



Un paseo de sabores por el oriente cubano

A walk of flavors through the Cuban East

“Daniela Cuza Valdés”¹ “Rosa Palao Fuentes”²*

“Nolberto Cruz Aguilera”³ “Arnel Cruz Aguilera”⁴

Resumen

El oriente cubano con su amplio patrimonio gastronómico es la región que más ha contribuido a la conformación de la identidad culinaria a nivel nacional. Debido a la importancia que esto tiene, se realizó el presente estudio, el cual se propuso dar a conocer la gastronomía oriental, así como las potencialidades que posee este territorio para desarrollar un turismo gastronómico. Para ello se realizó un análisis de debilidades, fortalezas, amenazas y oportunidades el cual concluye con sugerencias de acciones que estimulan la promoción y comercialización de los productos gastronómicos de la zona. Se abordaron los beneficios que aporta para la comunidad la adecuada valorización y empleo de estos recursos, así como la posible inclusión de platillos tradicionales en rutas gastronómicas. Para mostrar las riquezas culinarias del territorio se efectuó una disertación de platos típicos, con bebidas y postres surgidos en la manigua hace más de doscientos años, que representan parte importante de la historia y lucha de independencia, así como costumbres gastronómicas vinculadas a creencias y hábitos transmitidos de generación en generación.

Abstract

The Cuban East with its extensive gastronomic heritage is the region that has contributed the most to the conformation of the culinary identity at the national level. Due to the importance this, has present study was carried out, which was proposed to make known the oriental gastronomy, as well as the potentialities that this territory possesses to develop a gastronomic tourism. For this, an analysis of weaknesses, strengths, threats and opportunities was carried out, which concludes with suggestions for actions that stimulate the promotion and commercialization of gastronomic products in the area. The benefits that the proper valuation and use of these resources brings to the community were addressed, as well as the possible inclusion of traditional dishes in gastronomic routes. To show the culinary riches of the territory, a dissertation of typical dishes was held, with drinks and desserts that emerged in the bush more than two hundred years ago, which represent an important part of the history and independence struggle, as well as gastronomic customs linked to beliefs and habits passed down between generations.

Palabras clave/Keywords

Patrimonio gastronómico; cocina regional; rutas gastronómicas/Gastronomic heritage; regional cuisine; gastronomic routes

*Dirección para correspondencia: naninely.10@gmail.com

Artículo recibido el 06 - 11 - 2021 Artículo aceptado el 08 - 11 - 2021 Artículo publicado el 30 - 04 - 2022

Conflicto de intereses no declarado.

Fundada 2016 Unidad de Cooperación Universitaria de la Universidad Técnica de Manabí, Ecuador.

¹ Universidad de Holguín, sede: Oscar Lucero Moya, estudiante de 4to año de la carrera de Licenciatura en Turismo, Holguín, Cuba, naninely.10@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-2894-2257>

² Universidad de Holguín, sede Oscar Lucero Moya, Máster en Gestión Turística, Docente de la carrera de Licenciatura en Turismo, Holguín, Cuba, rpalaof@uho.edu.cu, <https://orcid.org/0000-0003-0179-1249>

³ Universidad de Holguín, sede: Oscar Lucero Moya, Máster, Docente de la carrera de Licenciatura en Turismo, Holguín, Cuba, enecruz@uho.edu.cu, <https://orcid.org/0000-0003-1881-4953>

⁴ Universidad de Holguín, sede Oscar Lucero Moya, Máster, Docente de la carrera de Licenciatura en Turismo, Holguín, Cuba, arnel801030@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-0695-0053>

1. Introducción

¿Qué es Cuba? La mayoría de los foráneos la idealiza como el paraíso cálido e idóneo para visitar durante las vacaciones de invierno. No es menos cierto que el país se comercializa mayoritariamente como un destino de sol y playa, sin embargo, Cuba es mucho más; posee tesoros ocultos capaces de dejar una huella imborrable en todo aquel que los revela. Prueba de ello es su riqueza paisajística notable en las cuevas de Bellamar, las terrazas marinas del oriente, (que constituye el sistema de terrazas marinas emergidas y sumergidas mejor conservadas del mundo), los mogotes de Viñales y el macizo montañoso de la Sierra Maestra por solo mencionar algunos de los más conocidos. La música y el baile también constituyen parte esencial de la cultura isleña; la guaracha, el son, la conga, la tumba francesa, la rumba rural y urbana, ofrecen una variedad de ritmos y melodías resultado del proceso de transculturación que tuvo lugar en la isla durante los períodos de colonia y neocolonia. Sin embargo, existe un elemento menos conocido y que sin dudas ha sido clave en el proceso formativo de la identidad cultural cubana: la gastronomía.

Las tradiciones culinarias son tan diversas como las artes o la naturaleza misma, encierran el legado de años de guerra, cuentan toda una historia de inteligencia y astucia de nuestros antepasados, que van desde la magnificencia con la que aborígenes crearon un alimento a partir de un producto venenoso, hasta la cocina ingeniosa de los mambises en la manigua, aprovechando frutos, raíces y especias. Las condiciones climáticas de Cuba han propiciado el surgimiento de interesantes recetas que, aunque provienen de territorios diferentes tributan un mismo componente; la gastronomía nacional. Actualmente la cocina cubana crea platos distinguidos con productos frescos y de km 0, tendencia que ha surgido en el país casi sin proponérselo, como resultado de dificultades en la transportación de alimentos.

