tradicionales y a la explotación ganadera que tuvo importantes consecuencias en la alimentación (DE LA SAGRA, *cit.*, p. 234)³⁰.

El aumento de la población blanca y de color a lo largo de este siglo, como consecuencia de las reformas políticas y militares, agudizó el problema del abastecimiento de productos de importación como la harina de trigo, aceite y vino, especialmente en las ciudades más populosas de la isla.

Las condiciones naturales y el clima de la isla deberían haber introducido algunas variantes en la dieta española demasiado rica en calorías, pero, de lo expuesto en este trabajo, se observa que los españoles no renunciaron, por supuesto, al pan de trigo, pero tampoco, a los garbanzos, a la carne y al aceite de oliva para condimentar su comida.

Por su parte, la población negra y mestiza siguió basando su alimentación en el consumo de viandas o tubérculos como el ñame o el boniato pero incorporó la carne como elemento fundamental de su sustento.

La alimentación refleja la diferenciación social excepto en el caso de los esclavos de las fortificaciones que por razones de interés económico para la Real Hacienda disfrutaron frecuentemente de una alimentación similar a la de los militares españoles.

³⁰ Señala como los cultivos de subsistencia se cultivaron dentro de las plantaciones de café y de azúcar para alimentar a sus trabajadores.

BIBLIOGRAFIA

- AGI (Archivo General de Indias) Santo Domingo, leg. 2079, Miguel de Altarriba a Antonio María de Bucareli, La Habana, 7 de noviembre de 1770.
- AGI Santo Domingo, leg. 2079, Miguel de Altarriba a Antonio María de Bucareli, La Habana 1 de junio de 1770.
- AGI Santo Domingo, leg. 2079, Miguel de Altarriba a Julián de Arriaga, La Habana, 7 de noviembre de 1770.
- AGI Santo Domingo, leg. 2079, Miguel de Altarriba (intendente de La Habana) a Antonio María de Bucareli (gobernador de Cuba), La Habana, 7 de noviembre de 1770.
- AGI Santo Domingo, leg. 2079, Miguel de Altarriba a Antonio María de Bucareli, La Habana 1 de junio de 1770.
- AGS (Archivo General de Simancas) SS (Secretaría y Superintendencia) Hacienda leg. 2342. *Relación de propietarios de ingenios en 1760*, la Compañía de Jesús era dueña de tres ingenios.
- AGS SS Hacienda leg. 2342, El marqués de Casacajigal al Secretario de Hacienda, marqués de Squilache, Santiago de Cuba, 29 de enero de 1765.
- AGS SS Hacienda leg. 2344, El comisario de guerra, Nicolás José Rapún, da la cifra de 2.201 negros y forzados trabajando en las fortificaciones en la revista pasada en La Habana el 23 de febrero de 1766.
- AGS SS Hacienda, leg. 2344, Miguel de Altarriba a Julián de Arriaga, La Habana, 26 de febrero de 1766.
- AGS SS de Hacienda, legs. 846, 847 y 848.
- BACHILLER y MORALES A., *Cultivo del trigo en Cuba* en «Memorias de la Real Sociedad Económica de La Habana», t. 36 (1848), pp. 316-324.
- DE LA SAGRA R., *Historia Física, Política y Natural de la isla de Cuba*, Edición Facsímil, vol. I, Xunta de Galicia, 1996, p. 239.
- DE LA TORRE J.M., *Lo que fuimos y lo que somos o La Habana antigua y moderna*, La Habana 1857, p. 21.
- DE VALDÉS J., *Historia de la isla de Cuba y en especial de La Habana*, vol. 3 de *Los tres primeros historiadores de la isla de Cuba*, La Habana, 1877, pp. 312-314.
- FÉLIX DE ARRATE J.M., *Llave del nuevo mundo antemural de las Indias Occidentales. La Habana descripta: noticias de su fundación. Aumentos y estado en Los tres primeros historiadores de la isla de Cuba*, La Habana, 1876, vol. I, p. 15.
- FERNÁNDEZ DE PINEDO ECHEVARRÍA N., *Las balanzas del comercio exterior de La Habana (1803-1807)*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 2000, p. 10.
- GARCÍA RODRIGUEZ M., *Ingenios habaneros en el siglo XVIII*, en «Arbor», n° 547-548 (1991), pp. 115-116.

- GARCÍA RODRIGUEZ M., *Misticismo y capitales: La compañía de Jesús en la economía habanera del siglo XVIII*, en «Ciencias Sociales», La Habana, 2000, pp. 68-71.
- GONZÁLEZ FERNÁNDEZ D., *La economía cafetalera cubana: 1790-1860*, en «Arbor», Madrid, julio-agosto 1991, p. 166.
- GUERRA F., *El hospital en Hispanoamérica y Filipinas (1492-1898)*, Madrid, 1994, pp. 98-99.
- HERNÁNDEZ GONZÁLEZ M., *La emigración canaria a América (1765-1824)*, Tenerife, Ayuntamiento de La Laguna, 1996, pp. 238-239.
- IGLESIAS GARCÍA F., *La estructura agraria de La Habana*, en «Arbor», n° 547-548, Madrid (1991), p. 105.
- LE RIVEREND J., *Historia Económica de Cuba*, La Habana, Instituto Cubano del Libro, 1971, p. 46.
- MACÍAS DOMÍNGUEZ I., *Cuba en primera mitad del siglo XVII*, Sevilla, 1978, pp. 134-150.
- LEVI MARRERO, *Geografía de Cuba*, 2ª edición, La Habana, Minerva, 1946, p. 268.
- LEVI MARRERO, *Cuba: economía y sociedad: azúcar, ilustración y conciencia (1763-1868)*, Madrid, Playor, 1988, pp. 319.
- R.E. MISAS JIMÉNEZ, *La Real Sociedad Patriótica de La Habana en el rescate de la variedad «naturalizada» del trigo de Villa Clara*, en «Asclepio», XLIII, fascículo 2 (1991), Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 117-118.
- PARCERO TORRE C., *Ilustración y reformas en Cuba: el gobierno de Juan de Prado*, en «Actas del XI Congreso Internacional de AHILA», vol. 2, Liverpool (Inglaterra), 1998.
- PARCERO TORRE C., *La sociedad y economía cubana en el siglo XVIII*, en «Cuba del 98 a la revolución castrista», Seminario de Descubrimientos y Cartografía, Instituto Interuniversitario de Iberoamérica y Portugal, Tordesillas, Valladolid, 1999, pp. 11-19.
- PÉREZ GUZMÁN F., *Modo de vida de los esclavos y forzados de las fortificaciones de Cuba durante el siglo XVIII*, en «Anuario de Estudios Americanos» (1990), Sevilla, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, p. 246.
- PEZUELA J., de la, *Historia de la isla de Cuba*, vol. 3, Madrid, 1878, p. 360.
- RAMOS PÉREZ D., en *Minería y Comercio interprovincial en Hispanoamérica (siglos XVI; XVII y XVIII)*, Valladolid, Universidad de Valladolid, 1970 pp. 283-285 y 299.
- URRUTIA y MONTOYA I.J., de, *Teatro histórico, jurídico y político militar de la isla Fernandina de Cuba y principalmente de su capital La Habana en Los tres primeros historiadores de la isla de Cuba*, vol. II, La Habana, 1876, p.116.
- ZARZALEJOS M. del C., *El libro de la cocina iberoamericana*, Madrid, Alianza Editorial, 1992, p. 124.