

Trabajo de Diploma

*Tema: Comidas marineras como expresión del
patrimonio inmaterial.*

Título: Las comidas marineras en el barrio Reina.

Autor: Yanaika Mendoza Soto.

Tutor: MsC. Salvador David Soler Marchán.

Curso: 2009-2010.

Índice

Exergo

Agradecimientos

Resumen

Summary

Introducción.....9

Capítulo I: Fundamentación Teórica de la Investigación.

1.1-El humanismo marxista, en la comprensión de los procesos socioculturales relacionados con el estudio de las comidas marineras. -----12

1.2- La visión marxista en la identidad colectiva.-----20

1.3- Enfoques socioculturales para el estudio de las comidas marineras. Consideraciones al respecto.-----22

1.3.1Enfoque objetivo.-----22

1.3.2 Enfoque perceptivo.-----23

1.3.3 Enfoque de pertenencia.-----24

1.4 La identidad colectiva desde el punto de vista sociocultural. Cuatro modos de pensarla en una perspectiva latinoamericana. -----26

1.4.1 Modo humanístico.-----28

1.4.2 Modo ideopolítico.-----28

1.4.3 Modo teórico-práctico.-----29

1.4.4 Modo teórico-instrumental.-----31

1.5 Los cimientos culturales, la identidad y las comidas como manifestación sociocultural. -----32

1.6 Los conceptos sobre patrimonio inmaterial o intangible en la perspectiva sociocultural.-----34

1.6.1 Interacción sociocultural y la participación en el Patrimonio Cultural Inmaterial o Intangible.-----39

Capítulo II – Fundamentación Metodológica de la Investigación.

2.1- Diseño Metodológico.-----41

2.2-Justificación del problema.	42
2.3- Justificación Metodológica.....	46
2.3.1 Análisis de investigaciones mediante la tipología de pensamiento identitario asumido por el Proyecto Luna para el estudio de la cultura culinaria en el barrio Reina desde una perspectiva sociocultural marxista.....	46
2.4- Fundamentos Metodológicos.....	49
2.4.1La integración metodológica como estrategia de investigación.....	49
2.4.2- La triangulación como vía para el estudio de las comidas marineras en el barrio de Reina desde la perspectiva integradora.....	50
2.5- Métodos y técnicas utilizadas.....	61
2.6- Los métodos y técnicas empíricas empleadas desde la perspectiva sociocultural. ----	66

Capítulo III- Análisis e interpretación de los resultados.

3.1-Caracterización Histórico Social.....	69
3.1.2-Dimensión sociocultural.....	70
3.1.3-Dimension ambiental.....	72
3.2- El proceso de reproducción de las prácticas socioculturales en las comidas y marineras como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial.	73
3.3- Comidas marineras	74
3.3.1- La interrelación sociocultural en las comidas marineras: La expresión de la práctica sociocultural a partir del sistema que conforma las comidas como actividad patrimonial.---	74
3.3.2 Las Comidas como prácticas socioculturales.....	77
3.4-El trabajo patrimonial de las instituciones culturales con respecto a las comidas marineras.	82
3.4.1 Inventarización de las comidas marineras.....	82
3.4.2-Estrategias Socioculturales para la salvaguarda de las comidas marineras del barrio de Reina.....	85
Conclusiones.....	92
Recomendaciones.....	93

Bibliografía.....	94
-------------------	----

Anexos

Declaración de autoridad

2009-2010

Hago constar que la presente investigación fue realizada en la Universidad de Cienfuegos como parte de la culminación de los estudios en la especialidad de Lic. En Estudios socioculturales, autorizando que la misma sea utilizada por la institución para los fines que estime conveniente, tanto de forma parcial como total y que además no podrá ser presentada en evento ni publicada, sin la aprobación de la universidad.

Firma del Autor

Los abajo firmantes certificamos que el trabajo ha sido revisado según acuerdo de la dirección de nuestro centro y el mismo cumple los requisitos que debe tener un trabajo de esta envergadura, referido a la temática señalada.

Información científico-técnica

Nombre y apellidos. Firma

Computación.

Nombre y apellidos. Firma.

Firma del tutor.

Exergo

''La cocina no es solo técnica y arte, sino que, además, rescata, mantiene y desarrolla las tradiciones alimentarias de los pueblos. ''

Nitza Villapol.

Agradecimientos

A mi Madre por ser mi mayor apoyo y por siempre estar cuando más la necesito:

A mi padre por apoyarme incondicionalmente:

A mi padrastro y hermanos por estar ahí siempre para mí:

A mi pequeño tesoro por ser mi razón de ser:

A la china por ser mi hermana, a su familia por dejarme atormentarlos cada día, y por ayudarme hasta el cansancio, Qui por ser mi hermano del corazón, y Maruam por prestarme a Juana que sin ella no habría podido llegar hasta aquí:

Al GRAN David Soler por existir y tener esa capacidad para atendernos a todos:

A mi familia por ser tan especial:

A todos los pobladores de Reina que son el principal objeto de esta investigación, y nos colaboraron hasta el último aliento:

A todo el que una forma u otra me colabore, y se me haya olvidado mencionar.

Resumen

“Las comidas marineras en el barrio de Reina”, es una investigación que se centra en la descripción e interpretación de las comidas marineras como fenómeno sociocultural, para así poder explicar los procesos investigativos relacionados con la cultura marinera que influyen en la formación del pensamiento identitario cienfueguero. El objetivo principal radica en proponer estrategias de inventarización y socialización de las genuinas expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial en la cultura culinaria del barrio Reina, para lo cual se plantea el siguiente problema científico: ¿Cómo se manifiestan las comidas marineras en el barrio Reina como referente patrimonial desde la perspectiva sociocultural?

Lo novedoso de la investigación se presenta a partir de que es el primer acercamiento desde la perspectiva sociocultural al estudio de los procesos investigativos sobre cultura culinaria marinera en el barrio Reina. Además de continuar con la sistematización del inventario y socialización de comidas marineras en Cienfuegos y en Cuba.

La investigación se encuentra estructurada en tres capítulos. En el capítulo I se concibe un análisis de los principales presupuestos teóricos marxistas desde la perspectiva de diferentes investigadores. El capítulo II presenta la metodología y técnicas utilizadas que justifican nuestra investigación; y en el capítulo III se analizan los resultados obtenidos que denotan a las comidas marineras como una expresión del patrimonio inmaterial de la localidad, la cual trasciende hacia el espacio regional por su elevado nivel de transmisión, autenticidad, identidad y su complejidad sociocultural.

Summary

“The seafood in the neighborhood of Reina”, is an investigation that is centered in the description and interpretation of seafood as socio-cultural phenomenon, for in this way it is able to explain the investigative processes related with the seafood culture that influence in the formation of the identity thought of cienfuegueros.

The main objective resides in proposing inventory strategies and socialization of the genuine expressions of the Immaterial Cultural Patrimony in the culinary culture of the neighborhood of Reina, for that which states the following scientific problem: How is the seafood manifested in the neighborhood of Reina as relating patrimonial from the sociocultural perspective?

The newness of the investigation is presented starting from the first approach from the sociocultural perspective to the study of the investigative processes on seafaring culinary culture in the neighborhood it Reins. Besides continuing with the systematizing of the inventory and socialization of seafood in Cienfuegos and in Cuba.

The investigation is structured in three chapters. The 1st chapter conceives an analysis of the main theoretical Marxists budgets and it is conceived from the perspective of different investigators. The chapter II presents the methodology and used techniques that they justify our investigation; and in the chapter III the results obtained are analyzed that they denote to the seafood as an expression of the immaterial patrimony of the town, which transcends toward the regional space for their high transmission level, authenticity, identity and their sociocultural complexity.

Introducción

Los estudios de comida como expresión de la vida cotidiana se convierten en una necesidad inmediata de investigación que desde una perspectiva sociocultural explique e interprete elementos comunes y diversos en los contextos populares, en especial en aquellos donde se verifican y legitiman en la vida cotidiana. Desde esta perspectiva se hace cada vez más imprescindibles los estudios culinarios para explicarnos como somos y lo que seremos en el futuro.

Estos estudios, referidos a la identidad, en especial sobre comidas marineras adquieren en nuestro país un terreno importante; es un tema poco estudiado en la provincia. Se inicia a partir del 2003 gracias a las estrategias asumidas por la UNESCO en la Convención de Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial. Entonces es necesario aclarar que el primer levantamiento científico realizado en este tipo de trabajo es el desarrollado en cuestión como parte del Proyecto Luna y el museo Nuestra Señora de los Ángeles de Jagua, siendo los primeros en incursionar en la temática Antonio Verdecía y Maikel Valladares, realizando un estudio de las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perché.

De esta manera, la presente investigación: *“Las comidas marineras en el barrio Reina”*, constituye una sistematización de la temática estudiada por estos investigadores, y forma parte del cumplimiento de las recomendaciones de las investigaciones antes mencionadas, donde dejan por sentado continuar el estudio de las comidas marineras en la barriada Reina.

De ahí que las comidas marineras se presenten con la siguiente interrogante: ¿Cómo se manifiestan las comidas marineras en el barrio Reina como referente patrimonial desde la perspectiva sociocultural?

Para dar respuesta a la misma fueron trazados los siguientes objetivos:

Objetivo General:

Proponer estrategias de inventarización y socialización de las genuinas expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial en la cultura culinaria del barrio Reina.

Objetivos específicos

1. Caracterizar históricamente el barrio Reina.
2. Determinar las particularidades patrimoniales de las comidas marineras desde la perspectiva sociocultural de la barriada Reina para su expresión como Patrimonio Cultural Inmaterial en Cienfuegos.
3. Caracterizar las principales tecnologías culinarias que constituyen expresiones genuinas del Patrimonio Cultural Inmaterial en la cultura culinaria del barrio Reina para su salvaguarda.

La investigación está estructurada por tres capítulos:

Capítulo I: “Fundamentos Teóricos de la Investigación”, abarca los presupuestos teóricos que le aporta fundamento al estudio, dentro de este se hace referencia a los postulados epistemológicos del pensamiento humanista del marxismo, las herramientas gnoseológicas, metodológicas para el análisis de los procesos sociales, se establece los estudios de los rasgos identitarios y los enfoque empleados por la UNESCO para el análisis de los procesos culinarios, los modos latinoamericanos de asumir la identidad y los conceptos de patrimonio inmaterial o intangible concretos en la Convención de la UNESCO del 2003.

Capítulo II: “Fundamentos Metodológicos de la Investigación”, la propuesta metodológica argumentada aborda la justificación del problema, la novedad del mismo, las consideraciones de índole metodológico para el estudio de la cultura culinaria en el barrio Reina desde una perspectiva sociocultural marxista, la tipología de análisis del pensamiento identitario asumidos por el Proyecto Luna con el fin de un análisis de documentos y preparación para la entrevista en profundidad.

Se asume la integración como fundamento metodológico, por poseer una acertada experiencia en el campo de investigación, así como, manera de trabajo asumido en los programas culturales que facilitan los procesos de interacción institucional, social y cultural en la localidad, además la sistematización del trabajo de campo, la socialización de los resultados obtenidos como consecuencia de las investigaciones. Se aplicó la triangulación metodológica como expresión predominante desde el paradigma cualitativo pues nos permite aspirar a combinar metodologías para el estudio del fenómeno culinario en cuestión.

