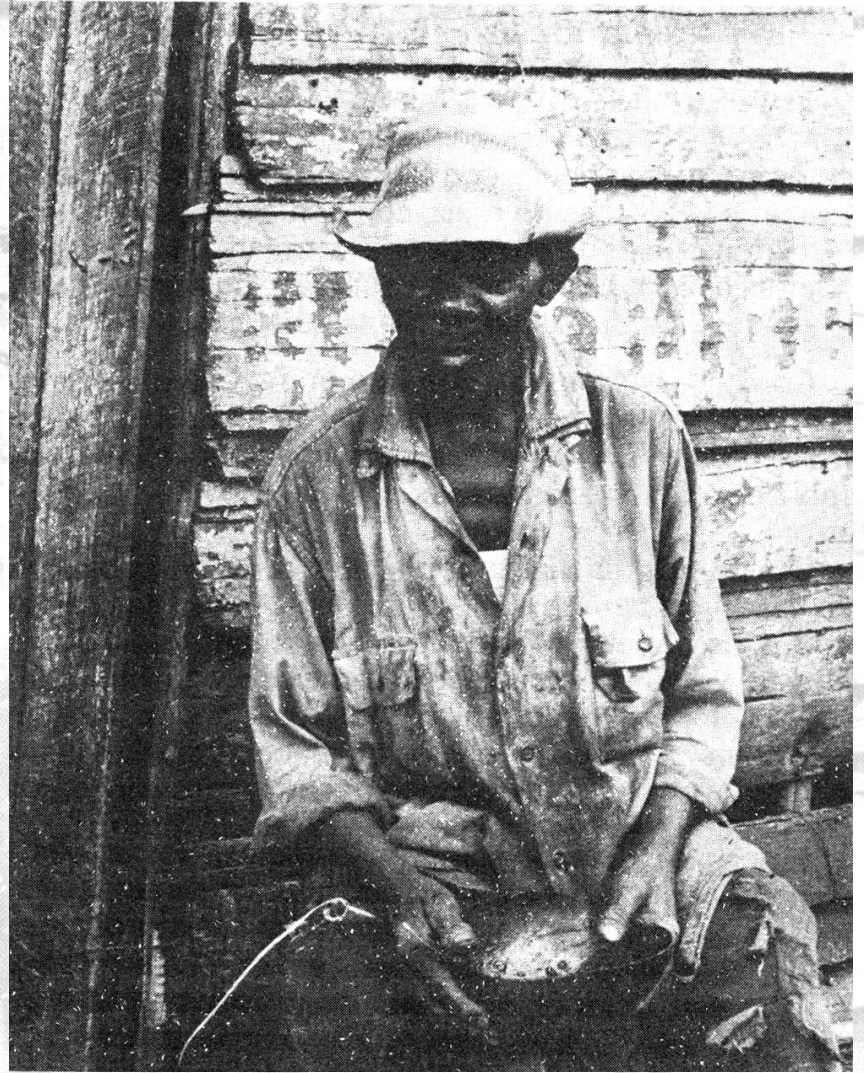


# Cajón

una comunidad haitiano-cubana



**Jesús Guanche  
Dennis Moreno**

*A los pobladores de Caidije, quienes con su labor durante décadas de nuestra historia han sido parte fundamental de la fuerza de trabajo de la principal industria del país, y han mantenido vivos los rasgos culturales propios, que contribuyen a estrechar los vínculos étnicos y nacionales de todo el Caribe. A los inmigrantes haitianos que son los creadores del presente trabajo. A los braceros caribeños, explotados y discriminados ayer en Cuba, hermanos hoy. A los profesores Arqeliers León e Isaac Barreal, amigos y maestros de nuestras andanzas por el intrincado campo de la etnología.*

# INTRODUCCIÓN

*Las nuevas plantaciones exigían mano de obra barata y abundante; la población era escasa y los brazos faltaban. Surgió la importación de inmigrantes haitianos y jamaicanos. Sus condiciones inhumanas de vida, hacinados en barracas y bateyes, con salarios miserables, privados de toda asistencia sanitaria, de los derechos más elementales y de la menor protección frente a sus explotadores, es una de las páginas más tristes y bochornosas del capitalismo en Cuba. La república mediatizada reeditaba, bajo formas nuevas y aun peores, la esclavitud apenas abolida en 1886.*

*Fidel Castro<sup>1</sup>*

El proceso investigativo en torno a determinados aspectos de la cultura popular tradicional de la comunidad haitiana del batey Caidije, en el municipio Minas de la antigua provincia de Camagüey, se efectuó en el verano de 1976. El primer contacto con los residentes de la comunidad, fue realizado a través de los especialistas de la antigua Dirección Provincial de Aficionados del entonces Consejo Nacional de Cultura, los compañeros Rafael García Grasa, Santos Hernández y Rigoberto Álvarez. A través de ellos conocimos a René García Guerra, *Nené*, haitiano residente en la comunidad y en aquellos momentos director del conjunto artístico Caidije, quien nos brindó su total colaboración, y nos sirvió además de intérprete del creole en diversas ocasiones. Las relaciones afectivas y de trabajo con *Nené* contribuyeron, de manera eficaz, a establecer el contacto inicial necesario con el resto de los pobladores de Caidije.

Durante el tiempo que duró la investigación de campo, permanecimos en el lugar conviviendo con sus vecinos, nos albergamos y trabajamos en la casa de José López, *Bongosero*, descendiente de haitiano nacido en Cuba, quien gentilmente nos ofreció su hogar.

Caidije fue seleccionado por nosotros, de entre otras comunidades, por las razones siguientes:

---

<sup>1</sup> Informe Central al Primer Congreso del PCC.

- I. Podemos considerarla como una comunidad tipo, debido a que se originó en la década del 20 del pasado siglo, lo que se corresponde con la culminación del primer flujo inmigratorio de antillanos (particularmente haitianos) hacia Cuba, a causa de la escasez de fuerza de trabajo manual para los cortes de caña, ello posibilitaba el estudio de la transculturación haitiano-cubana contemporánea desde los inicios del siglo XX.
- II. En la comunidad han concurrido, lo que podemos denominar, dos grandes períodos inmigratorios: el primero, entre 1912 y 1922, caracterizado por la presencia de hombres —en su mayoría— y mujeres solas; y el segundo, entre 1923 y 1933, donde se efectúa la inmigración de familias, en virtud de lo cual, a través del caso Caidije, puede estudiarse la tipología del proceso de inmigración haitiana en Cuba, a partir del flujo individual o familiar y su relación con el proceso de asentamiento dentro del propio batey.
- III. La conciencia de grupo, sustentada sobre bases tradicionales a partir de una autoconciencia étnica común, constituyó uno de los pilares internos fundamentales que preservó la estructura socioeconómica de la comunidad desde la construcción de sus primeras viviendas. Caidije se mantuvo como una gran familia que tendió a estrechar, por un lado, los rasgos étnicos procedentes de su lugar de origen (lengua, carácter, creencias, etnominia, tradiciones y costumbres comunes), los cuales se expresan entre los pobladores como un signo vinculatorio de su perfil cultural y que en tal sentido, permiten estudiar el modo de vida de este grupo; y por otro, el proceso de interacción con el resto de la población cubana de la localidad, que permite observar la aparición de nuevos rasgos étnicos, sobre todo entre los descendientes (nueva pertenencia territorial, cambio en la actividad económica fundamental, bilingüismo con tendencia al mayor empleo del español, rompimiento con la endogamia intraétnica, paulatina transformación de rasgos culturales a partir de los contactos permanentes con las áreas urbanas).
- IV. Finalmente, debido al conocimiento previo que tuvimos del conjunto danzario-musical de la comunidad y su destacada participación en festivales artísticos nacionales nos indujo a conocer el resto de sus características etnoculturales.

Los resultados de este trabajo, en cuanto estudio, de caso, tienen un carácter preeliminar pues de este paso ya se derivan otras investigaciones que darán lugar a posteriores estudios comparativos y a determinar las regularidades de la

interacción que se efectúa entre los diferentes pueblos del área del Caribe y sus correspondientes influjos culturales.

En estos momentos es posible observar la realización de procesos étnicos propiamente dichos, de tipo asimilatorio y de carácter natural de los grupos de inmigrantes haitianos y sus descendientes, entre el resto de la población cubana que les rodea. Estos procesos tienden a acelerarse debido a las condiciones surgidas en Cuba a partir del triunfo de la Revolución y al cese masivo de esta inmigración.

Si antes de 1959 las comunidades de antillanos tendían a subsistir como núcleos relativamente cerrados, a partir de esta fecha, por el cambio radical de las relaciones de producción y el paulatino mejoramiento del nivel de vida, la vinculación directa con el resto de la población cubana ha sido mucho más plena.

En literatura etnográfica occidental se observa cierto prejuicio con el empleo del término asimilación, pues se le asocia generalmente con mecanismos impuestos desde fuera a determinado grupo o a una minoría étnica, con el objetivo de eliminar aceleradamente sus rasgos fundamentales; es decir, se le puede calificar también de etnocidio por disolución.

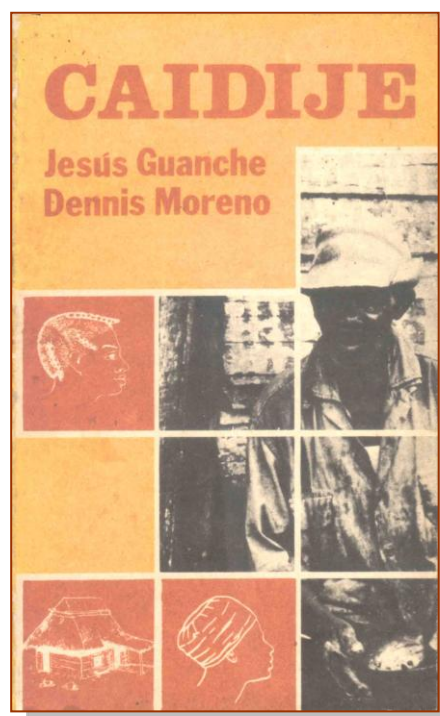
Sin embargo, para la teoría etnográfica marxista es de vital importancia el uso del concepto *asimilación étnica*, en cuanto proceso étnico que se caracteriza por la disolución de grupos pequeños o de representantes aislados de un pueblo en otro regularmente mayor.

Han sido identificados dos tipos de procesos de asimilación étnica: el forzado y el natural. El primero de éstos se caracteriza por la imposición de parámetros lingüístico-culturales a la minoría étnica hasta lograr su disolución, lo que provoca generalmente una activa resistencia por parte de la minoría o del grupo que pretenden asimilar; y el segundo se caracteriza por el normal intercambio socio-cultural entre la minoría étnica y el etnos mayoritario. Este último proceso tiene un carácter progresista, pues sin oprimir a la minoría étnica objeto de asimilación, se tiende lógicamente a la consolidación étnica del etnos asimilador. Ello se corresponde con la tendencia general del incremento cuantitativo-cualitativo de los pueblos del mundo. En ello desempeña un papel considerable los matrimonios étnicamente mixtos y los procesos de endoculturación (crianza de una nueva generación) cuando la madre forma parte del etnos mayoritario.

Los procesos de asimilación étnica poseen diferentes ritmos de acuerdo con los dos tipos señalados, con la similitud o la diferencia de los parámetros lingüístico-culturales y con el peso cuantitativo de los pueblos o representantes minoritarios en contacto. Por ejemplo, en Cuba tiende a acelerarse más la asimilación étnica de los descendientes de españoles y canarios inmigrados en el siglo XX, que la de los descendientes de haitianos y jamaicanos.

De acuerdo con lo anterior, cuando nos referimos al proceso de asimilación étnica cubano-haitiano en las condiciones del socialismo en construcción, éste tiene una connotación natural lo que se diferencia considerablemente de la situación actual de las minorías étnicas en otros pueblos del continente americano y del área del Caribe.

El presente estudio de caso es una viva muestra de ello.



Portada de la versión impresa por la editorial Oriente en 1988, Santiago de Cuba.

# 1. CAIDIJE: SITUACIÓN Y POBLACIÓN

Antes del año 1923, el área que abarca actualmente la comunidad haitiana del batey Caidije (municipio Minas, antigua provincia de Camagüey) formaba parte de una pequeña extensión de monte, propiedad de un terrateniente español nombrado Manuel Caidije, quien participaba en la contratación de braceros antillanos como mano de obra barata para trabajar en las colonias cañeras del lugar. Era frecuente que el apellido del terrateniente le diera nombre a la posesión. Con el transcurso del tiempo el nuevo topónimo, Caidije, fue restringiéndose, hasta identificar sólo a la minúscula localidad que ocupaban los primeros haitianos asentados en sus terrenos.

Por otro lado, se le dio el nombre de Don Manuel al cruce del ferrocarril cañero que se encuentra al norte de la comunidad, a 1,5 Km. de distancia, aproximadamente.

En el desmonte de lo que más tarde sería el batey, participaron los primeros inmigrantes haitianos que llegaron en la década del 10; dos de estos pobladores, Ricardo y Congenio Martínez, viven todavía en el lugar y son objeto de gran consideración y respeto como fundadores de la comunidad.

El batey Caidije está situado a 3 Km. del central azucarero Noel Fernández, antiguo Senado, a un costado de la carretera que enlaza al pueblo de Minas con el de Sola, al norte de la antigua provincia de Camagüey, en una sabana bordeada por una pequeña meseta al sur-oeste, que forma parte de las elevaciones de la sierra de Cubitas que atraviesa la región septentrional de la provincia.

A unos 4 Km. y en la misma dirección sureste, el río Máximo riega con sus aguas los terrenos de la zona. En toda el área septentrional se halla un extenso potrero utilizado para la cría del ganado vacuno y caballo.

Las construcciones habitacionales de la comunidad están ubicadas en torno a un batey o plaza central de trazos irregulares, en el cual se efectúan las actividades sociales y festividades conmemorativas.

El proceso de asentamiento de los pobladores haitianos de Caidije, se ha ido realizando desde el centro del batey hacia el exterior, hasta alcanzar uno de los bordes de la carretera Minas-Sola. Resulta fácilmente reconocible la presencia de las viviendas más antiguas por su cercanía o aproximación al centro del batey y

también por la existencia de pequeños cercados que rodean a determinadas casas, a modo de delimitación aproximada de cierta «propiedad», que resulta todavía convencional para el resto de la comunidad. De hecho, el terreno cercado no era legalmente propio, pues todo pertenecía a don Manuel Caidije, quien permitía o no el asentamiento de los inmigrantes de acuerdo con sus intereses personales.

En Caidije, al igual que en otras comunidades de antillanos inmigrados, el haitiano no sufrió con la misma violencia el desalojo de que fue objeto el campesino cubano; pero ello no se debió a la conmiseración ni a la «benevolencia» del terrateniente, sino a que éste cedía al bracero determinada cantidad de terreno improductivo, con el propósito de asegurar la ubicación cercana de la mano de obra barata que necesitaba para las labores del corte de caña.

La composición de la población de Caidije es relativamente homogénea, ya que la mayoría de los pobladores son haitianos o descendientes de éstos. Los 360 habitantes de la comunidad —según los datos del Registro de Consumidores del batey correspondientes al mes de abril de 1976—, estaban distribuidos en 127 núcleos familiares, de los cuales 116 son de haitianos con sus descendientes y 11 son de campesinos cubanos, aunque de estos últimos sólo dos núcleos residen en el área del batey, es decir, conviviendo con los haitianos.

El 44 % de la población se encontraba teóricamente en edad laboral (de 18 a 64 años): de 159 adultos, 84 son hombres y 75 mujeres; pero la edad laboral real no se correspondía con el bajo índice de incorporación de la mujer al trabajo. Si bien todos los hombres trabajaban en tareas agrícolas o en función de actividades sociales (junto con la participación de los más jóvenes en el estudio), del total de mujeres sólo 3 laboraban en trabajos productivos y las 72 restantes se dedicaban a faenas domésticas y al estudio.

El 36 % de la población estaba compuesto por niños y jóvenes (de 0 a 17 años); de 139 menores de edad, 70 son varones y 69 hembras, los que a partir de los cinco años estaban incorporados, como el resto de la población de Cuba, al sistema nacional de educación. Antes del triunfo de la Revolución cubana, sólo algunos niños haitianos tuvieron la posibilidad de aprender a leer y escribir con el maestro Congenio Martínez, quien además de trabajar como machetero, impartía clases en creole a los primeros descendientes de haitianos nacidos en la comunidad o a los niños que inmigraron junto con sus padres. Sin embargo, como el maestro cobraba por las clases la cantidad de cincuenta centavos al mes por cada alumno, en el corto periodo que las impartió (1935-1936), como el poder adquisitivo del haitiano era extremadamente bajo, asistían a clases sólo siete u ocho alumnos.



Actualmente existe una escuela primaria a un kilómetro de la comunidad, donde se imparte español junto a las demás asignaturas del curriculum regular, y una Secundaria Básica en el Campo, cerca del pueblo de Minas, que combina, como en todo el país, el estudio con el trabajo.

El 20 % de la población está integrada por ancianos de más de 65 años: 53 hombres y 9 mujeres. Entre los ancianos de Caidije se observa un hecho común que refleja el proceso inicial de la inmigración contratada, así como el aislamiento social de que fueron objeto hombres y mujeres. Del total señalado 57 viven solos: 54 hombres y 3 mujeres, para un 92 % de la población de mayor edad. Estos haitianos fueron los que inmigraron durante el primer período (1912-1922) y reflejan el arribo a Cuba de hombres y mujeres solos, a diferencia del siguiente flujo inmigratorio (1923-1933) que se caracterizó por la llegada de familias. La proporción 6:1 entre hombres y mujeres, es un fiel exponente del desequilibrio poblacional entre los primeros inmigrantes, lo cual implicó, desde la práctica generalizada de la prostitución hasta las más variadas combinaciones matrimoniales, pasando por la compra-venta de mujeres jóvenes en función de nuevas relaciones familiares o para lanzarlas a la prostitución más desenfrenada.

Los que inmigraban solos, perdían casi todo contacto con sus familiares ya que la inmensa mayoría de los inmigrantes pueden considerarse analfabetos bilingües: dicha situación de analfabetismo consistía en que los haitianos hablaban el creole y el español, pero no los escribían ni leían. Como ciudadanos haitianos no se acogieron a la Campaña Nacional de Alfabetización, realizada durante 1961 por el Gobierno revolucionario de Cuba, pues entre los más viejos permanecía arraigada la idea de volver a Haití; no obstante ser respetados sus derechos y condiciones sociales por el Estado cubano, se han visto impedidos de regresar debido a la represiva dictadura duvalierista; es de tener en cuenta su dificultad para alfabetizarse pues conocían más el creole que el español, al que veían como una lengua de tránsito y de comunicación extracomunal. En cambio, en todos sus descendientes se ha ido efectuando un proceso lógico de asimilación étnica de la cultura cubana, debido a su incorporación al sistema nacional de enseñanza, a la participación en las organizaciones políticas y de masas y a la adquisición de las nuevas costumbres generadas por el proceso revolucionario, fundamentadas en las nuevas relaciones de producción que genera la actual construcción socialista en el país.

## 2. LA INMIGRACIÓN ANTILLANA

### Antecedentes

La inmigración fue el proceso más importante en el crecimiento acelerado de la población en Cuba, en los inicios de la república neocolonial en 1902. Ese año marcó la entrada de 11 986 inmigrantes, cuya cifra fue creciendo sucesivamente hasta 1920 en que alcanza el máximo de 174 221 inmigrantes en un año, coincidente con el alza del precio del azúcar en el mercado mundial y la consecuente demanda de mano de obra.<sup>2</sup>

El núcleo principal de la referida inmigración era hispánico y llegó a constituir el 62 % del total general. Junto con los anteriores hubo otros inmigrantes procedentes del Medio Oriente (sirios y libaneses), dedicados fundamentalmente al comercio en las zonas urbanas, preferentemente en la capital del país y un reducido número de hindúes que formaron comunidades en las áreas cañeras del sur de la provincia de Guantánamo y que fueron empleados en labores de corte, alza y tiro de caña.

Pero la inmigración que siguió a la hispánica en el orden cuantitativo, fue la de antillanos, formada por haitianos y jamaicanos principalmente, traídos en condiciones tan vejaminosas que semejaba a la esclavitud de africanos y a la de los culíes asiáticos, para trabajar en los campos de caña en los siglos precedentes. De todas formas, el gran flujo migratorio cubano se encontró estrechamente vinculado una vez más con la evolución productiva de la industria azucarera. La pobre densidad demográfica de Cuba, comparada con la de otras islas de las Antillas Mayores y Menores, y la falta de fuerza de trabajo para la cosecha de caña, fueron el gran estímulo para las corrientes inmigratorias, tanto europea como antillana.

A partir de 1911 un grupo de hacendados cubanos organizó la Asociación de Fomento de la Inmigración, cuyo objetivo principal fue la importación de braceros haitianos y jamaicanos desde 1912.<sup>3</sup> La entrada masiva de antillanos a Cuba se abrió legalmente al año siguiente por medio del Decreto No. 23 del 14 de enero de 1913, en el que se autorizaba a la Nipe Bay Company, de capital norteamericano, a introducir 1 000 trabajadores antillanos que serían empleados en las faenas

---

<sup>2</sup> Hortensia Pichardo. *Documentos para la historia de Cuba*, t. II: 369.

<sup>3</sup> Carlos del Toro. «Algunos aspectos económicos del movimiento obrero cubano (1933-1958)», en *La República Neocolonial*, t. I: 248.

agrícolas del entonces central Preston, actual Guatemala, en Santiago de Cuba, por lo que se inaugura de este modo una nueva trata negrera en pleno siglo XX. La importación alcanzó su punto culminante durante el auge de la producción azucarera, a causa de la Primera Guerra Mundial (1914-1918), y se calcula que entre 1913 y 1921 entraron en Cuba alrededor de 156 000 antillanos, según muestra el cuadro estadístico siguiente:

CUADRO 1			
<i>Introducción de braceros</i>			
Año	Haitianos	Jamaicanos	Total
1912	1 400	—	1 400
1913-1921	81 000	75 000	156 000

Fuente: Hortensia Pichardo, *Op. cit.*, t. II: 422.

El paso «legal», dado por la referida compañía yanqui, dio lugar al más desaforado proceso de inmigración contratada. Los capitalistas en Cuba importaron braceros antillanos aprovechándose de las pésimas condiciones de vida que tenían éstos en sus respectivos países y de las facilidades que les ofrecían los gobiernos entreguistas del área. Los campesinos haitianos, por su parte, carentes de recursos para viajar a países distantes en busca de trabajo, se limitaban a recorrer los países circunvecinos, en particular Cuba y la República Dominicana, adonde podían llegar con relativa facilidad en pequeñas embarcaciones o, en el último caso, cruzar la frontera. Durante los tres primeros decenios del siglo XX, se efectuó un sistema migratorio cíclico desde Haití hacia cada uno de los países del área caribeña, donde los jornales que se pagaban en las plantaciones cañeras, aunque miserablemente bajos, sobrepasaban a los que se retribuían en la sufrida patria de Louverture. Todo ello, en el caso de Cuba, resintió la precaria economía del campesinado rural, pues la entrada de inmigrantes devaluaba los jornales o los dejaba sin trabajo.

Los antillanos, con el objetivo elemental de subsistir, se vendían como mano de obra muy barata, trabajaban a precios de hambre (hasta 20 centavos por cada 100 arrobas de caña verde, cortadas y alzadas) y desplazaban, sin proponérselo, a miles

de trabajadores cubanos que rehusaban aceptar esos míseros pagos por faenas tan duras como las del corte de caña.

Por esa razón, la clase obrera cubana, que daba muestras de una solidaridad inquebrantable con el campesinado, demandaba en sus congresos y reuniones, desde el primer cuarto del siglo XX, el cese de la introducción de inmigrantes, pues éstos desempleaban a nuestros trabajadores y envilecían los jornales en períodos de incremento de la producción, y arrancar así las esperanzas de mejoras salariales en las pésimas condiciones de vida de la población rural del país.

Hacia 1917 los productores de azúcar, principalmente los empresarios estadounidenses, apremiados por la necesidad de mano de obra barata, solicitaron al presidente de turno, Mario García Menocal (1866-1941), el envío de un mensaje al Congreso que recomendaba se dictaran medidas para facilitar la entrada libre de antillanos. El día 3 de agosto del propio año fue sancionada una ley que permitía «toda inmigración de braceros o trabajadores [...] hasta dos años después de terminado el estado actual de guerra».<sup>4</sup> De acuerdo con la referida ley, el inmigrante debía dedicarse aquí, única y exclusivamente, a labores agrícolas o industriales, teniendo como obligado precedente la misma dedicación en su país de origen. Así prohibía la colocación del inmigrante varón en trabajos tales como:

dependientes de establecimientos comerciales de efectos femeninos, como sederías, corseterías, abaniquerías, tiendas de ropas, sombreros y otros análogos, ni para trabajos que puedan ser desempeñados fácil y decorosamente por mujeres como dependientes de farmacia, de peleterías de señoras, de librerías, escribientes, mecanógrafos, taquilleros, telefonistas y otros.<sup>5</sup>

En este sentido, la limitación laboral como reflejo de la discriminación racial respondió a los estrictos intereses de las compañías foráneas, y llevó al inmigrante a un callejón sin salida: el corte de caña. Este es otro de tantos ejemplos posibles del entreguismo gubernamental neocolonial a los mandatos o «solicitudes» del amo norteamericano, con tal de obtener una tajada —la menor— en la economía cubana.

De este modo, la brecha que abrió José Miguel Gómez (1858-1921) en 1913 (véase el Anexo 1, p. 87) con la autorización dada a la Nipe Bay Company, se transformó en un gran boquete con la ley de 1917 firmada por Menocal (véase el Anexo 2, p.

---

<sup>4</sup> Pichardo, *Op. cit.* : 421.

<sup>5</sup> *Ibidem*: 422.

88). A fines de 1921 habían entrado en Cuba más de 150 mil braceros haitianos y jamaicanos, lo cual demuestra que una vez más los «gobernantes» de la neocolonia le dieron al imperialismo un dedo, pero éste, lógicamente, logró cogerse toda la mano y más.

Los inmigrantes, de acuerdo con el artículo 1º de la ley de agosto de 1917, deberían ser repatriados en febrero de 1922, al cumplirse dos años de la aprobación por el Congreso cubano del Tratado de Versalles (1919). Sin embargo, el 18 de mayo de 1922, el Congreso dictó otra ley que derogaba a la del 3 de agosto de 1917 en todas sus partes, menos en su artículo 5º referente a la protección del trabajo de la mujer; de manera que después de promulgada la ley, quedaba prohibida la inmigración de braceros a Cuba.<sup>6</sup> Pero la presente legislación no se cumplió y anualmente siguieron entrando en Cuba, clandestina y/o aparentemente «legalizados» por los contratistas, miles de braceros que contribuían a recrudecer la situación deprimente de los trabajadores rurales del país.

A partir de 1921 se inició una depresión económica en Cuba, debido a la brusca caída de los precios del azúcar en el mercado mundial, la cual contribuyó de manera determinante a la crisis general que sufrió el país. La situación social de la población antillana inmigrante se hizo cada vez más difícil, junto con el resto de los trabajadores cubanos, pues la fórmula habitual del capitalismo para resolver este problema se repitió nuevamente al aplicar el desempleo masivo a los trabajadores y aumentar el precio de los bienes de consumo fundamentales. En el período (1920-1927) se construyeron las últimas instalaciones azucareras de la neocolonia. En 1921 se inauguró el central Jaronú, hoy Brasil, en la antigua provincia de Camagüey, que fue la fábrica de azúcar más moderna del mundo hasta treinta años después de su construcción, con una capacidad diaria de molienda de un millón de arrobas de caña.<sup>7</sup> El nuevo central se nutrió en su mayoría de fuerza de trabajo antillana, generalmente haitiana, lo que dio lugar al asentamiento y construcción del barracón tipo nave para hombres solos y, posteriormente, a pequeños bateyes ubicados en su periferia, cuya existencia estaba en dependencia del trabajo que realizaban para el gran coloso.

Este hecho repercutió sobre la entrada de antillanos a Cuba, ya que la baja apreciable en 1922 como consecuencia restrictiva de la ley dictada ese año (véase el

---

<sup>6</sup> *Ibidem*: 420.

<sup>7</sup> Carlos del Toro: *Op. cit.*: 248.

Anexo 3, p. 90), no fue impedimento para que en el quinquenio (1923-1927) hubiera un incremento de 98 mil inmigrantes.