El patrimonio gastronómico de la isla tiene tradiciones y platillos de todas las regiones del país, pero definitivamente es la región Oriental la que más ha contribuido en la creación de dicha identidad. Sin embargo, la gastronomía del oriente no se conoce ni valoriza a cabalidad, a partir de varias entrevistas realizadas a másteres en Gestión Turística de la zona, la revisión de las encuestas de satisfacción del destino, aplicadas por la oficina de Información Turística, a los turistas que arribaron al territorio durante el segundo semestre del año 2019 y el análisis de las opiniones vía *online* a través de la plataforma Tripadvisor se pudo concluir que existe un déficit de preparaciones típicas o platos tradicionales en las ofertas turísticas del territorio, la realización de proyectos y actividades gastronómicas son insuficientes y para grupos pequeños, la promoción y comercialización de la cocina regional es deficiente y como muestra de ello está la existencia de una oferta poco diversificada y con escasa presencia de productos autóctonos. Se determinó entre las principales causas; la actual desvinculación entre el sector estatal y los productores locales y la carencia de encadenamientos productivos lo que impide, además, el empleo del recurso gastronómico en el desarrollo turístico de la zona.

El objetivo de esta investigación se enfocó en demostrar las potencialidades gastronómicas que posee la región oriental de Cuba para desarrollar el turismo gastronómico; con este fin se realizó un análisis

Un paseo de sabores por el Oriente cubano

Cuza Valdés, Palao Fuentes, Cruz Aguilera N., Cruz Aguilera A.

DAFO (debilidades, amenazas, fortalezas, oportunidades) que permitió revelar las tradiciones y costumbres del territorio, y el valor de estas, en la conformación de una identidad culinaria de nivel nacional. Tributan al objetivo propuesto los siguientes objetivos específicos:

- Realizar un análisis DAFO de la gastronomía Oriental.
- Explicar condiciones históricas, naturales y sociales que han propiciado el desarrollo culinario de la zona.
- Realizar sugerencias de acciones para el desarrollo del turismo gastronómico.
- Mencionar las aportaciones de una adecuada valorización de la gastronomía al desarrollo económico del territorio.

1.1. La cocina tradicional regional

Son muchos los factores que caracterizan las tendencias culinarias de una región, entre ellos se encuentra el clima, los recursos agrícolas y la antigüedad, por lo que se define: "... las cocinas tradicionales regionales constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales...". Así lo refieren Meléndez y Cañez (2009).

La cocina regional, a juicio de Porto y Gardey (2015) tiene su base en las tradiciones; esta pretende mantener vivos los rasgos que definen a una región en cuanto a su gastronomía, haciendo prevalecer el sentimiento de pertenencia a través del gusto. Creando así una cultura que asegure que los descendientes continúen el proceso transmitiendo sus conocimientos de manera indefinida.

Manteniendo la idea del argumento anterior Padilla (2006) expone:

Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin duda, dinámicas como la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo, lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales.

Tal y como se expresa en la página web Ramón Restaurante ("3 características de la cocina tradicional", 2018), "La cocina tradicional está llena de matices y sabores" se puede identificar del resto considerando las siguientes características:

- Es el reflejo sociocultural de la zona. Surge como consecuencia de los productos de la tierra de la zona en concreto, está influenciada por las necesidades de las personas de la zona y los productos de que disponen en cada temporada, han ido desarrollando diferentes formas de cocinar un mismo producto. Así va surgiendo el recetario



popular que el país o la región. Estas recetas van pasando de generación en generación hasta llegar a nuestros días.

- Es una cocina sencilla que entraña técnicas y productos clásicos. Constituye la base sobre la cual emergen otros tipos de cocina, como la cocina de vanguardia. Al igual que otros tipos de cocina también ha evolucionado.
- Una de sus características más representativas es el aprovechamiento de los productos, se preparan diferentes recetas con un mismo producto, eso la hace creativa.

La cocina regional es uno de los puntos más atractivos para los turistas, ya que, realizar un turismo gastronómico les permite conocer la cultura y tradiciones del pueblo, así como aprender acerca de la historia y origen de los platos.

Con la intención de dar una definición abarcadora Oliveira (2011) señala:

El turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato; el desplazamiento hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos; y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía; entre otros.

1.2. La cocina tradicional regional como un elemento de desarrollo local

De acuerdo con lo postulado por Millán *et al.* (2011):

Los recursos gastronómicos mantienen las características necesarias para poder identificarse como patrimonios turísticos y culturales. La abundancia, la calidad y la variedad de los alimentos típicos representan un importante atractivo para aquellos curiosos de las culturas gastronómicas locales (...) mantiene la ventaja de poder contar con un producto tangible, sensorial y capaz de comunicar el patrimonio cultural inmaterial escondido detrás de los hábitos culinarios.

Analizando estas definiciones, son ejemplos de turismo gastronómico la visita a fincas campesinas, actividades vinculadas a procesos agrícolas, el desplazamiento a un festival gastronómico o hacer una ruta gastronómica.

La Organización Mundial del Turismo (OMT, 2012) plantea que las rutas gastronómicas son una de las ofertas más populares dentro del turismo gastronómico y las define:

Una oferta de turismo comprensivo y temático, generalmente con marca, y se define por uno o más itinerarios en un ámbito geográfico delimitado (...) con una serie de productos o sitios, tal como las fábricas y los restaurantes, enunciados en guías turísticas, que se centran en una comida, producto o plato específico, generalmente con calidad diferenciada, o en eventos o actividades gastronómicas. Además, la ruta informa sobre

sitios de interés histórico, promocionando así el desarrollo económico del área.

Briedenhann & Wickens (2004) señalan que las rutas son productos turísticos que permiten dar a conocer el patrimonio cultural, porque agrupan atractivos específicos de un territorio, donde en este proceso se fomenta la colaboración entre agentes públicos y privados, y entre diversas zonas geográficas, y que beneficia económicamente a todos los implicados.

A juicio de Jeambey (2016) a través de las rutas gastronómicas se ponen en práctica estrategias de desarrollo territorial y se crea una imagen gastronómica del destino, en este proceso se promueve la cooperación entre todas las entidades que se implican en la ruta.

