

## RESEÑAS BIBLIOGRÁFICAS

---

**SARMIENTO RAMÍREZ, Ismael. *Alimentación y sociabilidad en la Cuba decimonónica*. Santiago de Cuba: Ediciones UO, 2021. 517 p. ISBN: 978-959-207-690-7 (impreso). ISBN: 978-959-207-677-8 (digital).**

La obra reseñada a continuación no es de consumo apto para lectores con estómagos vacíos. Las “nutritivas” páginas que componen la publicación de Ismael Sarmiento Ramírez presentan un estudio complejo, cuidado, variado en ingredientes y de un sabor simplemente excelente. Desde un punto de vista multidisciplinar, el análisis que se ofrece en los capítulos que conforman este libro se asienta en una vasta amplitud documental, magníficamente hilvanada. De la mano de recetas, censos diseminados por toda la centuria, fuentes literarias y fascinantes testimonios privados de visitantes extranjeros, Sarmiento realiza un verdadero tour histórico por todo el siglo XIX cubano. Este viaje no solo se basa en la alimentación, pues desde la primera cucharada se hace dueño de ella para mostrar, desde un novedoso punto de vista, la realidad política, económica, social y cultural de la Cuba pasada.

El prólogo que introduce esta lectura presenta a la perfección un resumen conceptual de la misma, gracias a la fabulosa cita que recojo a continuación: «Todos comemos y bebemos, todos dormimos, nos enfermamos y morimos; pero la forma de hacer todo esto no es intemporal sino histórica». Mediante esta acertada oración atribuida a la historiadora mexicana Pilar Gonzalbo Aizpuru, Bernard Lavallé condensa una idea verdaderamente profunda, de un calado conceptual y analítico complejo. Si bien se presenta como un punto de partida extremadamente atrayente para aquellos que nos deleitamos con el estudio del tiempo, lo cierto es que no hace muchas décadas estos temas reposaban enmudecidos, cogiendo polvo entre las estanterías de la historiografía. El valor documental e histórico que ocultaba la alimentación era totalmente desconocido para los historiadores, que no eran capaces de imaginar los numerosos elementos que podían deducirse del análisis de contextos socioculturales como, por ejemplo, las dietas de determinados miembros de diferentes estamentos sociales.

Como bien afirma el historiador francés, llegada la segunda mitad del siglo XX, el gremio de la Historia comenzó a concienciarse acerca del valor de este tipo de estudios, dentro de la llamada “Nueva Historia”, desde la que se abordaron diversas temáticas usando ópticas de análisis extraídas de disciplinas afines, como la Antropología. La producción literaria compuesta desde entonces es amplia, y sigue en aumento, como demuestran las obras citadas en la obra comentada, así como la misma investigación que hoy reseño. Todo ello queda perfectamente cristalizado en este libro, que se postula como una de las grandes obras de referencia sobre la historia de la alimentación cubana, y consulta obligada si se quiere entender la historia de este país durante el siglo XIX.

La alimentación es, por tanto, el punto de partida general, el denominador común desde el que se efectúa la extensa observación sociocultural de la isla caribeña, en donde se recurre tanto al detalle como al marco general. Compone su investigación desde lentes diversas, sin restar en ningún momento importancia a una u otra; como si

de un estofado se tratase, tanta relevancia tiene la calidad de la carne como el sabor de las especias que la sazonan. La historia de Cuba discurre a través de sus platos, un camino investigativo en donde los remanentes culturales y el análisis desde lo histórico-mutante relatan de primera mano las dificultades que aquellos cubanos vivieron en sus vidas. De la misma manera, plasma los ingenios y soluciones elaboradas por sus habitantes, con datos de una utilidad actual, reflejados en elementos como los métodos de conservación. La ordenación del libro responde a un orden lógico, que parte de la producción del alimento hasta su preparación y consumo en la mesa. Desde las primeras páginas se puede notar la completísima cadencia de análisis que presenta la investigación, referida primeramente a las importaciones y exportaciones de la isla, seguida de la explicación de los diferentes tipos alimentarios cubanos -cómo se realiza su mantenimiento y los métodos de distribución, o los modelos de comercialización de estos- y, finalmente, su llegada a las casas y bocas de los comensales, todos ellos diferenciados por la clase a la que pertenecen. A modo de ejemplo, ha resultado realmente interesante el apartado dedicado a la alimentación del Ejército Libertador de Cuba, cuando por las necesidades evidentes de un conflicto bélico, lo histórico-mutante no solo se despliega hacia el futuro, sino que también recurre a una visión inversa donde se vuelve a procedimientos primitivos, revitalizados por el contexto de necesidad del momento. “Entre la escasez y el ingenio” resume a la perfección estas líneas, un proceso heredado y mantenido en otras culturas, sociedades y tiempos.