Por otra parte, dada la crisis de 1921 y como pretendida vía para solucionarla, el Estado neocolonial se basó en el referido artículo 1º de la ley de 1917 que autorizaba al Poder Ejecutivo a «disponer la salida del territorio nacional, de todo inmigrante que hubiera llegado al amparo de esta Ley».<sup>8</sup> No obstante, las estadísticas muestran un ritmo estable en la entrada de antillanos, que respondió a los reales intereses de las compañías estadounidenses y nacionales que controlaban la trata, independientemente de las legislaciones locales.

CUADRO 2			
<i>Introducción de braceros</i>			
Año	Haitianos	Jamaicanos	Total
1921	12 483	12 469	24 952
1922	639	4 455	5 094
1923	11 088	5 844	16 932
1924	21 013	5 086	26 099
1925	18 750	4 747	23 497
1926	12 346	2 508	14 854
1927	14 312	2 348	16 660
1928	14 353	974	15 327
1929	4 339	243	4 582
1930	5 126	38	5 164
1931	22	52	74
1932	16	60	76
1933	8	32	40
Total	114 495	38 856	153 351

Fuente: Hortensia Pichardo, *Op. cit.* t. III: 614.

<sup>8</sup> Se hace referencia a la ley de Inmigración de 3 de agosto de 1917. Véase Hortensia Pichardo: *Op. cit.*, t. II: 412-422.

La crisis económica de 1921 restringió la producción azucarera a partir de los intereses estadounidenses para proteger a sus remolacheros locales, lo que significó el acortamiento del tiempo de cada zafra y el consecuente aumento del terrible «tiempo muerto»; es decir, «de tres a cuatro meses en 1920-30 se redujo de dos a tres meses en 1933-58, exceptuando las de 1944,48, 50,51 y 52».<sup>9</sup> Sin embargo, durante el primer decenio que estudiamos, la inmigración se mantuvo y el proceso de reembarque de braceros para sus respectivos países no se cumplió.

De todo el proceso inmigratorio es importante considerar la entrada mayoritaria de haitianos en relación con la de jamaicanos, ya que fueron los primeros los que formaron mayor número de comunidades. Si tomamos como ejemplo el decenio de 1921-1930, tenemos que de 153 161 inmigrantes, 114 449 fueron haitianos, lo que representó un 74,72 % del total de braceros llegados a Cuba en ese período; cifra esta sumamente importante para valorar los índices cuantitativos poblacionales, que fueron portadores de la cultura haitiana en el área oriental del país.

«De los 96 574 inmigrantes arribados a Cuba en el período 1921-1925, 72 165 no sabían leer ni escribir, para un 74,73 % y todos habían sido importados por las compañías azucareras».<sup>10</sup>

Los propietarios de las plantaciones y centrales azucareros, de la región oriental (actuales provincias de Ciego de Ávila, Camagüey, Las Tunas, Holguín, Granma, Santiago de Cuba y Guantánamo), no estaban dispuestos a permitir la salida del país de su principal fuerza de trabajo, pues la mayoría de los inmigrantes se encontraban distribuidos en esas zonas.

---

<sup>9</sup> Carlos del Toro: *Op. cit.*: 249.

<sup>10</sup> Ramiro Guerra. *Azúcar y población en las Antillas*: 155.

CUADRO 3			
<i>Distribución geográfica (1921-1933)</i>			
Provincia	Haitianos	Jamaicanos	Total
Camagüey	31 992	11 088	43 080
Oriente	42 998	17 472	60 470
Total	74 990	28 560	103 550

Fuente: Hortensia Pichardo. *Op. cit.*, t. III: 615.

Los dos grupos hacen un total de 103 550, lo que equivaldría a un 67, 52 % de los inmigrantes; pero el Departamento de Inmigración aseguraba que esta cifra era demasiado baja y que el número de antillanos que había llegado a Cuba residía casi por completo en las áreas señaladas, aproximándose a un total de 150 mil,<sup>11</sup> lo que sería un 97, 81 % del total, cifra que consideramos mucho más acertada.

La permanencia de los braceros en Cuba, dio lugar a un sistema de poblamiento antillano y a la formación de comunidades en el área oriental del país, lo que contribuyó al incremento de las aportaciones culturales de acuerdo con las nuevas situaciones sociales que se gestaron en el trabajo agrícola.

<sup>11</sup> Pichardo. *Op. cit.*, t. III: 615.



## La inmigración haitiana en Caidije

La mayoría de los pobladores del batey Caidije procede de la costa sur de Haití, de la región de Les Cayes (Los Cayos).



Esta inmigración se extiende por los bateyes aledaños de El 24, El Colorado, y otros, hasta abarcar varias zonas del central Brasil donde existe un batey con el nombre de Oca, transcripción fonética de Aux Cayes o Les Cayes (Ver saeta azul en el mapa de Haití).

Estos braceros haitianos vinieron engañados tras la falsa oferta de que en Cuba se pagaba entonces hasta un peso por cada 100 arrobas de caña cortada y alzada; sin embargo, la realidad fue completamente distinta. El proceso de inmigración semejó a la trata esclavista africana realizada durante los siglos XVI al XIX. Si en el comercio de esclavos, las operaciones de persecución y caza de hombres fueron realizadas en África por los propios africanos, el tráfico de braceros entre Haití y Cuba, durante las tres primeras décadas del siglo XX, estuvo controlado por contratistas haitianos, que eran utilizados por las compañías norteamericanas para resolver la demanda de fuerza de trabajo y para proponer, a cambio, jornales de miseria.

Cada contratista agrupaba en Haití una o dos decenas de hombres que estarían, posteriormente, bajo su control en Cuba. Un grupo de contratistas con sus

respectivos braceros formaba un cargamento de doscientos a trescientos trabajadores. Las «haitianadas», como se les denominó despectivamente, partían desde la costa sur de Haití hasta la costa sudoriental de Cuba en una travesía que duraba cerca de veinticuatro horas.

La necesidad de fuerza de trabajo continua llegó a tener una demanda tal que las compañías azucareras pagaban hasta cien pesos por cada bracero. En cambio, los contratados, para que se les asegurara trabajo en Cuba debían pagar, junto con los gastos del viaje, alrededor de doscientos pesos y dejar en Haití alguna propiedad como garantía.

Sin embargo, debido al analfabetismo del bracero y al asedio permanente del contratista, los pagos a plazos que realizaba el inmigrante se multiplicaban y en reiteradas ocasiones —según narran los protagonistas—, llegaban a pagar hasta el doble del contrato inicial.

Los antiguos contratados, que aún viven en Caidije, llegaron a Cuba entre los años 1923 y 1945, lo cual se refleja en las edades de los inmigrantes para el año en que se realizó este trabajo, es decir, 1976; el mayor de 78 años y el más joven de 34. Las edades de ambos son un eco de los grandes períodos inmigratorios; si el último de ellos arribó con sus padres cuando era un niño de tres años, el primero realizó el viaje a los 25 años sin más compañía que su persona. Este último dato se corresponde con el porcentaje general de edades de los inmigrados, según podemos observar en el cuadro siguiente:

CUADRO 4			
<i>Proporciones sobre el total de inmigrantes (1904-1934)</i>			
<i>(en por ciento)</i>			
Períodos (años)	Hombres	Personas de 14 a 45 años	Personas solteras
1904-1908	82,6	82,0	70,7
1909-1913	81,2	83,4	70,4
1914-1918	83,7	90,1	76,4
1919-1923	88,6	95,4	86,0
1924-1928	83,5	91,9	79,1
1929-1934	77,3	86,3	65,5

Fuente: Centro de Estudios Demográficos. *La población de Cuba: 75.*

El *status* social y laboral que tenían los braceros de Caidije, al igual que el resto de los inmigrantes antillanos, era de una dependencia total, tanto del contratista como del colono azucarero, sin dejar de tomar en consideración la presencia siempre odiada de la Guardia Rural. La relación entre el contratista y el bracero era vejaminosa, ya que el grupo de contratados permanecía ligado laboralmente al contratista, que ellos denominaban *chef* (jefe). Esto guardaba cierta analogía con las relaciones entre el mayoral y la dotación esclava durante el colonialismo, sólo que en el siglo XX una característica esencial los diferenciaba. El bracero haitiano, además de vender su fuerza de trabajo a un precio ínfimo, tenía que pagar periódicamente cierta cantidad de dinero al contratista por el hecho de haberle facilitado el viaje a Cuba. De manera que, no sólo pagaba por ser explotado sino que, conjuntamente, estaba sujeto a los vaivenes de las retribuciones por la caña cortada y a las alzas de los bienes de consumo en los períodos de crisis. Más aún, determinados centrales azucareros expedían fichas, vales o monedas acuñadas por las compañías estadounidenses y nacionales y con ellas pagaban el trabajo de los braceros antillanos y el del resto de la fuerza de trabajo cubana. En este caso, el inmigrante no disponía siquiera de dinero circulante para gastarlo fuera de la compañía y se veía obligado a efectuar todas sus compras en las tiendas rurales (denominadas departamentos comerciales) pertenecientes al central que expedía los vales, teniendo que valerse de otros medios para poder aumentar en algo sus ingresos y saldar su deuda con el contratista.

Durante el tiempo de zafra, el jefe venía en diversas ocasiones al batey para cobrarles los plazos a los braceros de Caidije, lo que significó un impedimento fundamental para que la mayoría de los inmigrantes no pudieran realizar su vano sueño de volver a Haití. Los que pudieron reunir el dinero necesario para el viaje de regreso, después de pagar su deuda, no lograban pasar la barrera de los funcionarios del Gobierno, que no les permitían la salida bajo el pretexto de que aún estaban fuertes para el trabajo.

A diferencia de lo anterior, los contratistas haitianos sí pudieron regresar a su país con el dinero de los pagos a plazos y establecerse en distintas posesiones. Incluso, se adueñaron de las propiedades que los inmigrantes dejaban en garantía de la seguridad de pago cuando comenzaban a trabajar en Cuba.

De este modo, todo el negocio propiciado por las compañías foráneas y nacionales, se presentaba como una despiadada explotación entre los propios haitianos: los contratistas y los contratados. Pero la mayor cuantía económica de la trata antillana la aportaba la plusvalía producida por el cortador de caña, cuyo

monto pasaba a engrosar los fondos de los propietarios de los centrales.

Los trabajadores haitianos de Caidije, como el resto de los inmigrantes de este origen, vieron el cambio de sus nombres de origen francés por otro en español. En Cuba llegaron a denominarse como nuestros próceres independentistas (José Martí, Antonio Maceo...), como diversas regiones del país (Camagüey, Cunagua...);<sup>12</sup> o como situaciones personales (Solo), estas últimas reflejaron el estado en que venía el individuo contratado. El cambio de nombres se debió, fundamentalmente, a la supuesta «legalización» de la presencia ilegal de muchos haitianos en Cuba, además de los problemas que ocasionaban los controles de las nóminas para pagarles a los braceros, pues al pagador, generalmente cubano, le resultaba muy difícil la transcripción y pronunciación de los nombres en creole.

En Caidije se aprecia que la coincidencia de dos o más personas con el mismo nombre podía traer problemas; no por la conservación individual de un nombre único u original, sino por las confusiones que implicaba a la hora del pago, al encontrarse ambos en una misma nómina, posiblemente con distintos días trabajados y, como es obvio, con diferentes jornales. Así tenemos el caso de Congenio Martínez, de 70 años, machetero retirado y anteriormente como ya expresamos, maestro de niños, quien al llegar a Caidije en 1923, como uno de sus fundadores y participante en el desmonte inicial, trocó su nombre en creole por uno en español: Eugenio; sin embargo, al coincidir con el de otro machetero en una misma nómina se lo cambió por el de Congenio.

Así mismo, José Solo, machetero retirado, que hoy se dedica al cultivo en pequeña escala para el autoconsumo, por la coincidencia nominal antes señalada, adoptó apellidos muy singulares: José Solo Solito, denominación esta última por la que le conoce toda la comunidad.

El cambio de nombres, como no aparecía en ningún registro, podía ser alterado por el poseedor en función de sus intereses de subsistencia, tantas veces como lo estimara conveniente y la nueva denominación actuaba como una convención dentro del grupo social hacia el individuo portador.

Como la legalidad existente en el país no reconocía estos nombres que no constaban en los registros, sus portadores, aunque existían de hecho, no existían de derecho, porque muchos entraban en el país ilegalmente «autorizados». Todo ello tenía una razón económica básica. A las compañías azucareras no les interesaba el bracero como ser humano, sino como mercancía capaz de vender su fuerza de

---

<sup>12</sup> Alberto Pedro Díaz. «Guanamaca, una comunidad haitiana»: 34.

trabajo más barata que el trabajador agrícola cubano.

Eso traía como consecuencia que cuando los haitianos envejecían y entraban en edad de jubilación, se enfermaban o disminuía su capacidad laboral, quedaban totalmente desamparados desde el punto de vista de sus derechos humanos fundamentales, pues como el nombre que los designaba legalmente no existía, no podían acogerse al llamado «seguro social».

El hombre adulto mayor, haitiano, de no hallarse en el seno de una comunidad, podía perecer por hambre o enfermedades; sin embargo, muchos ancianos lograron sobrevivir durante la etapa neocolonial (junto a su buena salud) debido a la protección brindada por la comunidad. En este sentido, la tradición de la autoconciencia étnica, reflejada en el sentimiento de nacionalidad haitiana, que lleva en sí una alta estima a los ancianos, permitió la subsistencia de los muy mayores, quienes han sido en todas las culturas los portadores y transmisores de las costumbres y tradiciones orales que caracterizan, desde el punto de vista étnico, a cualquier comunidad.

A partir del triunfo de la Revolución Cubana se eliminó el *status* social de dependencia del inmigrante antillano asentado definitivamente en Cuba; se les otorgó el retiro a los braceros en edad de jubilación (véase el Anexo 4, p. 90) y se les reconoció sus inalienables derechos como ciudadanos del país. Particularmente, para los haitianos de la comunidad de Caidije, este hecho actuó como un elemento en favor de la Revolución e incrementó la participación de ellos en otras actividades sociales que el bracero, por ser haitiano, negro y obrero agrícola, y por estar triplemente discriminado (a causa de su procedencia, color de piel y condición social) nunca hubiera podido realizar. Una ha sido su participación músico-danzaria que ha alcanzado reconocimientos a nivel nacional dentro del Movimiento de Aficionados al Arte, como portadores de una tradición cultural arraigada en el país.

### **Presencia de la mujer**

Las mujeres de Caidije —según narran los informantes de más edad— vinieron de Haití cuando eran niñas, en compañía de sus padres, o junto con hermanos mayores, o ya adultas al lado de sus maridos, o por cuenta propia, y junto a los hombres contribuyeron al paulatino asentamiento de la comunidad. Las normas de vida en su país de origen trazaron la participación laboral de la mujer haitiana

desde su más temprana infancia. Además de cocinar y realizar las tareas de corte y costura, laboraban en los campos después que los hombres los habían desbrozado, junto a los ríos y arroyos lavaban la ropa de la familia, acarreaban el agua y se encargaban del resto de las faenas domésticas entre las que predominaba la crianza de los menores. Conjuntamente, participaban en la venta de productos vegetales, objetos artesanales de manufactura familiar en los mercados de las ciudades de Haití.

Una de las estampas haitianas que se hizo característica fue la larga procesión de mujeres que bajaban de las montañas en dirección al mercado, moviéndose majestuosamente mientras sostenían sobre la cabeza enormes cargas de objetos y productos del agro, o cabalgando sobre las ancas de un asno cargado de bultos. Esa imagen «pintoresca», tan repetida en los carteles turísticos, se conserva aún hoy debido al permanente estado de analfabetismo, miseria y desamparo social en que vive sumida la población de la cercana isla caribeña.

De las mujeres de Caidije que vinieron por cuenta propia, los hombres relatan lo que ellas rehúsan decir para no recordar el ominoso pasado. Muchas haitianas jóvenes de extracción campesina, vinieron a Cuba engañadas con el pretexto de que tendrían un oficio seguro: el de «limpiar botellas». De acuerdo con la propaganda que se hacía entonces, en Cuba pagaban un peso por cada botella limpia. Las que deseaban venir debían pagarle al contratista de doscientos a trescientos pesos por los gastos del viaje. «Ya en Cuba, las infelices mujeres que habían caído en una trampa de la cual no podían salir, inquirían al contratista dónde y cuándo podían comenzar a “limpiar botellas”. El traficante no necesitaba seguir fingiendo y respondía que los cubanos llamaban *botella* al miembro viril».<sup>13</sup>

De este modo se realizaba con las inmigrantes haitianas una trata de mujeres que eran llevadas a ejercer la prostitución y a satisfacer las demandas sexuales de los braceros, en su inmensa mayoría jóvenes solteros.<sup>14</sup>

Los contratistas, que conocían la abrumadora desproporción entre hombres y mujeres, colocaban su mercancía humana en los lugares donde proliferaban los haitianos, fundamentalmente en los barracones y en algunos bateyes.

Las que vinieron de niñas con sus familiares, desempeñaron una serie de ocupaciones relacionadas con las labores domésticas y desde muy pequeñas contribuyeron a la manutención de la casa. Muchas de estas mujeres se dedicaron a

---

<sup>13</sup> *Ibidem*: 36.

<sup>14</sup> Véase el Cuadro no. 4.

confeccionar dulces y panes para vender, así como a lavar y planchar la ropa de los braceros que podían pagarles. En el caso de la venta de dulces y panes, en otras comunidades étnicas esta costumbre, propia de la comercialización de la mercancía del productor individual, da lugar a la presencia de los pregones para cada producto, pero en Caidije eso no se efectúa, ya que la venta de los comestibles se realiza en las propias casas de las fabricantes, de manera que los interesados en adquirir el producto acuden a la dulcera o a la panadera y ésta no se dedica a deambular ofertándolos.

### **Migraciones internas**

Junto con el proceso de inmigración que se efectuó desde las Antillas hacia Cuba, ya en la mayor de las islas caribeñas, los haitianos realizaban una migración interna desde las zonas cañeras hasta las áreas cafetaleras de la parte oriental del país, fundamentalmente hacia la actual provincia de Guantánamo.

Entre los meses de enero a abril, aproximadamente, cuando se realizaba la zafra azucarera, los haitianos permanecían en sus respectivos bateyes y barracones; pero durante el mes de septiembre en que se efectuaba la zafra cafetalera, la mayoría emigraba hacia las montañas orientales. La participación del haitiano como recogedor de café era una de las pocas opciones que poseía el inmigrante para subsistir a los largos ocho meses de «tiempo muerto».

Aunque los braceros estaban obligados a trabajar como cortadores de caña, según el contrato, la opinión general de ellos siempre ha sido más favorable con respecto al trabajo del café que hacia el de la caña, por razones económicas y climáticas obvias: si en la caña había que compartir el dinero resultante del corte entre los integrantes de la cuadrilla; en el café, en cambio, se podía trabajar solo y, por tanto, recibir una remuneración acorde con el esfuerzo personal; si el corte de caña había que realizarlo bajo el sol agotador, la recogida de café se realizaba a la sombra de las propias plantas; si los jornales de la caña fluctuaban entre veinte y treinta centavos por cada cien arrobas de caña, esa misma cantidad se llegó a pagar por cada lata de café recogida; si un hombre mal alimentado no podía alcanzar en el día más de trescientas y cuatrocientas arrobas de caña cortada, limpia y apilada, sí podía recoger de ocho a doce latas diarias de café maduro o pintón; por lo tanto, si en la caña ganaba de cuarenta a noventa centavos diarios y terminaba la jornada completamente extenuado, en el café recibía de un peso sesenta centavos a tres

pesos sesenta centavos por la faena realizada y con menos desgaste físico. Sin embargo, como puede observarse, los jornales siempre fueron de hambre y servían para mal medir la del campesino cubano.

El movimiento migratorio interno, al igual que el externo, fue iniciado por hombres solos, y posteriormente, las migraciones se realizaron por familias, lo cual ayudó grandemente a un mayor resultado económico, ya que durante la zafra del café podían participar hombres, mujeres y niños.

En Caidije, como en todas las comunidades camagüeyanas de haitianos, sólo se quedaban los más viejos o los que por su mal estado de salud tenían que renunciar a su participación en la recogida cafetalera. Ello condicionó la creación de una tradición migratoria anual desde las llanuras hacia las montañas, como un medio vital de subsistencia para los braceros y sus familiares.



### 3. ACTIVIDADES ECONÓMICAS FUNDAMENTALES

Los pobladores de Caidije estuvieron vinculados al trabajo del corte de caña y a la recogida de café, desde su fundación (1923) hasta el triunfo de la Revolución Cubana (1959). Las actividades económicas de los hombres se sustentaban en el corte de caña y las de las mujeres, junto con las tareas domésticas, principalmente en determinadas ventas locales de alimentos o trabajos caseros; sin embargo, muy pronto ellas, debido al precario ingreso de dinero, tuvieron que compartir junto a los hombres la difícil tarea del corte de caña, en las mismas condiciones que éstos, es decir, con un tiempo de trabajo que oscilaba entre diez y catorce horas diarias, y por el mismo salario.

#### **El autoconsumo**

Fuera del corte, los haitianos prestaron más atención a la crianza de animales como el caballo, el cerdo y las aves de corral, que al cultivo de pequeños huertos en torno a la vivienda.

Es muy importante señalar que los hombres de más edad, conocidos en la comunidad como *haitianitos*, aún conservan pequeñas áreas de cultivo (*plants*), pero en las afueras del batey, de lo que posiblemente se derive la escasez de huertos en el perímetro de la comunidad.

Los primeros inmigrantes conservaron la costumbre de cultivar determinados productos en pequeñas áreas que abrían dentro del monte o en lugares extremadamente agrestes, como en las formaciones pedregosas conocidas por *diente e perro*, que son muy afiladas. Así es el lugar donde aún José Solo Solito, de setenta años, cosecha plátano, yuca, ñame, arroz, maíz, malanga, calabaza y varias hortalizas para el consumo de su familia, aprovechando los huecos de las puntiagudas rocas.

Los *haitianitos* lograron desarrollar con eficacia una técnica de cultivo que les permitía cosechar determinadas plantas a partir de la siembra a poca profundidad, sobre o entre rocas impermeables, en la tierra que permanecía entre sus hoquedades, donde se conservaba húmeda por un tiempo mayor que en los terrenos llanos.

Actualmente los hombres que trabajan en los huertos, ubicados a una distancia de tres o cuatro kilómetros del batey, parten en las primeras horas del día a caballo o a pie y, como todos los que trabajan en *plants* son jubilados, sólo emplean media

jornada de trabajo en el cultivo, limpia y cosecha de las plantas. El resto del día lo dedican a las labores domésticas y al descanso.

En el caso de los que cultivan entre rocas, el único instrumento de trabajo que utilizan es el machete, con él preparan el lugar para la siembra, abren los huecos para las semillas, limpian las plantas de las malas yerbas y obtienen la cosecha. El machete ha sido y es el instrumento de trabajo fundamental, ya que estos lugares tan agrestes e inhóspitos imposibilitan el uso del azadón o del arado de tracción animal. Conjuntamente, el machete es el principal instrumento para el corte de caña.

La solución técnica señalada para sembrar entre las piedras, fue traída por los haitianos procedentes de las zonas montañosas del sur de Haití, de manera que el proceso de adaptación pudo realizarse partiendo de una experiencia anterior en su lugar de origen y mediante la cual ayudaron a resolver el problema de la subsistencia los primeros asentados en Caidije.

Los que cultivaban dentro de algún monte por ellos talado, pudieron emplear, junto al imprescindible machete, que era como una especie de prolongación de la mano, el azadón o guataca durante el desyerbe. Este trabajo, que se realizaba individual o colectivamente contribuyó, en el último de los casos, a la conservación de los cantos de trabajo conocidos en Haití. Uno de ellos es recordado aún por Rogelio Martínez, el hombre más viejo de la comunidad. El canto evoca a Tinó, un haitiano muy trabajador, que durante la guataquea siempre iba delante de los demás hombres, quienes trataban de alcanzarlo. El canto, de modo antifonal, alude al ritmo golpeante de las guatacas y representa el diálogo que se establece entre Tinó y los demás labradores del modo siguiente:

Solo: *Kikotóye Tinó*

Coro: *Se lá mie Tinó*

Solo: *Kikotóye Tinó*

Coro: *Se lá mie Tinó*

Solo: *Tinó, Tinó*

Coro: *Se lá mie Tinó*

Solo: *Kikotóye Tinó*

Coro: *Kikotóye Tinó*

Sólo: *Kikotóye Tinó*

Coro: *Tinó, Tinó*

Solo: *Se lá mie Tinó*

Coro: *Se lá mie Tinó*  
Solo: *Se lá mie Tinó*  
Coro: *Se lá mie Tinó...*

## La industria doméstica

El aislamiento del batey respecto de los poblados más cercanos fue un factor determinante para el establecimiento de un sistema de autoconsumo dedicado a la obtención de productos para satisfacer las necesidades más elementales.

Muestra de ello es que cuando la manteca de cerdo o el aceite industrial de girasol, usados en la alimentación, escaseaban ó cuando no tenían dinero para adquirirlos, empleaban como sustituto el aceite de higuiereta (*Ricinus communis*, Lin.), más conocido por aceite de ricino. Este, a su vez, podía emplearse como purgante y como combustible para las lámparas de aceite ofrecidas a los loa o representaciones de adoración del vodú haitiano.

Para la extracción del aceite de higuiereta, limpiaban las semillas de esta planta, las tostaban en un caldero y seguidamente las machacaban. Esto era vertido en otro caldero con agua y se ponía a hervir. La grasa contenida en las semillas iba saliendo a flote a medida que el agua hervía, y se extraía con un cucharón para depositarla en vasijas de metal o de güira.

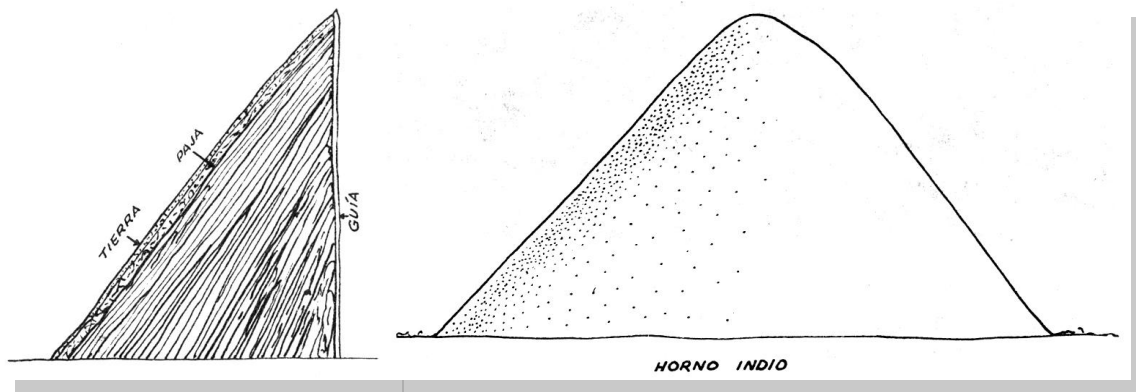


En la comunidad también existen fabricantes de carbón en pequeña escala, éste era utilizado para el autoconsumo y era vendido, lo que constituía una fuente de ingreso adicional.

Durante nuestra estancia en Caidije, el haitiano René García (entonces director del conjunto artístico tradicional de la comunidad) hacía carbón para los albergues cañeros cercanos que participaban en la zafra azucarera.

El proceso de elaboración del carbón no difiere de las técnicas empleadas tradicionalmente por los haitianos y por muchos carboneros de nuestro país.

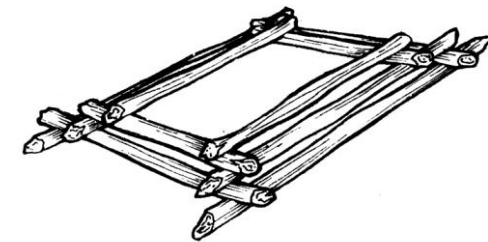
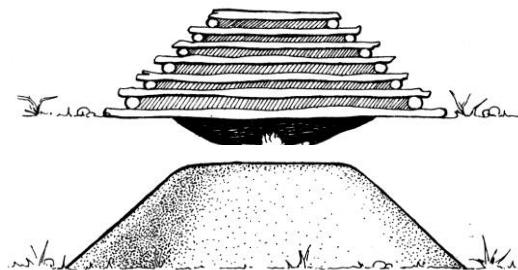
Los habitantes de Caidije emplean dos tipos de hornos de carbón: el de estructura cónica, que le denominan *horno indio* y el que conforma una pirámide trunca, conocido por *horno mula* o *jicotea*. En ambos casos, el modo en que se colocan los troncos interiormente determina la denominación del horno. Generalmente el que más se fabrica es el de tipo indio, por su alto rendimiento; pues el horno tipo jicotea asimila menor cantidad de troncos y sólo es utilizado para el autoconsumo, no para vender, pues es mucho el trabajo que se requiere para obtener tan poca cantidad de carbón.