De acuerdo con Elias (2006) hay elementos esenciales que no pueden faltar en la estructura de una ruta turística: el producto estrella de la ruta, la logística necesaria para atender a los clientes y las actividades complementarias que diversifican la oferta.

2. Materiales y Métodos

Se realizaron investigaciones de nivel teórico como son el análisis-síntesis: empleado para efectuar el estudio de lo general a lo particular y de lo abstracto a lo concreto permitiendo la valoración de la cocina tradicional en el Oriente cubano y su influencia en el desarrollo turístico de la zona y el método de inducción-deducción utilizado para estructurar de forma correcta el marco teórico-referencial. Se emplearon, además, métodos de nivel empírico como la observación científica, la revisión documental y el análisis de documentos con el fin de determinar los principales fundamentos teóricos sobre la gastronomía, el patrimonio y las rutas gastronómicas. Entre los documentos revisados se encuentran los resultados de las encuestas de satisfacción aplicadas a los turistas que arribaron al destino durante el segundo semestre del año 2019 así como el análisis de las opiniones registradas en Tripadvisor y sitios oficiales del turismo. Como parte de este método empírico se realizaron entrevistas a expertos en el ámbito del turismo y la gastronomía del territorio, pertenecientes tanto al sector público como privado y al ámbito académico, con el objetivo de aunar criterios sobre la existencia en la región de un patrimonio gastronómico y conocer sus consideraciones acerca de los beneficios que pudiera aportar la valorización de dichos recursos al desarrollo rural de la zona y a la diversificación de la oferta turística.

En la investigación se empleó una matriz que analiza debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades (DAFO) como herramienta de diagnóstico que permite mostrar una visión detallada de cuáles son esas fortalezas de la gastronomía Oriental y las oportunidades que ofrece el aprovechamiento y la valorización de la cocina tradicional en el desarrollo turístico de la zona. De esta misma forma se exponen las debilidades de estos recursos gastronómicos y se mencionan las amenazas a las cuáles se enfrentan con el fin de facilitar a futuras investigaciones de orden práctico la base teórica necesaria para llevar a cabo la propuesta de acciones realizada.

Empleando las palabras de Jeambey (2016) a nivel literal el análisis DAFO es un acrónimo para Debilidades, Amenazas, Fortalezas y

Un paseo de sabores por el Oriente cubano

Cuza Valdés, Palao Fuentes, Cruz Aguilera N., Cruz Aguilera A.



Oportunidades. Desde una perspectiva práctica y conceptual representa un método de reflexión- acción muy clarificador.

El diagnóstico se realizó en dos etapas, así como sugiere la herramienta DAFO adoptada en esta fase del estudio. La primera etapa se centró en la identificación de las características internas de la gastronomía en el Oriente del país y la segunda etapa se dedicó al análisis de los elementos exógenos de la misma, es decir, de todos aquellos aspectos propios del contexto de referencia y que de una manera directa o indirecta afectan al objeto del estudio (Jeambey, 2016).

3. Resultados

Se inicia el análisis DAFO con una explicación detallada de las fortalezas de la gastronomía Oriental, las cuales permiten dar a conocer el extenso patrimonio gastronómico de la región que incluye recetas, tradiciones, costumbres festivas, entre otros. Estas fortalezas junto a las debilidades que también son expuestas constituyen los componentes endógenos del producto objeto de análisis.

3.1. Fortalezas

- Existencia de diversas elaboraciones típicas enriquecidas con productos tanto del mar, como la montaña y el llano.

En el oriente cubano convergen como en ninguna otra parte del territorio nacional, cuatro regiones gastronómicas: el llano, la montaña, el humedal y la costa. En esta región nace el río más extenso del país, el Cauto y el río más caudaloso, el Toa. Se encuentra además el principal sistema montañoso, la Sierra Maestra, con el punto más elevado, el Pico Turquino. Todos estos elementos han favorecido la existencia de una rica diversidad de frutas silvestres poco conocidas como el caimitillo, el canistel, la chirimoya, el anón, la guanábana, la poma rosa, el mapén, el higo, la jagua, la piña de ratón, la pitajaya y variedades de plátanos como el dominico, reconocido por su dulzor y menor tamaño. Así lo plantea Cuza (2021) en la entrevista que le fue realizada. Esta unión de regiones gastronómicas ofrece la ventaja de crear platos únicos y exquisitos, con variedad de productos y sabores típicos de la zona.

- Posee platos autóctonos que contienen un fuerte componente histórico

La cocina Oriental está enriquecida en gran medida por el legado aborígen del cual se atesoran alimentos como el casabe o pan de los indios como también se le conoce. Dicho alimento, elaborado a partir de la yuca amarga y venenosa constituyó el sustento tanto de la comunidad indotaina como de los españoles quienes incluso lo transportaban en sus largos viajes de exploración. Según Fernández de Oviedo (como se citó en Wey, 2013) “los casabes de mejor calidad eran los de tierra adentro”; el lugar de más producción y consumo de este producto eran Bayamo y Puerto Príncipe. Con respecto al potencial de la región en la producción de dicho pan Batista (2020) describe que fue alimento valioso para los mambises que se apropiaron de esta tradición como símbolo de cubanía e independencia, como lo dijera Martí en el año 1894 en su diario de campaña “al pan prefiero el casabe y el café que lleva por dulce la miel”

(Martí, 1894), utilizando el casabe y la miel como elementos representativos de lo propio, siempre preferido por encima de lo foráneo.

Actualmente, el casabe se ha hecho extensivo en distintas variedades no solo por el tamaño de la torta sino por la facilidad que tiene para crear exquisitas combinaciones. Se consume tostado con ajo o azúcar, en compañía de la longaniza u otros embutidos, en tapas con mariscos y cremas, con queso, dulce de guayaba, frutas naturales, entre otras muchas mixturas, mostrando su posible maridaje no solo en la cocina tradicional sino también como parte de la cocina moderna, en la cual se presenta en compañía de helados y natillas. Dichas variedades de casabe, así como los platillos servidos en compañía de este, pueden ser degustados en el restaurante Mesón La Cuchipapa, ubicado en el municipio de Bayamo, provincia Granma.