Los métodos y técnicas empleadas fueron: Análisis de Documentos, Entrevista en Profundidad, así como La Observación Participante, realizada en las diferentes etapas a portadores comunitarios con el fin de contrastar los resultados.

El **Capítulo III: Análisis e interpretación de los resultados**, se inicia con una caracterización del barrio objeto de estudio de la presente investigación. Más adelante se aborda el proceso de reproducción de las prácticas socioculturales en las comidas marineras como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial. La interrelación sociocultural en las comidas marineras, donde se toca la expresión de la práctica sociocultural a partir del sistema que conforma las comidas como actividad patrimonial. Se trabaja además las comidas como prácticas socioculturales y la labor patrimonial de las instituciones culturales con respecto a las comidas marineras. De esta forma se elabora la Inventarización de las comidas marineras como expresión del Patrimonio Cultural del barrio Reina.

Seguidamente se declaran las estrategias para el desarrollo del trabajo de implementación del pensamiento científico y cultural vinculado con el Patrimonio Inmaterial de comidas marineras en la provincia de Cienfuegos, con ellas se trata de redimensionar las áreas de resultados claves del CPPC, implementar los mecanismos de evaluación institucional comunitaria, establecer proyección de sistematización del pensamiento y perfeccionar la labor científica con el inventario de este patrimonio en especial el relacionado con el tema de investigación.

Dicho estudio plantea una serie de conclusiones donde se resalta ante todo el estado de las investigaciones relacionadas con comidas marineras, el insuficiente tratamiento al fenómeno, las características empíricas de los estudios, las carencias metodológicas necesarias para investigar con eficacia.

Incluye recomendaciones dirigidas a la perfección investigativa en el orden metodológico, ontológico, gnoseológico, así establecimiento de estratégica del proceso de inventarización, legitimización y socialización de comidas. Por último y no menos importante se coloca la bibliografía que sirvió como fuente de información, indagación y sondeo de vital importancia para la composición de la investigación, dando valía a los estudios, así como los anexos que ilustran el fenómeno sociocultural estudiado.

Capítulo 1

Fundamentación Teórica de la Investigación.

1.1 El humanismo marxista, en la comprensión de los procesos socioculturales relacionados con el estudio de las comidas marineras.

Para una mejor comprensión del estudio sobre comidas marineras es imprescindible un acercamiento al humanismo marxista puesto que este nos lleva a una valoración del fenómeno desde una perspectiva teórica y filosófica, ya que la complejidad del tema esta dada por la posición epistémica que asume frente a un fenómeno sociocultural vinculado con las vidas cotidianas de actores sociales que habitan las comunidades costeras de la ciudad de Cienfuegos.

Esta investigación se inscribe a los estudios socioculturales comunitarios, específicamente a las practicas socioculturales estrechamente vinculadas con la existencia humana y una de sus manifestaciones fundamentales: la comida, como uno de los principales referentes de identidad cultural; la cual podemos definir como un a de las practicas más complejas, por su dinámica socioeconómica, grupal, comunitaria, cultural y estética que redundan en la calidad de vida de los miembros de la comunidad. Si tenemos en cuenta que las comunidades son el principal escenario estratégico donde se dan la diversidad y pluralidad de los diferentes actores sociales podremos apreciar que la complejidad se expresa en lo que representa dicha comunidad como manifestación sociocultural y por lo tanto este enfoque posee dimensiones en tres diferentes ordenes que no son mas que el epistemológico, gnoseológico y metodológico, las cuales nos permitirán una mejor comprensión del fenómeno.

Se hace una selección dela teoría marxista ya que como anteriormente expusimos esta nos brinda una metodología en el proceso científico que nos va a permitir justificar la validez interna y externa del fenómeno identitario a estudiar, no solo eso sino que esta también nos va posibilitar la valoración y explicación de los hechos y acontecimientos socioculturales.

A través de las herramientas gnoseológicas y metodológicas de la teoría marxista podremos hacer un análisis de los procesos sociales, las condiciones materiales y espirituales de la existencia del hombre como ser social y la sociedad donde se desarrollan sus actividades productivas, culturales, familiares y humanas en su nivel histórico-social concreto y en una comunidad determinadas.

Para la explicación de una practica sociocultural desde la visión marxista es necesario partir del sistema de relaciones que implican la estructura material y espiritual como evidencia de la existencia de una diversidad de circunstancias , de expresiones económicas súper estructurales que permiten determinar las tendencias del desarrollo histórico de los individuos, grupos y comunidades identificándose en este proceso histórico. La alimentación como una de las problemáticas vinculadas con la actividad cotidiana de los seres humanos alcanza una mayor significación por estar relacionada con la existencia y mantenimiento humano.

Marx propone diferentes dimensiones en las que hallamos el escenario donde se desarrollan las practicas , procesos productivos y culturales del hombre para construirse la visión y concepción del mundo, las cuales se expresan en las formas de la conciencia social, entonces se puede decir que:

“(...) el desarrollo político, jurídico, filosófico, religioso, literario, artístico, descansa en el desarrollo económico. Pero todos ellos repercuten también los unos sobre los otros y sobre su base económica sea la causa, lo único activo, y todo los demás efectos, puramente pasivos. Hay un juego de acciones y reacciones, sobre la base de la necesidad económica, que se impone siempre, en última instancia”.¹

Las relaciones socioculturales desde una perspectiva marxista se sostiene, demuestra y explica en la relación individuo-individuo, individuo-institución e individuo sociedad como expresión sociológica de las relaciones sociales y culturales donde se desenvuelve la alimentación de las comunidades marineras.

Debemos tener en cuenta que las comidas marineras son un complejo proceso sociocultural y por tanto necesitan ser explicadas desde la contextualización de los fenómenos y practicas culturales de una sociedad históricamente determinada.²

Al respecto Gramsci desde la gnoseología del pensamiento político de Lenin plantea que:

“(...) la única que podía dar cuenta de la especificidad propia que tiene en el marxismo las esferas ideológica y política, a las cuales se llega rompiendo con el economicismo corporativo mediante la catarsis”, es decir “el paso de la estructura

¹ Marx, Carlos. Obras completas. Carta de Engels a Borgius. - - La Habana: Editorial Ciencias Sociales, 1980.- - 745p.

² Verdecía, Antonio. Las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perche. Un estudio de casos.-Trabajo de Diploma,-UCF “Carlos Rafael Rodríguez”, 2008- - p.17.

*a la superestructura, de la economía a la ideología, de lo objetivo a lo subjetivo, uniendo a las masas con los intelectuales*³

Podemos afirmar que desde esta perspectiva las expresiones a estudiar tienen una gran importancia sustentada en la legitimidad de la praxis, en los diferentes conocimientos y aprendizajes humanos, los cuales forjan derechos emancipadores de reconocimiento de la diversidad.

*“ Desde la perspectiva marxista la sociedad y la comunidad se nos representa como un nivel de resolución donde se potencian un sistema de interacciones políticas y económicas las cuales promueven un conjunto de relaciones interpersonales sobre las base de necesidades, portador de nuevas prácticas y conocimientos de contenido histórico y ellas van conformando el entramado social”.*⁴

Debemos tener en cuenta que estos criterios facilitan el análisis de las interacciones políticas económicas que se establecen en función de las necesidades tecnoproductivas y constituye desde una perspectiva histórica la importancia de los conocimientos y las prácticas en los diversos niveles de la sociedad, donde se desarrolla el proceso alimentario que es donde se desenvuelven las prácticas socioculturales relacionadas con las comidas.⁵

Empleamos tres de los aspectos imprescindibles a tener en cuenta a la hora de analizar los fenómenos de la cultura marinera en cualquiera de sus variantes, propuestos por el licenciado Antonio Verdecía en su tesis de grado ellos son:

- 1) *La sociedad como totalidad de las personalidades en interacción, más sus relaciones y proceso socioculturales.*
- 2) *La personalidad como sujeto sociocultural construido en una sistemática interacción en diferentes niveles sociales.*
- 3) *La cultura como la totalidad de las significaciones, valores y normas poseídos por las personas en interacción, y la totalidad de los vehículos que objetivan, socializan y transmiten estas significaciones*⁶

³ Kohan, Néstor. Marx en su tercer mundo: Hacia un socialismo no colonizado.--La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello, 2003.- -p. 74, 75, 81,82.

⁴ Alonso, Asael. Estudios de los procesos investigativos de la identidad y el mar en Cienfuegos: Su eficacia y eficiencia y posible desarrollo. --Trabajo de Diploma,-- UFC “Carlos Rafael Rodríguez”, (Cf), 2004.- -p.12.

⁵ Verdecía, Antonio. Las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perche. Un estudio de casos.-Trabajo de Diploma,-UCF “Carlos Rafael Rodríguez”, 2008- - p.17.

⁶ Muñoz, Teresa. Historia y crítica de las teorías sociológicas [et.al.]...-- La Habana: Editorial Félix Varela, 2003. - - p.132-145.

Desde estos principios las particularidades socioeconómicas y socioculturales que van surgiendo en la diversidad de la totalidad que expresan las comidas, se nos posibilita el estudio de estas prácticas socioculturales de forma integradora, múltiple, en un universo sociocultural, diverso y plural, complejizándose la utilización de las matrices teóricas manipuladas en la interpretación y evaluación de la perspectiva sociocultural.

Teniendo en cuenta lo anterior se hace ineludible precisar un cuarto principio, aquel que se sustenta en la creación de la actividad humana con sus entornos naturales como expresión de un ecosistema que es totalidad y diversidad a la misma vez, el cual tiene su máxima expresión en la praxis histórica de la propia humanidad que incluye los disímiles conocimientos, prácticas tecnoproductivas y sociocultural que viene dado desde *“ La Historia con mayúscula, (...) la gran apuesta del marxismo apunta a que nuestro pueblo tome en sus manos su propia subjetividad y contra su propio sentido. Solo así podrá edificar una vida autónoma y no heterónoma ”*⁷, expresión esta, muy a tono con el estudio de comidas las cuales en su condicionamiento de identidad y herencia requiere de esta particularidad marxista.

La autora tras analizar los estudios efectuados sobre comidas marineras se adscribe al del Proyecto Luna en especial a las tesis de Maikel Valladares y Antonio Verdecía que investigan a las comidas con un enfoque antropológico marxista presupuestos a tener en cuenta para el análisis materialista de las prácticas estudiadas, asumiéndolo como fundamento, definido por la historia de las comunidades en especial las marineras, de esta manera la investigación de comidas y bebidas se presenta como un desafío humanista, al respecto:

“Adherirnos a esta perspectiva humanista es asumir la explicación como un núcleo crítico, que entiende a la historia como resultado del actuar humano en un sistema de relaciones dialécticas donde la realidad como una dimensión humana se enfatiza en su constante devenir y en su negación dialéctica propia, establecidas por la praxis histórica”.⁸

A partir de estas relaciones existen una serie de condiciones naturales que favorecen las apreciaciones de la base alimentaria como los entornos medioambientales, ecosistemas y relaciones hombre naturaleza, colocados en función del desarrollo

⁷Kohan, Néstor. Marx en su tercer mundo: Hacia un socialismo no colonizado.--La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello, 2003.- -p. 91.