Perfil interior y vista general del horno tipo indio.

Los carboneros extraen la leña del monte, situado al suroeste de la comunidad: para cortar los troncos emplean el hacha de leñador. Los árboles que proporcionan mejor carbón —según ellos— son la yaya (*Oxandra lanceolata*, Sw.), el júcaro (*Bucida buceras*, Lin.), y el caimito (*Chrysophillum camito*, Lin.). Toda la madera se corta aún verde y la dejan secar hasta que se encuentra en condiciones para la quema.

Para fabricar el horno de carbón tipo indio se despeja el terreno destinado al mismo en un diámetro de 10 a 15 m, según las dimensiones que va a tener; en el centro del área limpia se practica un hueco de 20 cm de profundidad aproximadamente, con un diámetro de 10 o 15 cm de acuerdo con el ancho de la guía o palo central que es introducido en el hueco. Este palo debe ser ligeramente mayor que la altura



Características de la estructura y el perfil del horno tipo mula o jicotea.

concebida para el horno, por lo que su longitud está estrechamente vinculada con su tamaño. En torno a la guía, colocada verticalmente, se sitúan los palos para quemar; el grueso y el largo de éstos se prevé empíricamente por el carbonero, según la cantidad de carbón que pretende producir y se toma en consideración el tiempo de cocción, es decir, el que permanecerá encendido el horno. Los troncos cortados, de 70 a 80 *cm*, se apoyan por su parte superior en la guía, y quedan ligeramente separados de ésta en su extremo inferior, de manera tal que se configura una estructura cónica en función de las capas de aire que permanecen entre un tronco y otro, ya que cuando se prende el horno esas áreas se convierten en espacios libres para el fuego. El proceso de colocación de los troncos —que ellos denominan *enrasar*— se produce de abajo hacia arriba y de mayor a menor, de manera que los palos más gruesos resistan el fuego más intenso, que se produce en la base, y que los más finos, arriba y en los bordes, se carbonicen a la par con los del centro. Cada horno debe llevar un mínimo de doce capas de troncos; pero según los casos, se construyen hornos de cuarenta capas o más, a partir del tamaño de la guía y de la cantidad de madera calculada. Una vez armado, el horno se cubre con paja y ésta con tierra, hasta formar un montículo cónico. Después de esto se extrae la guía central y por el hueco que deja libre se introducen unas ramas encendidas que llegan a la base. Cuando el horno ya está ardiendo se taponea el orificio o *camino de la guía* y se cubre con tierra.

Como afirman los informantes, «una vez que se le ha dado candela al horno, éste no se apaga aunque llueva», debido a la intensidad de la temperatura que se concentra en su interior. Solamente se corre el riesgo de que se apague, si el agua es tanta que se acumula en torno a la base; pero para que eso no ocurra, hacen un canal que rodea al horno y facilita el curso de las aguas.

Los carboneros velan el horno día y noche, durante todo el tiempo que dura el proceso de la quema. De él sólo debe brotar el humo; pero si en determinado momento aparecen llamas, se apagan arrojando tierra sobre ellas.

Esta operación debe efectuarse rápidamente pues de lo contrario el carbón es consumido por las llamas y se convierte en cenizas, lo que anula todo el trabajo anterior. Durante el tiempo de cuidado del horno, se practican pequeños orificios a los lados para facilitar la salida del humo, los que reciben el nombre de *arreos*. El instrumento utilizado para pinchar el horno es un palo recto, largo y puntiagudo, de 1,50 *m* aproximadamente, denominado *arriador*. El carbonero que vigila debe hacer los arreos en dirección contraria a la del viento, de manera que si el aire cambia de dirección, los tapa inmediatamente y abre otros en dirección opuesta.

Con ello evita el exceso de oxigenación de la combustión y la posibilidad de que por los arreos broten llamas.

A horno tipo jicotea, a diferencia del horno indio, se le prende fuego por la base, introduciéndolo a través de un canal o zanja que se abre en el terreno antes de la colocación de los troncos, y la composición de éstos también es de mayor a menor como puede observarse en el dibujo de la página anterior, de forma horizontal. El resto de los pasos seguidos en el modo de cubrirlo con paja y tierra, y el cuidado constante, son idénticos en ambos casos.

## 4. CULTURA COTIDIANA

### Alimentación

En el batey Caidije, desempeñan un importante papel las relaciones comunales referidas al proceso alimentario, ya que los haitianos y sus descendientes conservan en esta forma de expresión cultural, diferentes platos y procedimientos para su preparación, que los caracterizan desde el punto de vista étnico y a la vez los diferencian del régimen alimentario de las familias cubanas que viven en la comunidad.

Entre los haitianos y descendientes (pichones) es una costumbre tradicional el acto de ingerir los alimentos en colectivo; pero como muchas familias campesinas cubanas, las mujeres no participan en la mesa junto con los hombres. Primero comen los varones con el padre de familia al frente, que ocupa lo que sería la cabecera o parte principal de la mesa y, posteriormente, la madre y el resto de las hijas; aunque por lo general, éstas ingieren sus alimentos en la propia cocina y no en el comedor. Esta costumbre es una reminiscencia histórica de la antigua división del trabajo por sexos, la que aún se conserva con un mayor grado de especialización e intervencionalidad. En este sentido, la alimentación desempeña su signo de atracción entre los comensales de un mismo sexo, sean familiares o no, y por oposición diferencia a un sexo de otro durante el acto de la alimentación. Sin embargo, el alimento como tal es consumido por todos los miembros participantes, de manera que la distinción radica, en este caso, en el acto de la ingestión y no en el tipo de comida.

Tienen algunos alimentos de consumo diario como las viandas, especialmente el ñame (*Dioscorea alata*, Lin.), que por lo general nunca falta en su dieta. Otros, que poseen un carácter ritual, se consumen en fechas fijas durante el año. Este último tipo de alimento lo veremos más adelante en las fiestas del *bande rará*.

Una de las características comunes en la confección de sus alimentos, es la inclusión de grasa simple o de salsa muy grasienta en el instante de ser



El ñame es una herbácea presente en las regiones tropicales del orbe que se cultiva por los tubérculos comestibles que forma, ricos en vitaminas B y C (Encarta 2008).

consumidos. La grasa, preferiblemente la manteca de cerdo antes que el aceite vegetal, se le añade al arroz blanco, a los caldos de res o de pollo y a las viandas salcochadas. Todas las carnes se consumen con abundante salsa, es decir, grasa con un sofrito de tomate, ají o bija (para darle algún color), a lo que se le añade ajo, cebolla, laurel y mucha pimienta.

Entre los caldos que más se consumen, se encuentra el que ellos denominan *buján*, del francés *bouillant* (hirviente), que consiste en una sopa preparada de forma simple y rápida. En una olla o caldero con agua y sal, se añade un pedazo de carne de res, col, ñame, yuca, malanga u otras viandas, ajo, cebolla, bija y tomate; se pone todo al fuego hasta que hierve abundantemente y los ingredientes, ya blandos, formen un espeso caldo. Este plato tuvo antaño una gran significación para los trabajadores haitianos, pues el poco tiempo que tenían para alimentarse lo empleaban en preparar un tipo de comida que no les absorbiera mucho tiempo.

El arroz lo cocinan mediante el método generalizado en la población cubana: a cierta cantidad de arroz lavado convenientemente le agregan la misma cantidad de agua y sal a gusto; en una cazuela lo hacen hervir hasta que el agua se evapore y el arroz se ablande. Otros prefieren agregarle mayor cantidad de agua y cuando el grano comienza a ablandarse, botan el agua restante de la vasija o pasan el arroz por un colador, la sitúan nuevamente en el fogón a fuego muy lento, le añaden la grasa y lo dejan ablandar por completo. El arroz, junto con las viandas y los caldos, son parte fundamental de la dieta haitiana; por ello, precisamente a partir de este grano se derivan otros platos muy gustados, entre los que se encuentra el conocido por *mai a puá*, que se prepara del modo siguiente: en un pilón se trituran los granos de maíz seco y seguidamente se avientan en el instrumento conocido por *bichét*, para eliminar —al decir de los informantes— «la pajuza esa que tiene el maíz». En un caldero o cazuela se fríe aparte, en suficiente grasa, cierta cantidad de ajo, cebolla, orégano, comino, tomate o bija. En otra vasija, se vierte el arroz (una o dos libras, según la cantidad de personas, para ello miden el arroz por medio de una lata de leche condensada vacía, como gran parte de la población del país, con la aproximación de que una lata llena es igual a media libra de arroz) y se lava en dos o tres ocasiones. Al sofrito se le añade el arroz, el agua necesaria para la cocción y el maíz triturado; se mezcla todo y se deja cocinar a fuego lento durante cuarenta y cinco minutos o una hora.

Como podemos observar, el denominado *mai a puá* es una variante haitiana del plato conocido en Cuba por arroz con maíz, sólo que para éste se emplea el maíz tierno, con los granos enteros y con una menor cantidad de grasa. No obstante, esa



forma de preparar el alimento se reconoce como una costumbre de la dieta haitiana que ha influido en esa zona.

Tampoco se concibe en la mesa haitiana el potaje de granos sin la inclusión del conocido *domplín*, una pasta compuesta de harina de trigo, agua, grasa y sal. Para prepararlo se amasan todos los componentes en una vasija hasta que la mezcla adquiriera la consistencia de la masa para hacer el pan; entonces se toman pequeñas porciones entre las manos y mediante movimientos rotativos se van formando pequeños cilindros, semejantes a las croquetas, o pequeñas bolas parecidas a las albóndigas, que se les agregan al potaje o a los caldos durante la cocción. El *domplín*, por lo regular, se emplea en sustitución de diferentes viandas como la papa y la malanga, que también se utilizan en los alimentos líquidos que se consumen calientes. En este sentido, el *domplín* es un plato propio de los haitianos que se ha consumido mucho desde las actuales provincias de Ciego de Ávila hasta Guantánamo, fundamentalmente a partir de la participación de cocineras o cocineros haitianos en los albergues cañeros, tras el triunfo revolucionario, cuando múltiples trabajadores y estudiantes concurríamos a esas provincias para hacer las zafras del pueblo.

Junto con los alimentos del consumo habitual, existen otros a los que se les atribuyen propiedades erógenas y se encuentran limitados exclusivamente al consumo de los hombres. Los haitianos de Caidije, consideran como un gran alimento la ingestión de la médula ósea o tuétano de res, que la califican como «muy buena para sostener el cuerpo» (entiéndase el miembro viril). Para prepararla cortan el tuétano en pequeños trozos, los colocan en un recipiente y les agregan sal y vino seco o ron. Después, conservan esto en una botella o una jícara con tapa y beben de él en limitadas porciones. La ingestión de este alimento puede semejarse al consumo del ostión, la ostra o al huevo de Carey en el resto de la población del país; pero en Caidije se pueden observar con relativa nitidez, independientemente de la función alimenticia del producto, elementos rituales relacionados con la magia, por medio de la cual la posesión o ingestión de la parte vital de un animal (corazón, testículos, médula, sesos...) implica, en consecuencia, la asimilación de esa vitalidad, sobradamente observada en los estudios etnográficos comparativos. El hecho de ingerir el alimento fortificante, actúa además de modo autosugestivo sobre el individuo que se dedica a prepararlo. Quizá el ejemplo más elocuente e inmediato sea el de nuestro propio informante, quien se ufana de poseer una mujer con varios lustros menos que él y, lógicamente, nos aseguraba que la médula de res con ron le había dado óptimos

resultados, lo cual significaba, tanto para él como para los que acostumbraban a ingerirlo, un rasgo de vitalidad sexual.

Un complemento importante de la dieta haitiana que forma parte inseparable de sus gustos alimentarios es la repostería que, junto con los demás comestibles, se ha transmitido de una generación a otra como elemento integrante de su acervo cultural en el plano de la alimentación. Los dulces conocidos por los pobladores de Caidije, particularmente por las mujeres, son confeccionados a partir de ingredientes locales y de uso tradicional en Haití, como el maní (*Arachis hypogaea*, Lin.), el ajonjolí (*Sesamun orientale*, Lin.), ambos conocidos en África, y el coco (*Cocos nucifera*, Lin.). De estos productos los dulces más conocidos son él *pistách* (pistacho, fruto) de maní y de ajonjolí y el dulce de coco, todos se hacen en forma de turroneo o tabletas que ellos denominan *tablét* (*tablétte*) de maní, ajonjolí y coco, respectivamente.

La preparación de las tabletas de maní y de ajonjolí las realizan de la forma siguiente: en el caso del maní se le quita la cáscara y, en ambos casos, se tuestan en un caldero a fuego vivo; una vez realizada esta operación, se le elimina al maní una fina película que cubre el grano y que al tostarlo se desprende fácilmente. En un recipiente se prepara un almíbar muy espeso, es decir, a base de gran cantidad de azúcar y poca agua, y cuando comienza a hervir se le añade el maní o el ajonjolí tostado, todo lo cual se revuelve lentamente hasta que cuaje. Posteriormente, se dispone de un papel húmedo que sitúan sobre una mesa y ahí vierten, por cucharadas, el dulce caliente. Cuando se enfría, el azúcar se endurece y el producto queda en forma de tableta redondeada. De manera general, la proporción aproximada para las *tablét* (a partir de la lata de leche condensada como norma de medida señalada anteriormente) es, para una lata de maní o ajonjolí, dos de azúcar y una de agua.

Por otra parte, para preparar las tabletas de coco, se ralla la masa de varios de estos frutos (secos) y la ralladura se pone a hervir en agua hasta que se ablande, después se le añade azúcar refino (para cuando se hacen los coquitos blancos) o preferentemente azúcar turbinada (para hacer coquitos prietos) y se revuelve a fuego lento hasta obtener una sustancia espesa y muy cuajada. El resto del procedimiento para la confección de las *tablét* es idéntico a los anteriores.



Hojas y flores de marañón.

Otra variante del *pistách* es el dulce de marañón (*Anacardium occidentale*, Lin.), denominado por ellos *tablét nuar* (*tabléttes noires*). Para prepararlo obtienen las semillas del fruto del marañón, las golpean una a una hasta quebrarles su capa exterior, que se compone de una sustancia cáustica, para evitar que esta resina «queme la boca». Después de sacarles los núcleos, los tuestan y el resto del procedimiento se repite como en las

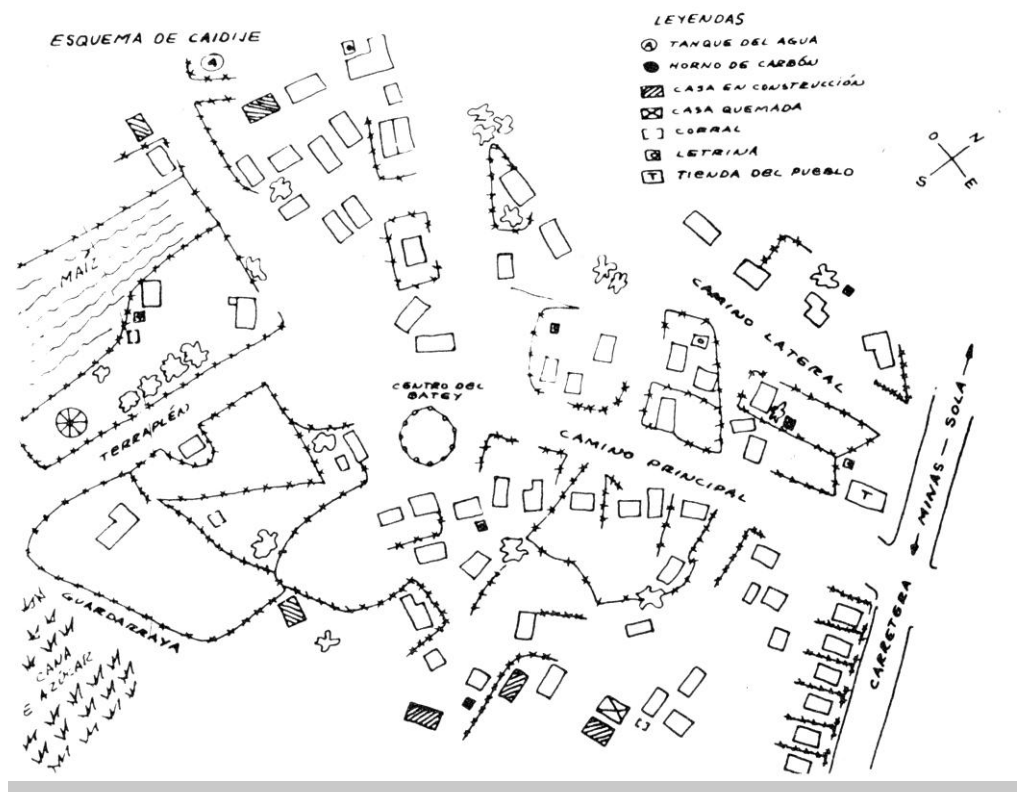
recetas anteriores.

Precisamente, la venta de estos dulces fue la que contribuyó, en parte, a soportar la precaria situación económica de muchas familias haitianas durante la neocolonia, conformando elementos tradicionales en cuanto al proceso de confección y oferta, que trasciende hasta nuestros días, no sólo en el seno de la comunidad, sino también debido a la demanda que los actuales trabajadores cañeros, voluntarios o habituales, tienen de ellos.

Sin embargo, la confección y venta de distintos tipos de dulces, muy consumidos por la población haitiana y cubana de esta zona, no implicó la existencia de pregones en la comunidad, ya que los dulceros no fueron a su vez vendedores ambulantes, sino que se mantenían con sus productos en un lugar fijo.

## Vivienda

El área que conforma el batey Caidije está integrada por un número de construcciones habitacionales que no llegan al centenar y se encuentran ubicadas arbitrariamente a ambos lados del camino que parte de un entronque con la carretera Minas-Sola y se prolonga hasta la sierra de Cubitas, próxima al batey por el este, según puede observarse en el esquema.

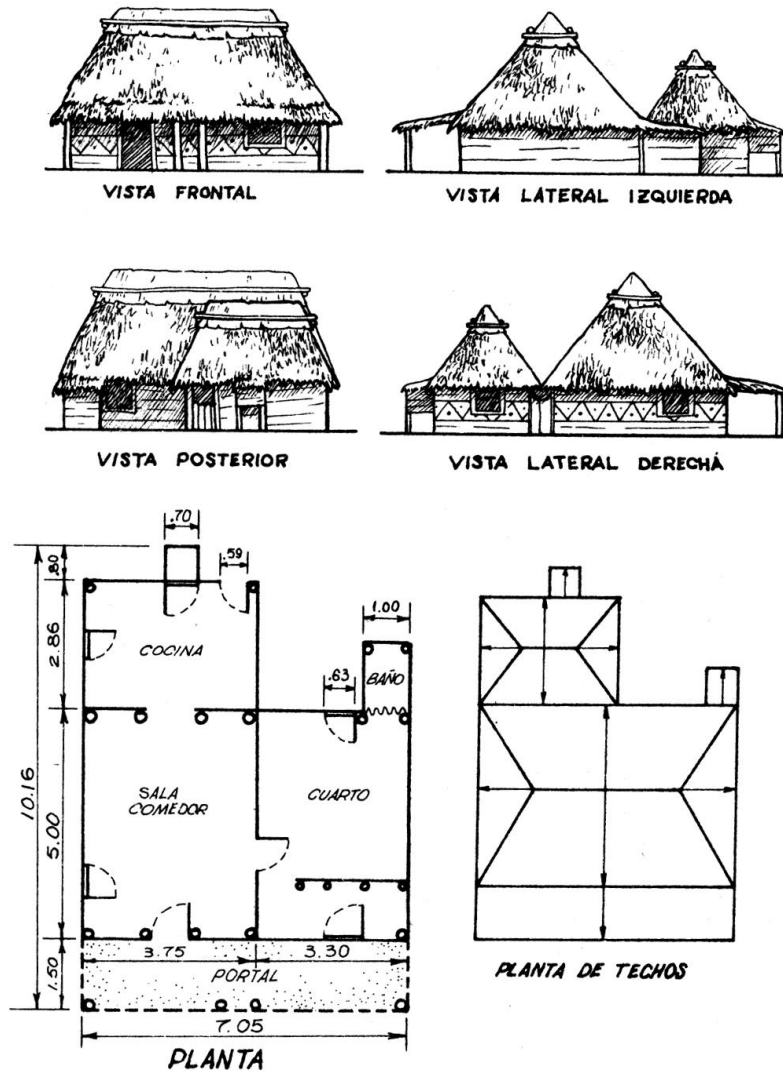


Las viviendas forman como pequeños compartimientos familiares que, en ocasiones, tienen un patio o área de participación doméstica común; en otros casos, se encuentran divididas por cercas de dos o tres pelos de alambre o arbustos plantados en hilera para delimitar la apropiación del terreno. Las cercas son recubiertas con pencas de palma entretejidas, que se colocan con el objeto de decorar el batey durante alguna celebración, como es el caso de las fiestas de Semana Santa, pero el hecho de que se coloquen verdes en la víspera de la fiesta no es óbito para que permanezcan mucho



Cercas recubiertas con pencas de palma entretejidas.

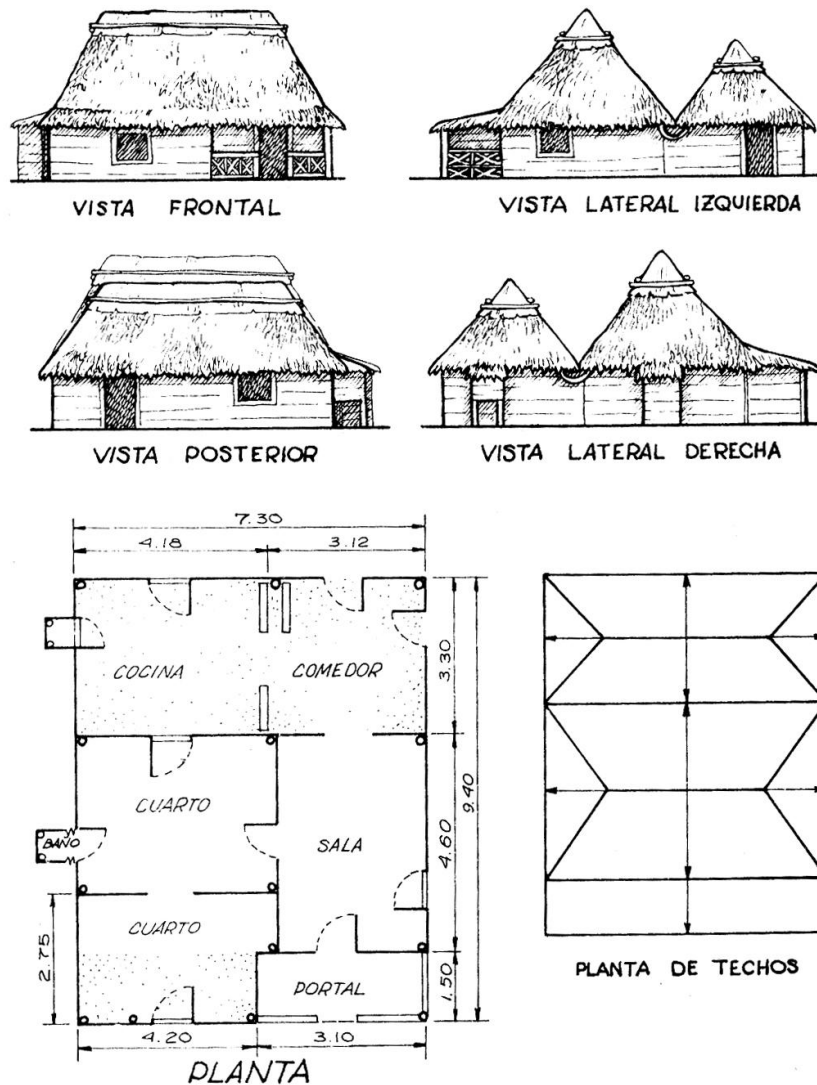
tiempo después de secas, unidas verticalmente a la pequeña cerca.



Tipo de vivienda rural haitiana con decoraciones frontal y lateral derecha, distribución de los espacios interiores y forma del techo.

Las agrupaciones de casas forman, de manera general, un gran núcleo habitacional, un todo orgánico, debido al hecho relativamente simple de que dos o más viviendas comparten un mismo patio e incluso, en ocasiones, hasta una misma letrina. Sin embargo, la situación se complica cuando se observa que el patio compartido con otra vivienda no coincide con la presencia de la letrina, que se comparte con una casa distinta y ésta, a su vez, se puede hallar dentro de un patio

diferente del de las anteriores construcciones. Todo ello está condicionado por los lazos de parentesco que están presentes en la comunidad y que estudiaremos más adelante, o debido al proceso de yuxtaposición fortuita durante el período de inmigración, en el que no hubo tales vínculos familiares.

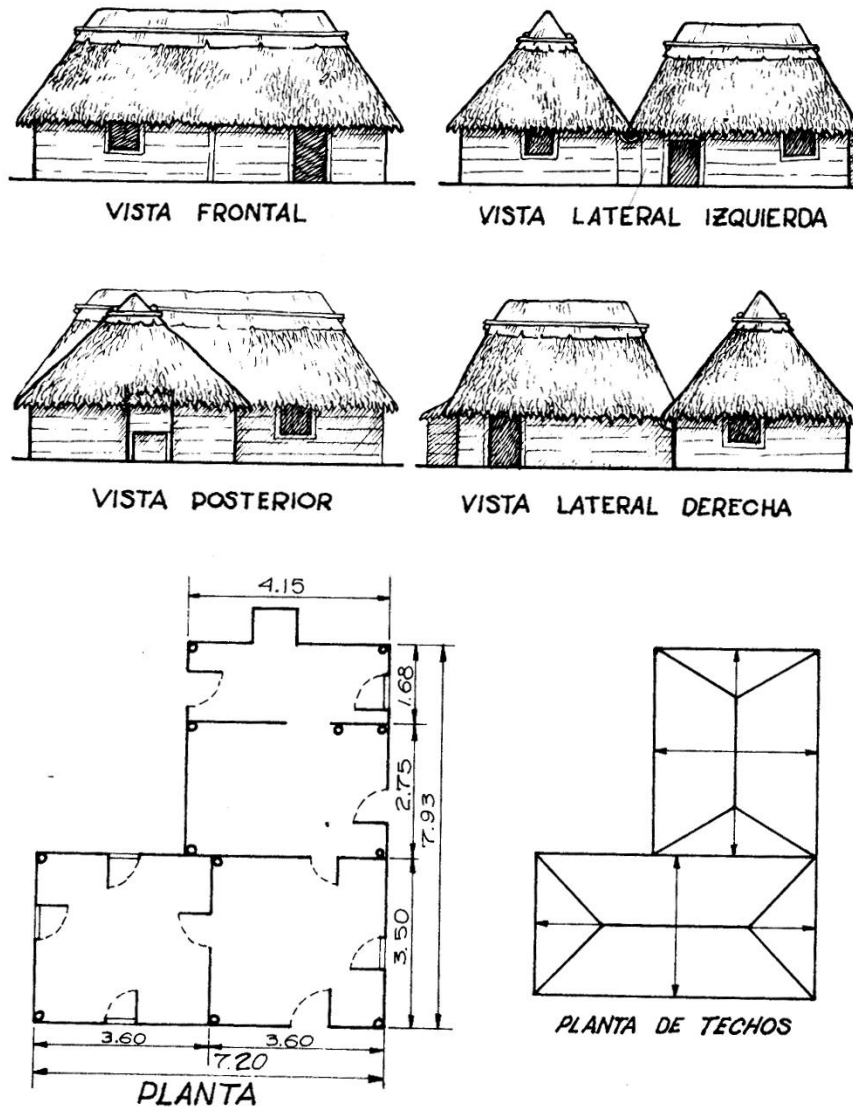


Tipo de vivienda rural haitiana con medio portal y dos niveles de techado según la jerarquía de la distribución interior.

En realidad, los integrantes de la comunidad se consideran como una gran familia enlazada a través del lenguaje, origen y procedencia, las costumbres y tradiciones comunes al grupo, las creencias y modalidad psíquica, los valores socioculturales y un *status* económico, regularmente bajo, que no les permitía

diferenciaciones sociales y que aumentaba, así mismo, la relativa homogeneidad de rasgos étnicos entre los pobladores.