En concordancia con lo mencionado por Cuza (2019) los principales aportes de las comunidades aborígenes a la cocina cubana son las carnes ahumadas y asadas, cocinadas en un trípode de madera llamado bucán, primeramente, las carnes de manatí y caguamas propias de la zona y luego como resultado de la mixtura indo- española, reses y cerdos, introducidos por primera vez en Cuba por la región Oriental. Es en esta zona donde comienzan a elaborarse embutidos como las butifarras y las longanizas, costumbre española que aún se mantiene, y que se consumen en compañía del propio casabe. A partir de las costumbres alimenticias de los dos grandes rivales (españoles y aborígenes) nace entonces el exquisito plato -longanizas con casabe-, siendo este no solo representativo de la historia culinaria de la región sino del poder de la cocina.

- Prevalece una cocina de campaña, herencia de las luchas independentistas y símbolo de cubanía

Como muestra de dicha cocina sobresalen bebidas mambises: la frucanga, canchánchara, sambumbia y el ponche mambí, por mencionar las más conocidas. Estos cocteles elaborados a base de aguardiente tienen por ingredientes esenciales plantas silvestres, especias como el ají guaguao, raíces como el jengibre y como elemento dulce la miel. El aguardiente tuvo una gran relevancia en los tiempos de lucha, se bebía puro y fuerte como calmante para el dolor o para las curas de heridas, ya con las mezclas surgidas a partir de él, adquiere un valor patriótico y se convierte en símbolo de independencia por haber surgido en tiempos de guerra y a partir de productos netamente cubanos. Aquellos que lo hacían con vino se consideraban partidarios del gobierno español. Así lo demuestra Céspedes (como se citó en Frene, 2016) cuando expresa:

Para el cubano es mancilla y falta de inteligencia, brindar a la independencia con vino de Manzanilla, manzanilla de Castilla, Castilla ciudad de España quien nos subyuga y engaña con insaciable crueldad, yo brindo a la libertad con aguardiente de caña.

Según lo planteado por Cuza *et al.* (2011) con estos cocteles se daba la bienvenida a la lucha, y se brindaba al terminar planes de combate como sello de triunfo. Destacan de este período bebidas alcohólicas como el jugo de calabaza con naranja agria llamado narcal, la champola de guanábana, el anisado (leche con anís) y el agua mona (agua tibia endulzada con miel) que también forman parte del patrimonio gastronómico del país.

Un paseo de sabores por el Oriente cubano

Cuza Valdés, Palao Fuentes, Cruz Aguilera N., Cruz Aguilera A.



De la cocina en tiempos de guerra destacan platos a base de palmito (cogollo de la palma) citados por el General Jorge Carlos Milanés y Céspedes en su diario de campaña en Bio Arriba, 1871 (como se citó en Fonseca, 2004):

... el resto de la carne de caballo con palmito, única vianda que por muchos días veníamos usando (...), palmito solo cocinado con agua y sal de manaca que es la usual en este territorio (...), jutía con palmito rayado y quemado como casabe, pues ya no puede resistirse la repugnancia de comerlo como sopa (...).

- La gastronomía del Oriente destaca por presentar una cocina creativa

Esta región fue la madre de las luchas independentistas siendo epicentro de importantes batallas. Como consecuencia, desarrolló una cocina de campaña en medio de conflictos y escasez de alimentos. De estos tiempos de guerra surgieron innumerables platillos que han superado más de medio siglo. La cocina creativa de los mambises en los campos de batalla tuvo también su toque dulce, de esa época destacan postres como:

- El frangollo: famoso por ser el dulce favorito del Titán de Bronce, Antonio Maceo. Este postre es una adaptación creada por los mambises a partir del tradicional frangollo de Canarias. Estos poseen igual nombre, pero difieren en sabor ya que la versión cubana sustituye la harina de maíz por una harina creada con plátanos verdes puestos a secar previamente, como lo plantea Cuza (2020a). Martí tuvo la oportunidad de degustar el frangollo mambí en los montes de Guantánamo y así lo refiere en su diario de campaña el 15 de abril, cuando ofrecido por el guajiro José de las tropas de Félix Ruenes, formó parte de su desayuno: “De mañana frangollo, el dulce de plátano y queso, y agua de canela y anís caliente ...” (Martí, 1894).
- El bollo prieto: postre de gran relevancia en la dieta mambisa por su fácil elaboración, alto valor calórico y que no exige condiciones especiales para su conservación. De acuerdo con lo planteado por Cuza (2020b) este dulce es una mezcla de pinol (maíz tostado y molido) y miel, aunque también pueden formar parte de sus ingredientes el maní o ajonjolí. Dicho postre mambí es uno de los más conocidos ya que su nombre despierta la curiosidad tanto de los nativos como de los visitantes, por su popularidad y aceptación artistas locales le han escrito décimas y canciones por lo que se puede decir que dicho dulce ha traspasado las barreras culinarias y se ha convertido en un importante elemento de la cultura regional.
- Las ciruelas borrachas (ciruelas en almíbar con alcohol), el calamir (dulce de calabaza y miel) y el boniatillo (dulce de boniato) son otros de los más conocidos. Se refiere que estos dulces fueron codiciados incluso, por el gobierno español.
- Gastronomía enriquecida con diversas costumbres y tradiciones

Forma parte de la rica tradición culinaria el sabroso ajiaco bayamés, distintivo por el empleo de diversas carnes y especias, particularmente el ají guaguao. El ajiaco es representativo de la gastronomía Oriental y es

el bayamés reconocido por ese gusto único que le aportan sus ingredientes. Se encuentra entre los cocidos predilectos por los habitantes de la zona, y es de los platos más elogiados por los foráneos. Se acompaña por una torta de casabe y fritura de plátano como elementos característicos de la región. Existe una variante de la receta, el ajiaco rivelino, que es preparado a base de pescado y consumido durante las fiestas del San Juan Bautista, el 24 de junio, donde por tradición no debe comerse carne. La ocurrencia iniciativa permite a los pobladores disfrutar el delicioso caldo sin contraponerse a sus creencias.