⁸Alonso, Asael. Estudios de los procesos investigativos de la identidad y el mar en Cienfuegos: Su eficacia y eficiencia y posible desarrollo. - -Trabajo de Diploma.-- UFC “Carlos Rafael Rodríguez”, (Cf), 2004. - -p.15.

individual y comunitario, estas se manifiestan en el conocimiento y variantes para el manejo de los recursos naturales del medio marino, accidentes geográficos, recursos forestales, hídricos, de comunicación, especies de la flora y la fauna acuáticas, fondos y arrecifes, entre otros, permiten el proceso de surgimiento y desarrollo la base económica que responde a la comunidad asentada a orillas del mar.⁹

La base alimentaria se desarrolla en un proceso popular y tradicional a partir de saberes, experiencias y aprendizajes en la elaboración de sus alimentos de acuerdo con las necesidades de fortaleza, resistencia y fuerza necesarias en la actividad tecnoproductiva de los pescadores y las exigencias del propio entorno. Las diferencias marcan entonces los contextos los cuales van determinando las formas históricas, sociales y culturales e identitarias de las comunidades a la hora de abordar los procesos tecnoproductivos relacionados con las comidas y sus formas de socialización.¹⁰

Significativo resulta el concepto de conciencia como una función del cerebro humano donde su esencia radica en reflejar la realidad al reproducir psíquicamente el objeto en el cerebro humano las refleja en forma de sensaciones, percepciones, representaciones y conceptos, es una imagen subjetiva del mundo objetivo si llegar a ser un reflejo adulterado de la realidad, expresión filosófica de gran importancia para la investigación de las comidas marineras por su carga subjetiva y su papel en la determinación de las identidades.

“Las identidades comunitarias se presentan entonces como una manifestación y afirmación de la conciencia social, entendida esta como, las disímiles ideas, concepciones, teorías, representaciones, sentidos sociales; mediante la cual el ser humano, los grupos sociales, las comunidades y la sociedad asimilan cognitivamente el medio que los rodea, obtienen conciencia de su propio ser y satisfacen los problemas que se les presentan”.¹¹

Las afirmaciones anteriores conllevan a demostrar como la actividad humana tiene una gran trascendencia en la historia, convirtiéndose en una referencia teórica, para el conocimiento e interpretación de las expresiones de la cultura popular y tradicional como hechos históricos que son una simple manifestación de la cotidianidad del hombre.

⁹ Verdecía, Antonio. Las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perche. Un estudio de casos.-Trabajo de Diploma,-UCF “Carlos Rafael Rodríguez”, 2008- - p.20.

¹⁰ Soler, David. Catálogos de Comidas Marineras como expresión del Patrimonio Inmaterial en Cienfuegos, CPPC, 2010.p.12

¹¹ Ibídem, p.15-18.

“(...) como una filosofía de la praxis que aborda los problemas fundamentales de la filosofía y la política en relación con la actividad práctica humana, que pasa de esta manera a tener la primacía desde un punto de vista antropológico, histórico, gnoseológico, ontológico, económico y definitivamente político.”¹²

Otro principio marxista de importancia para el estudio de las comidas es el concepto de actividad pues el ser humano se desarrolla a partir de, en y por la praxis, así la historia de las comidas y sus principales formas tecnoproductivas se expresan como la praxis humana y resultado cotidiano de la actividad de los seres humanos, en su subsistencia, así la práctica es el fundamento del comienzo, de los métodos y del fin del conocimiento, su criterio de verdad, el problema de relaciones entre el hombre y la naturaleza, o entre el pensamiento y el ser, no pueden resolverse al margen de la praxis. Desde esta concepción la comida como una de sus formas más complejas- por los factores sociales y culturales que en ella intervienen su expresión- se desenvuelven en el ámbito de las relaciones sociales de producción, distribución, intercambio y consumo de los seres humanos que establecen entre sí en el curso del desarrollo de su actividad histórica, el poder constituido en el espacio social de las relaciones de fuerza entre los seres humanos y sus prácticas.¹³

Solo a partir del ser humano y de su práctica histórica, la realidad adquiere o puede llegar a adquirir sentido, significado y significantes, de esta manera el marxismo adquiere una nueva dimensión como humanismo y precisa la necesidad de que:

“A la actividad se le unen los objetivos, las aspiraciones y los conocimientos del hombre con el mundo material, es decir, se unen lo material y lo ideal. La actividad, la práctica del hombre social es la encarnación de dicha unidad: el objeto es transformado y modificado en consonancia con los fines que se plantea el hombre, y los fines, las aspiraciones y los conocimientos adquieren un carácter objetivo y material en la actividad y sus resultados.”¹⁴

¹² Kohan, Néstor. Marx en su tercer mundo: Hacia un socialismo no colonizado. - La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello, 2003.- -p. 91-93.

¹³ Soler, Marchán, Salvador David. Informe de investigación al Catálogo sobre las Comidas y bebidas marineras en Cienfuegos.--CPPC: Cienfuegos, Introducción al catálogo, 2006.- -p.25.

¹⁴ Alonso, Asael. Estudios de los procesos investigativos de la identidad y el mar en Cienfuegos: Su eficacia y eficiencia y posible desarrollo. - Trabajo de Diploma, - UFC “Carlos Rafael Rodríguez”, (Cf), 2004.- - p.14.

Para la investigación e interpretación antropológica de comidas se hace necesario precisar los conceptos sobre actividad, la cual se desenvuelve en los contextos socioculturales y éticos y responden a la naturaleza humana, tal es el caso del estudio de las comunidades marineras, y dentro de ellas las prácticas socioculturales que devienen de la alimentación, así como los procesos de adecuación y modernización lo cuales juegan un esencial papel en la cocina de los pescadores y sus familias. Por esto marxistamente hablando:

*“ la economía política no es ajeno a la cultura, entendida esta en su acepción integral, es decir, en tanto según la naturaleza la creada por el hombre. Solo podemos estudiarla y conocerla en sus relaciones jurídicas a partir de las cuales se mueve, desarrolla y se vincula con sus fundamentos éticos. No existe economía política en su acepción científica ajena al sistema de derecho y este, parte esencia de la cultura, está íntimamente relacionado con los principios éticos. Economía, derecho y ética forma un núcleo central en la historia de las civilizaciones”.*¹⁵

Otra importante e indispensable teoría a tener en cuenta en el estudio de las comidas como práctica sociocultural y patrimonial lo es el de sociedad por su valor en su totalidad histórica. Diversas tendencias y varios autores lo asumen desde disímiles, interpretaciones y percepciones. Los autores consultados* la asumen como

*“el producto de la interacción de los hombres aunque estos no pueden elegir de forma liberada una u otra forma social. Por tanto, para un determinado nivel de desarrollo de las facultades productivas de los hombres corresponde una determinada forma de comercio y de consumo.”*¹⁶

Desde la perspectiva marxista definimos a la sociedad como:

¹⁵ Ortega, Capó, María Elena. Aspectos fundamentales de la cultura cubana. Selección de Lectura I. Artículo Cultura y Desarrollo: El desafío de nuestro tiempo. / María Elena Ortega Capo... [et.al.]-- Escuelas de Alto Estudio Hotelería y Turismo: La Habana, 2004. p. 45-49

* Para esta valoración fueron consultados autores marxistas de diferentes etapas en especial los relacionados con las rupturas teóricas acerca de la teoría marxista de la sociedad en especial las relacionadas con la subjetividad histórica de las sociedades.

¹⁶ Marx, Carlos. Obras completas. Carta de Marx a Pavel Vasilievich./ Carlos Marx.-- La Habana: Editorial Ciencias Sociales, 1980- -745p.

... “una expresión compleja que comprende la agrupación de un determinado número de individuos, en un sistema dinámico, donde los seres humanos nacen, viven, se reproducen y mueren, en una interacción sociocultural constante, regido por relaciones económicas determinadas, sociales y políticas, hasta tanto el sistema perdure, pero este, por supuesto no es un sistema biológico o cultural, sino social.”¹⁷

Una sociedad integra funcionalmente las diversas instituciones a través de las múltiples organizaciones formadas por sus miembros y, por lo mismo, la actuación personal y grupal, constituye un sistema institucional global, el cual busca la eficacia y este concepto es esencial para la comprensión de la comida como procesos colectivo dentro de la familia en primer lugar y en segundo lugar en el resto de las instituciones sociales marcadas por reglas, valores y normas que justifican una visión y una concepción de los fenómenos a estudiar.¹⁸ Toda comunidad posee una cultura, compartida, por la mayoría de los miembros de la misma, así:

“ Solo el enfoque totalizador de la cultura nos permitía apreciada como segunda naturaleza, la creada por el hombre, valor científicamente el papel de la ética en el desarrollo social e histórico. Sin una vida integral no hay posibilidad de un análisis científico (...) y actuar consecuentemente a favor de la liberación humana.

Esta definición que nos viene de la tradición educacional cubana es universalmente aceptada hoy, y como tal lo sostiene la UNESCO (...) reconoce que la cultura es una dimensión del desarrollo, y desarrolla relaciones más amplias con todos los campos de la vida social (...) Una visión fragmentada limita su influencia progresista en el curso de la historia de la civilización¹⁹

Esta se presenta en una contradicción manifestada en las relaciones socioculturales entre diferentes generaciones en una misma comunidad, donde la generación más joven niega a la anterior desechando lo viejo y tomando solo lo positivo de la generación anterior lo cual crea una serie de contradicciones que al solucionarse generan desarrollo en las relaciones socioculturales que se presentan en este espacio comunitario, produciéndose el movimiento, el desarrollo como un automovimiento,

¹⁷Soler, Marchán, Salvador David. Fundamentación del Proyecto Luna. -- CPPC: Cienfuegos, 2003. -- .p.14.

¹⁸Soler, Marchán, David. La percepción científica de las comidas y bebidas marineras, ponencia presentada al congreso Cultura y Desarrollo y al Primer Taller Internacional de Patrimonio Inmaterial en América Latina CENCREM, 2005.p. 12

¹⁹Ortega, Capó, María Elena. Aspectos fundamentales de la cultura cubana. Selección de Lectura I. Artículo Cultura y Desarrollo: El desafío de nuestro tiempo.-- Escuelas de Alto Estudio Hotelería y Turismo: La Habana, 2004. p. 45-49

como un auto desarrollo.²⁰ *“Negar en dialéctica –señalaba Engels- no consiste lisa y llanamente en decir no, en declarar que una cosa no exista, o en destruirla caprichosamente.”*²¹

La aplicación de las leyes dialécticas conduce al restablecimiento de algunos aspectos y rasgos de esa forma inicial, regularidad frecuente en los estudios de cultura marinera vista desde sus formas de desarrollo comunitario. Esto se pone de manifiesto cuando una tradición en una comunidad se mantiene a lo largo del tiempo, perfeccionándose y desarrollándose; ejemplo de ello es el estilo de pesca y los instrumentos que se utilizan en las comunidades marineras que se han ido perfeccionando y desarrollando de generación en generación, pero la esencia de la tradición no se ha perdido se mantiene pero perfeccionada.