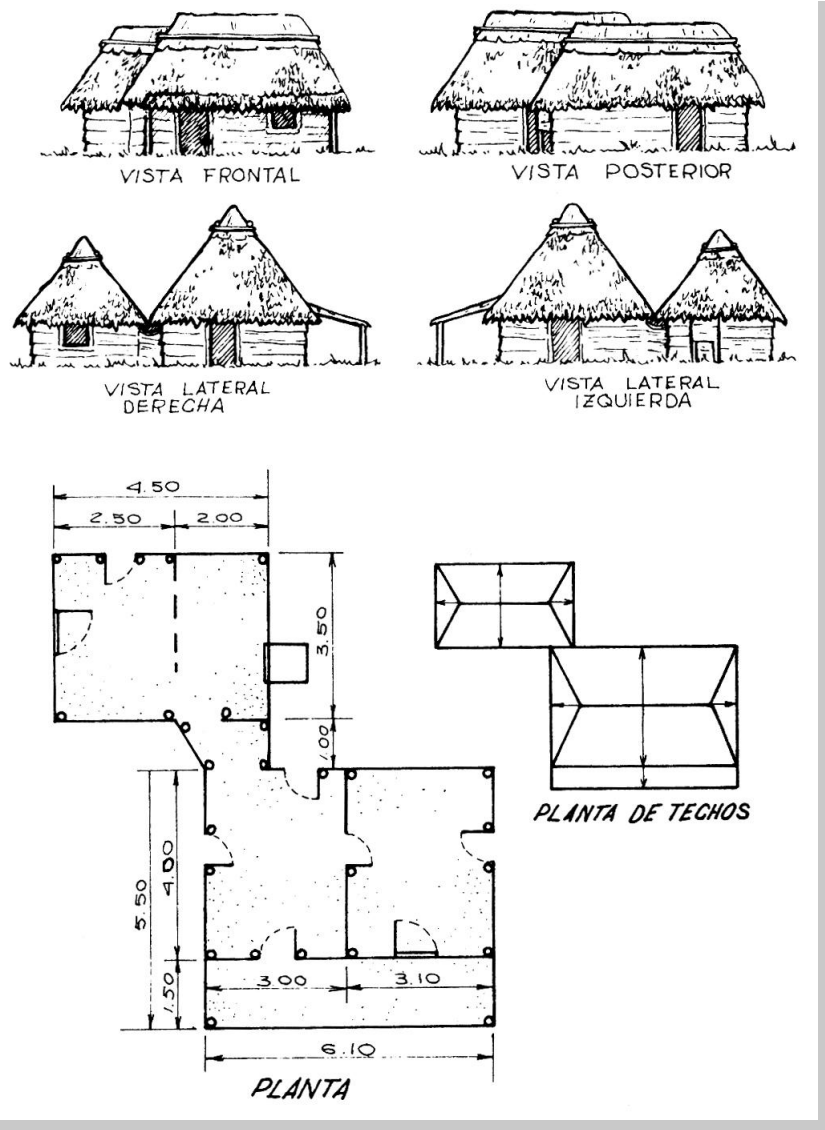
Todos esos rasgos son los caracterizadores de la especificidad étnica de la nacionalidad haitiana, los que a su vez les permitieron conservar en Cuba múltiples elementos de su cultura tradicional habitual, que son observables tanto en la vivienda como en otros aspectos de la vida comunitaria.



Tipo de vivienda rural haitiana con la planta en forma de L, muy semejante a la del campesino cubano en gran parte de la isla.

Durante las horas del día, el sol castiga severamente las construcciones y si no fuera por los materiales con que están hechas, resultarían excesivamente calurosas.

Los árboles en torno a las viviendas también son muy escasos, sólo unos pocos se encuentran dispersos por el batey, lo cual no contribuye a mejorar el ambiente climático en verano.



Tipo de vivienda rural haitiana cuyo espacio posterior está dedicado a las actividades religiosas de vodú.

Las plantas de las viviendas son más o menos semejantes a las estudiadas por los autores en otras zonas del país,<sup>15</sup> aunque algunas de ellas resultan, en ocasiones, de una complejidad que depende de las añadiduras constructivas realizadas

<sup>15</sup> Véanse Dénos Moreno. «La vivienda del campesino cubano»: 27-75 y Jesús Guanche. *Antecedentes hispánicos de la cultura cubana*, 2<sup>da</sup> parte: 2-34.



por el propietario, tras concluir inicialmente la fabricación.

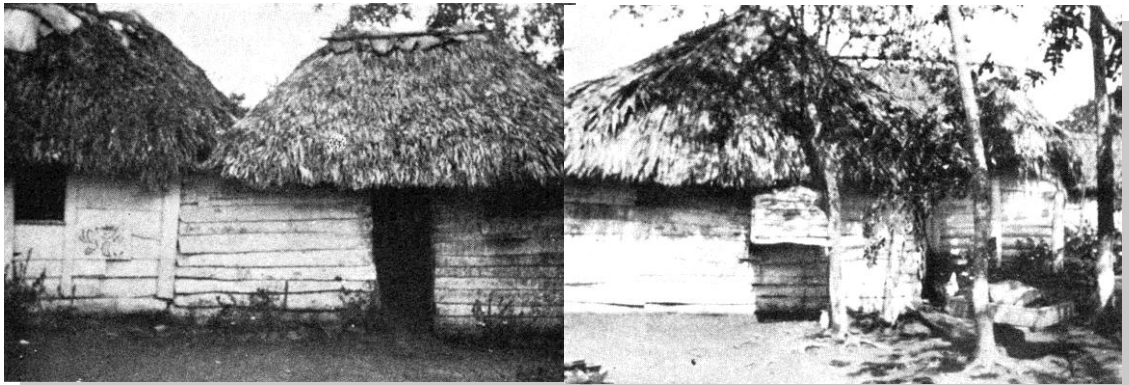
Aquí se combinan también los tres tipos de plantas fundamentales, que han sido señaladas en otros trabajos: la planta tipo L, donde la cocina ocupa la parte posterior; la planta tipo T, con la sala y habitaciones en lo que sería la línea horizontal, y la cocina en el centro posterior; y la planta que forma una estructura de composición paralela o yuxtapuesta, que conserva idéntica composición interior, es decir, sala-habitaciones y cocina-comedor. También encontramos en el batey, una vivienda cuya planta difiere de las comunes, y que forma una especie de Z con ángulos rectos, cuya parte superior, al tomar como referencia la letra señalada, se encuentra destinada a las prácticas del *vodú* haitiano; el resto de la construcción puede responder perfectamente a la planta tipo L, con una distribución interior semejante al resto.



Vivienda con medio portal donde se observa la alineación entre las puertas delantera y trasera para facilitar la ventilación interior.

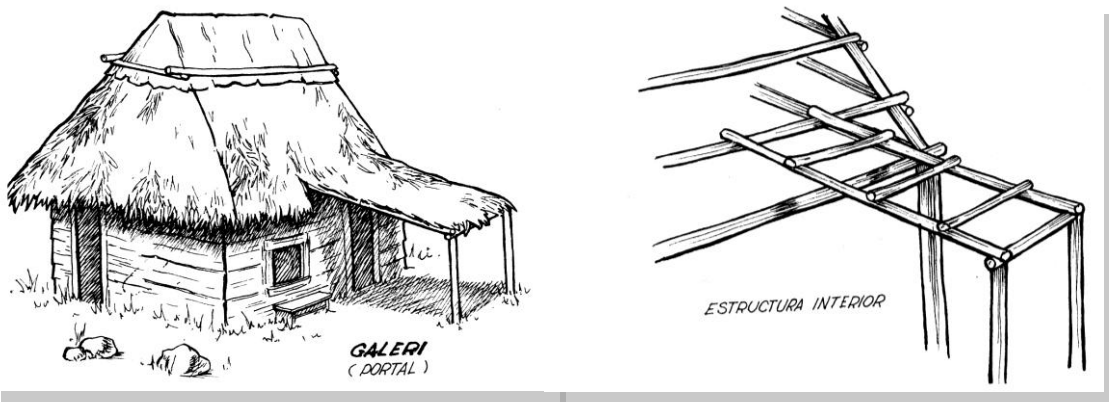
Los materiales empleados en la construcción de la vivienda son extraídos del propio medio donde está asentada la comunidad. Para las paredes se emplean, generalmente, tablas extraídas de la palma real (*Roystonea regia*, Cook.) y en algunos casos las yaguas o pecíolo de las hojas, aunque su utilización común es para construir la cocina e incluso para los baños y letrinas; de modo que las tablas se destinan al cuerpo principal de la casa, es decir, a la sala o sala-comedor y a los dormitorios.

En Caidije todas las viviendas están cubiertas con estos materiales, excepto la tienda del pueblo y un albergue cañero, cuyas construcciones son posteriores al proceso de asentamiento de la comunidad.



Vivienda rural haitiana donde puede observarse la yuxtaposición de plantas (izquierda) y la construcción del fregadero volado (derecha) como señal externa de la cocina o cocina-comedor.

Los techos de las casas están contruidos con pencas de palma cana (*Sabal umbraculifera*, Mart.) y presentan pocas variantes estructurales respecto del tradicional bohío del campesino cubano; las construcciones haitianas son de hecho bohíos y los detalles de éstos son más o menos análogos en ambos casos; pero la nomenclatura empleada para designar cada pieza varía, pues ellos, como señalamos, utilizan el creole como lengua intracomunal, independientemente del español como lengua extracomunal.



Estructura del medio portal (*galeri*) en una de las viviendas de la comunidad.

La expresión *un cai muté ajó un lot lo finí ma gadél*, sirve para designar la noción y/o el proceso de construcción de una vivienda levantada sobre otra, que se desea sustituir, en el mismo lugar ocupado por ella, sin destruirla hasta que esté erigida la nueva casa. Esto se explica del modo siguiente: en torno a la casa vieja se van

situando los horcones para la nueva construcción, pero separados de las paredes que se destruirán a una distancia aproximada de un metro. Cuando la construcción está terminada queda una casa dentro de la otra e inmediatamente se comienza a demoler la interior, cuyos restos son sacados por la puerta de la casa exterior o por algún pedazo de pared que, con ese propósito, se ha dejado sin cubrir. Concluida la tarea se dan los toques finales al nuevo hogar, se levantan las divisiones interiores y se vuelve a colocar el mobiliario.



La estructura del techado de la vivienda nueva es montado sobre el techo de la otra sin demoler.

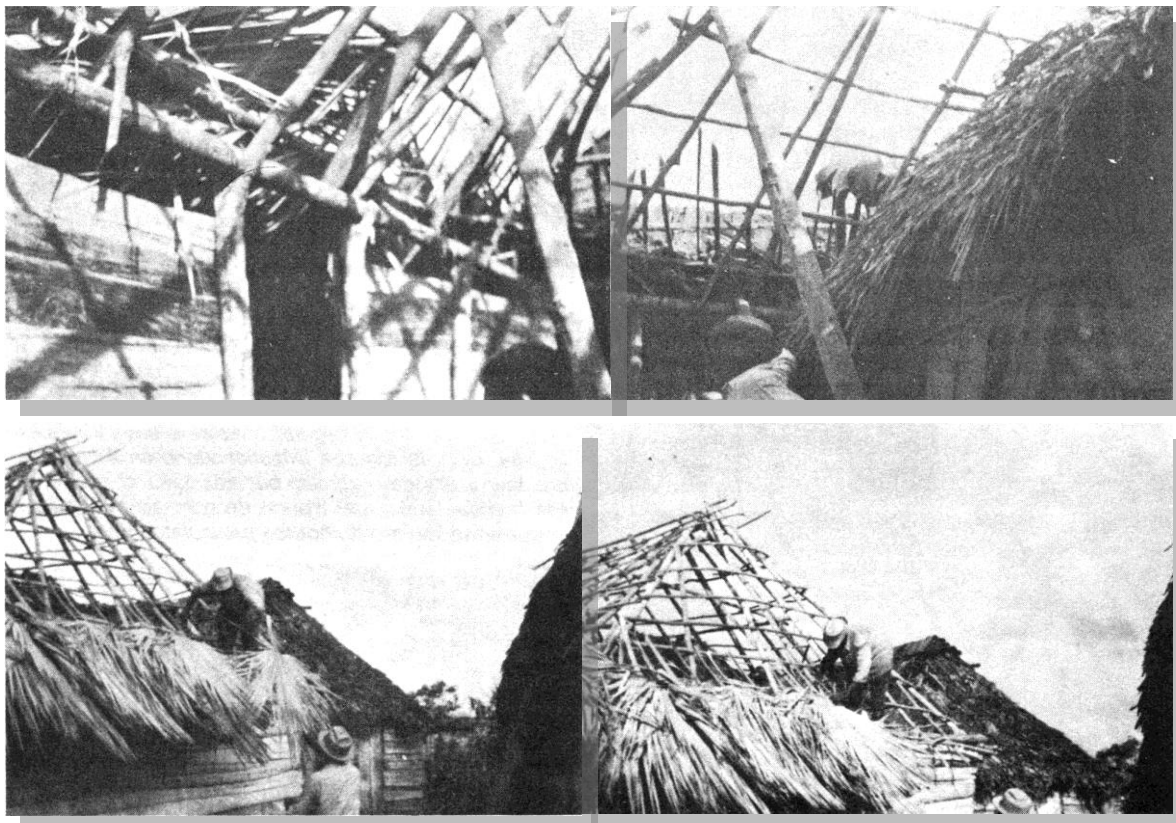
La familia, por su parte, ha permanecido en la vivienda todo el tiempo que duró la construcción y no ha necesitado acudir a familiares o vecinos para pasar alguna noche en otro lugar.

La madera empleada para fabricar la estructura interior de la casa (horconadura y soleras) es sumamente dura y por lo tanto, resistente a la humedad y al ataque de los insectos. Por lo

regular utilizan la cuyá (*Dipholis salicifolia*, Lin.), la jocuma (*Mastichodendron foetidissimum*, Jacq.), el júcaro (*Bucida buceras*, Lin.), el jiquí (*Bumelia horrida*, Gris.), o el tronco de otro árbol llamado comúnmente mulato (*Exhothea paniculata*, Juss.).

La fabricación de la vivienda la realizan de la forma siguiente: primeramente trazan las medidas sobre el terreno por medio de una soga o cordel, fijándolo por pequeñas estacas de madera que delimitan los vértices de los ángulos interiores del área cuadrada o rectangular que ocupará la casa. Las estacas, que indican los puntos donde irán situados los horcones, se quitan y en su lugar se abren los hoyos donde descansarán estos. Los horcones se labran para emparejar sus lados y en sus extremos superiores se practican unos cortes en ángulo de noventa grados, para colocar otras piezas; una vez situados en el hoyo, en posición vertical y apisonado el terreno, se sitúan las vigas o soleras sobre los cortes superiores afectados y sobre éstas van colocados los tranques de la casa o llaves, con lo que queda levantada la estructura interior. Para concluir esta parte, sólo resta fabricar lo que será el

esqueleto del techo, formado por las tijeras y un conjunto de varas dispuestas en su entorno.

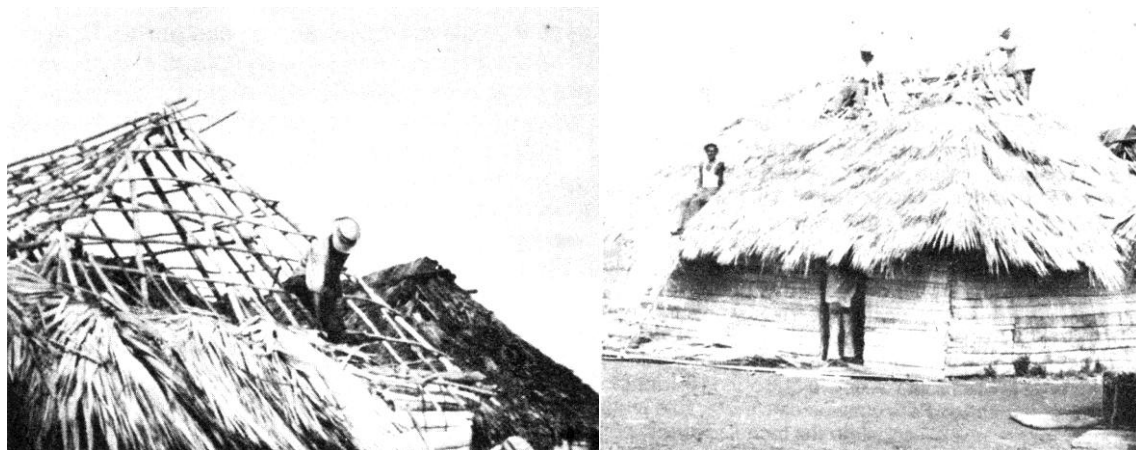


Diferentes partes de la construcción de una vivienda sobre otra sin demoler la primera.

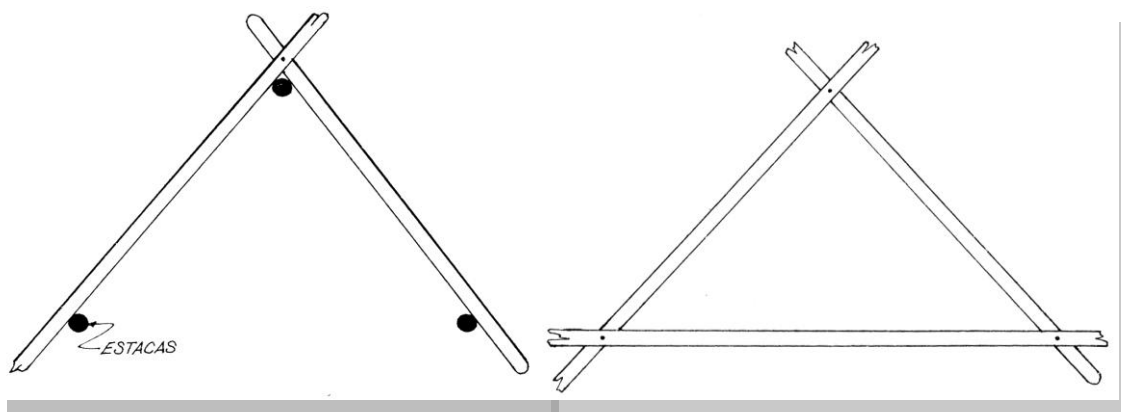
Las tijeras, formadas por dos varas entrecruzadas, se arman en el suelo y su tamaño varía de acuerdo con la altura e inclinación de las aguas que se le desea dar al techo. Para construir estas —según señalan los informantes— se marca en el interior del recuadro, que describe la medición inicial del área de la vivienda, el centro de la casa y se clava una estaca en ese punto. Después, a partir de un ángulo de la casa se coloca el extremo de una vara cuya otra parte alcanza el punto marcado por la estaca central, la misma operación se repite en el otro ángulo adyacente del rectángulo: en el punto donde se interceptan las dos varas se atraviesa un clavo o tornillo y para evitar que ambas se cierren o abran, se fija más abajo un tranque de madera, y queda así la pieza en forma de tijera.

Esta medición se realiza nuevamente en los otros dos ángulos opuestos del rectángulo o del cuadrado, hasta formar dos tijeras que serán la base del techo. Las

piezas, unidas por una vara central colocada en el vértice superior de las tijeras y perpendicularmente con respecto a los tranques, son reforzadas con dos varas paralelas a la central, ubicadas a la altura de dichos tranques, y colocadas en su lugar definitivo en las esquinas de las vigas. Con esta operación se concluye la estructura interior del techo, ahora sólo resta situar los cujes sobre los que se fijarán las pencas de palma o de guano.

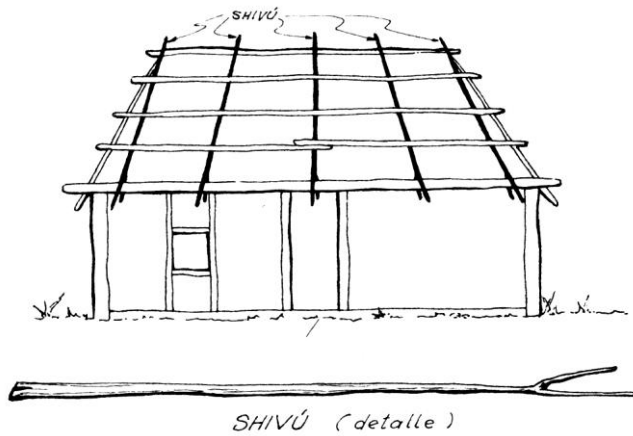


Todo el proceso constructivo está condicionado por una decisiva participación de los hombres adultos de la comunidad.



Características de la colocación de las estacas que soportan las tijeras del techo.

Las varas empleadas para construir el techo son denominadas *shivú* y las extraen de árboles como la sigua (*Nectandra coriacea*, Sw.) y la baría (*Cordia gerascanthus*, Lin.). En determinadas ocasiones, las varas, viguetas o *shivú* terminan en sus extremos inferiores en forma de horquetas, las cuales se hacen pasar por las soleras, con lo que se soporta mejor el peso de los demás componentes del techo y se evita, a la vez, que puedan zafarse.

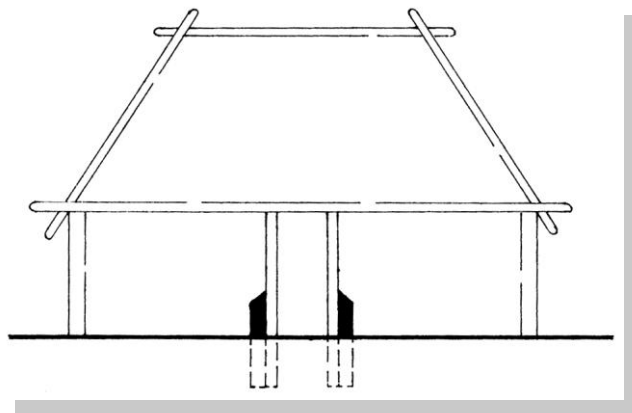


Cuando el *shivú* presenta las características antes señaladas, se le denomina *potó kugán* o *kuabá*. Sobre las vigas se colocan perpendicularmente los *cujes* o *golét* y sobre éstos las *penas* de guano, de palma real o de palma cana.

Es de destacar la solución que aplican para que los marcos de las

puertas conserven su escuadra, al introducir en la tierra, junto con las piezas del marco, unas *cuñas* de madera clavadas a los lados, a modo de *contrafuerte*, lo que evita la *desestabilidad* de la construcción en *períodos* de *tormentas*.

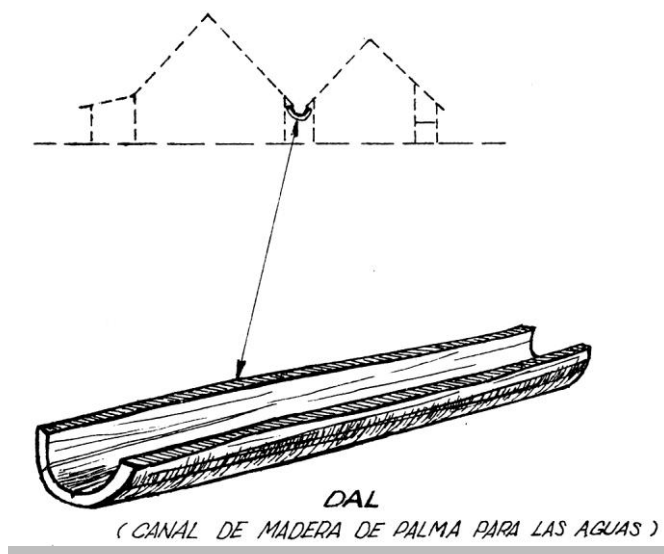
Cuando todo el *esqueleto* de la casa está listo, se colocan las *paredes*; si son de *tabla* de palma real serán *situadas* horizontalmente y *clavadas* por la parte exterior de la casa, desde la *base* hasta el *techo*; si por el contrario son de *yagua*, se colocan *verticalmente* y se *atan* o *clavan* a varias *varas* finas que *pasan* horizontalmente de *dos* en *dos*, *situadas* una por la parte exterior y otra por el interior de la *vivienda*. Como puede *apreciarse* en este paso de la *fabricación*, la *variante* tecnológica en la *colocación* horizontal o *vertical* de las *paredes* está *condicionada* por los *materiales* empleados en cada caso.



Empleo de *contrafuertes* en la *base* de las *puertas* para *contrarrestar* el *imparto* de las *tormentas*.

Como en las demás *construcciones* campesinas de Cuba, la *cocina* se encuentra *ligeramente* separada o se *distingue* por el *techado* de la casa principal y es también el *lugar* donde se *efectúan* *actividades* sociales. *Amigos*, *familiares* e *invitados* son *recibidos* allí o se les *convida* a pasar a la *cocina* para *conversar*. En este *aspecto*, la *pieza* constituye un *importante* *lugar* que *funciona* como *aglutinador* social de las *relaciones* familiares e *interpersonales*. Dicho *fenómeno* puede *catalogarse* como *característico* de la *comunidad* y, a la vez, *generalizado* en

diferentes áreas rurales del país, en oposición a la misma función que desempeña la sala en otros pueblos y ciudades.



La vinculación espacial que se establece entre la sala y la cocina en las viviendas de Caidije, se resuelve por medio de una pieza conocida con el nombre de *dal*, que no es más que un canal para el agua, formado por un tronco de palma real cortado longitudinalmente y vaciado en su interior. El *dal* se fija entre la parte posterior del techo de la casa principal y la anterior del techo de la cocina, y descansa en

los extremos de las paredes laterales o atado por medio de alambres o cordeles. Así evitan que el agua de lluvia penetre en el interior de la casa.

Interiormente, en algunas de las casas visitadas, el *dal* se encuentra decorado con recortes de periódicos y revistas, pegados a todo lo largo y también pintado con cal.

Las divisiones interiores de las viviendas están construidas también de los materiales más disponibles, bien pedazos de yaguas, cartones o sacos de yute. Cuando una habitación está dividida con este último material, se recubre con varias capas de pintura o de cal hasta tupidar todos los poros de los sacos. Conjuntamente, las paredes o compartimentos interiores suelen recubrirse, de arriba a abajo y siguiendo criterios decorativos, con todo tipo de materiales impresos, preferentemente con hojas de periódicos y de revistas, sin que en ello primen criterios selectivos previos, sino que en la medida que encuentran un papel que por su impresión y colores les gusta, lo pegan y si al cabo del tiempo encuentran otro, también lo hacen, hasta llenar toda la pared de hojas yuxtapuestas e incluso superpuestas.

Esta tendencia a recubrirlo todo se hace evidente no sólo en el uso del papel engomado, sino también por la colocación de diferentes objetos domésticos en el área que ocupan las paredes y las divisiones interiores. En las cocinas, por ejemplo, se hallan trozos de alambre por doquier y hasta colgando del techo; otro tanto sucede en los dormitorios, pues se trata de objetos utilitarios, como clavos,

cordeles, pedazos de madera, y otros, que en determinados momentos resuelven múltiples problemas con un mínimo de recursos materiales, en un medio donde no siempre los objetos más simples se encuentran al alcance de la mano.

En ese proceso se vinculan doblemente, por un lado, los progresos tecnológicos que a partir del triunfo de la Revolución se han hechos patentes en la comunidad, debido a la incorporación de hombres y mujeres al trabajo sindicalizado y a las relaciones sociales que ello implica, y por otro, a reminiscencias históricas de la vivienda del esclavo en las Antillas, donde tenían obligadamente que aglutinar a su alrededor todo el conglomerado de objetos que formaban parte de su espacio vital y hacer de la vivienda un inexpugnable micromundo interior libre, en oposición a un macromundo exterior que lo sojuzgaba como esclavo, o posteriormente, como inmigrante discriminado.

Las relaciones existentes entre el bohío haitiano y el utilizado por el esclavo rural durante el período colonial, tanto en su forma como en su distribución interior, reflejan el pasado ominoso de ambos y constituyen rasgos étnicos que caracterizan a las clases explotadas en el plano de la vivienda como parte de su cultura cotidiana. Si el bohío haitiano posee las formas descritas, el bohío del esclavo, como señaló Anselmo Suárez y Romero:

[...] es por lo regular un cuadrilongo [...] que es el que más se usa en todas las casas del campo, y muy bajos de puntal, por lo que dice a las paredes, pero subiendo desde éstas al caballete. Después que entierran los horcones y entrelazan los cujes, sean derechos o torcidos, lisos o ñudosos, y unos más largos y más gruesos que otros, desaliño en que poco se diferencian los guajiros, y después que arman el esqueleto de arriba, comienzan a cobijar y a tapar las paredes [...].