Si de tradición se trata no se pueden dejar de mencionar los populares buñuelos, que acompañan las cenas de noche buena como postre de excelencia, es de los preferidos por los más pequeños por la facilidad de crear formas graciosas con la masa, la cual se prepara con viandas cocidas (boniato y yuca), harina, azúcar y huevos, luego se fríen y consumen con un melao de azúcar que se agrega por encima. Otros dulces comunes de la región del llano son: el pudín de pan, natillas, el merengue casero, las torticas y las mermeladas de frutas de estación, con las que también se hacen refrescos y se improvisan helados artesanales.

De esta zona son notorias bebidas como: el Prú oriental, elaborado a partir de la fermentación de raíces, herencia africana; el guarapo, jugo extraído de la caña dulce y la más famosa de todas: el café, brindado como muestra de cortesía al visitante, y cuya forma de consumo difiere en dependencia de la región; en el llano se distingue generalmente un café bajo en dulzor, acompañado de un trocito de queso blanco y elaborado a partir del grano poco tostado para conservar el aroma. En las zonas montañosas el café se consume a la inversa, el grano permanece más al fuego y se pilona justo antes de colarlo. Este café claro y bien dulce es distintivo de los hogares de la Sierra, donde los campesinos cultivan sus propios cafetales.

De la montaña también es costumbre bebidas calientes como la leche con jengibre en las noches frías y en ausencia del lácteo, pues se disfruta de igual forma el té de la raíz picorosa. Es común el chorote (maíz tostado y molido, conocido como pinol el cual se agrega a la leche) en los desayunos, habituales en los días de siembra, pues se considera el energizante ideal para empezar una larga jornada de trabajo en la tierra. Son notorios de esta región los dulces en almíbar, dígame: plátanos en tentación, casquitos de guayaba, dulce de naranja, mango, toronja, ciruelas, fruta bomba y el dulce de maní que es costumbre hacer con la primera cosecha para probar la calidad de este antes de su venta.

- La cocina regional oriental contiene platos marineros

Las zonas costeras contrario a lo que pudiera pensarse posee tierras muy fértiles y esto se debe al proceso de arrastre que provocan las lluvias sobre las montañas, llevando sedimentos que reducen la presencia de hongos en estas tierras, convirtiéndolas en el lugar propicio para la siembra de tubérculos, frutas y hortalizas. Es por lo que la costa sur es reconocida por los grandes cultivos de cebollas y uvas, con las que se crean vinos artesanales de gran calidad, refrescos y dulces.

De esta región sobresalen preparaciones típicas como el pulpo a la criolla y las jaibitas rellenas, (las cuales identifican la costa noroeste del Oriente), el pargo asado, enchilados, frutas como el anón, el mango, el anoncillo, la guayaba y el coco; a partir del cual se extrae aceite muy empleado en la cocina y en tratamientos de la piel por sus propiedades

Un paseo de sabores por el Oriente cubano

Cuza Valdés, Palao Fuentes, Cruz Aguilera N., Cruz Aguilera A.



hidratantes. De esta fruta se elaboran cocadas, turrone, batidos y el agua también es codiciada por su frescura y efecto medicinal (Morales y Cuza 2019).

Otra bebida popular es el chorote el cual a diferencia del que se consume en las zonas montañosas se elabora a partir del cacao y la leche de coco. Son populares los cocteles de mariscos como el cangrejo, el camarón, la langosta y el ostión. Su consumo también es habitual en las zonas del llano lo que su precio es más elevado y su producto, generalmente, menos fresco.

- La gastronomía oriental posee un sello distintivo

Es distintivo de la gastronomía Oriental la existencia de platos elaborados con productos autóctonos y que únicamente se pueden degustar en esta región. Tal es el caso del famoso Tetí, pez diminuto de agua dulce que solo puede ser visto en la región noreste del Oriente, más común en Baracoa. Su arribo se realiza en el influjo de la luna menguante durante el tercer trimestre del año y es todo un acontecimiento para el pueblo baracoense. La llegada del cardumen que nada contra las corrientes del río más caudaloso de Cuba es símbolo de alegría y abundante comida. Su pesca es una tradición de esta zona, al igual que los platillos elaborados a partir de él, los cuales despiertan la curiosidad del visitante, no solo por su sabor peculiar sino también por el protagonismo de este pequeño pez en innumerables leyendas y mitos (Luperón, 2019).

Cuentan los pescadores de la zona que ninguna mujer embarazada o en período menstrual puede participar o presenciar la pesca del Tetí, pues es de muy mala suerte y puede traer como consecuencia el enfado de los espíritus y con ello la desaparición del cardumen (“Cuba curiosa”, 2020).

Tan significativo es el Tetí en la cultura de la región que se desarrolla un evento anual durante los meses de junio -julio conocido como el Festival del Tetí en el cual se realiza la exhibición de platos típicos en sus diferentes variedades, premiando al término de la actividad, al plato más creativo y mejor elaborado. Entre las preparaciones más conocidas se encuentran: el guapén con Tetí, leche de coco con Tetí, frituras de Tetí, Tetí entomatado, entre otros.