1.2 La visión marxista en la identidad colectiva.

Para el estudio de las comidas marineras es necesario tener en cuenta los criterios de Carolina de la Torre por su importancia teórica y metodológica del Proyecto Luna, sobre todo al explicar el concepto de identidad como proceso cuando plantea:

*“...procesos que nos permite suponer que una cosa, en un momento y contexto determinados es ella misma y no otra, que es posible su identificación e inclusión en categorías y que tiene una continuidad en el tiempo.”, esta identidad pasa del plano individual al colectivo y “... necesita ser pensada reconocida, establecida y aceptada en un proceso práctico y comunicativo donde participen siempre polos internos (los sujetos de la identidad) y externos (los otros que la reconocen, crean, aceptan o rechazan (...) estas tienen lugar en la actividad y la comunicación humana: mediante interacciones”*²²

Para la comprensión de este concepto en función del estudio de las comidas es necesario tener en cuenta dos elementos esenciales manifiestos en los procesos identitarios, ellos son:

²⁰ Verdecía, Antonio. Las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perche. Un estudio de casos.-Trabajo de Diploma,-UCF “Carlos Rafael Rodríguez”, 2008- - p.24.

²¹ Marx, Carlos. Obras escogidas.- - Moscú: Editorial Progreso, 1975. -- 831p.

²² Torre, Carolina de la. Las identidades una mirada desde la psicología. Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello. - - La Habana, 2001.- -p. 60.

La emergencia de la identidad la cual necesariamente se genera en la interacción social y se puede afirmar, específicamente en la interacción comunitaria mediante la práctica cotidiana dentro de un proceso esencialmente comunicativo; en la identificación de la mismidad a la cual se denomina “polos internos” refiriéndose al reconocimiento de uno mismo presentes en los sujetos de identidad que se perciben y piensan como ellos mismos y no como otros, es por esto que se hace necesario entender la identidad individual y fundamentalmente colectiva, este es la otredad, la cual denomina como “polos externos”.

Estos dos polos los internos, reconocidos como los mismos, y los externos reconocidos como los otros, realizan una determinada interacción donde reciben ofrecen y cambian; unos y otros son activos, pues el hombre vive en sociedad y como tal interactúa y se desarrolla.”²³

Existen un grupo de aspectos esenciales tratados por varios autores del Centro Juan Marinello que metodológicamente ayudan a la comprensión del fenómeno de comidas marineras y están presentes en los procesos identitarios:

1. Las igualdades y diferencias contribuyen al establecimiento de límites.
2. Esas igualdades y diferencias y esos límites no son siempre esenciales, o estables o totalmente objetivos; los límites serán casi siempre relativos, cambiantes, emergentes y socialmente construidos.
3. Al interior de las fronteras o límites no todo es homogéneo; sino que cada identidad, cada grupo o cada categoría contiene otros tantos internos y externos, relativamente heterogéneos y provisionalmente divisibles o unificables entre sí.
4. Para diferentes identidades los límites pueden ser, más o menos, objetivos y reales; o más o menos subjetivos y construidos.
5. Las igualdades y diferencias no bastan ni funcionan como límites de identidad si no son, más o menos percibidas como tales y como elemento de continuidad.
6. Vinculado a los dos puntos anteriores se puede afirmar que los contenidos y contornos de las identidades, aparecen como más evidentes y se hacen más conscientes, en función, por un lado de las experiencias históricas, sociales o naturales concretas, y, por otro, de procesos no sólo espontáneos, sino manipulados, creados desde relaciones de poder y reforzados por los medios de comunicación y otras vías. *

²³ Ibídem, p.88

* Al respecto utilizamos los elementos epistemológicos y ontológicos del Proyecto Luna, las concepciones teóricas enunciadas por el centro Juan Marinello y las fundamentaciones teóricas de un grupo de tesis de salida de este proyecto de la carrera de licenciatura en estudios Socioculturales dada la validez de las mismas para la

En estos aspectos vemos la importancia de los rasgos identitarios, los cuales presentan determinados límites vinculados con el propio proceso de formación de una identidad cultural determinada a nivel comunitario, es importante entonces conocer estos límites y su posible variabilidad y factibilidad para entender verdaderamente las características identitarias del grupo humano estudiado, hasta dónde llegan la igualdades y diferencias, cómo funcionan y son percibidas como elementos de continuidad en el devenir histórico.

1.3 Enfoques socioculturales para el estudio de las comidas marineras. Consideraciones al respecto.

Para el estudio sociocultural del fenómeno de la comida como identidad se requiere enunciar una serie de enfoques asumidos por el proyecto Luna que facilitan su comprensión.

1.3.1 Enfoque objetivo.

Es fundamental para el estudio de las identidades en la sociedad cubana actual este enfoque, se expresa en la interacción entre lo objetivo y subjetivo, tiene para el estudio sociocultural un alto valor metodológico, su interrelación dialéctica es indispensable para que puedan definirse como tales, pues su proceso de contextualización y determinación se asume:

“... en determinado momento y contexto, un grupo es y tiene conciencia de ser el mismo y no otro, y que esa conciencia de sí se expresa en la capacidad para diferenciarse, identificarse con determinadas categorías, desarrollar sentimientos de pertenencia, mirarse reflexivamente y establecer narrativamente su continuidad a través de transformaciones y cambios.”²⁴

En análisis que define el contexto sociocultural donde se desarrollan los procesos de identidad a nivel grupal, es decir la identidad colectiva, están indisolublemente ligados los tres enfoques planteado en las tesis vistas como un todo funcional donde unos implican a los otros, criterio empleado en los estudios de sociabilidad y sociedad civil en la comunidad objeto de estudio. ²⁵

interpretación y evaluación conceptual de las comidas y bebidas en el marco referencial que justifica estas prácticas culturales como un fenómeno y proceso de identidad

²⁴Torre, Carolina de la. Las identidades una mirada desde la psicología. Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello. / Carolina de la Torre.-- La Habana, 2001.- -p. 60.

²⁵ Para el empleo de estos textos la autora lo asume desde las tesis de Asael Alonso, Odalis Medina y Maikel Valladares debido que estos trabajos son las referencias iniciales para el trabajo comunitario con las identidades en

1.3.2 Enfoque perceptivo

Como nuestro estudio se centra en la identificación interpretación y evaluación de las comidas marineras como expresión patrimonial es un importante asumir el análisis del enfoque perceptivo. Se corresponde con la visión subjetiva muy para explicar los procedimientos de sistematización cultural sobre todo a la hora de explicar la relación sujeto/sujeto en los proceso de identidad y en dentro del paradigma sociocultural.

El enfoque perceptivo responde a preguntas tales como: ¿Cómo percibimos los saberes y aprendizajes relacionados con las comidas marineras en el barrio de Reina? ¿Cuál es la autoimagen de los pescadores y comunidades en el barrio de Reina de sus comidas populares y tradicionales? ¿Qué representaciones socioculturales tiene el barrio de Reina de sus comidas como elemento de identidad? ¿Perciben las comidas marineras como una manifestación de la tradición y como expresión patrimonial? ¿Cuáles consideran los miembros del barrio de Reina sus comidas típicas? ¿Cuáles consideran los miembros del barrio de Reina son los portadores de sus comidas típicas?

Para responder estas interrogantes es necesario partir siempre del trabajo de campo que permita conocer como desde y con la comunidad estos grupos humanos se perciben y reflejan y a su vez como la muestra seleccionada lo percibe y expresa. . “... *lo más conocido y debatido, al menos en las ciencias sociales, han sido las imágenes nacionales y étnicas, aunque también se han realizado numerosos estudios de género, raza, corporaciones, grupos marginales y otras minorías*”²⁶

En este caso el tema relacionado con la percepción de las tradiciones y su permanencia en el tiempo y el espacio, así como la conciencia relacionada con la importancia de las percepciones recíprocas entre lo tradicional y lo moderno, son elementos a considerar durante la investigación, los cuales promueven la intención de establecer las disímiles maneras de percibirse en una intensa interacción sociocultural y comunitaria.²⁷

cultura marinera, además su valides en las tesis y propuestas institucionales nos permite asumirlo de ahí que la autora decida emplearlo según lo plantea el Centro Juan Marinello y su materialización en Proyecto Luna.

²⁶ Ibídem, p.88.

²⁷ Alonso, Asael. Estudios de los procesos investigativos de la identidad y el mar en Cienfuegos: Su eficacia y eficiencia y posible desarrollo. - Trabajo de Diploma,- UFC “Carlos Rafael Rodríguez”, (Cf), 2004.- - .p.14. Valladares, Maikel. Análisis de los estudios de identidad y estratégicos acerca de las comidas marineras de la comunidad Castillo-Perche. —Trabajo de Diploma,—UCF” Carlos Rafael Rodríguez”2008—p.25.

.1.3.3 Enfoque de pertenencia

Se utiliza para determinar la permanencia en el tiempo y el espacio de las costumbres y la tradición, donde se desarrollan las comidas marineras. Este enfoque se concibe en un contexto y un tiempo, donde un cierto número de personas deviene algo más que una cantidad y se convierten en un “nosotros”, cuando comienzan a pensar, actuar a sentir como un “nosotros”, entonces surge el sentido de pertenencia llevan un nombre el cual lo simbolizan y representan, pues nos ayuda a explicar la cualidad sociopsicológica de la identidad social que se manifiesta en las comidas; en nuestro caso resulta significativo el estudio de un modelo enfocado más en las identificaciones personales con identidades colectivas..²⁸

Desde este enfoque la identidad colectiva surgida a partir de las comidas se constituye en el lugar donde los miembros que comparten consciente e inconscientemente sentimientos de pertenencia los cuales se derivan de fuertes procesos clasificatorios según categorías sociales, culturales, políticas, ideológicas entre otras, donde estas pertenencias a grupos sociales contribuyen a lograr una eficaz autoestima y por tanto de identidad personal en los miembros. Desde la *teoría supone que las personas, al clasificarse como miembros de diferentes grupos sociales, están haciendo distinciones entre ellos y otros grupos externos, estableciendo quien es uno y quien no*²⁹.

Otros autores vinculados a los estudios patrimoniales reconocen a la identidad, como una actividad sociocultural socialmente definidos y esto determina uno de sus valores conceptuales que influyen en la permanencia o el abandono de las tradiciones y las costumbres de los individuos, grupos y comunidades entre los elementos que colocan como interés de investigación y teorización se encuentran:

- a) Los individuos tenderán a permanecer como miembro de un grupo y a buscar la pertenencia a nuevos grupos si estos grupos tienen alguna contribución que hacer a los aspectos positivos de su identidad social, es decir, a aquellos aspectos de los que obtiene alguna satisfacción.
- b) Si un grupo no satisface este requisito, el individuo tenderá a abandonarlo, a no ser que:

²⁸ Alonso, Asael. Estudios de los procesos investigativos de la identidad y el mar en Cienfuegos: Su eficacia y eficiencia y posible desarrollo. - Trabajo de Diploma, - UFC “Carlos Rafael Rodríguez”, (Cf), 2004.- - p.14. Valladares, Maikel. Análisis de los estudios de identidad y estratégicos acerca de las comidas marineras de la comunidad Castillo-Perche. —Trabajo de Diploma,—UCF “Carlos Rafael Rodríguez” 2008—p.26.

²⁹Soler, Marchán, Salvador David. Fundamentación del Proyecto Luna.--CPPC: Cienfuegos, 2003.- -p. 4-8.