El repartimiento de las piezas es uno mismo en todos. Compónese de una sala pequeña y un cuarto más pequeño todavía sin contar con el que hace los oficios de gallinero; y si se quiere saber por qué éste se hallaba dentro del bohío, fácil es de explicarlo en vista de los frecuentísimos robos de unos negros a otros, robos que no bastan a impedir casi nunca la vigilancia de ellos ni la de los mayores. Donde se vive de ordinario es en la sala. Allí lo hacen los negros casi todo; allí tienen el tizón ardiendo perennemente, allí cocinan, allí comen, allí conversan. El cuarto no sirve más que para guardar el cajón de la ropa, para colgar jabucos [...], para poner las canastas en que mecen a sus hijitos, y para dormir los ahijados y parientes, pues los dueños del bohío se quedan en la sala. La barbacoa [que no aparece en las viviendas de Caidije] se



halla en ésta enfrente de la puerta, y en ella depositan el maíz, el arroz, el maní, el ajonjolí y el quimbombó que han cosechado en los conucos [...].

Ninguno de los dos cuartos tiene puerta. Sólo había una en todo el bohío, de yaguas o guano toscamente formada [...]. Esta puerta estaba en la fachada del bohío. El quicio de ella es un trozo como quiera de madera metido hasta la mitad del suelo, con el cual se ataja la corriente de las aguas. Los largos aleros del techo hacen las veces de guardapolvo. Cerca de cada bohío está el chiquero con una canoita dentro llena de agua para que beba el cochino, cubierto por un lado con unas cuantas yaguas o pencas de guano sin atar siquiera con ariques y construido con maderos puestos unos sobre otros horizontalmente y sostenidos en los cuatro ángulos, por las cabezas, entre estacas [...].

En los barracones, como en los bohíos, algunas tarimas mal formadas con tablas de desecho, cubiertas con hojas secas de maíz, con una sucia frazada, hacían las veces de cama donde dormían *péle-méle*, padres e hijos. Un par de banquillos, y algunos güiros y jabucos completaban el menaje del esclavo.<sup>16</sup>

Como podemos observar, aunque se aprecian diferencias en el espacio y el tiempo, se conservaron los materiales y los principios constructivos, así como en la fabricación de piezas anexas que veremos más adelante.

En cuanto a la vivienda haitiana, si como hablamos señalado, acostumbran a recubrir los interiores con recortes de papel, los exteriores se encuentran pintados con cal, y en un solo caso detectamos decoraciones pictóricas a base de diseños geométricos que forman triángulos continuos, delineados en color siena oscuro y rellenos en azul marino, mientras que entre uno y otro se encuentra dibujado un rombo de color verde. La vivienda con esta ornamentación pertenece a René García Guerra, quien nos informó que «eso lo hicieron los muchachos para adornar la casa» y que no señaló otra significación más que ésa.

Los colorantes utilizados, de fabricación industrial, se aplicaron mezclados con agua y sin aglutinante, lo que provoca su desprendimiento al simple tacto. Un diseño semejante se halla en una de las divisiones interiores de la propia casa, el cual coincide, formalmente, con las tallas que se realizan en los tambores del *vodú*.

---

<sup>16</sup> Fernando Ortiz. *Los negros esclavos*: 201-202.



Recipiente de güira empleado para consumir los alimentos.

Por otra parte, el ajuar de la cocina haitiana está constituido por toda una serie de objetos heterogéneos, donde se entremezclan los de uso tradicional habitual junto con los de producción industrial. Entre los primeros se destaca la profusión de güiras o *calbás* (*Crescentia cujete*, Lin.) en sus dos o más variantes formales y funcionales: platos, recortadas al centro, de forma semiesférica, pequeñas jícaras para beber café, aunque este uso también se le da a la parte interior y dura del coco hecho o seco (*Cocos nucifera*, Lin.); y otras de dimensiones mayores que se utilizan para beber leche o para guardar diversos líquidos.

Las güiras de mayor tamaño se encuentran colgadas de las paredes y atadas con un cordel: presentan un orificio en su parte superior y se tapan con un trozo de tusa de maíz, un corcho o un tapón de madera. Comúnmente se emplean para transportar agua potable al campo, durante las jornadas de trabajo y no es raro verlas conteniendo miel de güira (pulpa de este fruto exprimida y mezclada con miel de abejas) o algún otro ingrediente de la medicina popular tradicional haitiana.

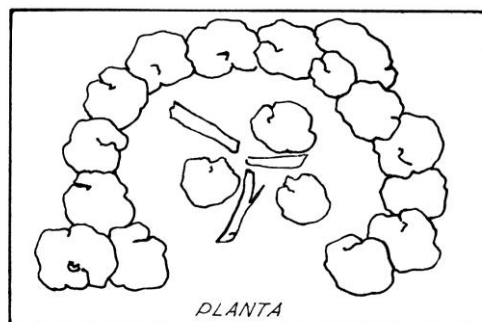
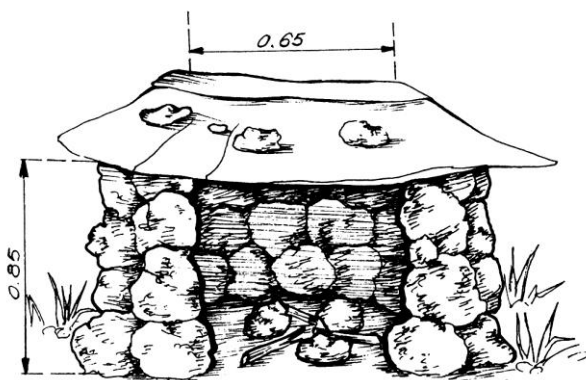
En muchas casas la cocción de los alimentos se efectúa en improvisados fogones, formados por tres piedras colocadas convenientemente en el suelo, para que sirvan de sostén al recipiente que se sitúa sobre ellas.

Como combustible emplean la leña, que extraen del monte cercano y que almacenan dentro de la cocina o cerca de ella cuando es una cantidad muy grande.

Esta rústica solución para cocinar puede estar dentro del local destinado a la cocina o en el patio próximo a ella; el fuego lo protegen con láminas de metal, y evitan de ese modo que las chispas puedan incendiar la casa. Una solución más efectiva, aunque no menos rústica, para evadir este serio problema, se encuentra en el fogón de planta circular que se construye en el exterior. Está compuesto de piedras irregulares colocadas unas sobre otras, sin materia cohesiva alguna, hasta formar un círculo interrumpido al frente para dejar la boca o entrada, donde una lámina de metal hace las veces de techo. En su interior se introduce la leña, y como en el ejemplo anterior, tres piedras sirven de soporte a los recipientes. La pared circular permite concentrar más el calor y evitar que el fuego se propague fuera del área destinada al fogón. La utilización de esta variante a la intemperie responde al hecho de que su propietario sufrió en varias ocasiones las consecuencias del fuego dentro de la casa.



*FOGÓN A LA INTEMPERIE*



*PLANTA*

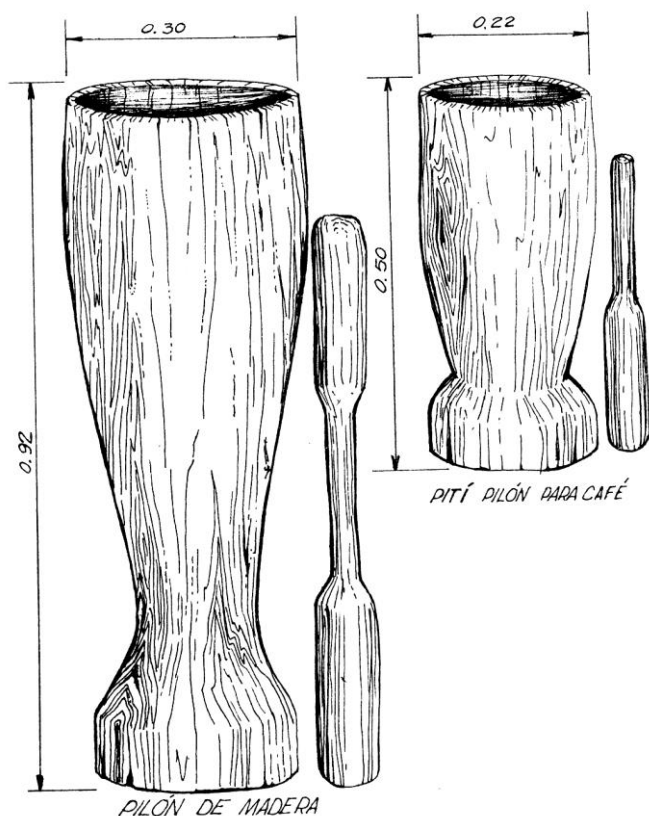
*FOGÓN A LA INTEMPERIE*

Otro tipo de fogón a la intemperie cubierto de piedras u techado.

Existen también otros fogones de leña más evolucionados, que consisten en una caja de madera rellena de tierra con una zanja al centro donde se deposita la leña.

Toda la pieza descansa sobre cuatro patas de madera, las que permiten alcanzar la altura común de una mesa (un metro aproximadamente).

Otras personas emplean hornillas de hierro para carbón, obtenido de la fabricación doméstica señalada, y un número menor utilizan los actuales fogones de queroseno (luz brillante) de fabricación industrial, cuyo empleo es muy reciente en la comunidad.



Un instrumento doméstico de gran importancia es el pilón: utensilio de madera dura que toma forma de copa, y se emplea para machacar objetos sólidos por medio de un palo grueso que recibe el nombre de mano. En las viviendas se detectan dos tipos de pilones, uno grande que alcanza alrededor de un metro de altura y lo utilizan para descascarar granos como el arroz y el café; y otro pequeño, conocido por *pití pilón*, de 40 a 50 cm de altura, que emplean especialmente para triturar el café. En Caidije, el pilón no difiere significativamente de los encontrados en otras regiones

rurales del país; quizá como un elemento formal constante, sirva señalar el reborde tallado en la base que en este sentido lo distingue de otro cuya base se encuentra planoide o incrustada en el suelo. El uso del pilón es un elemento cultural de origen africano que, aunque está generalizado entre el campesinado de Cuba, se conserva dentro de la cultura cotidiana local como un signo distintivo del ajuar doméstico.

El complemento de una pieza tan importante como el pilón es el *bichét* o aventador de los granos previamente pilados. Consiste en un aro de bejuco de canasto (*Rivina octandra*, Lin.) a partir del cual se teje una trama muy unida con fibras de yarey. Los granos se vierten en su interior y mediante un movimiento de brazos, son lanzados al aire, a poca altura, y vueltos a recoger en el *bichét* una y

otra vez hasta eliminar toda la cáscara o la paja del grano, la cual se esparce por el aire. Este medio de trabajo doméstico mide por lo regular unos 55 *cm* de diámetro por 3 *cm* de profundidad respecto del bejuco o liana exterior, aunque esta dimensión puede variar de acuerdo con la confección de cada fabricante.

Como el batey de Caidije no contaba con electricidad,<sup>17</sup> la iluminación nocturna se efectuaba por medio del quinqué o lámpara de cristal, aunque lo más generalizado era el uso del candil o chismosa, que ellos denominan *lamp* y consiste en un recipiente de hojalata con tapa y una mecha con queroseno como combustible. Por este motivo, casi todas las viviendas de la comunidad presentaban en su interior una pátina negruzca, debido al hollín que despiden la fuente de iluminación, junto con el humo de la cocina, todo lo cual se va depositando en los techos, sobre las paredes y demás objetos de la vivienda.

A causa de la falta de electricidad señalada anteriormente, el único medio de comunicación pública es el radio de batería. En la comunidad, durante el período del trabajo de campo, había tres radios de batería. Sin embargo, sus pobladores conocen la televisión, el cine y la refrigeración, a través de determinados familiares que residen en las ciudades de Nuevitas y Camagüey, y por medio de los pueblos aledaños a ellos como son Minas y Sola.

Entre la abigarrada composición interior de la vivienda, hay múltiples objetos y productos disímiles que penden del techo o que son introducidos en las hendiduras que dejan las tablas de las paredes. Entre ellos se encuentran los mazos de mazorcas de maíz, yerbas y hojas de plantas medicinales, pescado seco y salado, cada uno de los cuales están atados por un cordel y cuelga del techo a la altura de unos seis pies. Entre el objeto colgado y el techo añaden una lámina de metal o de yagua de modo horizontal, con el fin de evitar el paso, desde arriba, de los roedores. Es muy importante señalar que esta solución de almacenaje llega a sustituir entre ellos la fabricación de la barbacoa, que es característica para las construcciones rurales del cubano y aunque nuestros campesinos también utilizan el sistema de colgar objetos del techo, este uso es incomparablemente mayor en el haitiano. De manera que la forma señalada de almacenar profusamente objetos y alimentos constituye, de hecho, un rasgo característico del interior de la vivienda de los haitianos en Cuba y en este sentido se diferencia del resto de los interiores rurales.

---

<sup>17</sup> Actualmente toda la comunidad dispone de electricidad.

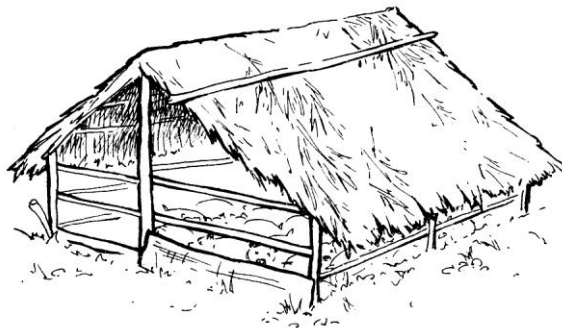
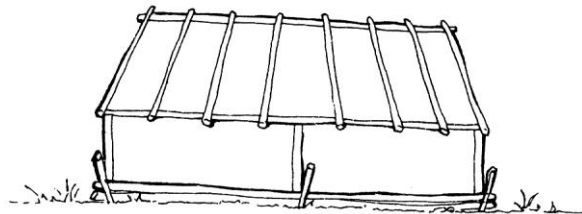
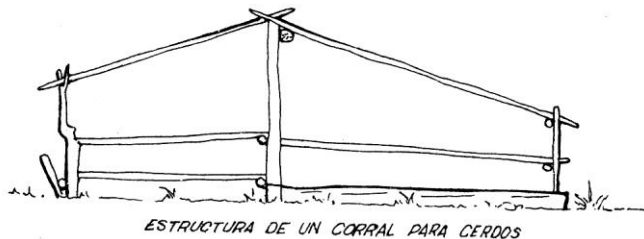


El consumo de la yuca es casi inmediato a su cosecha pues no debe almacenarse como otras raíces comestibles.

presentar variante alguna respecto de los empleados por el resto de la población; pero en su defecto, utilizan una simple tabla de palma o un cajón cualquiera y construyen su estante. Este mueble es decorado, por lo regular, con tapetes hechos de papel que son recortados con figuras geométricas o simplemente colocados sobre el platero.

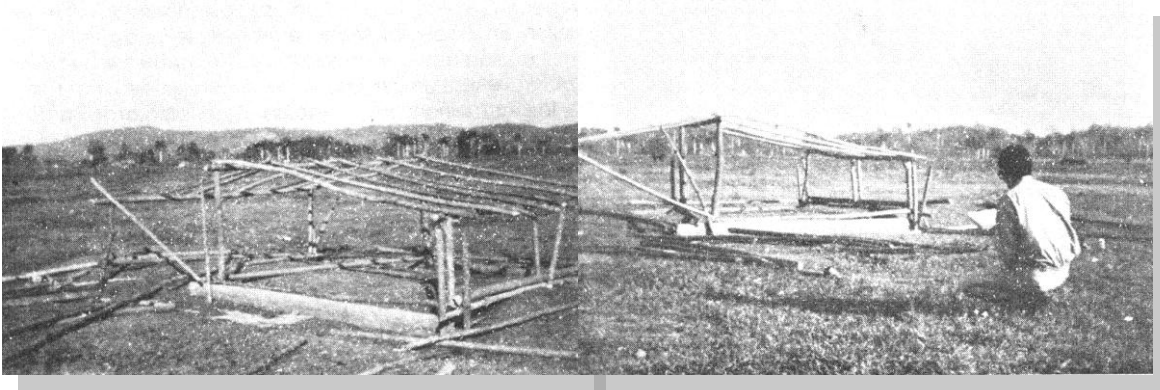
Las construcciones en torno a la casa de vivienda poseen diferentes funciones y están destinadas para la letrina sanitaria, pequeños corrales para aves domésticas (gallinas, patos, guanajos y otras), otros mayores para cerdos, palomares y alguna que otra caseta para lavar la ropa. Todas estas construcciones se encuentran separadas de la parte lateral o trasera de la vivienda por un radio no mayor de 10 m; por supuesto, siempre la más alejada es la letrina, que está construida con tablas de palma y techo de yagua y con la puerta del mismo material de las paredes o simplemente, un saco de yute suple la falta de

También almacenan diversas viandas, como la yuca, el boniato o el ñame (base de la dieta haitiana) dentro de un pequeño estante colocado en el suelo. Cerca de él se encuentra el platero o *étach* (*étage*), que alude, posiblemente, a que se encuentra en un área superior respecto de los productos de abajo, es decir, como si constituyera otro piso. En el *étach*, dispuesto sobre una de las paredes de la cocina, se colocan los platos, vasos, tazas y el resto de los cubiertos, todo de fabricación industrial. El platero no



ésta.

Los corrales para las aves son de pequeño tamaño y consisten en la superposición de cujes o varas de madera, que son atados unos sobre otros en ángulo de noventa grados, y forman una estructura cuadrangular. La altura oscila entre 50 y 70 *cm*, y para que las aves no se salgan les cortan las plumas de un ala. Este mismo sistema constructivo es utilizado por los niños, aunque dándole a la estructura forma de pirámide, para cazar palomas silvestres.



Estructura para la construcción de corrales destinados a cerdos.



Tabla de lavar tallada en una sola pieza de madera.

Los palomares, por otra parte, aunque son escasos en el batey, están confeccionados con cajas de madera a las que les abren puertecitas y les construyen divisiones interiores. Cada uno se sitúa sobre un poste, con una sección forrada con recortes de metal para evitar el ascenso de gatos o ratas. Para los cerdos se emplean corrales rústicos de mayor tamaño, contruidos, igualmente, con cujes y varas de madera. El que aquí presentamos es, en realidad, el de mayor tamaño del batey. Se encuentra dividido interiormente en dos áreas, la mayor está destinada para albergue de los animales y la otra para almacenar el palmiche, fruto de la palma real, que es su principal alimento.

Los lavaderos no son más elaborados que las otras construcciones descritas. Están formados por cuatro piezas de madera que soportan un techo de

pencas de guano o de planchas metálicas. Varias tablas de tamaño irregular cubren parcialmente uno o dos lados del lavadero, cuyo único objetivo es proteger del sol al ama de casa. En él se encuentran la tabla de lavar o *planch*, de construcción doméstica, y la batea de madera o *bac* que también realiza un carpintero de la comunidad. Así mismo, los instrumentos de trabajo y otros objetos en desuso se guardan cerca del lavadero, en una chocita con techo a dos aguas o bien en una prolongación de este.

El baño de la vivienda puede construirse de varias maneras; bien adjunto a la habitación o ligeramente separado de ésta. Cuando no se encuentra dentro de la vivienda, como sucede generalmente, es una pequeña construcción formada por cuatro postes que sostienen unas improvisadas paredes de saco de yute o de yaguas, que tiene pedazos de lajas o de tablas como piso. En las casas que no poseen cualesquiera de estas piezas, sus probladores se bañan en el interior de las habitaciones empleando palanganas.

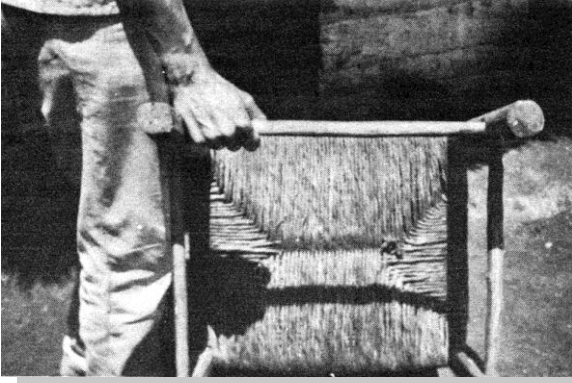


## Menaje

En sentido general, el menaje o mobiliario de la vivienda haitiana es tan elemental en su fabricación y usos como el empleado por otras comunidades campesinas de Cuba. En diversas ocasiones, se encuentran algunas piezas de factura más elaborada y compleja que hacen evidente la presencia de raíces artesanales de tipo tradicional, por su bella composición plástica, en consecuencia con la finalidad práctica; es decir, en la combinación precisa de los objetivos utilitarios y estéticos.

Los muebles predominantes en la comunidad son los rústicos taburetes, que poseen en ocasiones el asiento y el espaldar de cuero o de tablas de envases vacíos. Sobre este mueble hay una variante considerable que presenta un mejor acabado y una elaboración más depurada. Existe un tipo de taburete cuyo asiento o fondo



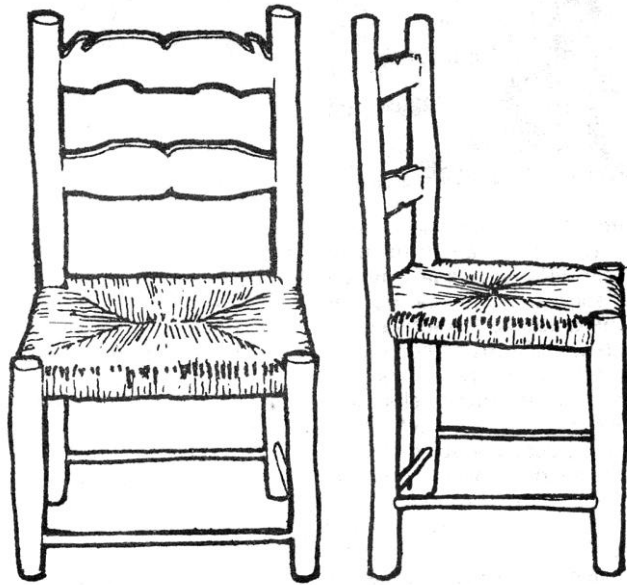


Vista interior del taburete.

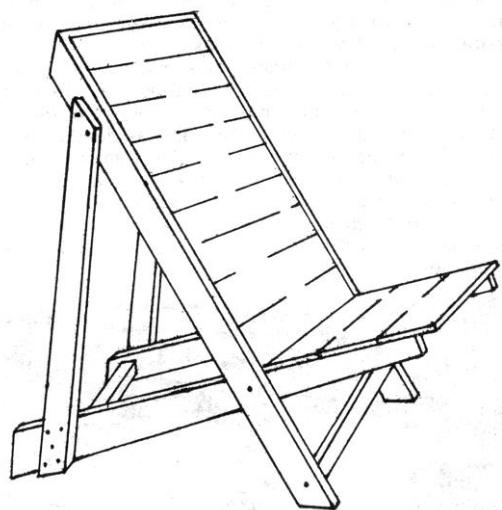
Otros asientos mucho más elaborados, contrastan por su estructura con los antes mencionados. Entre ellos una especie de butaca que tiene como base un cuadrado que descansa sobre cuatro patas a la manera del taburete, pero sin su característico espaldar. El asiento de madera está forrado con un tejido de fibras de yarey superpuestas y claveteadas a sus bordes; el espaldar y los brazos del asiento están diseñados a base de líneas curvas que se logran mediante un tipo de bejuco grueso conocido en creole como *lian barrí* (liana de barril), es decir, el antiguo «bejuco de barril» empleado para juntar las duelas de dicho recipiente.

El uso de este mueble está muy generalizado en la comunidad y su empleo es característico de toda el área oriental donde viven haitianos y descendientes. La fabricación de esos muebles está en manos de algunos artesanos de avanzada edad a los cuales se les compra por encargo.

está tejido con hojas de palma secas (*féis palmís*), previamente humedecidas para darles flexibilidad y lograr que no se quiebren. Las hojas se tuercen hasta formar unos cordones que, dispuestos sobre el marco del asiento, se van entrecruzando hasta cubrirlo. Debajo del tejido se introducen pedazos de yagua que permanecen ocultos en la trama; pero crean cierto abultamiento que hace más cómodo el mueble.



Vistas frontal y lateral del taburete con asiento de fibras vegetales.



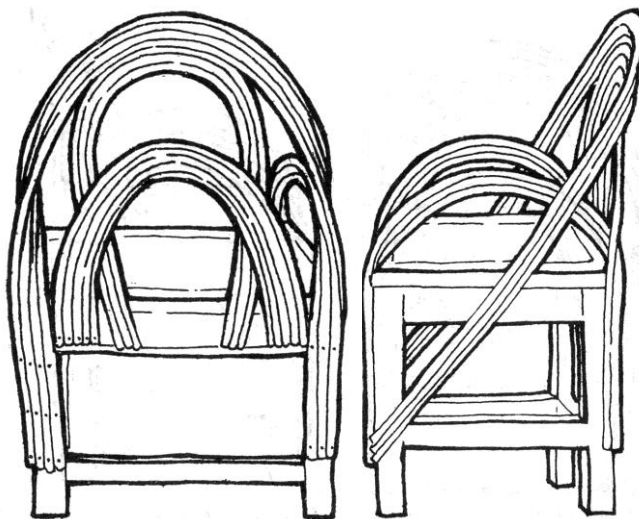
Domesa.

El anciano Domingo Laet nos mostró algunos muebles creados por él, entre los cuales se encuentra otro tipo de asiento conocido por *domesa*.

Contrariamente a los taburetes y butacas construidos en ángulo recto, presenta una inclinación que alcanza aproximadamente los ciento treinta grados con respecto a la horizontal. El diseño de la *domesa* está tomado de las conocidas sillas playeras o de extensión, y conserva idénticos elementos constructivos.

Los muebles que observarnos están

herramientas empleadas eran solamente un martillo, un serrucho y un machete. En las habitaciones se encuentran en algunos casos, las camas conocidas por colombinas, que están compuestas por cilindros de hierro soldados. Sobre ellas descansan las colchonetas industriales, rellenas de guata y forradas con lonetas de rayas. Sin embargo, es muy importante observar que junto con los muebles de fabricación actual subsisten otros de carácter tradicional como el *nat* o estera acolchonada, que está hecho de finos junquillos que forman haces de más de cien cada uno, atados entre sí por medio de sogas de henequén (*Foureroya cubensis*, Sau. ), el cual es colocado bien sobre la cama o en el suelo; y la hamaca, hecha de lienzo obtenido de los sacos de azúcar refino o de saco de yute. Conjuntamente, pudimos apreciar la existencia de bastidores de madera que poseen en su interior una serie de listones fijados paralelamente al segmento menor del marco; y otros, tejidos con soga de henequén, que forman una especie



Vistas posterior y lateral de una butaca de madera y bejucos de barril.

de malla irregular. Los marcos rectangulares o bastidores descansan sobre cuatro patas de madera, que tienen a su vez sendas latas pequeñas que contienen queroseno. Esta costumbre tiene un doble objetivo: por un lado, como el piso es por lo general de tierra apisonada, la colocación de laticas hace que aumente el área de sostén para que las camas, con el tiempo, no se hundan, pues ellos vierten agua con frecuencia para eliminar el polvo interior; y por otro, utilizan el queroseno para que no suban insectos a las camas.



En los dormitorios también se encuentran uno o varios cajones de poco tamaño y con divisiones interiores, que utilizan para guardar parte de las ropas y otros objetos propios de la habitación (sábanas, fundas, toallas...), los cuales permanecen clavados a las paredes. Si no se dispone de un viejo armario, el resto de la ropa la guardan colgada en percheros sujetos a una vara horizontal que descansa en el ángulo de convergencia de dos paredes en el cuarto, y la protegen del polvo por medio de un pedazo de nailon.