Es Baracoa un municipio lleno de encantos, famoso no solo por el hechizo del pequeño pez sino también por el gusto único de sus postres, como son los chocolates artesanales elaborados a partir del procesamiento del cacao muy común en esta zona, los turrone con almendras, entre otros. Este municipio es reconocido en toda Cuba por la calidad y sabor peculiar de un dulce en específico: el cucurucho, elaborado a base de coco rallado, el cual se cocina con azúcar, jugo de naranja y frutas como la guayaba y la fruta bomba creando lo que se conoce en el argot popular como cocada. Una vez terminada y fresca, se envuelve con la yagua de la palma en forma de cucurucho lo que además de otorgarle el nombre, favorece su conservación. Así lo afirman Morales y Cuza (2019). De esta forma viaja por toda la isla, pues no hay visitante que llegue a Baracoa y no se lleve de regreso uno de estos conos dulces.

De la provincia Granma prevalecen postres con más de 200 años de historia, únicamente producidos en esta zona. Se conocen como granjerías y representan una gastronomía heredada de las grandes ferias ganaderas y fiestas de reyes, populares de esta región en la época de la

Un paseo de sabores por el Oriente cubano

Cuza Valdés, Palao Fuentes, Cruz Aguilera N., Cruz Aguilera A.

colonia. Estos dulces se elaboran a partir de la catibia (harina de la yuca agría rallada y prensada para eliminarle el látex venenoso): suspiros, roscas blandas, matahambres y rosquitas son los más conocidos (Cuza *et al.*, 2011). A estos se les une el basoco, especie de raspadura con ajonjolí envuelta en hojas de plátano secas y divididas en pequeños medallones. Dichos postres pueden ser degustados en el parque central de la ciudad de Bayamo, espacio en el cual se unen historia y gastronomía para mantener vigente la tradición en nativos y darla a conocer con orgullo al visitante.

Los granmenses tienen el prestigio de haber creado una de las bebidas artesanales más sabrosas del país. Se conoce como aliñao y es sinónimo de alegría y festejo por la vida. Su preparación y consumo es autóctona de Granma, aunque se ha hecho extensiva en otras regiones orientales. Se elabora con alcohol y dulces de frutas en almíbar; los que incluyen cuanto fruta se desee y disponga. Las más empleadas son: ciruelas, carambolas (conocidas como ciruelas chinas), uvas, grosellas, caña y cerezas.

El tiempo ideal para que las frutas aporten sus sabores al ron y conserven su gusto es aproximadamente entre siete meses y un año y medio. Si se pasa de este período, se concentran los azúcares y el fruto apenas es distinguible. El aliñao empieza a prepararse desde el propio momento que se decide traer una nueva persona al mundo, con él, los familiares, amigos y vecinos dan la bienvenida al recién nacido, incluso se conserva una botella con la que se brinda quince años más tarde pese a que la calidad de la bebida no es la misma, sin embargo, se consume de este modo porque representa garantía de salud y bienestar familiar. Por ser tan representativa de las tradiciones cubanas se organiza cada año el Festival del Aliñao en el cual se reconoce esta famosa bebida como identidad culinaria de la región. Dicho evento es patrocinado por el reconocido artista Raúl Torres.

Otra fortaleza es la existencia en el territorio del periódico gastronómico El ambigú Bayamés, el cuál informa del acontecer culinario del territorio, promociona eventos como el Bayamo Gourmet y da a conocer platos tradicionales con sus historias y recetas.

3.2. Debilidades

La gastronomía del Oriente cubano pese a ser tan extensa y variada posee debilidades que han influido negativamente en la conservación y aprovechamiento de estos recursos gastronómicos. Entre estas se encuentran la escasa promoción y comercialización de la cocina típica y regional, lo cual se evidencia en las ofertas turísticas del territorio que carecen en su mayoría de estas preparaciones.

Son muy pocos los restaurantes que contemplan entre sus cartas elaboraciones tradicionales sobresaliendo generalmente en este aspecto las instalaciones del sector no estatal. Uno de los restaurantes más representativos de la zona es el Mesón La Cuchipapa ubicado en la provincia Granma, el cual desde su concepto de diseño muestra un gran interés por conservar y promover la cocina tradicional. Actualmente se encuentra entre las mejores opciones gastronómicas a visitar por los turistas según Cuba paladar, sitio pionero de la crítica gastronómica en Cuba. Sin embargo, el sector estatal se encuentra más dirigido a una cocina internacional; con una presencia deficiente de platos tradicionales



en los menús de restaurantes y buffets de hoteles. Exceptuando las celebraciones de noches temáticas dedicadas a la cocina regional cubana, se promueven muy escasamente las tradiciones culinarias de la región y el país en general.

Así consta en los resultados de satisfacción de los clientes encuestados que han visitado el destino. Otra debilidad constituye la desvinculación existente entre el sector estatal y los productores locales y la carencia de una estrategia por parte de los agentes del territorio que posicione a la gastronomía como elemento de relevancia para el desarrollo de la región. Esto dificulta la divulgación y comercialización de productos locales y el establecimiento de encadenamientos productivos. Constituye otra debilidad el pobre alcance social que tienen los eventos culinarios que se realizan en la región, los cuáles son poco frecuentes.

A modo de resumen se muestran las fortalezas y debilidades en la tabla 1.

Tabla 1*Componentes endógenos de la matriz DAFO*

Fortalezas	Debilidades
Variedad de platos tradicionales y productos autóctonos	Deficiente promoción y comercialización
Prevalece una gastronomía distintiva	Carencia de platos típicos en las ofertas gastronómicas
Destaca la cocina creativa y de campaña con un fuerte componente histórico	Desvinculación entre el sector estatal y los productores locales
Existencia de un periódico gastronómico	

3.3. Amenazas

Se analizan a continuación los componentes exógenos; haciendo referencia a las amenazas y oportunidades.