1) El abandono del grupo resulte imposible por razones «objetivas», o 2) entre en conflicto con valores importantes que en sí mismos son una parte de su autoimagen aceptable.

c) Si el abandono del grupo presenta las dificultades que se acaban de mencionar, son posibles por lo menos dos soluciones: 1) cambiar la interpretación que uno hace de los atributos del grupo de forma que sus características desagradables (por ej., el status bajo) o bien se justifiquen o bien se hagan aceptables a través de la reinterpretación; 2) aceptar la situación tal como es y comprometerse en una acción social que cambiaría la situación en el sentido deseado

d) Ningún grupo vive aislado En otras palabras, los «aspectos positivos de la identidad social» y la reinterpretación de los atributos y el comprometerse en la acción social sólo adquieren significado con relación a, o en comparación con, otros grupos.³⁰

Para la comprensión de los enfoques anteriores dentro de la cultura popular y tradicional y en especial de las comidas resulta de gran importancia la utilización de los lenguajes y los procesos que acompañan a la oralidad, la selección e implementación de los medios para transmitir los conocimientos culinarios en diversas circunstancias sociales y culturales como expresión patrimonial.

“Es imposible pensar en rasgos y costumbres compartidos por las personas de un mismo pueblo (o cualquier colectividad), contruidos durante largos procesos históricos, que no sean de alguna manera percibidos, evaluados, comparados, afectivamente vivenciados e incorporados, como representaciones y discursos, como elementos reguladores del comportamiento individual y social. O, al revés, los rasgos y costumbres que son «seleccionados» como importantes para la construcción de esa identidad, que se introducen y reproducen en las narraciones orales populares, el discurso político y los medios, tienden a ser mantenidos, transmitidos e incorporados al comportamiento cotidiano de los miembros.”³¹

Los diferentes lenguajes adquieren gran importancia en la preservación, mantenimiento y transmisión de las costumbres y tradiciones en especial desde las cotidianidades vinculadas a las comidas marineras y permiten su continuidad en el

³⁰ Mosmyi, Emilio. Identidad nacional y cultura popular.-- Caracas: Editorial Enseñanza Viva, 1981.- -p. 83.

³¹ Ibídem .p.89.

tiempo y a lo largo de la historia en la comunidad y su entramado sociocultural representativo en la determinación de rasgos identitarios que definen una comunidad específica.

1.4 La identidad colectiva desde el punto de vista sociocultural. Cuatro modos de pensarla en una perspectiva latinoamericana.

Estos presupuestos teóricos, permiten interpretar con coherencia a los investigadores y especialista sobre el tema y acercarnos críticamente al procesos de investigación, pues en los estudios cubanos actuales sobre identidad y cultura popular han posibilitado la presencia de una metodología al respecto, con un profundo trasfondo latinoamericano, enfocado a modo de pensar que colocan en su centro los estudios socioculturales, se destacan por sus aportes teóricos, capacidad crítica y valía epistémica los de Arturo Uslar Pietro, Roberto Fernández Retamar, Leopoldo Zea, Guillermo Bonfil, Batalla, Héctor Díaz Polanco, Néstor García Canclini, Ticio Escobar y Rabel Cuevas.³²

Todos parten de los estudios teórico-metodológicos sobre el tema de la identidad que se desarrollan a partir de centros de investigación sobre identidad y que en el caso cubano se desarrolla desde el Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello; específicamente los investigadores que parte del presupuesto analítico donde “asumir una cuota de reflexibilidad, es, una actitud y un quehacer científico que expresa las relaciones entre los conocimientos logrados hasta un punto dado y los nuevos que se generan en su vínculo con la realidad siempre cambiante.”³³

Al hablar sobre el pensamiento de la identidad cultural desde la perspectiva sociocultural resulta imprescindible la teoría de Maritza García Alonso la cual plantea partir del análisis de dos aspectos esenciales: El primero relacionado con la distinción entre identidad indiferenciada e identidad como problemática diferenciada y el segundo utiliza un concepto determinado para realizar sus interpretaciones de la realidad sociocultural. Este plantea tres elementos que rigen el análisis de cualquier proceso identitarios:

³² Verdecía, Antonio. Las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perche. Un estudio de casos.-Trabajo de Diploma,-UCF “Carlos Rafael Rodríguez”, 2008- - p.31.

³³ García Alonso, Maritza. Los modos de análisis de la identidad cubana y latinoamericana: Compilación pensamiento y tradiciones populares: Estudios de identidad cultural cubana y latinoamericana. - - La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello, 2000. — p. 76-77.

Sujetos sociales históricos o emergentes y el lugar que ocupan en el entramado de relaciones sociales denominados también agentes socioculturales.

La actividad sociocultural que caracteriza a tales sujetos sociales.

El tipo de interacción de estos sujetos sociales con la hegemonía.³⁴

Esta autora también parte de la identidad cultural colectiva para su estudio la cual considera que *“Es la producción de respuestas y valores que, como heredero y trasmisor, actor y autor de su cultura un grupo social determinado realiza en un contexto histórico dado como consecuencia del proceso sociológico de la diferenciación identificación en relación con otros grupo culturalmente definido”³⁵*

En este tratamiento de la identidad lo fundamental son sus discursos, sus ideas, sus planteamientos que se enfocan en varios modos de pensar los procesos identitarios en los contextos que ofrecen la realidad sociocultural que se perfila en América Latina y que en Cuba y específicamente en nuestras comunidades se puede abordar el tema desde esta perspectiva.

1.4.1 Modo humanístico.

En este modo la identidad se identifica en América Latina como entidad cultural, se trata de una macro identidad, busca lo que se denomina *“originalidad del ser latinoamericano, por tanto se centra en la explicación de nuestras raíces históricas, y lo hace desde una perspectiva humanística.^{36”}*

Es considerada, como bien plantea Ticio Escobar, como *“una identidad global ontológica, que se expresa por la esencia fundacional de nuestra cultura, y es aquello que actúa como factor de invariabilidad en el transcurrir temporal, siendo el rasgo sustancial que la define como comunidad o región y que produce en sus miembros la conciencia de su distinción.”³⁷*

“ En este modo el alter u otro aparece implícito, y es que el centro de los discursos que se enmarcan en este modo humanístico de pensar la identidad está dirigido a precisar fundamentalmente la mismidad del sujeto de la identidad, quedando a un lado el elemento de la otredad, se resalta el elemento que permite, que durante un espacio de tiempo transcurrido, se mantenga este

³⁴ Ibídem. p.76.

³⁵ Ibídem .p.88.

³⁶ Ibídem.p.82.

³⁷Vera Estrada, Ana. Compilación Pensamiento y tradiciones populares: Estudios de identidad cultural cubana y latinoamericana.- La Habana: Centro Juan Marinello, 2000. - -p.56-78

*invariable, siendo la característica fundamental que lo identifica como uno mismo, es decir la característica o características que lo definen como miembro de una comunidad determinada, expresadas en la identidad colectiva que allí se genera.”*³⁸

1.4.2 Modo ideopolítico

Este modo parte de *“una esencia fundacional de nuestra cultura; pero encontramos aquí el subraye de un elemento que devendrá en clave del desarrollo de las conceptualizaciones acerca de la problemática: el otro”*.³⁹ En este caso se precisa un alter históricamente común para nuestra región encarnado por la relación secular dominante entre metrópolis, colonias neocolonias, o en relaciones de poder determinados por centros y periferias. La idea central es ideopolítica, en especial *la cuestión del* tipo intercultural la cual cobra una importancia mayor en nuestro tiempo donde se hace imprescindible la defensa de la diversidad y la multiculturalidad la cual constituye desde las convenciones de la UNESCO del 2003 y 2005 una de las acciones principales de trabajo de patrimonio cultural.

Los principales argumentos de este modo están referidos a evidenciar las condiciones históricas y vigentes de las relaciones de poder en especial las vinculada con el empleo del conocimiento patrimonial y de los saberes que portan y aportan las culturas populares y tradicionales en consecuencias en el orden cultural identitario ha traído esta situación macroestructural, exigiendo la necesidad de cambios políticos vinculados con el empleo y legitimización de estos, según Maritza García:

*“se trata de un fenómeno identitario visto en términos de un sujeto social, en escala subcontinental, históricamente sometido a la dominación, dominación que no le ha impedido crear todo un patrimonio cultural reivindicable como propio; se trata de un sujeto social denunciante: el que surge de la visión calibanesca de la cultura americana.”*⁴⁰

Los discursos que tratan este tema son los elaborados por autores como Roberto Fernández Retamar (Calibán) y Leopoldo Zea inspirados en la fuente intelectual de nuestro Héroe Nacional José Martí con su obra Nuestra América.

³⁸ Soler, Marchán, Salvador David. Saberes populares y patrimonio cultural.- - CPPC: Cienfuegos, 2008.- -p.10.

³⁹ García Alonso, Maritza. Compilación pensamiento y tradiciones populares: Estudios de identidad cultural cubana y latinoamericana: los modos de análisis de la identidad cubana y latinoamericana.-- La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello, 2000.- - p.83.

⁴⁰ Ibidem. p.84.

En este caso la importancia se manifiesta en el orden referido al trazado y planificación correcta de políticas culturales; en especial la vinculada al fenómeno patrimonial como totalidad y el que relaciona, identifica y legitiman el patrimonio inmaterial por su importancia en la preservación de la diversidad y la multiculturalidad de nuestra comunidad en una praxis donde se expresa las diversas dimensiones de las manifestaciones de culturas dominantes, las cuales, en algunas ocasiones no tiene en cuenta la identidad que se perfila en la práctica sociocultural imponiendo criterios, estético, éticos, económicos etc. que muchos casos no tienen nada que ver con los rasgos patrimoniales que se manifiestan en nuestras comunidades.⁴¹

1.4.3 Modo teórico-práctico.

Aparece con fuerza a partir de la década de 1980 dirigido esencialmente para poder actuar transformadoramente en nuestra realidad social y cultural, busca separarse un poco de la tradición academicista.

“Se caracteriza este modo, más que por una propuesta de visión acerca del fenómeno identitario, por una demostración de las circunstancias sociales que entorpecen, enriquecen o matizan, los procesos identitarios, y para ello se sitúa no sólo en nivel de análisis regional, sino que contempla el análisis de las sociedades nacionales particulares llegando a niveles microsociales y profundizando en ellos”⁴²

Los discursos que representa este modo son los elaborados por los siguientes autores: Néstor García Canclini, Ticio Escobar, Guillermo Bonfil Batalla, Héctor Días Polanco y, estos tienen un sentido sociológico aplicado a ámbitos que normalmente son estudiados por la antropología social y cultural aplicados al ámbito patrimonial.

Este modo adopta una postura crítica, pero desde una perspectiva científica para el campo patrimonial, plantea que “la cultura popular no ha sido, históricamente un problema central para el análisis político, y, en los estudios académicos ha sido objeto de enfoque erróneos.”⁴³

⁴¹ Se puede profundizar en las evaluaciones sobre estudios de sociabilidad y sociedad civil desarrollados por el Proyecto Gente de Costa y Luna en especial los vinculados a las relaciones de poder y las redes comunitarias que se encuentran en el CPPC y en la Oficina de Manejo Costero de la ciudad de Cienfuegos los cuales se desarrollaron entre el 2003 y 2007.