## Vestuario

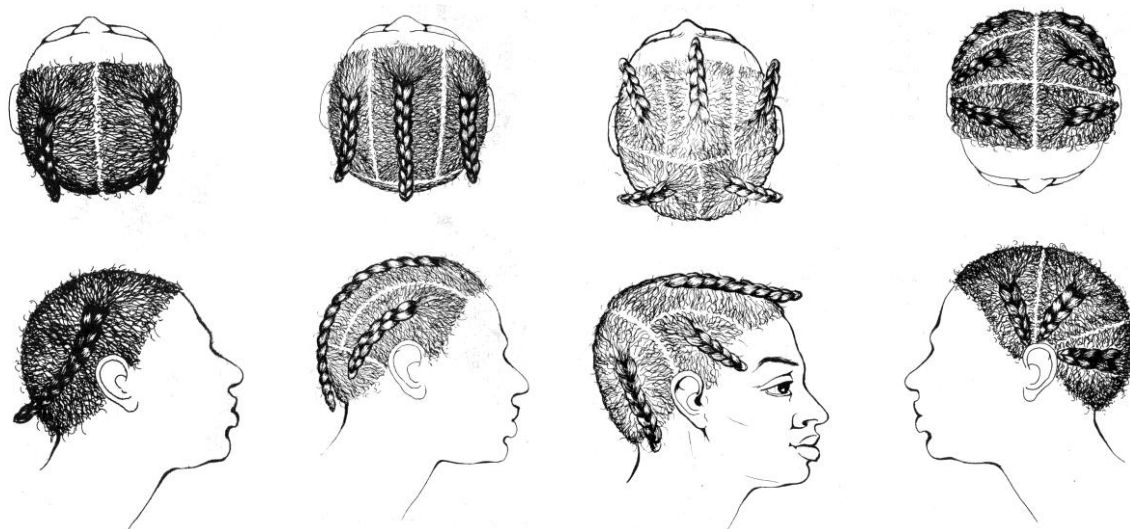
El uso de la indumentaria cotidiana de los pobladores de Caidije, tanto en los hombres como en las mujeres, no presenta en la actualidad rasgos característicos o variantes locales que los diferencien del resto de la población rural cubana. El vestuario común se corresponde con la distribución de ropas vigente en el país: es decir, camisa y pantalón para el hombre; y saya, blusa o vestido para la mujer, todos de confección industrial, los cuales se adquieren en la tienda del pueblo que está en el área del batey.

Lo mismo sucede con los zapatos masculinos y femeninos. Sin embargo, en la comunidad se observa muy estrictamente la función sexual del vestuario, de modo que las ropas propias de los hombres no son utilizadas por las mujeres y viceversa. Por ejemplo, una pieza como los pantalones, que cada día tiende más a ser patrimonio común a ambos sexos, no es utilizada por las mujeres, pues se le considera propia de los hombres; del mismo modo, este vela por la sobriedad de sus ropas, con el objetivo de que en ningún instante vayan a parecer «amujeradas», de ahí la profusión de ropas de mezclilla o de caqui entre ellos.

El contacto con las zonas urbanas ha facilitado la introducción entre los residentes más jóvenes de ropas de moda como las minifaldas, las camisas de colores vivos y los pantalones de corte moderno, todo lo cual refleja un proceso de cambio en los gustos de los muchachos respecto de sus padres, que va apuntando hacia un rompimiento de la estricta segregación sexual en el vestir.

Por otra parte, en esta comunidad no se efectúa un proceso de división social a través del vestuario, debido a que el conjunto de pobladores constituía un sector homogéneamente explotado, y tanto los haitianos, como las familias campesinas cubanas, se identificaban socialmente a través del vestuario de trabajo, remendado hasta no identificarse la tela original. En este aspecto, el vestuario del hombre o la mujer fungía como un igualador social, como un modelo para medir la miseria que padecían.

Sin embargo, relacionadas con la indumentaria de la mujer haitiana, existen costumbres de antigua procedencia africana, como los peinados y el uso de pañuelos atados a la cabeza, que los emplean desde las niñas hasta las ancianas, con una serie de variantes detectables por edades.



Cuatro variantes de peinados femeninos observados en la comunidad.

En el caso de los peinados femeninos, el sistema de realización se basa a partir de la división del pelo en varias áreas, las que pueden ser de dos mitades o partes, hasta seis subdivisiones o más.

Para ejecutar el peinado al pelo muy rizado —propio de muchas personas melanodermas— se le añade grasa sólida comercial o preferentemente aceite de coco. Cada una de las partes en que se divide el cabello se ata por medio de una trenza tejida con el mismo pelo, y las divisiones geométricas en que se aíslan las áreas constituyen una simetría bilateral donde se toma como línea de referencia la mitad de la cabeza.

Durante el trabajo de campo detectamos que el empleo del peinado en la mujer se corresponde, en cierta medida, con la edad de ella, y a modo de ilustración seleccionamos cuatro peinados que se reiteran en la comunidad, los que oscilan desde las realizaciones más simples para las niñas hasta las más complejas para las mujeres y ancianas.

El primer peinado está realizado sobre la cabeza de una niña y como puede observarse es extremadamente simple. El cabello es separado en dos secciones y se tejen dos trenzas que, partiendo de los lados, terminan en la región occipital de la cabeza. Este tipo de tocado es el más común para las niñas, independientemente de los adornos que se aplican posteriormente, ya fueran lazos de cintas o cordones de colores, que pudieran complementarlo.

El segundo, también para las niñas, divide el pelo en cuatro secciones, dos áreas laterales en cada región parietal, una central en la parte superior y otra en el área

occipital. En el trenzado de éste, la trenza delantera se une por la punta a la base de la trenza trasera, y se llega a formar una mayor que abarca toda la parte longitudinal de la cabeza. A la vez, las dos trenzas traseras van sueltas y pueden ser adornadas con sendos lazos. En ambos casos (primero y segundo peinados) se combinan elementos tradicionales del tocado, como la aplicación de grasa vegetal y la técnica del trenzado, donde el pelo es halado constantemente mientras se teje con el objetivo de estirarlo. Se complementa con elementos actuales, como es el uso de la decoración a base de cintas, lazos, hebillas y bandas elásticas o ligas con bolitas de cristal o de plástico.

El tercer peinado lo detectamos en una anciana y en este caso, como puede observarse, el pelo fue dividido en cinco áreas. Para ello se partió, a diferencia del primero que tomamos como modelo comparativo más simple, de una línea transversal que va desde una oreja a otra, y que subdivide la parte anterior de la cabeza en tres zonas y la posterior en otras dos. Se obtuvo así cinco áreas de pelo, las que fueron trenzadas cada una en distinta dirección y con las puntas sueltas.

El cuarto peinado, al igual que el primero, parte de una línea longitudinal que subdivide cada mitad de la cabeza en tres áreas, dejando el pelo separado en tres secciones. El trenzado parte del centro de la cabeza y finaliza en dirección a la base de cada oreja. La división en seis áreas fue la más compleja que detectamos entre las mujeres de Caidije.

Debido a la relativa complejidad de los peinados, la mujer por lo general no se peina a sí misma, sino que los familiares o las amigas se peinan entre si. Es importante señalar que en esta actividad no puede intervenir el hombre pues dicha función está exclusivamente destinada a las mujeres. Durante el acto del peinado, la madre peina a la hija y, en ocasiones, las hermanas mayores a las menores, por lo que esta tradición se trasmite por vía matrilineal de una generación a otra. También se conservan en Caidije otros peinados femeninos que son un reflejo de costumbres adquiridas a través del colonialismo cultural en el Caribe, por los cuales se media lo bello o el sentido del buen gusto o del pelo «bueno» y «malo» a partir de los criterios impuestos por la cultura dominante. En la práctica, el pelo bueno es el que permanece en la cabeza y el malo es el que se cae. En este sentido una abundante cabellera, no importa el tipo de rizo ni el color, es siempre buena mientras que la calvicie denota una deficiencia en la pilosidad craneal.

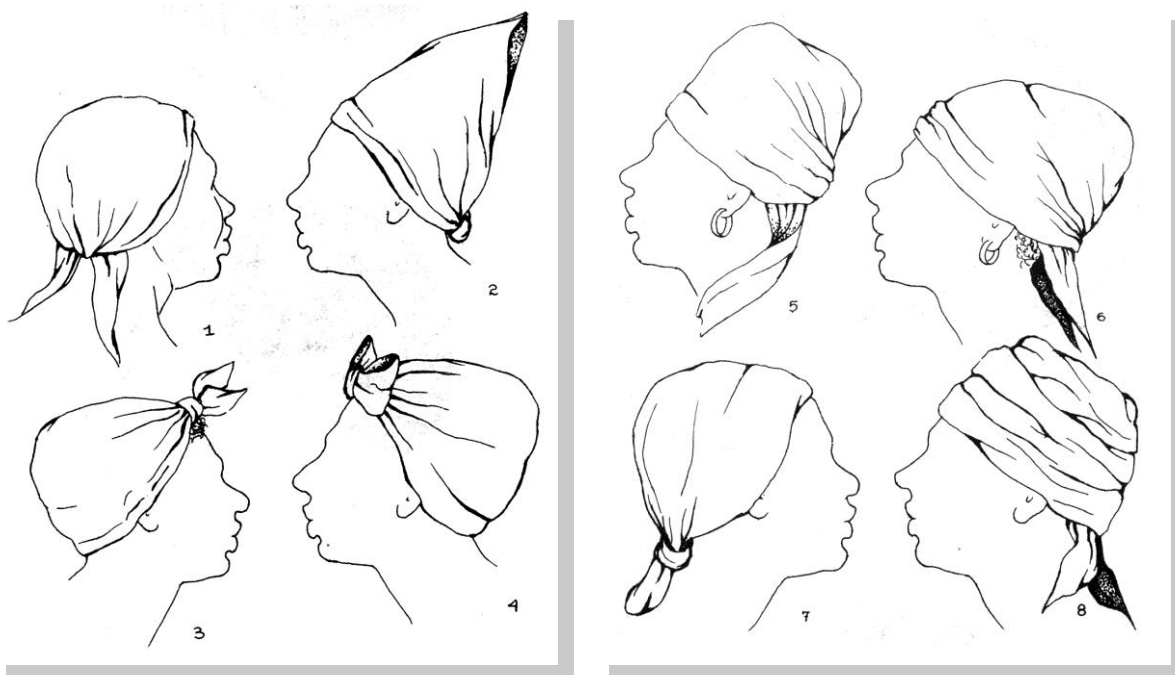
Existen mujeres que usan el pelo estirado o planchado a través de un método sobradamente conocido en Cuba. Este otro tipo de peinado es más trabajoso y, por así decir, doloroso que el anterior, y el mismo elimina las posibilidades creativas de

los tocados femeninos de antiguo origen afroide, ya que limita a la mujer negra al uso de rolos o al peinado simple con el pelo alisado.

Para realizarlo, se embadurna el pelo de grasa y se pasa un peine de bronce o acero conocido nacionalmente como el *criminal*, calentado al fuego y que, por la temperatura alcanzada, es capaz de estirarlo. Este procedimiento provoca de vez en cuando la inevitable quemadura del cabello o de la piel que cubre el cráneo. No obstante, fuera de la comunidad, es decir, en el resto de la población femenina del país, es un tipo de peinado muy usado por la mujer negra o mulata y se le conoce como *pelo planchado*. A la acción de alisarse se le denomina *pasarse el peine* o *pasarse el criminal*; aunque cada vez más, se emplean cremas desrizadoras o se acude al reciente uso de la peluca, con todas las gamas cromáticas conocidas.

Esta generalizada costumbre tiende a eliminar una rica tradición de tocados, debido a la imposición de valores estéticos occidentales entre los africanos y sus descendientes americanos y caribeños.

Otra costumbre usual entre las mujeres haitianas y sus hijas es la de atarse el pañuelo a la cabeza con distintas formas de anudados, los cuales reciben el nombre genérico de *muká*, posiblemente una asimilación fonética del francés *mouchoir* (mucura), es decir, pañuelo.



Las variantes y posibilidades de los anudados dependen, primeramente, de la forma y del tamaño del pañuelo, de las condiciones propias del material, y

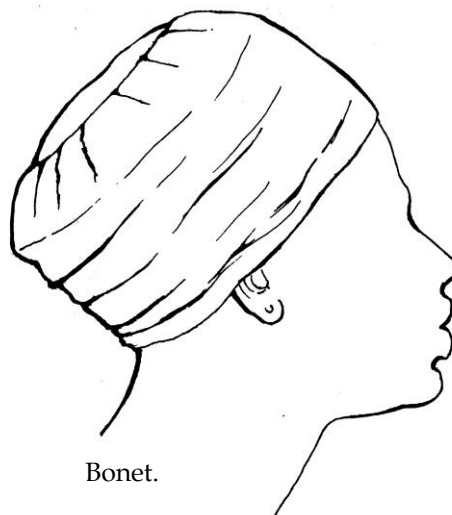
seguidamente, de las habilidades de cada mujer que lo aprende a través de una tradición transmitida por vía empírica de una generación a otra.

Los pañuelos triangulares cortos permiten anudados simples como el 1 y el 2, los pañuelos cuadrados, que son medianos y doblados triangularmente, permiten anudados como el 3 o la variante 4, terminados en un lazo: finalmente, los pañuelos cuadrados largos permiten los anudados 5, 6, 7 y 8.

El pañuelo, además de sus funciones de protección contra el polvo y de su sentido estético en cuanto complemento del tocado femenino, sirve entre las mujeres de la comunidad como soporte para llevar sobre la

cabeza diversos objetos, ya sea una vasija con agua, leche u otros líquidos, o simplemente un haz de leña para cocinar. A diferencia de las confecciones de peinados que, como señalamos, se hacen unas mujeres a otras, en los anudados de los diferentes pañuelos la mujer debe ejecutarlos por sí misma. En este sentido, la maestría de esa actividad radica en la habilidad que cada consumidora o poseedora de un pañuelo sea a la vez su artesana.

Otra pieza que las mujeres llevan en la cabeza es el bonét (bonete), a manera de un gorro de tela que se confecciona en la casa, a la medida de la usuaria. En este aspecto, si los pañuelos tienen múltiples variantes el *bonét*, en cambio, como gorro fijo que es, sólo permite o está en función de las habilidades caseras de su confección inicial y definitiva.



Bonet.

## Medicina popular

La práctica terapéutica popular por medio de determinadas plantas, que el conocimiento empírico y el uso hecho tradición ha puesto de manifiesto sus propiedades curativas, constituye un tema de interés dentro de la cultura cotidiana de la comunidad de Caidije. No es nada singular que esto represente en sí una «especialidad» en los conglomerados humanos tal y como son los artesanos, agricultores y sacerdotes, por ejemplo, y que por lo tanto la salud de los miembros del grupo social esté en manos de personas con conocimientos prácticos de



botánica, fundamentalmente de las plantas que se encuentran en su ambiente.

«Así se crearon los primeros cargos, diríamos, de hechiceros, magos, curanderos, saludadores, shamanes, y manosantas. Al tener carácter oficial y convertirse en una verdadera profesión, generalmente ejercida conjuntamente con el cacicazgo o la jefatura, el enfermo o sus parientes llamaban al hechicero...»<sup>18</sup>

Por otra parte, el uso y propiedades curativas (los efectos) de muchas plantas en el tratamiento de variadas enfermedades es del conocimiento general y a la botánica recurren tanto para la cura de un simple catarro como para otra enfermedad más compleja. Pero cuando los remedios caseros no dan resultado, entonces se consulta a la persona indicada para estos menesteres: el curandero o el yerbero.

Es corriente que la visita al curandero se haga necesaria porque se piense que el mal se deba a maleficios propiciados por una persona enemiga a través de un brujo, que a su vez ha solicitado la participación de las entidades del *vodú* a fin de lograr el objetivo deseado. Ya a este nivel, el fenómeno terapéutico se convierte en todo un ritual a base de oraciones, conjuros y pases mágicos. Se agrega a la ingestión de infusiones, baños con yerbas y cataplasmas colocadas en algunas partes del cuerpo del paciente, según la enfermedad contraída y se pretende supeditar la cualidad medicinal de la planta a tal o cual oración o invocación a «poderosas fuerzas» extraterrestres y a los «poderes» del practicante, lo cual, por supuesto, no hace ni más ni menos efectivas las propiedades terapéuticas de las plantas usadas.

Independientemente de lo señalado, existen personas que atesoran conocimientos tradicionales sobre las plantas medicinales y las recomiendan de acuerdo con las enfermedades que empíricamente diagnostican, sin que intervengan en los tratamientos otros factores de índole religiosa, tal es el caso de muchos yerberos.

El conocimiento empírico de la naturaleza, transmitido de generación en generación, condiciona en el ser social una serie de experiencias acumuladas sobre los recursos que ofrece el medio natural que le han servido para protegerse contra muchas enfermedades.

En Caidije se dan ambos fenómenos. Sin embargo, las fórmulas medicamentosas que aquí se incluyen fueron recogidas entre simples pobladores del batey y, aunque sabemos que existen tratamientos a base de elementos vegetales unidos a

---

<sup>18</sup> Véase Luís R. Gudiño. *Médicos, magos y curanderos*: 258.

«conjuros mágicos», no pudimos obtener información sobre este aspecto por el carácter reservado de los haitianos y las propias características que presenta este tipo de práctica.

En nuestros medios rurales el desarrollo de la medicina popular estuvo muy ligado a la precaria economía de nuestros campesinos, la escasez de médicos en los campos, el alto precio de las consultas y la adquisición de los medicamentos farmacéuticos. Al referirse a esta situación durante la etapa de la república neocolonial, Emilio Roig de Leuchsenring señalaba:

Otro factor determinante del prestigio y acogida de que gozan curanderos y curanderas es su desinterés. Mientras médicos y boticarios cobran, lo que el guajiro no puede pagar, aquéllos ofrecen gratuitamente sus servicios, conformándose con algún insignificante regalo en viandas, aves, etc., al alcance de las posibilidades del guajiro. No solamente, como suele afirmarse, la ignorancia del guajiro, su analfabetismo, su superstición brujeril, es lo que lo lleva a preferir el curandero al médico. En este caso, como en todos los demás reveladores de la honda tragedia del [campesino], es en lo económico donde han de buscarse y encontrarse las causas determinantes de los mismos.<sup>19</sup>

Entre los haitianos, al igual que en el resto de las clases explotadas del país, arraigó la práctica de diversas formas de curanderismo contra las enfermedades debido a la falta de asistencia médica durante la república neocolonial. En tal sentido señalaremos algunas fórmulas generales de curaciones empíricas que fueron transmitidas de padres a hijos, y que nos aportan una visión general de este tipo de costumbre terapéutica tradicional.

Cuando por algún accidente se produce una herida que no alcance una vena, se machaca o mastica el bejuco macho (*Cissus trifoliata*, Lin.) y se coloca sobre la herida. Esto actúa como hemostático inmediato.

Para curar la sinusitis, empleaban una libra de café (*Coffea arabica*, Lin.), hojas de salvia (*Pluchea odorata*, Cass.), aceite de higuera (*Ricinus comunis*, Lin.) conocido como «palma cristi», o aceite de comer (de



Cafeto con sus granos maduros.

---

<sup>19</sup> *Médicos y medicinas*: 120.

oliva o de girasol). El café se hierva en agua y se aplica mezclando la borra caliente con el aceite sobre las hojas de salvia que se colocan en la frente y en las sienes del enfermo, durante la noche. Esta cura, en forma de tratamiento, se emplea hasta que la sinusitis desaparece.



Hojas de salvia.

Contra la gripe o catarro, emplean la planta que denominan *fei sevi*: romerillo (*Bidens pilosa*, Lin.), cuyos retoños se lavan y se machacan. El zumo que éstos dejan, lo unen con aceite de higuereta o aceite de ricino y se da de beber en cucharaditas.

Para calmar los dolores estomacales, cogen varias hojas que denominan de San Gloria (?) y de maíz morado (*Zea mays*, Lin.) que denominan *fei mai di ven*. El compuesto se hierva en agua a manera de un cocimiento, se le añade sal a gusto y se bebe. Por otra parte, cuando lo que se produce en el estómago es una úlcera, la combaten con la planta conocida por *fei sevi* la cual lavan y machacan. El zumo se ingiere en pequeñas cantidades (media taza de las de café) durante quince días.

También la yerba puede simplemente lavarse, se mastica tragándose el zumo y se bota el bagazo durante el período de tiempo señalado.

Para la curación de la irritación de los riñones poseen diversos remedios caseros, entre ellos se encuentran:

a) hervir el mastuerzo (*Lepidum virginicum*, Lin.) con el orégano (*Hyptis americana*, Aubl.), se le añade azúcar, sal, y se bebe;

b) la raíz de guisazo de caballo (*Xanthium chinense*, Mill.), se hierva en agua y se bebe como agua común; y

c) hervir la mazorquilla (*Blechum brownei* Juss.) en agua y beberlo como agua común.



Mastuerzo.

Contra los parásitos intestinales utilizan el apasote (*Chenopodium ambosicoides*,

Lin.), que se machaca y el zumo se mezcla con leche de vaca para dar de beber al enfermo. Se emplea como tratamiento hasta que éste expulsa por vía renal todos los parásitos.

Por diversas causas de antihigiene o por enfermedad de otra índole, cuando brotaban de la piel diversas erupciones eran combatidas de varios modos. Para ello se hierve el cundeamor (*Monordia charantia*, Lin.) en agua, y se lava el lugar afectado con el cocimiento. También se acostumbra a hervir la flor de adelfa (*Nerium oleander*, Lin.) en agua y con el cocimiento se lava la piel.

Cuando el niño de más de cinco años no puede autocontrolarse y se orina en la cama, ello responde a la creencia de que esto se produce porque el niño padece de «frío en la vejiga» y por tal motivo le hacían orinar sobre un ladrillo previamente calentado al fuego. Como se puede ver, los ejemplos anteriores se basan en una noción empírica de la botánica, pero este último posee implicaciones de tipo mágicas.

Para que la mujer pueda normalizar la menstruación retenida, se cogen varias hojas de San Gloria, las hacen hervir en agua, a manera de cocimiento, se le echa sal y se bebe.

También existen distintas formas de curanderismo para las actividades relacionadas con la fecundidad femenina.

Cuando una mujer casada no ha tenido hijos, existe un remedio contra su infertilidad. Para tal objetivo se toman las tripas de la güira, se mezclan con aguardiente de caña, se dejan en maceración y esto se bebe en pequeñas dosis.

En sentido contrario, si la mujer queda fecundada y desea abortar (aunque este método es repudiado por muchas mujeres de la comunidad), se toman tres cocos pequeños de la mata (*Cocos nucifera*, Lin.), la parte superior se separa del fruto y se tira por la mañana hacia el Este, hacia el lugar por donde sale el sol; la parte inferior se hierve en agua hasta que quede un líquido espeso, se le



Apasote.



Cundeamor.



agrega una pequeña cantidad de sal y se bebe.

Esta pequeña muestra de remedios basados en el uso de la botánica, propios del curanderismo, se halla ligada junto con ancestrales costumbres mágicas que son el reflejo de la práctica sistemática y de diversas reacciones orgánicas a los compuestos ingeridos y aplicados por el ser social ante determinadas necesidades provocadas por problemas fisiológicos, los cuales no siempre puede explicarse objetivamente. De ahí que los haitianos, por el éxito de la curación o no, o aun por la propia muerte, como consecuencia de la aplicación incorrecta de determinados remedios, tiendan a atribuirlos a una serie de efectos vinculados con sus creencias religiosas.

## 5. CICLO VITAL Y ACTIVIDADES SOCIALES

### Las relaciones familiares

#### EL NACIMIENTO

Tanto en las zonas rurales como en los sectores populares urbanos, constituyó una tradición muy arraigada, la necesidad de acudir a los servicios de la partera o comadrona, mujer cuyos conocimientos empíricos estaban muy ligados con la atención a las parturientas y al nacimiento del niño: todo lo cual la hacía acreedora de una alta consideración entre las familias de escasos recursos económicos. En las poblaciones era frecuente verla, portando un maletín de piel donde guardaba su rudimentario instrumental; y en los campos, donde no era posible esperar tales refinamientos, sus manos constituían los medios más eficaces en lo que llegó a ser toda una «especialidad» transmitida de madre a hija. La práctica se apoyaba en el conocimiento de la medicina popular, es decir, sobre las posibilidades terapéuticas de determinadas plantas, que se encontraban vinculadas, por otra parte, con prácticas supersticiosas y de curanderismo. De ahí que, durante el proceso de recibir o facilitar el nacimiento de un niño, junto con las yerbas medicinales que se aplicaban, se invocaba mediante conjuros y oraciones a los poderes sobrenaturales.

Muchas parturientas de Caidije fueron atendidas por la antigua *reine* del *bande rará*, Lucía Pérez. Entre los medicamentos señalados por ella, según el problema que se presentara, estaban los lavados vaginales y las infusiones. Por ejemplo, si al cumplirse el noveno mes de embarazo la mujer no presentaba síntomas de dilatación vaginal o las contracciones del parto, se utilizaban dos cocimientos que —según ella— tenían la propiedad de facilitar el alumbramiento. El primero de estos medicamentos caseros consistía en hacer hervir en agua varias hojas de albahaca (*Ocimum basilicum*, Lin.), de aguacate (*Persea americana*, Lin.), de salvia y de cundeamor, al bajarlo del fuego se pasaba por un colador y se le añadía alcohol. Este compuesto se aplicaba en forma de lavado vaginal.



Albahaca.

El segundo consistía en beber una infusión hecha a base de los mismos ingredientes, pero sin el alcohol; en su lugar se le añadía sal, a fin de neutralizar el desagradable sabor del cocimiento. La aplicación de ambos compuestos debía provocar los pujos

previos al parto.

Al nacer la criatura, se le cortaba el cordón umbilical con una tijera de corte y costura previamente esterilizada en agua hirviendo. Seguidamente, se bañaba al recién nacido con agua y albahaca. Si durante la sensación violenta del baño el niño no lloraba, se le aplicaba la tan conocida nalgada para que emitiera, con su llanto, el inconfundible signo de vida y de respiración pulmonar.

Era una costumbre guardar el cordón umbilical o «tripa del ombligo» con la albahaca del primer baño en un rincón de la casa, envueltos en un pedazo de género de cualquier color (excepto negro, considerado como un signo fúnebre). Con el transcurso de los días, el contenido del paquete se pudría y más tarde se secaba. A los pocos meses era convertido en polvo y se mezclaba con alguna infusión —té o anís— o junto con las comidas, para dárselo de beber al bebido, considerándolo un excelente alimento, paliativo eficaz contra las enfermedades infantiles.

La creencia popular vinculaba la función vital del cordón no sólo durante el tiempo que la criatura permanecía sujeta a él, sino también cuando el niño ya había sido separado del claustro materno. A partir de aquí se establecía un rito mágico característico, mediante el cual al niño se le retribuía la vitalidad contenida en el cordón umbilical, pero por vía oral, con el fin de que creciera fuerte y sano.

Después del parto, a la madre se le practicaban masajes en el vientre para que expulsara la placenta, que la partera denomina *la mamá*. Una vez logrado esto, se enterraba debajo de la cama de la recién parida o fuera de la casa y no era objeto de manipulación.

Posteriormente, se alimentaba a la madre mediante un vaso de vino o de malta, para reponer las energías perdidas durante el parto. La costumbre de darle a beber vino a la recién parida es de procedencia europea, pues por ejemplo, en España, «en algunos pueblos de Teruel, si el parto no es franco, dan a la madre vino o tazas de caldo con especias».<sup>20</sup>

En el caso de Cuba la malta llegó a sustituir al vino, que era más caro, y su consumo fue generalizándose por la propaganda comercial como una especie de panacea para la alimentación de las mujeres grávidas o recién paridas. El desarrollo tecnológico, aplicado a la conservación de alimentos enlatados, trajo consigo un amplio consumo de la leche condensada, que con el tiempo se tornó en aliada inseparable de la malta en esos trajines alimentarios.

Aquí también influyeron los anuncios por la radio y la prensa que hacían propaganda al consumo de la «maltina» con leche, acompañados de ilustraciones que representaban a unas madres felices junto a sus rozagantes nenés. Aunque en nuestros

---

<sup>20</sup> Manuel de Hoyos Sáenz y Nieves de Hoyos Sancho. *Manual del folklore español*: 235.

campos, y particularmente entre los inmigrantes haitianos, la realidad era totalmente distinta, no es menos cierto que la vieja costumbre de regalar gallinas a las recién paridas para confeccionar el muy gustado caldo, fue transformándose por la entrega de algunas botellas de malta y latas de leche condensada. Con respecto a esto, debemos considerar que ambos productos no eran comunes en las áreas rurales y dicho regalo constituía, al menos entre los haitianos, un consumo poco usual; mientras que las gallinas, como bien se conoce, es un tipo de cría muy generalizada y no fungía como una novedad, ya que de todos modos mucho más que la malta y la leche, el caldo de ave era algo usual en la dieta de toda el área rural de Cuba.