Constituye una amenaza la competencia que representan destinos como República Dominicana y México reconocidos por las ofertas turísticas con fuerte tendencia gastronómica. Estos países, definen la cocina tradicional como factor influyente en la satisfacción de clientes, por lo que priorizan la promoción y comercialización de esta. Es por lo que los turistas interesados en realizar la modalidad de turismo gastronómico en el Caribe generalmente se deciden por visitar dichos destinos en vez de Cuba. Otras amenazas son las afectaciones que ha traído consigo la Pandemia Covid 19 y el bloqueo económico al cual está sometido el país; ambos dificultan la transportación, comercialización y conservación de los productos gastronómicos de los que en muchas ocasiones el país dispone.

3.4. Oportunidades

Representa una importante oportunidad el creciente interés por la gastronomía a nivel internacional, el cual se ha hecho evidente en el aumento de programas audiovisuales, concursos, publicaciones de libros de cocina y revistas especializadas. Estos elementos han influido en la formación de un nuevo perfil de consumidor mucho más interesado en conocer las gastronomías locales y los productos autóctonos.

En este sentido Cuba tiene grandes oportunidades por los avances que ha realizado, ejemplo de esto son la declaratoria de la cocina tradicional como patrimonio de la nación en el 2019 y la denominación de la ciudad de La Habana como capital iberoamericana de la coctelería en el 2018, dicha categoría que no es permanente, pero de igual forma tiene una influencia positiva en la motivación de turistas gastronómicos al territorio nacional. También se puede mencionar el evento internacional de *bartenders* en el 2021.

Otra oportunidad es la nueva tendencia de la actividad turística implementada como consecuencia de la pandemia Covid 19. Se le otorga mayor prioridad a las opciones de desarrollo alejadas del entorno urbano y las aglomeraciones, lo que ofrece la posibilidad de desarrollar variantes de actividades turísticas en las zonas rurales donde se les dé un mayor protagonismo a los productos locales.

A modo resumen se exponen las amenazas y las oportunidades en la tabla 2.

Tabla 2*Componentes exógenos de la matriz DAFO.*

Amenazas	Oportunidades
Competencia directa de los destinos México y República Dominicana	Denominación de La Habana como capital iberoamericana de la coctelería
Afectaciones ocasionadas por de la pandemia Covid 19	Surgimiento de un perfil de consumidor más gastronómico
Bloqueo económico impuesto por el gobierno de los Estados Unidos	Declaración de la cocina tradicional como patrimonio de la nación

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos con el análisis DAFO realizado anteriormente se hace evidente la necesidad de tomar acciones encaminadas al aprovechamiento de las fortalezas y potenciamiento de las oportunidades que posee la gastronomía del Oriente cubano, lo que a su vez contribuirá al desarrollo turístico de la zona, puesto que el territorio posee los recursos necesarios para conformar un destino gastronómico y atraer por sí mismos un mayor flujo de clientes. Se considera necesario establecer encadenamientos productivos que garanticen una vinculación y activa participación entre los principales actores del territorio, ya sean del sector estatal o productores locales, así se facilitará la comercialización de los recursos gastronómicos de la zona y se garantizará la diversificación de la oferta turística. Al mismo tiempo se promueve y se da a conocer una cocina tradicional representativa de

Un paseo de sabores por el Oriente cubano

Cuza Valdés, Palao Fuentes, Cruz Aguilera N., Cruz Aguilera A.



la identidad culinaria de orden nacional. Teniendo en cuenta las debilidades y amenazas que afectan a la gastronomía se deben trazar estrategias de enfrentamiento a las mismas.

Partiendo del estudio realizado se recomiendan las siguientes líneas de acción:

- Dar un mayor protagonismo a la cocina regional y platos típicos de la zona en las ofertas turísticas del territorio.
- Facilitar encadenamientos productivos y proyectos de cooperación entre los principales agentes de la región.
- Promover el patrimonio gastronómico a través de la frecuente realización de eventos culinarios y festivales tradicionales que tengan mayor alcance social.
- Organizar planes de desarrollo para el turismo gastronómico de la región como pueden ser la realización y promoción de rutas gastronómicas.
- Lograr la condición de denominación de origen a productos autóctonos de la región como son los casabes del Padrón, las ciruelas borrachas y las famosas granjerías: matahambres, roscas blandas y rosquitas de yuca.
- Favorecer a productores y comercializadores de platos tradicionales con acciones que motiven y faciliten su trabajo como, por ejemplo: una base impositiva más flexible, asistencia en la obtención de materias primas y colaboración en la producción y transportación de sus productos.

4. Discusión

Se comprobó que el Oriente del país posee un extenso patrimonio gastronómico que representa la historia y la cultura a nivel nacional. Es evidente que esta región atesora los recursos necesarios para el desarrollo del turismo gastronómico de la zona, sin embargo, a estos no se les ha dado la atención ni el cuidado que merecen.

La diversidad de recursos alimenticios que posee esta región, que además se encuentran vinculados a la historia del pueblo cubano y sus tradiciones ofrecen la posibilidad de desarrollar un turismo gastronómico basado en el potencial que brindan los alimentos como facilitadores de la experiencia turística.

Según lo mencionado por Millán *et al.* (2011), poner en valor los recursos crea nuevas oportunidades de desarrollo en dicha zona; siendo este tipo de turismo un importante dinamizador de la economía y de la cultura. Como parte de las actividades turísticas que se pueden potenciar en esta región se encuentran las rutas gastronómicas, las cuales permiten disfrutar de forma organizada un conjunto de actividades que contribuyen al conocimiento de la cocina regional, y, por tanto, de la identidad cultural de la zona visitada como son la participación del cliente en procesos agrícolas, siembra y recogida de cultivos, así como la elaboración y degustación de platos tradicionales. De esta manera, el turismo gastronómico favorece la valorización de productos locales, preservando el patrimonio inmaterial tangible e intangible de la región. En correspondencia con lo planteado por Jeambey (2016) dichas acciones contribuyen a dar solución a la masificación turística, ya que permite diversificar la oferta y redirigir a los turistas hacia zonas rurales,

Un paseo de sabores por el Oriente cubano

Cuza Valdés, Palao Fuentes, Cruz Aguilera N., Cruz Aguilera A.

estimulando el desarrollo económico y sociocultural de las zonas agrícolas, mediante el consumo y la comercialización de productos elaborados en la zona. Mediante las actividades turísticas, se complementa la producción propia del sector agrario dando la posibilidad de establecer encadenamientos productivos entre productores del territorio. Con lo cual se generan otras fuentes de ingresos, y se crean puestos de trabajo, demostrando el carácter multisectorial del turismo (Fernández *et al.*, 2013).