⁴² García Alonso, Maritza. Compilación pensamiento y tradiciones populares: Estudios de identidad cultural cubana y latinoamericana: los modos de análisis de la identidad cubana y latinoamericana.-- La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello, 2000.- p.84-85.

⁴³ Soler, Marchán, Salvador David. Conferencia de cultura popular y tradicional.--CPPC: Cienfuegos, 2006.--p.4.

Aún las investigaciones sobre el modo se realizan y al final no cumplen su objetivo transformador en el plano social, en el mejor de los casos se limitan a caracterizar, ha esbozar el problema planteado y quizás algunas soluciones que la mayoría de los casos no se implementan por falta de este mismo conocimiento teórico que les impide su implementación y evaluación de los resultados.

Sin embargo en la realidad latinoamericana, cubana y la cienfueguera en particular se aprecia un movimiento en la complejidad de los estudios referidos a la dinámica del sector comunitario, -esa pequeña célula de agrupación humana. Estos intentos de investigación surgidos y desarrollados desde la carrera de estudios Socioculturales y de un grupo de instituciones muy reducidas del área de la cultura, conformadora de criterios científicos acerca de una identidad cienfueguera es la más importante le red de instituciones patrimoniales.

Estas investigaciones han devenido en foco de atención e interés, tanto desde el punto de vista político, cultural, ideológico y científico a partir de una praxis sistemática de actuación y participación comunitaria, son ejemplos de ello los proyectos siguientes: Comunidad 2001, Proyecto sobre Comunidades Agrarias en el Escambray, Gentes de Costa, Proyecto Luna y últimamente el vinculado a saberes en las tecnologías populares de las comunidades pesqueras.

Al respecto plantea uno de los autores del Proyecto Luna:

“ La principal tarea de este pensamiento va a ser el examen crítico de los paradigmas con que el saber moderno ha estudiado nuestra cultura populares y bajo el término de cultura populares se entenderá: las masas poblacionales el otro lado de los grupos hegemónicos.”⁴⁴

“Los grupos étnicos, las comunidades campesinas, el sector obrero de las comunidades urbanas y otros sectores de ocupaciones tradicionales como pescadores, artesanos, etc., van a ser los sujetos sociales de los procesos identitarios que este pensamiento abordará, viéndolos en sus relaciones con organización económica en la que están insertos, y con el poder.”

⁴⁴ Ibídem .p.8.

*“... contiene la consistencia entre problemas que asume como punto de partida y la operacionalización de sus presupuestos teóricos en el área de la realidad que analiza y en los que incide prácticamente con el objetivo de transformar”*⁴⁵

Estas premisas coinciden con el objetivo final y las perspectivas teorías y metodológicas de las investigaciones socioculturales facilita la comprensión del fenómeno culinario a estudiar de ahí la validez para asumirlo a esta tesis.

1.4.4 Modo teórico-instrumental.

Los autores lo denominan como el modo de pensar la identidad la cual se desarrolla desde una perspectiva un tanto académica, pero desde una visión totalmente nueva. Se define así porque:

“recoge, ordena y tiende a sistematizar, sin dejar de hacer elaboraciones propias, los frutos de las reflexiones intelectuales y la práctica social ligada a ella, que el modo teórico-práctico ha producido, aunque también se ve incorporado en el resultado de los modos humanístico e ideopolítico.”

*“se realiza una síntesis del recorrido que se le ha hecho hacer al concepto de identidad (...) Es decir que lo vemos como antecedente de un pensamiento que necesita pensar el pensamiento de la identidad: esto se observa en su preocupación por abstraer una serie de premisas teóricas que funcionen como especie de ante-teoría abarcadora de cuales quiera de los procesos identitarios que acaecen en la realidad sociocultural latinoamericana.”*⁴⁶

En este plano se destacan los discursos de autores como Néstor García Canclini, Tico Escobar y Rafael Cuevas, el propio Escobar plantea que la constitución de las identidades ya no es asunto de fundamentos ontológicos ni de imperativos éticos sino cuestión de estrategias socioculturales los cuales justifica Canclini al tratar la perspectiva patrimonial.

Este modo de una forma u otra resume los contenidos de los demás, realiza una sistematización teórica, generaliza en un enfoque teórico-metodológico la problemática de la identidad y su identificación como patrimonio, permite diagnosticar el estado del pensamiento y de las expresiones patrimoniales en el terreno social, permite producir

⁴⁵García Alonso, Maritza. Compilación pensamiento y tradiciones populares: Estudios de identidad cultural cubana y latinoamericana: los modos de análisis de la identidad cubana y latinoamericana. -- La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello, 2000. —p.84.

⁴⁶ Ibídem, p.86-88.

conceptualizaciones para interpretar procesos identitarios; por lo tanto lo consideramos como el resumen de todos los presupuestos teóricos y la base de los estudios sobre comidas marineras por ser este el centro de la actuación de las políticas culturales patrimoniales.

1.5 Los cimientos culturales, la identidad y las comidas como manifestación sociocultural.

La comidas constituye un fenómeno sociocultural muy vinculados a las formas de vida de los individuos y se encuentran centrado en su existencia mismas por sus altos niveles de interdependencia, son cambiante, flexibles y a su vez un reflejo particular de la realidades económicas, familiares y socioculturales del hombre en constante transformación.⁴⁷

Se manifiestan de formas diversas y contextualizadas, en relación con las actividades fundamentales que realizan y los modos de organizarse. Su peculiaridad reside en la aceptación, en maneras y niveles diversos, de la existencia objetiva de lo sobrenatural. Dicho de otro modo, *“La comida, designa un fenómeno que está eminentemente dentro de la vida espiritual de la sociedad y de las personas, se expresa de modo variado, complejo, en múltiples manifestaciones, ya sean, específicas o particulares”*⁴⁸. Los cimientos culturales son las bases de las relaciones humanas y naturales, estas varían según la época históricamente determinada, el desarrollo social económico de las diferentes sociedades y los diversos espacios geográficos. Entonces podemos decir que sus representaciones son también variables. Esto relaciona la alimentación con lo histórico y lo cultural, o más bien con una combinación histórico cultural, dando como resultado un producto identitario, que identifica y distingue la sociedad por sus disímiles rasgos, dentro de los cuales, la comida ha ocupado un lugar relevante en la distinción de una cultura con respecto a otra, aquí radica la importancia de analizar lo actual en su evolución para de esta forma comprenderlo mejor.⁴⁹

Otro elemento a tener en cuenta es el concepto de cultura, entendida en su sentido amplio de producción humana, se realiza en la historia y en su decursar se modifica; y ha sido interpretada de diversas formas en el transcurso de la historia del pensamiento humano: Carlos Marx encontró relación entre esta y las condicionantes sociales, asociada a las representaciones simbólicas, que incluyen tanto al hombre, la naturaleza, como las relaciones de los hombres entre sí y con la naturaleza, las

⁴⁷ Soler, Marchán, Salvador David. Conferencia “Hacia una expresión de la singularidad patrimonial: ¿Comidas y bebidas marineras?” -Cienfuegos: CPPC, 2005.- -p.2.

⁴⁸ Soler Marchán, David. Las comidas y bebidas en las comunidades costeras de Cienfuegos. Ponencia presentada al Congreso de Historia, Oficina de Historia.- - Cienfuegos: [s.n], 2005.- -19 p.

⁴⁹ Valladares, Maikel. Análisis de los estudios de identidad y estratégicos acerca de las comidas marineras de la comunidad Castillo-Perche. —Trabajo de Diploma,—UCF— Carlos Rafael Rodríguez—2008—p.36.

cuales son variables al transformarse el ente de representación y dichas relaciones y es en las comidas por su condición e importancia una de las expresiones humanas donde más se manifiesta.⁵⁰

La comida forma indudablemente parte de la cultura, esta tiene su propia producción espiritual y material. En la mezcla de diferentes culturas se puede lograr una transformación de la producción culinaria que no es mas el resultado de esa combinación. Entonces para poder realizar un exhaustivo análisis de esta es necesario hacerlo desde las raíces históricas y comunitarias las que a su vez determinan funciones específicas de la alimentación.

Desde la dimensión cultural la comida nos aporta elementos de unidad para los colectivos humanos, bien sea por proponer tecnologías comunes, en símbolos representativos del grupo, en emociones que actúan en una función integradora familiar o grupal que identifican la colectividad.

Sin lugar a dudas en las raíces históricas de la sociedad se encuentran evidenciadas los motivos que explican el complejo culinario que a lo largo de la evolución social se fue conformando, teniendo este como elementos fundamentales las formas de alimentación que lo integran y las características de ellas hacia el interior de las comunidades.

1.6 Los conceptos sobre patrimonio inmaterial o intangible en la perspectiva sociocultural.

Este aspecto que constituye la médula de nuestro bregar investigativo, es de gran novedad dentro el panorámica académico y práctico, Surgido como manifestación reconocida del Patrimonio Cultural en 2003 bajo los auspicios de la UNESCO para la protección de las memorias individuales y colectivos de los pueblos como expresión de sus saberes populares su campo de estudio es muy incipiente aún.

La reunión de la UNESCO celebrada el 17 de Octubre del 2003 emitió a la Declaración de la Convención para la investigación, determinación y salvaguarda del Patrimonio Inmaterial y al respecto plantea:

...Refiriéndose a los instrumentos internacionales existentes en materia de derechos humanos, en particular a la Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948, al Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de 1966 y al Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos de 1966,

⁵⁰ David Soler. La perspectiva sociocultural y las políticas culturales. Material digital. Diplomado de Perspectiva sociocultural y políticas culturales, CSPC, Cienfuegos, 2010. P.23

Considerando la importancia que reviste el patrimonio cultural inmaterial, crisol de la diversidad cultural y garante del desarrollo sostenible, como se destaca en la Recomendación de la UNESCO sobre la salvaguardia de la cultura tradicional y popular de 1989, así como en la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural de 2001 y en la Declaración de Estambul de 2002, aprobada por la Tercera Mesa Redonda de Ministros de Cultura

Reconociendo que los procesos de mundialización y de transformación social por un lado crean las condiciones propicias para un diálogo renovado entre las comunidades pero por el otro también traen consigo, al igual que los fenómenos de intolerancia, graves riesgos de deterioro, desaparición y destrucción del patrimonio cultural inmaterial, debido en particular a la falta de recursos para salvaguardarlo,

Consciente de la voluntad universal y la preocupación común de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial de la humanidad,

*Reconociendo que las comunidades, en especial las indígenas, los grupos y en algunos casos los individuos desempeñan un importante papel en la producción, la salvaguardia, el mantenimiento y la recreación del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo con ello a enriquecer la diversidad cultural y la creatividad humana.*⁵¹

La Convención, por tanto, dispone a los estados miembros de un instrumento multilateral de carácter vinculante destinado a salvaguardar el Patrimonio Cultural Inmaterial que permita promover y desarrollar un mayor nivel de conciencia, especialmente entre los jóvenes, de la importancia del Patrimonio Cultural Inmaterial y de su salvaguardia, a partir la de una voluntad de cooperación y ayuda mutua teniendo en cuenta la inestimable función que cumple el Patrimonio Cultural Inmaterial como factor de acercamiento, intercambio y entendimiento entre los seres humanos.