En Caidije las parteras, y en general las mujeres, consideran que la dilatación natural de la piel del vientre, por el efecto del crecimiento del feto, implica la dilatación e incluso apertura de los poros, y a fin de «evitar que los aires pasen a través de ellos», según la creencia de que permanecen abiertos algún tiempo después del parto, las paridas se ceñían una faja de tela de cualquier género o algún pañuelo grande hasta que la dilatación disminuía. Si bien aquí la costumbre del fajamiento se efectuaba tras el parto, existen usanzas similares, pero de origen hispánico, donde éste se realiza durante el embarazo. En este otro caso, el fajamiento es característico de algunas comarcas españolas y consistía en apretarse la cintura con una faja o con un corsé, con objeto, según creen, de «que no se suba la criatura», como ocurre en Centena del Campo (Soria) y Casar (Cáceres), o para «que no se agarre a las entrañas del pecho» y para que, llegado el momento, «se desprenda con mayor facilidad», según la creencia de Villajosa (Alicante).<sup>21</sup>

Hoy día, la práctica del nacimiento dentro del hogar está en desuso, pues según pudimos comprobar, todos los niños menores de cinco años nacieron en los hospitales de las localidades vecinas. Si antes del triunfo de la Revolución, las ocupaciones de las mujeres hacían que éstas permanecieran trabajando hasta el instante mismo de parir, actualmente, en cambio, las mujeres descendientes de haitianos, como en el resto del país, acuden a las visitas mensuales de obstetricia, lo cual prevé cualquier eventualidad de acuerdo con el estado de salud de la gestante y su posible ingreso.

Todo ello contribuye a la disminución de la mortalidad infantil, en lo cual, como bien se conoce, Cuba posee el índice más bajo de Latinoamérica y el Caribe.

Sin embargo, los procesos de cambio concernientes a este aspecto del ciclo vital no excluyen la real asistencia y conservación de costumbres vinculadas con tabúes alimentarios como reminiscencias de viejos hábitos que tienden, según las haitianas, a evitar anomalías en el feto, el aborto o dificultades en el parto.

---

<sup>21</sup> *Ibidem.*



## EL BAUTIZO

Los padres del pequeño, antes de que cumpliera el primer año, elegían los padrinos a la usanza católica y acudían a la iglesia del pueblo de Sola, para que el sacerdote bautizara al niño según el ritual.

La elección de los padrinos se hacía generalmente entre los propios hermanos, tíos, abuelos; o de amistades que formarían parejas, es decir, matrimonios allegados.

Cuando los padrinos electos por acuerdo paterno eran también parientes de los progenitores, dicho acto contribuía a estrechar los lazos familiares; por otra parte, en el caso de ser elegidas parejas no parientes, se procuraba que fuera un matrimonio, porque en caso de cualquier adversidad ambos podrían ocuparse de la crianza del ahijado. El día del bautizo los padrinos acudían con el niño o la niña a la iglesia, aunque en muchas ocasiones eran acompañados por los padres y otros invitados; en otras, éstos permanecían en la casa preparando la «comelata» o fiesta familiar con que terminaría la ceremonia.

La fiesta consistía en un abundante almuerzo a base de carne (de cerdo o de pollo) asada o frita, arroz blanco con mucha grasa, viandas fritas (plátanos, malanga, boniato u otra) y mucho aguardiente.

El bautizo, en cuanto hecho sociofamiliar, establecía nuevas relaciones de compadrazgo y las propias entre el ahijado y los padrinos. Las relaciones de compadrazgo están altamente consideradas como parte fundamental de las relaciones familiares. Tanto es así, que los hijos y ahijados del padrino o de la madrina son considerados como hermanos. También esta relación fraternal se conserva entre los distintos ahijados de un mismo padrino, aunque sean ellos de padres diferentes.

Es una costumbre muy cultivada que cuando los padrinos viven lejos del ahijado y acuden a visitarlo, le lleven como regalo arroz, frijoles, viandas y otros alimentos, como un signo de contribución a la manutención del crío, y aunque los obsequios sean consumidos por toda la familia, representa el mantenimiento de las buenas relaciones de compadrazgo.

Los vínculos familiares que se establecían entre los compadres a partir del bautizo, implicaban además que si el padre del ahijado faltaba o no podía mantenerlo, ya fuera por enfermedad, invalidez o muerte, el padrino y la madrina quedaban responsabilizados de la manutención.

## LA CRIANZA

Las observaciones en la comunidad demostraron que, por regla general, los haitianos son cariñosos con sus hijos. Estos, a su vez, profesan un gran respeto no sólo hacia los padres sino también hacia toda persona adulta. Este respeto forma parte de las reglas de comportamiento diario, y no sólo son observadas por los niños sino que las practican los adultos respecto de los de mayor edad, y han servido como tradicionales patrones socializantes y como reguladores de las relaciones interpersonales.

Los hijos, al ser llamados por sus padres u otra persona mayor, responden con la palabra «señor» o «señora», según el caso, en lugar del seco «qué» muy habitual en otros grupos sociales, ya que ello es considerado como una falta de respeto. No es usual que los niños permanezcan en la sala o algún otro lugar de la vivienda, en ocasión de encontrarse presente una visita. Lo más frecuente es que se dirijan al patio o salgan a jugar con los demás niños. Jamás intervienen en una conversación de adultos. Si un muchacho permanece más de lo debido en el local donde están los visitantes, se le amonesta en creole, sin levantar la voz. El hijo, apenado y cabizbajo, abandona el lugar. Aunque no se excluye la posibilidad del castigo corporal, este no fue observado en el transcurso del tiempo en que se realizó la investigación.

En lo fundamental, la madre es la encargada de la crianza del niño; a través de ella el pequeño aprende a valerse por sí mismo, a comer, a caminar y a hablar.

Durante los primeros meses de vida (en ocasiones hasta después del primer año), la madre alimenta al niño con la propia leche materna y cuando éste aún no ha dejado definitivamente el pecho, parte de la crianza consiste en alimentarlo con viandas en forma de puré (malanga y plátano, principalmente) y carne de res o de pollo, bien triturada, como dieta básica.

En cuanto a la forma de hacerle ingerir los alimentos, la madre sienta al hijo a horcajadas sobre uno de los costados de su cintura, lo sujeta con el antebrazo y —en caso de que esté sobre el costado izquierdo— sostiene el plato con la propia mano izquierda. Al niño no se le da de comer con cubiertos sino que, con la mano derecha, la madre toma pequeñas porciones de comida y las introduce en la boca del crío. Mientras el niño mastica y traga, ella va realizando otras labores domésticas en la cocina como fregar, atizar el fuego y demás. Seguidamente, y a menudo, sin lavarse las manos, continúa la alimentación. Este proceso alimentario, junto al consumo de agua sin hervir, genera diferentes enfermedades entre la población infantil. Sin embargo, la madre haitiana vela con celo porque los pequeños no toquen con sus manos el excremento de gallina, el cual cubren rápidamente con ceniza del fogón pues consideran que de no hacerlo, los niños corren el riesgo de contraer parásitos o puede provocarles vómitos.

Después de la alimentación se duerme al niño entonando cantos de cuna característicos de los haitianos. Es importante observar que si bien, fuera del hogar, los haitianos suelen comunicarse en español con sus vecinos, en el hogar, y con los demás compatriotas sólo hablan en creole. Así el niño comienza a conocer los primeros cantos y las primeras palabras en la lengua de sus padres como parte habitual del proceso de endoculturación.

En el instante de dormir al pequeño, la madre lo acuesta entre sus brazos y mientras golpea seguida y suavemente sus glúteos, entona una de las canciones más conocidas por las mujeres de la comunidad y cuyo texto es el siguiente:

*Do, do, piti mue*

*Do, do, piti mue*

*Do, do, domi.*

*Do, do, piti, mue*

*Do, do, piti, mue*

*O, o, alé*

*O, wi, do mi*

Como parte de la crianza, la madre atiende el baño diario del hijo, y a que éstos —sean varones o niñas—, estén siempre vestidos y en el caso de las niñas, peinadas.

Desde muy pequeños se cuida estrictamente su diferenciación sexual. Desde los cinco o seis años las hembras participan junto a la madre en las labores domésticas más simples (barrer, alimentar a los animales de corral, etc.). Por otra parte, el niño comienza a conocer a través del padre los diferentes aspectos del proceso agrícola mediante la práctica. Este fenómeno reviste suma importancia, pues en la medida que los más jóvenes van creciendo se efectúa cierto distanciamiento hacia el sexo contrario. Ello se aprecia en los juegos que, por lo regular, no son mixtos, sino que los varones juegan casi siempre a imitar las faenas de los padres; y las niñas, a realizar en pequeña escala los trabajos domésticos que realizan las madres.

Los niños de ambos sexos participan en las actividades festivas de la comunidad aunque en la actualidad no son numerosos los que se encuentran en el batey. Los más pequeños asisten a la escuela primaria local, mientras que los mayores se encuentran becados en las Escuelas Secundarias Básicas en el Campo, existentes en la provincia.

Las viviendas son pequeñas en proporción al número de sus moradores y en virtud de que toda la familia comparte una o dos habitaciones. Esta situación genera la promiscuidad, que da oportunidad para obtener prematuro conocimiento de las relaciones sexuales entre los padres por parte de los hijos, y de los más pequeños hacia los hermanos mayores casados que vivan junto con los padres.

## LA ADULTEZ

Cuando los jóvenes rebasan la pubertad se encuentran en la antesala de la edad adulta. El joven entre trece y quince años, que antes era analfabeto y que en la actualidad estudia según las exigencias de la legislación cubana en materia educacional, debe conocer todas las faenas propias de su sexo, es decir, la generalidad de las labores domésticas, si es mujer, y el conjunto de faenas agrícolas si es hombre. Sin embargo, el criterio de adultez varía considerablemente entre el hombre y la mujer. En relación con esta última, la mujer está considerada como adulta en cuanto se encuentra física y laboralmente apta para contraer matrimonio, o sea, en cuanto puede tener hijos y cuando domina todos los pormenores del hogar. En el caso del hombre, la madurez fisiológica y la capacidad laboral no son suficientes atributos como para que socialmente se le considere adulto.

El hombre está concebido como tal en cuanto es capaz de trabajar para autoabastecerse, ayudar a la familia y/o formar una nueva familia. De manera que si en el caso de la mujer se parte de patrones físico-laborales, en el hombre se añade como factor determinante el aspecto económico. Ello responde culturalmente al añejo criterio patriarcal de concebir a la mujer como ser no incorporado a la producción y al hombre como elemento básico y sustentador del hogar y, por lo tanto, de la sociedad.

Estos criterios van transformándose como valores sociales en la medida en que las mujeres más jóvenes se incorporan al trabajo socialmente útil, remunerado y sindicalizado, y también por su participación generalizada en los festivales artísticos fuera de la comunidad.

## EL MATRIMONIO

Las relaciones de noviazgo las debía formalizar el padre del novio ante el de la novia. En caso de aceptación de los padres de la muchacha, debían contribuir con algún dinero que era entregado en forma de regalo para ayudar económicamente a la pareja en los preparativos que precedían al matrimonio.

La unión de una pareja se producía sin la intervención de las autoridades civiles o religiosas y, al igual que sucedía en su país de origen, algunas de estas uniones resultaban más duraderas y respetables que aquellas que se celebraban de acuerdo con las leyes civiles y religiosas. Refiriéndose a aquel país, algunos escritores haitianos «han considerado necesario explicar y justificar ante el mundo la práctica del *plaçage* [unión consensual]. Saint-Remy escribió al respecto, en 1857: “el *plaçage* o matrimonio

primitivo es aún una de las costumbres haitianas que no requiere formalidades”». <sup>22</sup>

El fenómeno de las uniones libres ha pasado a convertirse en un hecho histórico, puesto que la integración del haitiano a las nuevas condiciones socio-económicas, políticas y culturales en Cuba, lo ha llevado a la consiguiente asimilación del proceso de transformación que se ha generalizado en el país. Así, los matrimonios actuales se registran legalmente. En algunos casos las uniones libres, anteriormente existentes, han sido formalizadas a partir de una campaña nacional que se efectuó en los primeros años del triunfo de la Revolución. No se excluye por supuesto la posibilidad, de acuerdo con el criterio y creencias de una pareja, del casamiento por la iglesia o cualquier otra forma religiosa.

Si los nuevos esposos no cuentan con vivienda, frecuentemente pasan a residir a la casa de los padres del marido, pero siempre se las ingenian para construir al poco tiempo su propia casa.

## EL RITO FUNERARIO

Cuando se produce la muerte de algún haitiano, los pobladores ejecutan diversas ceremonias fúnebres que, por lo general, duran algo más de una semana.

Durante el velorio, los familiares más allegados, permanecen dentro del recinto donde se encuentra el difunto y lloran la muerte del ser querido. El resto de los asistentes realiza distintos *histoires* (cuentos) y *chant* (cantos) o cuentos cantados, durante toda la noche hasta el amanecer. Mientras esto se efectúa, sirven aguardiente de caña para los hombres, así como té y café para las mujeres. También se preparan distintos platos, tales como cerdo (asado o frito), pollo y carne de res.

Los dolientes directos (familiares) no participan en los cuentos y chistes que se relatan durante el funeral, pero sí disfrutan de los manjares. En este aspecto se produce un tabú en cuanto a la participación familiar de la actividad recreativa externa, no así de las comidas. El alimento, en el presente caso, actúa como elemento unificador entre los dolientes y los visitantes, ya que no hay diferencias entre lo que come uno u otro. En cambio, la bebida tiene una diferente distribución sexual: la que contiene alcohol para los hombres y la que no lo tiene (las infusiones) para las mujeres, aunque ambas actúan como estimulantes.

Es una costumbre también propia de los funerales la realización de juegos entre los invitados. Uno de los más gustados entre los haitianos es el *jeu bak*. Para efectuarlo se hace un círculo de personas que sostienen con sus manos una sogá o cordel, por la que

---

<sup>22</sup> James G. Leyburn. *The haitian people*: 188.

se pasa un anillo. Los participantes van corriendo el anillo por la soga de un lado a otro, o simulando que lo pasan, sin dejarlo ver.

Mientras este movimiento forma un ritmo con ambas manos, que consiste en pasar el anillo de una persona a otra con la soga a la altura de la cintura, el grupo de personas canta al unísono:

*A las doce de la noche  
Salió la bola y corriendo va  
vaquin; vaquini va...  
Que siga la bola,  
la bola en la mano está...*

El juego consiste en que uno de los participantes, colocado en el centro del ruedo, debe adivinar la persona que tiene el anillo escondido en una de sus manos. Si lo logra, se halla facultado para ponerle un castigo que puede ser: cantar una canción; si es hombre, darle un beso a una muchacha, o viceversa, enamorarla en público y cualesquiera otros, que provoquen la risa de los participantes.

Una vez cumplido el castigo, el castigado ocupará el centro del ruedo. Si el adivinador no logra acertar, volverá a repetir la suerte hasta adivinar quién tiene el anillo.

Después del velorio se efectúa el entierro en el poblado más cercano, en este caso, en Sola. El sábado siguiente del enterramiento se inician ocho días de rezos y cánticos, hasta el sábado de la próxima semana en que concluye la ceremonia.

Entre los cantos de velorios que detectamos, podemos ejemplificar con los siguientes:

El primero se relaciona con las misiones católicas que, en Haití, se dedicaban a la evangelización de los trabajadores. Ellos lo conciben como un «canto de muerto» que dice:

*Solo: la misión, la misión, la misión  
Coro: Bon Dieu, mon papá  
Solo: la misión, la misión, la misión  
Coro: mon papá, bon Dieu.*

El segundo es un cántico, a modo de letanía, a la virgen María que repite el coro continuamente hasta que el conjunto decide terminado. Este canto también se utiliza en los velorios y dice:

*Coro: lo date, lo date, lo date Mariá*

Por otra parte, las pertenencias del difunto se sacan fuera de la casa. Ello responde a la creencia de que el «alma» del muerto volverá al recinto en busca de sus cosas, por lo que causará trastornos en todos los residentes. Para contrarrestar el temor a los muertos, que no es más que el reflejo social del temor a la muerte, entierran las pertenencias del difunto en un lugar alejado o las sitúan en una construcción aparte.

## **LA FIESTA DEL BANDE RARÁ**

El *bande rará* (ban gagá) es la fiesta tradicional de la comunidad haitiana y se celebra durante la Semana Santa, según los preceptos católicos.

La festividad fue traída a Cuba por la propia inmigración de haitianos, en el primer cuarto del siglo XX. Esta costumbre, según narran los informantes, se estableció primeramente en el área oriental de Cuba, y abarcaba desde el central Manuel Tames —antiguo San Antonio— hasta el central Héctor Infante —antiguo Romelié—; desde Oriente pasó a la actual provincia de Camagüey con la inmigración haitiana a esta zona hacia 1920.

En Caidije existe un grupo de danza y música tradicionales que fue fundado en 1926, a sólo tres años del primer asentamiento de haitianos en la zona. Año tras año el grupo celebra la fiesta que abarca toda la comunidad y varios bateyes vecinos. Recientemente se efectuó la conmemoración del cincuenta aniversario de la fundación del grupo, y con ese motivo realizaron la mayor fiesta que la población ha recordado.<sup>23</sup>

En 1976 de los treinta y siete integrantes del grupo, dieciocho eran haitianos y diecinueve descendientes de aquéllos, los cuales pertenecen a una segunda generación que conserva y trasmite las costumbres de sus padres y abuelos; pero que, al mismo tiempo, ha contribuido a un proceso de desmitificación de la ceremonia y a un realce de sus elementos artísticos.

Aunque la fiesta del *bande rará* comenzaba como tal el sábado de la Semana Santa, con el acostumbrado recorrido del grupo por diferentes casas de la comunidad y por otros bateyes, anteriormente se realizaban ensayos y múltiples preparativos en la víspera. En esa oportunidad tocaban la *caolina*, en torno a la que realizaban cantos y bailes desde el alba al anochecer. La caolina es un monocorde que se percute por medio de un palo; el ejecutante debe estar acuclillado o sentado sobre un pequeño banco, para ejecutar el instrumento. Los sonidos de la caolina tienen un registro grave y éstos se

---

<sup>23</sup> Al Grupo Caidije, le fue otorgado el Premio Memoria Viva en 1996 y el Premio Nacional de Cultura Comunitaria en 1999 como reconocimiento nacional al trabajo sostenido.

gradúan de acuerdo con el apoyo de la mano izquierda del ejecutante sobre la rama flexible que sostiene uno de los extremos de la cuerda.

Las actividades que se realizaban junto con la caolina tienen dos fases: los ensayos preparativos de la fiesta, que se efectúan durante las noches del martes, miércoles y jueves. En la noche del viernes la comunidad no realiza actividades debido a la costumbre católica de «guardar», es decir, efectuar recogimiento; y el sábado es el día de la celebración, aunque hoy día se extiende hasta el domingo. En estos dos días concurren a la comunidad diferentes vecinos de bateyes cercanos (El Veinticuatro y El Colorado), de los pueblos de Minas y Sola; y hasta de las ciudades de Nuevitas y Camagüey.

La influencia de la doctrina católica en los grupos de esclavos procedentes de África, determinó que los haitianos que emigraron a Cuba, portadores directos de sus propias costumbres y creencias, trajeran, como consecuencia de un proceso de sincretismo religioso, la asimilación de la idea de la existencia y creencia en un solo Dios, dueño y señor del Cielo y de la Tierra, pero con un cambio significativo: el Dios cristiano se convirtió en el Gran Señor (amo) de los demás dioses y, llevado de la mano de los esclavos, los nuevos adeptos lo colocaron a la cabeza de su panteón. En la actualidad, antes de comenzar un servicio *vodú*, como requisito indispensable, las primeras palabras se emplean para invocar al Gran Señor solicitando su permiso para iniciar la ceremonia.

James G. Leyburn, al citar a Dorsainvil, considera que el término Señor, escogido para designar al Dios supremo, le fue impuesto a los esclavos por el propio medio esclavista. El colonialista, en este caso el verdadero «señor» (amo), encarnó para los esclavos la más alta idea de poder y acción. Ya fuera por analogía o por comparación, al esclavo le resultaba prácticamente imposible concebir el carácter único del Dios de los amos, excepto en términos de sentimiento de temor mezclado con el pánico que le inspiraba el esclavista; dado el primer paso, lo demás era sólo obra del tiempo.

A medida que los negros criollos fueron descubriendo e identificando los atributos de los santos católicos, se fue produciendo un complejo proceso de sincretismo, tan corriente en todo el Caribe, al relacionarlos con los *vodún* o deidades del culto dahomeyano.<sup>24</sup>

## Integración

Para integrar un *bande rará*, se reúne el grupo de personas interesadas y acuden ante otra de la propia comunidad que ostente toda su confianza. Esta persona debía ser una mujer que desde ese instante quedaba nombrada *reine* del *bande rará*. Ella tendrá a su

---

<sup>24</sup> *Ibidem*: 190.



cargo el control y la dirección ceremonial del grupo. La base de la confianza depositada en la *reine*, era ante todo por el prestigio que tuviera en el conocimiento del *vodú* haitiano, así como de los procedimientos ceremoniales del *bande*.

Cada integrante del *bando* debe poseer una serie de requisitos tales como: ser disciplinado, cortés, no ingerir bebidas alcohólicas en demasía durante la fiesta y, obviamente, conocer el creole para intervenir en los cantos y demás partes de la ceremonia.

La integración del *bande* se enriquecía con los nuevos descendientes ya que el grupo no tenía discriminación por sexo, edad o nacionalidad.

Por otra parte, los integrantes no estaban obligados a pagar cuotas como asociados, solamente contribuían con dinero o productos mediante los *mayó*. Cada *bande rará* posee un grupo de individuos que ellos designan con el cargo de *mayó* (mayores) y abarca a los distintos integrantes especializados en uno o varios juegos de malabares y diferentes habilidades que realiza el conjunto. Los *mayó* son los siguientes:

*Mayó machet*: integrado por René García, Héctor Beltrán, Victoriano Ferrer y Diosdado Pol. Ellos utilizan uno o dos machetes muy afilados con los que realizan las más variadas evoluciones: se golpean con el filo de la hoja el abdomen, los brazos, las piernas, se los pasan por el cuello, el pecho, la lengua y todo ello sin producirse el menor rasguño. Mientras cada uno por separado o en conjunto ejecuta/n sus evoluciones, va sonando un silbato con el que mantienen el ritmo de la música, a la vez que bailan y llaman la atención de los demás espectadores.



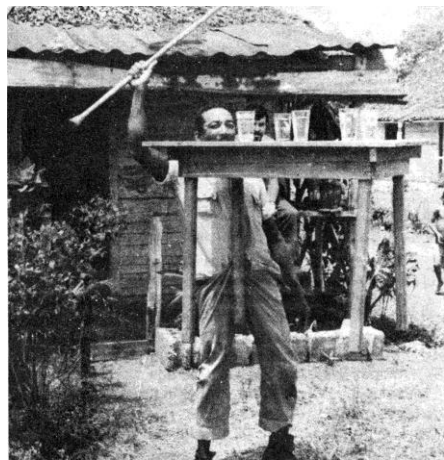
Habilidades del *mayó machet* durante la ceremonia.

*Mayó yonc*: lo integran José María Hernández, *Babú*, Diosdado Pol, Esperanza Pol y Roberto Hernández. Ellos emplean un bastón de madera u hojalata de un metro de largo, que posee el mismo nombre (*yonc*) y que lleva en ambos extremos una sonaja de hojalata. Los ejecutantes evolucionan con el *yonc*, dándole vueltas continuas con una o con ambas manos y en las más variadas posiciones; mientras eso ocurre suenan un silbato, bailan y mantienen el ritmo de la música.

*Mayó table*: integrado por Augusto Peña, *Solito* (actualmente director del conjunto Caidije), y Alberto Díaz, quienes realizan el difícil acto de *levé table*, o sea, «levantar la mesa». Para esa ocasión, y como parte de la ceremonia del *bande rará*, se cubre la mesa

con un mantel blanco, se coloca la vajilla y se llenan de líquido los vasos. El *mayó table* deberá levantar la mesa por una de las esquinas y se vale para ello de sus dientes; cuando la mesa es levantada, le da vueltas a los *yonc* que lleva en cada mano y mueve la mesa horizontalmente en círculo para que todos los espectadores observen la limpieza de su ejecución.

El hecho de levantar la mesa durante la ceremonia tiene la significación social y ritual de invitar a comer a todos los que participan en la fiesta, tanto a los ejecutores como a los espectadores.



Proyección artística del grupo *Maraguán* a partir de la experiencia de *Caidije*.

Durante la ceremonia los *mayó* son llamados por el nombre de su especialidad, este nombre no se aplica a los jefes del *bande* y, por otra parte, el simple miembro del grupo es un *rará*. A diferencia del *bande rará* del batey Guanamaca, también situado en la provincia de Camagüey, la función del *mayó* no es sólo para los hombres, sino que en *Caidije* la joven cubana

Esperanza Pol, además de bailarina del *bande*, ejerce como *mayó yonc*.

*Mayó ruá diable*: está integrado por José Malobé y Felipe Martínez, quienes a su vez son los encargados de confeccionar la *flèche* que consiste en un artefacto elaborado a base de *papier maché* y recubierto con muchos papelitos de variados colores, en los que predomina el rojo. Este objeto cuya parte inferior semeja un casco con grandes cuernos decorativos, va colocado sobre la cabeza del danzante quien lo sostiene por medio de dos cuerdas atadas a ambos lados del *flèche* y tensadas con ambas manos.

Los *mayó ruá diable* avanzan a los lados del grupo y son los encargados de delimitar el ancho que abarcará el desfile del *bande rará*. Nadie debe bailar a la diestra del *ruá diable* que marcha a la derecha, ni a la izquierda del otro *ruá diable*.

*Las abanderadas*: uno de los elementos más característicos del *bande* son las abanderadas; en *Caidije* su número es de ocho y lo integran Antonia Basil, que ostenta el importante cargo de *premié drapó* (*première drapeau*), Cecilia Rodríguez, Lucía Moiset, Emelina Valdés, Irene Peña, Rosa Martínez, Reina



Isabel Conté y María Caridad Medina. Antiguamente las banderas se hacían con retazos de tela de diversos colores, cosidos entre sí y cuyo valor era únicamente decorativo; posteriormente les facilitaron telas de color entero fundamentalmente blanco, rojo y negro, que precisamente son los más importantes desde el punto de vista ritual, ya que cada uno representa a determinado *loa* del *vodú* haitiano.

Las abanderadas desfilan delante de la agrupación musical y detrás de los *roi diable*.



## Ordenamiento y desfile

El orden en que evoluciona y se desplaza el *bande* no es siempre el mismo, pero comúnmente se establece del modo siguiente: la *premié drapó*, principal abanderada, va delante trazando el camino previamente acordado por los jefes del grupo; detrás van la *reine* y la *deuxieme reine*, quienes conducen al resto del grupo; los *mayó*, quienes mientras avanzan realizan sencillas evoluciones en conjunto; seguidamente avanza el resto de las abanderadas, detrás los simples *rará* y, finalmente, los músicos.

El grupo musical de Caidije durante el *bande* está compuesto por dos *tambourin* (tambor unimembranófono cilíndrico de unos 70 cm de diámetro por 10 cm de ancho, el sistema de tensión del parche se realiza mediante sogas entretejidas y atadas en el interior, se le colocan además en el área lateral varias chapas metálicas e interiormente unos cascabeles, se percute con ambas manos), dos recipientes metálicos (idiófono de lata que se emplea industrialmente como envase de aceite de girasol a granel, se percute con dos palos), un *sambá* (hoja de guataca o azadón que se percute con una varilla metálica), dos *lambí* (caracol *Strombus gigas*, denominado cobo o guamo, al que se le corta el ápice y por ahí se sopla fuertemente hasta obtener el sonido grave característico de este aerófono), y tres o cuatro *baccine* (cilindro hecho de caña brava o cañambú [*Bambusa vulgaris*, Schard.] o de plástico, de 70 a 75 cm de largo por 5 a 7 cm de

diámetro, que se convierte en aerófono al soplar intensamente por uno de sus extremos), el sonido de este instrumento se puede matizar mediante la colocación de un pañuelo donde el ejecutante pone la boca, o también se acompaña rítmicamente golpeando el área lateral del cilindro con una pequeña varilla de madera.

El *bande rará* tiene su salida de la casa de Edalia Touissant, la *reine*. A este lugar le denominan *cai mamá* y en él se realizan las primeras evoluciones del conjunto antes de iniciar la marcha por otros lugares de la comunidad. En el caso de Caidije, no es usual el traslado del *bande* de un batey a otro debido a lo distante que se encuentran entre sí y, además, por la avanzada edad de muchos de sus integrantes. El recorrido se realiza desde el centro del batey hacia las viviendas previamente elegidas por el consejo.

Tradicionalmente, cuando el *bande* llegaba a una encrucijada durante su recorrido, debía realizar el rito conocido por *calfú* o de las cuatro esquinas. En ese momento, el *bande* trata de evocar a los poderes de Legbá y Papá Gueddé; el rito se resume en la idea de abrir los caminos y facilitar la continuación de la marcha. Con este objetivo el grupo se arrodillaba formando un círculo, luego se ponía de pie, giraba rítmicamente y continuaba los cantos. Inmediatamente después, el *bande* repetía los movimientos de giros y evoluciones mientras continuaba su avance.