Si a los ojos de un español esta obra resulta reveladora, los ojos cubanos no descansan en su lectura, pues no solo se reconocen entre estas líneas la historia de un país; se lee el pasado de familias y formas de vida heredadas, identificadas con el presente cubano por uno u otro vínculo. Por supuesto, la situación que Cuba sufre actualmente en cuestiones económicas y de abastecimiento es omnipresente durante la lectura de estas páginas. Este valor otorgado por el autor a la mutabilidad de la Historia se vive en el día a día cubano, y lejos de permanecer en lo anecdótico, ofrece comparaciones más que interesantes con las casas y calles de las actuales ciudades del país. Cuando se atiende a los ingredientes de sus platos, los horarios de alimentación o el vocabulario y la terminología usados por sus habitantes, puede verse la pervivencia de una herencia silenciosa, que permanece en la cotidianeidad cubana. De la misma forma, el alimento nos habla de las influencias que esta isla ha recibido durante siglos. No solamente encontramos presencia de cocinas españolas, una idea que salta directamente en nuestras mentes cuando pensamos en el “ser” cubano.

La multiculturalidad gastronómica cubana, su génesis antropológica, se nota en lo castellano, por supuesto, al igual que ocurre con la tradición francesa, importada por las clases altas en un intento de mimetismo elitista; la cocina china, sorprendentemente recogida por las clases medias, o la gastronomía con elementos más tradicionalmente cubanos, presentes sobre todo en el mundo campesino. El legado cultural es recíproco entre una y otra cocina, no solo en cuanto a técnicas y alimentos, también en rituales y formas de alimentación. Por ejemplo, en el caso de la población indígena cubana que habitaba la isla durante la llegada de Colón, sabemos que el elevado consumo de sal de los castellanos terminó por adherirse a los autóctonos, sorprendidos además por la enorme cantidad de comida consumida por los habitantes del otro lado del océano. «La voracidad española destruyó en pocos años los mamíferos nativos de esa Isla» afirmaba Fernández de Oviedo, una apreciación repetida por Colón, quien en su llegada a Jamaica contó que «en un día consumíamos y arrasábamos todo lo que en dos meses bastaba para mantener [los indígenas] sus casas». En el caso de la cultura africana, observamos como se ejerce un impacto similar, pues no solo se americaniza

al africano esclavizado, sino que los propios africanos adaptan sus tradiciones gastronómicas a un nuevo contexto geográfico. Estos usos son aún rastreables en la actualidad, presentes en el uso de grasas y preparación de guisos con pocos y rudimentarios utensilios, hechos principalmente de piedra y materiales vegetales. Del mismo modo, la etimología nos ofrece orígenes de determinados vocablos alimenticios que hunden sus raíces en el continente africano.

Dentro de los muchos documentos presentados, resultan verdaderamente reseñables aquellos momentos en los que el autor aporta información referida a la población esclava, analizada tanto desde la alimentación recibida por sus amos como desde la que ellos mismos ingeniaron de múltiples maneras. El africano, trasladado forzosamente durante casi cuatro largos siglos que duró la trata negrera, acaba relacionándose con la tierra cubana: sus alimentos, su clima, sus tiempos de cosecha, etc. Aquellos individuos huidos, convertidos en cimarrones y residentes en los palenques, se vieron en la necesidad de cultivar esta tierra que, si bien comenzó siendo extranjera, terminó por hacerse propia. La comida está en todo y en todos, de eso no cabe duda. Del gobernador de la isla al último esclavo de la peor hacienda, todos recurren a uno u otro rito alimenticio. La comida nos habla incluso del clasismo y el racismo; pues, como bien apunta el autor, aquellos alimentos más baratos, usados generalmente para nutrir las grandes dotaciones de esclavos, terminó denominándose “comida de negros”. La comida, por tanto, ofrece información de análisis histórico, cultural, económico, antropológico, e incluso sociológico. Dentro de todos ellos, la importancia de la vida cotidiana es fundamental, un hilo conductor donde la alimentación, uno de los actos humanos más cotidianos, sirve de raíl idóneo por donde circular este completo discurso histórico.

A modo de broche final -o mejor dicho, de postre estrella- Ismael Sarmiento no hace entrega de un completo recetario cubano de época, en el que no solo nos permite saciar el “hambre” causada por su pluma, sino también rescatar de las arenas del tiempo una herencia cultural de un valor incalculable, una conclusión idónea que deja el regusto literario perfecto. Dentro de este preciado apartado, extendido en 137 completas páginas, nos encontramos con variopintas recetas de las que no solo se detallan los ingredientes, cantidades necesarias y método de preparación, sino que también cuentan con completas tablas nutricionales que son fieles a la profunda cadencia de metódico trabajo mantenida durante el libro. La obra pone de manifiesto una actualizada visión investigativa ordenada en torno a metodologías de análisis bien trabadas y con amplitud de miras, una tendencia que considero debe seguir siendo mantenida en este y otros campos históricos, así como de otras ciencias sociales y humanísticas afines.

Marcos Fernández García

[marcosfdezgarc@gmail.com](mailto:marcosfdezgarc@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0001-6082-435X>