Resulta imprescindible por su valor teórico y metodológico determinar el concepto de Patrimonio Inmaterial también reconocido por varios investigadores o expertos como intangible, enunciado por la UNESCO cuando cita:

⁵¹Francia. Organización para la Educación, la Ciencia y la Cultura de las Naciones Unidas. Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. - - París: [s.n], 2003. -p.2.

Artículo 2. Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible

El “patrimonio cultural inmaterial”, según se define en el párrafo 1 supra, se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes:

- a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;*
- b) artes del espectáculo;*
- c) usos sociales, rituales y actos festivos;*
- d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;*
- e) técnicas artesanales tradicionales.⁵²*

Como se puede apreciar las comidas son una de las expresiones que la UNESCO propone dentro de su jerarquías y prioridades en los procesos de investigación aspecto este que hace necesario y legitima el estudio, máxime que este además va al área del conocimiento científico.

Al respecto ese organismo propone a los Estados Partes y los territorios una política de salvaguarda la cual se sustenta en los siguientes artículos e incisos:

⁵² Ibidem.p.3

b) entre las medidas de salvaguardia mencionadas en el párrafo 3 del Artículo 2, identificar y definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presentes en su territorio, con participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes.

Inventarios

*1. Para asegurar la identificación con fines de salvaguardia, cada Estado Parte confeccionará con arreglo a su propia situación uno o varios inventarios del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio. Dichos inventarios se actualizarán regularmente.*⁵³

Sin lugar a dudas la investigación también nos obliga adentrarnos en el concepto de Tesoros Humanos Vivos, categorías que identifica al Patrimonio Cultural Inmaterial y en el centro de su análisis coloca la perspectiva sociocultural por ellos el trabajo comunitario de identificación, socialización y educación juega un papel importante.

Al respecto la Convención cita las estrategias a desarrollar entre las que podemos citar las siguientes

Para asegurar la salvaguardia, el desarrollo y la valorización del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio, cada Estado Parte hará todo lo posible por:

a) adoptar una política general encaminada a realzar la función del patrimonio cultural inmaterial en la sociedad y a integrar su salvaguardia en programas de planificación

;

c) fomentar estudios científicos, técnicos y artísticos, así como metodologías de investigación, para la salvaguardia eficaz del patrimonio cultural inmaterial, y en particular del patrimonio cultural inmaterial que se encuentre en peligro;

d) adoptar las medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero adecuadas para:

⁵³ Ibidem.p.3-7

- i) *favorecer la creación o el fortalecimiento de instituciones de formación en gestión del patrimonio cultural inmaterial, así como la transmisión de este patrimonio en los foros y espacios destinados a su manifestación y expresión;*
- ii) *crear instituciones de documentación sobre el patrimonio cultural inmaterial y facilitar el acceso a ellas.*

Artículo 15: Participación de las comunidades, grupos e individuos

En el marco de sus actividades de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, cada Estado Parte tratará de lograr una participación lo más amplia posible de las comunidades, los grupos y, si procede, los individuos que crean, mantienen y transmiten ese patrimonio y de asociarlos activamente a la gestión del mismo.⁵⁴

De esta manera se va reconociendo a los individuos que poseen en sumo grado las habilidades y técnicas necesarias para crear o producir determinados elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial y son testimonios de sus tradiciones culturales vivas y del talento creativo de grupos, comunidades o individuos presentes en su territorio a través de la perpetuación y el desarrollo de sus conocimientos y técnicas, la transmisión de sus conocimientos tal es el caso de las comidas. Estas estrategias garantizarán la viabilidad del Patrimonio Cultural Inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización y transmisión.⁵⁵

Es en este aspecto donde se integra la investigación pues las comidas son manifestaciones de ese patrimonio de los pueblos pesqueros y una acción donde se sintetizan todos los elementos anteriores, implica imbricarnos en las estrategias al respecto con actividades de investigación, selección e inventarización que permita el fortalecimiento de capacidades en materia de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, y especialmente de gestión para asegurar el reconocimiento, informando de las amenazas que pesan sobre ese patrimonio y de las actividades realizadas.⁵⁶

Para comprender la importancia del estudio del patrimonio intangible dentro de la política cultural se hace necesario partir de los principios de dicha Política en la

⁵⁴ Ibidem.p.8.

⁵⁵ Verdecía, Antonio. Las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perche. Un estudio de casos.-Trabajo de Diploma,-UCF “Carlos Rafael Rodríguez”, 2008- - p.43-44.

⁵⁶ Valladares, Maikel. Análisis de los estudios de identidad y estratégicos acerca de las comidas marineras de la comunidad Castillo-Perche. —Trabajo de Diploma,-UCF “Carlos Rafael Rodríguez” 2008—p.39.

Revolución Cubana, gestados históricamente, expresados en las siguientes áreas de resultados fundamentales del Programa de Desarrollo Cultural del MINCULT:

- *La defensa y el desarrollo de la identidad nacional y la vocación universal y profundamente latinoamericana y caribeña de la cultura nacional.*
- *La conservación y difusión del patrimonio cultural.*
- *El reconocimiento de la diversidad cultural.*
- *El fomento y estímulo a la creación artística y literaria.*
- *El respeto y apoyo al protagonismo y creatividad de las comunidades en la conducción de sus procesos socioculturales.*
- *El papel de la cultura en el impulso y orientación de los procesos socioeconómicos.*⁵⁷

La prioridad al Patrimonio Cultural Inmaterial no significa ni una nueva política, ni un proceso coyuntural, sino un redimensionamiento en la aplicación de los principios de la Política Cultural de la Revolución, para lograr un salto cualitativo que lleve a nuestro país a ocupar un lugar cimero en la cultura y el desarrollo humano en general.

Lo anterior implica brindar a todos los cubanos las oportunidades para alcanzar una cultura más amplia. Ésta estrategia es entendida:

*“En sentido general significa el sistema de conocimientos y habilidades acerca de las disciplinas humanísticas, el arte, la ciencia y la cultura popular y tradicional que propicie el desarrollo de la sensibilidad y de los valores éticos del ser humano, que le permita participar de forma activa como protagonista del desarrollo de la sociedad”.*⁵⁸

Este proceso no se puede concebir sin la participación integrada y sistemática de todos los organismos y organizaciones gubernamentales o no, de todos los agentes y actores sociales que deben incidir en la consecución de este resultado partir del conocimiento de las identidades que cada comunidad y grupos los cuales inciden favorablemente en la calidad de sus vidas.

1.6.1 Interacción sociocultural y la participación en el Patrimonio Cultural Inmaterial o Intangible.

Dentro de los más recientes planteamientos en torno al tema de la cultura, el papel social que esta representa dentro de la dinámica de la sociedad, ha convertido al

⁵⁷ Cuba. Ministerio de Cultura. Programa de Desarrollo Cultural de la Provincia de Cienfuegos desde el 2007 al 2009.-- La Habana: MINCULT La Habana, 2007. --18 p.

⁵⁸ Landaburo, María Isabel. Política Cultural de la Revolución cubana./ María Isabel Landaburo.—MINCULT: La Habana, 2006.--1T

individuo común en el eje fundamental de toda su producción creativa, lo que implica que las políticas, estrategias, proyectos y declaraciones, asuman la participación comunitaria como problema imprescindible en el abordaje de sus realidades, las cuales mientras más vinculadas a las cotidianidades alcanza una mayor importancia tal es el caso de las comidas marineras.

Como parte de las aspiraciones de la cultura del hombre moderno, se evidencia la individualización del ser, aunque la propia historia nos demuestra como el individuo en sus momentos cumbre de emancipación ha logrado sus objetivos a través de los esfuerzos colectivos. *“Participar hace a la naturaleza del ser humano. La participación eleva la dignidad del hombre y le abre posibilidades de desarrollo y realización”*.⁵⁹ En la medida que el individuo se siente tomado en cuenta sobre los procesos que se desarrollan en su entorno, sean políticos, económicos o sociales, en esa misma medida él podrá participar objetivamente en estos.

A partir de la década de los 90´ se produce un cambio sobre la reflexibilidad humana, su naturaleza y su espiritualidad como principio de la comunidad global. La cultura como parte de la cotidianidad se involucra en escenarios múltiples, donde la práctica social se incluye dentro de los procesos de decisión y los procesos de desarrollo. *“Los organismos de cooperación internacionales, regionales, subregionales y nacionales en su mayoría incluyen dentro de sus políticas el hecho de la participación comunitaria”*.⁶⁰ Estas se fomentan en una interacción a diario con los espacios en los que trabajamos y estudiamos, generando con ello una comprensión de los contextos, prácticas socioculturales desde su aporte construido en las cotidianidades. Esta acción pretende contar con una participación activa de las comunidades pesqueras objetos de estudio y de los agentes socioculturales en la conservación de los contextos y manifestaciones patrimoniales a estudiar para su salvaguardia desde le punto de vista apuntado anteriormente.

Comenzar desde adentro de la comunidad costera desde sus saberes locales y desde las estrategias de apropiación comunitaria (desde con y para la comunidad) manteniendo a esta comunidad informada, estrategia que se enlazan con los Programas de Desarrollo Cultural, institucional y de promoción a futuro, se justifica.

- a. Porque la comunidad pesquera es nuestra mayor representante, dentro de las expresiones de comidas en el territorio, el país y el Caribe.
- b. Para mejorar los procesos de identificación, apropiación y socialización de sus identidades,

⁵⁹ Kliksberg, Bernardo, Tomassini Luciano. Capital social y cultura: claves estratégicas para el desarrollo.--Fondo de Cultura Económica: Argentina, 2006.- -p.34.

⁶⁰ Ibídem. p.38.

- c. Porque contamos con los medios dentro de la comunidad para hacerlos.
- d. Porque contamos con la colaboración y la cooperación de la comandad para transmitir sus saberes y socializarlo comunitariamente.⁶¹

Es necesario que la comunidad tome conciencia de la importancia que representa ser Patrimonio Cultural, sus deberes y derechos. La participación activa de la comunidad es parte de las estrategias que el CPPC ha organizado para garantizar su gestión a mediano y largo plazo de las expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial o Intangible.⁶²

Por todo lo anteriormente expuesto es que asumimos estas perspectivas teóricas para el desarrollo de nuestro trabajo, además por corresponderse con las estrategias teóricas, metodológicas y ontológicas de interacción del Proyecto Luna al cual pertenece esta área de investigación y estudios de los procesos identitarios en el ámbito sociocultural comunitario. De esta manera esta concepción contemporánea de trabajar los patrimonios desde, con y para la comunidad se convierte en la estrategia de acción fundamental y la manera de identificar, valorar e interpretar las comidas marineras del Barrio de Reina ubicado en la ciudad de Cienfuegos como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial que necesita ser salvaguardado.

⁶¹ Valladares, Maikel. Análisis de los estudios de identidad y estratégicos acerca de las comidas marineras de la comunidad Castillo-Perche. —Trabajo de Diploma,—UCF— Carlos Rafael Rodríguez—, 2008—p.38.

⁶² Verdecía, Antonio. Las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perche. Un estudio de casos.—Trabajo de Diploma,—UCF— Carlos Rafael Rodríguez—, 2008- - p.47.

Capítulo 99

Fundamentación Metodológica de la Investigación.

2.1- Diseño Metodológico.

Título: Las comidas marineras en el barrio Reina.

Tema: Comidas marineras como expresión del patrimonio inmaterial.