Igualmente, si durante el trayecto que realizaba el *bande* se encontraba frente a la línea del ferrocarril, se efectuaba una nueva ceremonia ritual, en este caso atribuida a *Oggún*, deidad del hierro.<sup>25</sup>

El momento culminante se efectuaba cuando se encontraban dos *bande rará* vecinos. El encuentro debía producirse en medio del camino que comunicaba un batey con el otro. En esta ocasión todos los pobladores concurrían a ver la ceremonia, que se caracterizaba por un enfrentamiento musical y danzario. Los grupos iban aproximándose lentamente y cuando estaban frente a frente, intensificaban sus evoluciones y malabares para demostrar cada uno mayor agilidad que el otro grupo; en esos instantes el *lamé* asume la iniciativa de jefe coreográfico, en ese momento sólo de él depende que el grupo triunfe o sea derrotado en el encuentro. Si durante los movimientos de grupo y las evoluciones que realizan, un *bande rará* logra rodear completamente al otro, será el vencedor. De ese modo, los vencidos supuestamente deberían sufragar los gastos de la próxima fiesta al año siguiente.

Finalmente, ya en el batey, se procedía a quemar el *juif* (muñeco de pajas, palos y trapos viejos) y sus cenizas eran mezcladas con agua y aguardiente y se les daba de beber a los participantes.

Esta fiesta popular de origen haitiano ya es ampliamente conocida en las provincias más orientales del país y en ella participan todos los años centenares de personas, tanto

---

<sup>25</sup> Alberto Pedro Díaz. *La semana santa haitiano-cubana*: 67

de las áreas rurales como urbanas. La fiesta, en el ámbito del batey, es todo un símbolo de identificación social entre los habitantes, y trasciende el estrecho marco de esta pequeña comunidad para convertirse, junto con el resto de los aportes culturales del área, en patrimonio nacional y caribeño.

## CONCLUSIONES

Los diversos aspectos estudiados en el batey Caidije nos permiten arribar a las consideraciones siguientes:

1. En los pobladores de la comunidad se observa una síntesis del proceso inmigratorio haitiano hacia Cuba, en el que es posible señalar dos rasgos principales:
  - a) la inmigración compuesta de hombres y mujeres solos, lo que se aprecia aún entre los fundadores del batey y las personas ancianas que todavía residen solas; y
  - b) la inmigración familiar derivada de la primera a partir de la relación territorial con el área sur de Haití, particularmente la región de Aux Cayes; ello se observa aún en diversos núcleos familiares compuestos exclusivamente por haitianos y descendientes no mezclados con cubanos.
2. Las migraciones internas de los haitianos y sus descendientes han disminuido en la última década en la dirección tradicional oeste-este (caña-café) debido al aumento de la estabilidad económica de la población, aunque se mantiene el histórico proceso migratorio área rural-área urbana debido al incremento de la urbanización en las zonas cercanas.
3. Aunque se conservan las actividades económicas tradicionales como el cultivo de terrenos para el autoconsumo y la pequeña industria doméstica, las actividades económicas se diversifican y crecen, sobre todo entre los descendientes de haitianos a partir de su vinculación laboral con los complejos agroindustriales azucareros y la migración hacia las ciudades de Camagüey y Nuevitas.
4. En el ámbito de la cultura cotidiana se observan dos tendencias fundamentales muy interconectadas:
  - a) se tiende a preservar elementos tradicionales de la alimentación, la vivienda y la medicina popular, aunque se incorporan diversos productos alimenticios industriales, materiales de construcción modernos para el piso de la casa y se acude al policlínico o al hospital en caso de enfermedad, ya que hombres, mujeres y niños poseen el mismo sistema de atención médica que el resto de la

población cubana; y

- b) el menaje y el vestuario tienden a transformarse de modo más acelerado pues, aunque parte del mobiliario es artesanal, se incrementa el uso de objetos industriales; y aunque el peinado y los anudados de pañuelos tienden a preservarse entre mujeres y niñas, el empleo del vestuario en ambos sexos depende del suministro a la tienda estatal que posee el batey, lo que es común al resto de la población local.

5. En el ámbito del ciclo vital se observan los aspectos siguientes:

- a) debido a las características demográficas en cuanto al predominio de la población masculina, la endogamia intraétnica ha perdido su sentido y se observa un proceso creciente de mestizaje haitiano-cubano;
- b) aunque existe un apego tradicional a los diferentes aspectos del ciclo vital, éste tiende a transformarse paulatinamente. El nacimiento se produce regularmente en hospitales y no mediante el empleo de comadronas o parteras, ello rompe con los ritos posteriores al parto. El bautizo puede no realizarse por la vía católica, aunque se conserva la selección de unos padrinos tácitos, que regularmente se vinculan con la práctica del vodú. La crianza hasta los cinco primeros años se encuentra más estrechamente relacionada con la vida del batey, pero a partir del quinto año de vida el niño se incorpora al sistema nacional de enseñanza.

Cuando el niño es adulto puede acogerse al amplio programa de becas estudiantiles de la enseñanza media y superior, tanto en los centros cercanos del municipio de Minas, como en las ciudades más próximas: Nuevitas y Camagüey. Esto lo relaciona de manera inmediata con el conocimiento científico y técnico contemporáneo, y le permite convertirse en técnico medio o estudiar carreras de nivel superior. El matrimonio tiende a realizarse por la vía jurídica entre los más jóvenes, aunque en el ámbito de la comunidad se observa la unión consensual de la pareja. En el aspecto de los ritos funerarios, ellos pueden emplear los servicios estatales gratuitos y además conservan muy arraigados los cantos y procesos rituales propios del *vodú*;

- c) se observa una paulatina incorporación de objetos industriales en la vida

cotidiana, pero se manifiesta el apego tradicional por la artesanía, que se hace evidente en muebles, sombreros, aventadores y cernidores de granos, cestos de diferentes tamaños para transportar objetos, pilones, instrumentos musicales, peinados, anudados de pañuelos de cabeza y tejidos de fibras vegetales para decorar el batey, entre otros; y

d) la fiesta del *bande rará*, que constituye una de sus manifestaciones artísticas principales presenta dos formas fundamentales de expresión:

- intracomunal, que posee todos los aspectos señalados en el cuerpo del trabajo, con sus diversas etapas durante varios días. Es una fiesta donde participa toda la comunidad capaz de desplazarse bailando; y
- extracomunal, que constituye una apretada síntesis teatralizada de los aspectos danzario-musicales fundamentales. En esta actividad, de duración variable, sólo participan los integrantes del conjunto artístico con el objetivo de promover las manifestaciones de origen haitiano, cultivadas ya mayoritariamente por sus descendientes.

6. En la comunidad de Caidije se efectúa un específico proceso de asimilación étnica natural cubano-haitiano, que posee diferentes matices de acuerdo con las diversas generaciones y con los parámetros lingüístico-culturales:

a) primera generación, inmigrado haitiano. Se observa el bilingüismo con predominio del creole, existe una vinculación directa con el conjunto de rasgos étnicos de origen, mantiene su autoconciencia étnica;

b) segunda generación, se pueden señalar dos variantes:

- descendiente de padre y madre haitianos, se le denomina criollo; se observa el bilingüismo con predominio del creole intracomunal y del español extracomunal, existe una vinculación referencial con los rasgos étnicos de origen a través de los padres, mantiene la autoconciencia étnica de los padres; y
- descendiente de padre haitiano y madre cubana (es la mayor frecuencia), se le denomina pichón, se observa el bilingüismo con menor dominio del creole intracomunal y empleo común del español extracomunal, existe



una vinculación referencial con los rasgos étnicos de origen del padre y una vinculación directa con los rasgos étnicos de la madre. Debido al principal papel de la madre en la crianza durante los primeros años de vida, su autoconciencia étnica se asocia con la de su madre, es decir, cubana.

- c) tercera generación, se pueden señalar tres variantes:
- descendiente de padre y madre, hijos de haitianos; se observa el bilingüismo, se emplea el creole intracomunal y el español que predomina debido a su vinculación con el sistema nacional de enseñanza; la relación con los rasgos étnicos del origen de los abuelos es referencial, se observa una mayor vinculación con los rasgos étnicos cubanos y la consecuente transformación de la autoconciencia étnica de padres y abuelos en una propia que no es haitiana, sino cubana.
  - descendiente de padre, hijo de haitianos, y madre, hija de haitiano y cubana; se observa el bilingüismo, el creole como lengua intracomunal por la vía paterna y el español como lengua extracomunal predominante, la relación con los rasgos étnicos de los abuelos paternos es muy referencial, se observa una relación más inmediata con los rasgos étnicos cubanos por la vinculación directa con la vida nacional a través de la enseñanza y el trabajo, la autoconciencia étnica es cubana, según su autodenominación.
  - descendiente de padre y madre, hijos de padres haitianos y madres cubanas; se observa aún el bilingüismo, aunque como referencia mediata por la vía paterna, el creole se observa empleado sólo en el seno familiar, predomina el español como lengua intra y extracomunal, se observa una vinculación inmediata con los rasgos étnicos cubanos, lo que se aprecia además en la autoconciencia étnica.

Como se puede apreciar, el incremento de los matrimonios interétnicos tiende a la aceleración de los procesos étnicos correspondientes, y opuestamente, la conservación de matrimonios intraétnicos contribuye a la consolidación propiamente étnica y al retardamiento de procesos entre dos o más componentes étnicos.

7. El estudio de la comunidad de Caidije debe contribuir a la realización de otras

investigaciones de mayor alcance sobre las migraciones de diversos pueblos del Caribe y sus correspondientes aportes culturales. Sin embargo, estos estudios deben partir de equipos multidisciplinarios cuyos objetivos abarquen un radio de acción más amplio y profundo que el limitado marco de referencia que ahora se aborda, pues cuando está trazado el camino y hay plena conciencia de ello, cada meta no es más que un nuevo punto de partida.

# DOCUMENTOS

## Anexo 1

Decreto Presidencial no 23, de 10 de enero de 1913<sup>26</sup>

Vista la solicitud de 13 de diciembre último, presentada por el Sr. Florentino Rosell, como representante de la empresa «Nipe Bay Company», para que a ésta se le autorice a traer mil trabajadores antillanos con el fin de emplearlos en las faenas agrícolas del central «Preston», que posee en Nipe, provincia de Santiago de Cuba.

Resultando: que el costo de la expedición de esos braceros será por cuenta y riesgo de la referida empresa.

Considerando: Que son muy atendibles las razones aducidas por la empresa «Nipe Bay Company», y de que es un hecho evidente la escasez de trabajadores y braceros en la República, deficiencia que es de interés general remediar; en uso de las facultades que me confiera en artículo 16 de la Ley de Inmigración, de 11 de julio de 1906, y a propuesta del Sr. Secretario de Agricultura, Comercio y Trabajo.

### RESUELVO:

Autorizar a la empresa «Nipe Bay Company», para traer mil trabajadores antillanos, que habrá de emplear en las labores del central «Preston», corriendo de cuenta de dicha empresa todos los gastos que origina la expedición hasta el lugar de los trabajos, y bien entendido que el desembarco de tales inmigrantes en territorio de la República se hará con estricta sujeción a lo dispuesto en la Orden Militar nº 155, de 15 de mayo de 1902, y a la Ley de Inmigración, de 11 de julio de 1906, a cuyo efecto la empresa recibirá las instrucciones necesarias de la Secretaria de Sanidad y Beneficencia.

Dado en el Palacio de la Presidencia, a diez de enero de mil novecientos trece.

José M. Gómez

---

<sup>26</sup> Publicado en la *Gaceta Oficial* de enero 14 de 1913 y en Hortensia Pichardo. *Op. cit.*, t. II: 370.

Presidente

Emilio del Junco  
Secretario de Agricultura,  
Comercio y Trabajo

## Anexo 2

Ley de inmigración, de 3 de agosto de 1917<sup>27</sup>

Mario G. Menocal, Presidente de la República de Cuba. Hago saber: que el Congreso ha votado, y yo he sancionado, la siguiente

Ley:

Artículo 1.- Queda autorizada, hasta dos años después de terminado el estado actual de guerra, declarado por Ley de siete de abril del año actual, toda inmigración de braceros o trabajadores, siempre que por alguien se garantice debidamente que no habrán de convertirse en carga pública; no serán dichos inmigrantes una amenaza para la sanidad nacional, y serán reembarcados en su caso. Pasado ese término, el Poder Ejecutivo podrá disponer la salida del territorio nacional, de todo inmigrante que hubiere llegado exclusivamente al amparo de esta Ley.

Los inmigrantes entrados en Cuba a virtud de esta Ley, serán registrados o identificados dactiloscópicamente al llegar al país por el Departamento de Inmigración. Todo inmigrante que cometiere algún delito y fuere condenado por ello, será devuelto al país de su procedencia, después de sufrir la pena que le hubiere sido impuesta por tribunales cubanos.

Artículo II.- A los efectos de esta Ley, todo inmigrante cuya entrada se autorice, deberá, para ser admitido en el país, llenar los requisitos siguientes:

Apartado 1º- Justificar que se dedicaba en su país o lugar de procedencia a

---

<sup>27</sup> Publicado en la *Gaceta Oficial* de agosto 4 de 1917 y en Hortensia Pichardo. *Op. cit.*, t. II: 421-422.

faenas y labores agrícolas o industriales.

Apartado 2º- Presentar persona o entidad que asuma, con relación al Gobierno, las siguientes obligaciones:

- (a) Atender a la asistencia y curación de inmigrantes en caso de enfermedad, de acuerdo con las disposiciones sanitarias.
- (b) Sufragar los gastos de su entierro.
- (c) Reembarcar al inmigrante que quedare inútil para el trabajo o que pudiera constituirse en carga pública por falta de ocupación.

Artículo III.- El Estado hará efectivo por la vía de apremio, todos los gastos que tuviere que realizar al quedar incumplida alguna de las obligaciones que contrajere la persona o entidad que responda a las garantías exigidas en esta Ley, a la introducción del inmigrante, contra las dichas personas o entidades que no las satisfagan al exigírselas.

Artículo IV.- Se declaran en suspenso las Secciones III, IV, V y VI de la Orden número ciento cincuenta y cinco, de quince de mayo de mil novecientos dos, y las Secciones VII y VIII, en lo que se oponen al cumplimiento de esta Ley y cuantas circulares, órdenes y decretos contravinieren estas disposiciones; sin que puedan estimarse suspendidos los preceptos de la citada Orden número ciento cincuenta y cinco, de quince de mayo de mil novecientos dos, en cuanto a la entrada en el territorio de la República de trabajadores que no fueren agricultores o trabajadores para las industrias de acuerdo con los preceptos de esta Ley.

Artículo V.- A partir de los treinta días siguientes a la vigencia de esta Ley, no podrá colocarse ningún inmigrante varón, llegado a Cuba después de dicho término, como dependiente de establecimientos comerciales de efectos femeninos, como sederías, corseterías, abaniquerías, tiendas de ropa, sombreros y otros análogos, ni para trabajos que puedan ser desempeñados fácil y decorosamente por mujeres, como dependientes de farmacia, de peletería de señoras, de librerías, escribientes, mecanógrafas, taquilleras, telefonistas y otros. El Poder Ejecutivo reglamentará cuáles son dichos trabajos y ocupaciones que deben reservarse a la mujer, en qué proporción y con cuáles excepciones.

La infracción de este artículo será falta penada con multas de uno a treinta pesos, que se impondrán al dueño o administrador del establecimiento y al jornalero, obrero o trabajador. En caso de reincidencia, la multa ascenderá al doble de la fijada y además se impondrá de tres a diez días de arresto al reincidente, dándose cuenta al Juzgado Correccional correspondiente para la imposición de estas penas.

Artículo VI.- El Poder Ejecutivo dictará las reglas necesarias para el mejor cumplimiento de esta Ley.

Artículo VII.- Esta Ley comenzará a regir el siguiente día de su publicación en la *Gaceta Oficial de la República*.

Por tanto: mando que se cumpla y ejecute la presente Ley en todas sus partes.

Dada en el Palacio de la Presidencia, en La Habana, a tres de agosto de mil novecientos diecisiete.

M. G. Menocal

Leopoldo Cancio  
Secretario de Hacienda e interino  
de Agricultura, Comercio y Trabajo

### **Anexo 3**

Decreto no 1404, de 20 de julio de 1921 (Resumen).<sup>28</sup>

POR CUANTO: La Ley de Inmigración de 3 de agosto de 1917 suspendió las restricciones vigentes en aquella fecha y autorizó la entrada de braceros y trabajadores siempre que se garantizara debidamente que no llegarían en convertirse en carga pública o en amenaza para el estado sanitario nacional, en los cuales casos serían embarcados para el país de origen.

---

<sup>28</sup> Publicado en la *Gaceta Oficial* de julio 22 de 1921 y en Hortensia Pichardo. *Op. cit.*, t. III: 22-23.

POR CUANTO: Al amparo de dicha Ley de Inmigración entraron en el territorio nacional gran número de inmigrantes procedentes en su mayoría de Haití y Santo Domingo, los que se dedicaron a las faenas agrícolas con positiva utilidad para el desenvolvimiento de nuestra industria azucarera durante el período de florecimiento excepcional alcanzado por nuestra primera producción.

POR CUANTO: Debido a las condiciones desfavorables actuales ha disminuido considerablemente el trabajo en los campos, al extremo de que una gran parte del bracero extranjero no encuentra ocupación alguna en el país, hallándose en verdadero estado de penuria.

POR CUANTO: Han cesado las razones que justificaron la Ley de Inmigración de 3 de agosto de 1917, dentro de los compromisos de la República de Cuba para coadyuvar a los esfuerzos de las naciones aliadas en la Gran Guerra.

POR CUANTO: Las condiciones de vida de la mayoría de esos inmigrantes, debido a la aglomeración originada por el hecho de haberse reconcentrado en las poblaciones, constituye un serio peligro para la salubridad pública, según reiterados informes y declaraciones de la Secretaria de Sanidad y Beneficencia.



POR TANTO: En uso de las facultades de que me hallo investido por la Constitución y las leyes, a propuesta del Secretario de Agricultura, Comercio y Trabajo y oído el parecer del Consejo de Secretarios,

RESUELVO:

Artículo 1. Reembarcar por cuenta del Estado a los braceros procedentes de Haití, Jamaica y demás Antillas Menores, contratados para la producción agrícola al amparo de la Ley de Inmigración de 3 de agosto de 1917, por constituir en la hora presente una carga pública para la nación.



Artículo III. Facultar al Secretario de Agricultura, Comercio y Trabajo para que en cumplimiento de lo resuelto, adopte cuantas medidas sean necesarias y celebre los contratos procedentes, autorizándose para dictar las órdenes consecuentes a dicho fin.

Artículo VIII. Los Secretarios de Agricultura, Comercio y Trabajo, de Sanidad y Beneficencia y de Hacienda, se encargarán del cumplimiento de lo antes dispuesto, en la parte que a cada uno de ellos concierna.

Dado en el Palacio de la Presidencia, en La Habana, a veinte de julio de mil novecientos veinte y uno.

ALFREDO ZAYAS  
Presidente

#### **Anexo 4**

Resolución nº 202 de Ministerio del Trabajo, de 28 de octubre de 1967.<sup>29</sup>

POR CUANTO: Los monopolios azucareros imperialistas y los ricos hacendados reeditaron en el Siglo XX la abolida trata de esclavos de los siglos anteriores a través de la importación de centenares de miles de hombres que provenientes de Haití, Jamaica y las Antillas Menores eran arrojados a los cañaverales en virtual condición de siervos.

POR CUANTO: Estos trabajadores fueron esquilados inmisericordemente y vejados y discriminados por su triple condición de peones agrícolas, negros y extranjeros, para lo cual se confabulaban criminalmente magnates azucareros, gobernantes y guardias rurales.

---

<sup>29</sup> Publicado en Cuba, Ministerio del Trabajo: *Boletín Informativo Especial*, t. I, La Habana, 1969:18-19 y en *La República Neocolonial*, t. II, La Habana, 1979: 74-75.



POR CUANTO: Durante medio siglo más de un cuarto de millón de trabajadores extranjeros en sucesivos contingentes participaron en la zafra azucarera, la cosecha de café y otras labores agrícolas, devengando salarios misérrimos aun más bajos que los que percibían los trabajadores cubanos, viviendo en condiciones infrahumanas, privados de todo derecho y de todo amparo, merced de la arbitrariedad del mayoral, la estafa del tendero, el plan de machete de la guardia rural y la amenaza constante de ser totalmente despojados y reembarcados a su país de origen donde las condiciones imperantes eran similarmente insoportables.

POR CUANTO: Con el sudor y el sacrificio de estos desdichados inmigrantes, amasaron fabulosas fortunas hacendados, terratenientes y gobernantes.

POR CUANTO: Al triunfar la Revolución, abolir la explotación del hombre por el hombre, la discriminación racial y nacional, estos trabajadores inmigrantes devinieron hombres libres plenamente iguales que sus hermanos los trabajadores cubanos en una sociedad socialista.

PQR CUANTO: La mayoría de estos trabajadores por razón de edad y condiciones físicas no pueden proseguir en forma estable aportando su valioso esfuerzo a la producción agropecuaria y no reúnen todos los requisitos de la vigente Ley 1 100 de Seguridad Social para ser amparados por ese régimen legal, se hace necesario dictar las medidas oportunas para que los mismos disfruten de una prestación de seguridad social a largo plazo, al mismo tiempo que se les permita que en la medida de sus posibilidades participen eventualmente en dichas labores.

POR TANTO: En uso de las facultades que me están conferidas,

#### RESUELVO:

PRIMERO: Disponer que por la Dirección de Seguridad Social se otorgue a los trabajadores haitianos, jamaicanos y de las Antillas Menores a que se refiere esta Resolución, una prestación de seguridad social a largo plazo por las causales expuestas en la misma, en la cuantía de CUARENTA PESOS (\$40,00) mensuales aunque no reúnen todos los requisitos de la Ley 1 100 de 27 de Marzo de 1963.

SEGUNDO: La cuantía de esta prestación no se verá afectada por los beneficios de atención médica, hospitalaria, de asilo y otros que brinda el Ministerio de Salud Pública.

TERCERO: Las prestaciones que se conceden a tenor de esta Resolución quedan sujetas a las disposiciones de la Ley 1 100 de 27 de Marzo de 1963, en cuanto al régimen de limitaciones y de cuantía, transmisiones por causa de muerte, suspensión, modificación y extinción, quedando autorizados sus beneficiarios para que en la medida de sus posibilidades participen eventualmente en las labores de producción agropecuaria, sin perjuicio de continuar percibiendo la prestación...

Dada en La Habana, Ministerio del Trabajo, a 28 de Octubre de 1967.

Cap. Jorge Risquet Valdés  
Ministro del Trabajo

## Bibliografía

Castro Ruz, Fidel. *Informe Central al Primer Congreso del PCC*. Ediciones DOR del CC del PCC, La Habana, 1975.

Centro de Estudios Demográficos. *La población de Cuba*. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1976.

Guanche, Jesús. *Antecedentes hispánicos de la cultura cubana*, 2ª parte. Influjos de la cultura material, La Habana, 1984.

Gudiño R. Luís. *Médicos, magos y curanderos*. Editorial EMECE, Buenos Aires, 1942.

Guerra, Ramiro. *Azúcar y población en las Antillas*. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1976.

Hoyo Sáenz, Manuel de y Nieves de Hoyos Sancho. *Manual del folklore español*. Publicación de la *Revista de Occidente*, Madrid, 1947.

Leyburn, James G. *The haitian people*. Yale University Press, New Haven, 1955.

Moreno, Dennis. «La vivienda del campesino cubano», en revista *Etnología y Folklore*, nº 6, La Habana, 1968.

Ortiz, Fernando. *Los negros esclavos*. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1975.

Pedro Díaz, Alberto: «Guanamacá, una comunidad haitiana», en revista *Etnología y Folklore*, nº 1, La Habana, 1966.

—. «La semana santa haitiano-cubana», en revista *Etnología y Folklore*, nº 4, La Habana, 1967.

Pérez de la Riva, Juan. «Cuba y la migración antillana», en *La república neocolonial*, t. II. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1979.

Pichardo, Hortensia. *Documentos para la historia de Cuba*. t. II y III. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1969 y 1973.

Pierre-Charles, Gérard. *Para una sociología de la opresión. El caso de Haití*. Editorial Quimantu LTDA, Chile, 1973.

Prensa Latina. «Haití», en *Tres Continentes*. Editorial Prensa Latina, La Habana, 1966.

Roig, Juan Tomás: *Diccionario botánico de nombres vulgares cubanos*. 2.t. Editora del Consejo Nacional de Universidades, La Habana, 1965.

Roig de Leuchsenring, E. *Médicos y medicinas*. Editorial Academia de Ciencias de Cuba, La Habana, s/f.

Toro, Carlos del. «Algunos aspectos económicos del movimiento obrero cubano (1933-1958)», en *La República Neocolonial*, t. 1. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1976.

Vera, Pedro Jorge. *Haití*, Colección Nuestros Países, Casa de las Américas, La Habana, 1967.

## INFORMANTES

Antonia Basil  
Héctor Beltrán  
Reina Isabel Conté  
Alberto Díaz  
Lucía Moiset  
Augusto Peña, *Solito*  
Irene Peña  
Diosdado Pol  
Victoriano Ferrer  
René García, *Nené*  
José María Hernández, *Babú*  
Roberto Hernández

José López, *Bongosero*  
José Malobé  
Felipe Martínez  
Rosa Martínez  
Rogelio Martínez  
María Caridad Medina  
Esperanza Pol  
Cecilia Rodríguez  
José Solo  
Edalia Touissant  
Emelina Valdés

## De los autores



**Jesús Guanche Pérez (La Habana, 1950).** Doctor en Ciencias Históricas (especialidad antropología cultural). Investigador Titular de la Fundación Fernando Ortiz, Profesor Titular Adjunto de la Facultad de Artes y Letras, y de Filosofía e Historia de la Universidad de La Habana, y del Instituto Superior de Arte; y Profesor Principal del Centro Nacional de Superación del Ministerio de Cultura. Ha publicado varias monografías y más de ciento cincuenta artículos sobre diversos aspectos de la cultura cubana y sus características etnohistóricas. Ha sido acreedor de la «Distinción por la Cultura Nacional», Ministerio de Cultura; *Por la colaboración cultural con la ciudad* de Santa Clara; Distinción «Gitana Tropical», Ciudad de La Habana; Distinción «Espejo de Paciencia» de Camagüey y «La Roseta de la Ciudad», de Cienfuegos, e Hijo Ilustre de la Ciudad de La Habana.



**Dennis Moreno Fajardo (Bayamo, 1939).** Investigador del Instituto Cubano de Investigación Cultural Juan Marinello, etnólogo y licenciado en Artes Plásticas en el Instituto Superior de Arte. Entre 1976 y 1984 tuvo a su cuidado la organización, metodología e investigación del *Atlas de la cultura popular tradicional cubana*, lo cual le hizo merecedor del Premio Quinquenal de Investigación del Ministerio de Cultura (1990-1995), y en 1997 obtuvo el Premio Nacional de Investigación de la Academia de Ciencias de Cuba por el *Atlas etnográfico de Cuba*, donde trabajó el tema de la artesanía popular tradicional. Es autor, además de numerosos artículos publicados en revistas del país y del extranjero, y de títulos como *Un tambor arará* (1988 y 1994), *Forma y tradición en la artesanía popular cubana* (1998), *Cultura popular tradicional cubana* (1999) y *Cuando los orichas se vistieron* (2002) y *La proyección de lo tangible* (2005).

# INDICE

Introducción / 3
1. Caidije: situación y población / 7
2. La inmigración antillana /10
Antecedentes /10
La inmigración haitiana en Caidije /17
Presencia de la mujer /21
Migraciones internas /23
3. Actividades económicas fundamentales /25
El autoconsumo / 25
La industria doméstica / 27
4. Cultura cotidiana / 31
Alimentación / 31
Vivienda / 35
Menaje / 56
Vestuario / 60
Medicina popular / 64
5. Ciclo vital y actividades sociales / 70
Las relaciones familiares / 70
El nacimiento / 70
El bautizo / 73
La crianza / 74
La adultez / 76
El matrimonio / 76
El rito funerario / 77
La fiesta del <i>bande rará</i> / 79
Integración / 80
Ordenamiento y desfile / 83
Conclusiones / 86
Documentos / 91
Bibliografía / 99
De los autores / 101