Una forma de valorizar las riquezas gastronómicas de la zona, y darlas a conocer como sello de cultura nacional es a través de la implementación de rutas gastronómicas. Pese a que están instauradas algunas de ellas como son la ruta de la Revolución, la ruta del casabe y la ruta del Oriente cubano se requiere de mayor promoción y objetividad de estas, itinerarios que contemplen la participación del turista en las actividades agrícolas y confección de platos tradicionales, en fin, convertirlas en atractivos reales, para ello pueden establecerse recorridos que incluyan otras partes del territorio menos conocidas, pero con altos valores gastronómicos. Tal es el caso de las fincas del Padrón ubicadas en el municipio Bayamo, donde aún se elaboran casabes en burenes y se mantiene vigente la tradición de su consumo, la comunidad de Victorino en Guisa donde se aprecia una extensa diversidad de frutas silvestres todo el año, se siembra en montañas empinadas y se conservan múltiples tradiciones como el pilonado del café y la cocina con leña, o la finca Isabelica ubicada en Santiago la cual posee ruinas de cafetales franceses, declarados Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO en el año 2000. Son muchas las variantes de desarrollo que posee el Oriente del país para implementar el turismo gastronómico, es cuestión de reconocer estas potencialidades y darle su adecuado uso para que así los turistas que arriben a la región tengan la oportunidad de conocer y vivir la historia a través de una gastronomía que enaltece tradiciones y que conserva un fuerte componente histórico, natural y social.

Referencias bibliográficas

- Batista, Y. D. (2020). *Del veneno al manjar*. Bayamo.
- Briedenhann, J., & Wickens, E. (2004). Tourism routes as a tool for the economic development of rural areas—vibrant hope or impossible dream? *Tourism management*, 25(1), 71-79.
- Cubacute. (2020, 25 de junio). *Cuba curiosa*. <http://www.cubacute.com>
- Cuza, P. D., Naranjo, T. A. A., Collazo, H. M. y González, L. M. (2011). *Cocina regional bayamesa, desde el aborígen hasta el mambí*. Bayamo, Cuba.
- Cuza, P. D. C. (2019). Cocinando lo cubano. *Cocina regional bayamesa. Excelencias Gourmet*, (173), 94.
- Cuza, P. D. C. (14 de junio de 2020a). Junio en un frangollo. *Ambigú Bayamés*.
- Cuza, P. D. C. (10 de abril de 2020b). ¿Un qué prieto? *Ambigú Bayamés*.
- Cuza, P. D. C. (25 de marzo de 2021). *Regiones Gastronómicas*. (e.d. Turismo, Entrevistador).
- Elias, P. L. V. (2006). *El turismo del vino: Otra experiencia de Ocio*. La Universidad de Deusto, Bilbao.
- Fernández, M. J. M., López, G. T. y Di Clemente, E. (2013). *La*



gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura.

- Frene, J. D. (2016). *La guitarra, la imprenta y la nación. Una historia de Cuba desde la memoria popular (1892-1902)*. El Colegio de México.
- Fonseca, G. L. (2004). *Haciendo patria: Apuntes en Bio-arriba Jorge Carlos Milanés y Céspedes*. Ed. Bayamo, Granma, Cuba.
- Jeambey, Z. (2016). Rutas gastronómicas y Desarrollo Local. Un ensayo de conceptualización de Cataluña. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14(5), 1187-1198. <https://www.dialnet.uniroja.es/descarga/articulo>
- Luperón, O. F. (17 de noviembre de 2019). Todo Cuba. *El teté, el misterioso marisco cubano que solo habita en Baracoa*. Baracoa, Guantánamo. <http://www.todocuba.org/>
- Martí, J. (1894). *Diario de Campaña*. Cuba.
- Meléndez, T. J. M. y Cañez, D. L. F. G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(7), 181-204.
- Millán, V. d. I. T. M., Morales, F. E. y Castro, F. M. (2011). Las rutas gastronómicas como oportunidad de generar rentas adicionales en el sector agrario: Análisis de la Ruta del Jamón Ibérico en la Provincia de Córdoba. *Turismo y desarrollo económico: IV jornadas de investigación en turismo (2011)*, 381-406.
- Morales, E. y Cuza, P. D. (2019 b). *Pa`comer y pa`llevar*. Guatemala: auto-publicado.
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752.
- Organización Mundial del Turismo [OMT]. (2012). *Global Report on Food Tourism*. http://dtxq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/global_report_on_food_tourism
- Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. In *ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito, Ecuador, 20-24.
- Porto, J. P., & Gardey, A. (2015). *Definición de cocina regional*. <http://www.definición.de/regional>
- Ramón Restaurante. (2018, febrero 21). *3 características de la cocina tradicional, la base de todas las cocinas*. <http://www.ramónrestaurante.com/características-de-la-cocina-tradicional>
- Wey, G. N. (2013). Memorias de la zona tórrida: el naturalismo clásico y la «tropicalidad» americana en el Sumario de la natural historia de las Indias de Gonzalo Fernández de Oviedo (1526). *Revista de Indias*, 73(259), 609-632.

Conflicto de intereses

Los autores declaran la inexistencia de conflicto de interés con institución o asociación comercial de cualquier índole.

Distribución

Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

Un paseo de sabores por el Oriente cubano

Cuza Valdés, Palao Fuentes, Cruz Aguilera N., Cruz Aguilera A.