Situación problemática: Insuficiencia los estudios patrimoniales y socioculturales referente a las comidas marineras de las comunidades costeras en la ciudad de Cienfuegos, en especial en el barrio Reina.

Problema: ¿Cómo se manifiestan las comidas marineras en el barrio Reina como referente patrimonial desde la perspectiva sociocultural?

Objeto de Estudio

Comidas marineras como expresión del patrimonio inmaterial en el barrio Reina.

Objetivo General

Proponer estrategias de inventarización y socialización de las genuinas expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial en la cultura culinaria del barrio Reina.

Objetivos específicos

- 1- Caracterizar históricamente el barrio Reina.
- 2- Determinar las particularidades patrimoniales de las comidas marineras desde la perspectiva sociocultural de la barriada Reina para su expresión como Patrimonio Cultural Inmaterial en Cienfuegos.
- 3- Caracterizar las principales tecnologías culinarias que constituyen expresiones genuinas del Patrimonio Cultural Inmaterial en la cultura culinaria del barrio Reina para su salvaguarda.

2.2-Justificación del problema.

Los estudios sobre el patrimonio inmaterial en las ciencias sociales adquieren cada vez mayor importancia, ello justifica el número considerable de investigadores e instituciones que se dedican a sus determinaciones y procesos de socialización.

Las investigaciones que tiene como objetivo fundamental la lectura e interpretación de este tipo de patrimonio, componen sin duda alguna, uno de los mecanismos más importantes para comprender la vigencia del pasado en el presente, no como simple transmisión de una generación a otra, sino como conservación de los aspectos más significativos de nuestras comunidades; entiéndase por significativo: forma de elaboración, utensilios e ingredientes que es lo que nos van hacer ver diferentes dentro

de la igualdad; elementos también que van a constituir parte de un sistema de valores sociales y culturales que posibilitan la conciencia de una identidad cultural. Siendo así los estudios de la cultura culinaria desde la perspectiva sociocultural se hacen cada vez más imprescindibles para explicarnos como somos y lo que seremos en el futuro.

Para analizar las comidas es necesario una contextualización la cual se centra en los siguientes indicadores: expresión de la cotidianidad, tendencia de surgimiento y desarrollo en diferentes momentos históricos en sociedades y comunidades, evidencias de la diversidad determinada por la tradición, los saberes populares surgidos en el seno de las familias marineras, forma de su mantenimiento, significado en la vida social y en la vida cotidiana

*Dentro del sistema institucional de la cultura, el turismo y gastronomía se aprecia un interés por el estudio de las comidas en los pueblos, en especial lo referido a su tecnología, formas de comercialización, influencias en la formación de normas, conductas, imaginarios y mitos familiares y grupales, en busca de prácticas culinarias que distinguen a las comunidades, en actividades sociales, culturales e incluso religiosas y por la manera en que estas condicionan el comportamiento de los mismos en la vida social.*⁶³

No se puede dejar de reconocer el trabajo realizado a nivel institucional puesto que estos han organizado acciones vinculadas con la dimensión patrimonial de las comidas, los concursos son las maneras principales en que se han proyectado en el sistema institucional de la cultura y en las escuelas de gastronomía lo que ha motivado a los cocineros, chef y aficionados a la elaboración de las comidas, desde estas actividades culturales los participantes han comenzado un proceso de socialización de sus tecnologías y a su vez una investigación desde la perspectiva empírica las maneras de elaboración y presentación de platos. Es indudable que estos actores socioculturales insisten en dos aspectos principales: la búsqueda de la forma más auténtica de su confección o las manifestaciones de la transculturación y su rastro visible.

*Por eso las comidas se presenta como una manifestación social, cultural y biológica y un proceso complejo que desborda sus propios límites y se extienden a partir de una intensa interacción cultural y social, permitiéndole sobrevivir pese a las presiones culturales y las transformaciones económicas y políticas desarrolladas como consecuencia del período especial*⁶⁴.

El problema se presenta novedoso a partir de los siguientes presupuestos:

⁶³ Soler, Marchán, Salvador David. Evaluación del Proyecto Luna.- -CPPC: Cienfuegos, 2005.p.12.

⁶⁴ Soler, Marchán, Salvador David. Informe de investigación al Catálogo sobre las Comidas y bebidas marineras en Cienfuegos.--CPPC: Cienfuegos, Introducción al catálogo, 2006.- -p.25.

- Forma parte de la sistematización del proyecto luna en los estudios de comidas y bebidas marineras en Cienfuegos y es el primer acercamiento desde la perspectiva sociocultural al estudio de los procesos investigativos sobre cultura culinaria marinera en el barrio Reina.
- Forma parte de la sistematización teórica de las comidas marineras como distinciones y prácticas socioculturales necesitan de una profundización científica en sus significados como manifestación del Patrimonio Cultural Inmaterial.
- Es una tradición, una costumbre enraizada en las vidas cotidianas de los pueblos marineros que construyen practicas, imaginarios normas y conductas sociales locales que influyen en la calidad de vida de las comunidades marineras.
- El aporte práctico es la sistematización del inventario y socialización de comidas marineras en Cienfuegos y en Cuba.

Tipo de estudio: Descriptivo. Se optó por esta modalidad pues las comidas marineras desde la perspectiva sociocultural exigen una valoración etnográfica y antropológica como fenómeno humano y de esta manera poder explicar los procesos investigativos relacionados con la cultura marinera que influyen en la formación del pensamiento identitario cienfueguero, para la determinación del alcance de dicho conocimiento como saberes populares instituidos e instituyentes en la comunidad.

Universo: Población de las comunidad de Reina en la ciudad de Cienfuegos.

Muestra: Población del barrio Reina de la ciudad de Cienfuegos que está reconocida como portadores de recetas de comidas y lo transmiten de generación en generación. Será intencional, pues se escogerán a personas claves que nos respondan en esencia al trabajo específico sobre comidas, se incluirán también los niveles de conocimientos que poseen sobre el tema, su visión totalizadora del fenómeno, sus posibilidades institucionales para el análisis de la problemática en diversas dimensiones socioculturales.

Se seleccionó como muestra las familias que viven en el barrio Reina en la ciudad de Cienfuegos, fundamentalmente personas que son portadores de recetas tradicionales, que sostienen como una costumbre y tradición los platos en la familia y la comunidad, y esta última les da un reconocimiento por mantener estos valores vivos a pesar de los nuevos tiempos y de que no es una comunidad netamente marinera; que se entienda por netamente que su actividad económica fundamental, en la actualidad no es la pesca; también estas personas son valorados por sus

eficaces tecnologías y saberes culinarios, y todo esto nos da la posibilidad y probabilidad de obtener información adecuada, actualizada y verídica, así como la posibilidad de contrastar en la realidad sus tecnologías y saberes. También personas que no tengan que ver directamente con la pesca pero que de alguna manera su vida se vea influenciada por esta, como puedan ser familiares de viejos pescadores que aun no vivan pero que estos les transmitieron saberes que sean útiles para la investigación, además de otros pobladores del barrio.

Descripción de la selección de la muestra:

Se tomaron como requisitos para la selección de la muestra los criterios enunciados por Pilar Folguera en "Cómo se hace historia oral", al plantear que: los informantes tienen que estar en buenas condiciones físicas y mentales para que puedan resistir las múltiples sesiones de trabajo y además describir en detalles las prácticas que realizan. También es preciso señalar que los informantes claves deben tener buena predisposición para relatar y describir las prácticas que realizan, enfrentarse a una grabadora y por último un poco de habilidad para poder entender la dimensión social de lo que ha vivido y situarlo en un contexto histórico, político y social, que sean capaces de expresarse con claridad y orden. Son informantes claves las personas que poseen un buen conocimiento de la realidad que es objeto de investigación.

Por lo que se decidió en la entrada al campo y luego de haber realizado los primeros contactos en la comunidad con personas claves, que con una muestra de 15 personas eran suficientes para la realización de la investigación cualitativa. Serían personas que tendrían un amplio conocimiento y experiencia acerca del tema, a los cuales la comunidad los reconoce como detentores de la información requerida, además de estar vinculadas directamente a las prácticas culturales que ocupan el objeto de estudio de esta investigación, estas personas nos fueron de mucha utilidad a la hora de la realización del inventario de comidas marineras.

Sin lugar a dudas uno de los lugares de referencia en la comunidad fue el Circulo de Abuelos que se encuentra en la entrada de la localidad, puesto que ahí se encuentra las personas mas viejas de la comunidad y por lo tanto los que nos podían aportar mayor información de hacia donde dirigirnos para darle cumplimiento a los objetivos trazados en la investigación, otro de los lugares dentro de la comunidad que es reconocido por esta misma como referencia es la familia Los Basultos, adonde nos dirigimos con posterioridad.

Relación de portadores:

- #1 Eduardo Basulto
- #2 Gregorio Herminio Debessa
- #3 Mariano Basulto
- # 4 Marta González
- # 5 Eslinda Bayans
- #6 Cándida Bayans
- # 7 Rafael Díaz Betancourt
- # 8 Félix Antonio Debessa
- # 9 Ignacio Sánchez
- #10 Alicia Benítez
- #11 Rafael Ulloa
- #12 Lauro Cabral
- #13 Mercedes Cabral
- #14 María Emilia Tuero
- #15 Antonio Betancourt

Campo de investigación: Estrategia de inventarización y salvaguarda de la Cultura Culinaria del barrio de Reina en la etapa actual.

Ideas a defender

- La identificación desde la perspectiva sociocultural de las comidas marineras como una manifestación y expresión patrimonial para ser inventariada, socializada como testimonio del Patrimonio Cultural Inmaterial de la región costera de la bahía de Cienfuegos.

2.3- Justificación Metodológica.

2.3.1 Análisis de investigaciones mediante la tipología de pensamiento identitario asumido por el Proyecto Luna para el estudio de la cultura culinaria en el barrio Reina desde una perspectiva sociocultural marxista.

Para la realización de esta investigación se hizo necesario trazar diferentes pasos a seguir para lograr un mejor resultado de la misma entre los cuales podemos encontrar la realización de un exhaustivo análisis de documentos, la preparación de entrevistas a profundidad, desarrollar las identificaciones patrimoniales, comparaciones y contrastaciones de recetarios, tecnologías y saberes populares desde el análisis tipológico que emplea la perspectiva sociocultural partimos de cuatro indicadores

fundamentales que justifican el carácter popular, tradicional, patrimonial e identitario de las comidas marineras.

*Según nuestro objeto de estudio asumimos los procesos que se agrupan en métodos etnográficos y antropológicos para validar la información, registrar conocimientos, habilidades culinarias, influencias alimentarias en proyectos individuales y colectivos, establecimientos de los patrones y normas presentes en la comidas, valores familiares que determinan la interacción entre otros que se produce dicho proceso sociocultural pues : "El método etnográfico es un modo de investigar basado en la observación, descriptivo, contextual, abierto y profundo. "*⁶⁵

La etnografía constituye: *"el método de investigación por el que se aprende el modo de vida de una unidad social concreta...persigue la descripción o reconstrucción analítica de carácter interpretativo de la cultura, formas de vida y estructura social del grupo investigado. "* Desde una dimensión práctica, Atkinson y Hammersley (1994; 248) conceptualizan la etnografía como una forma de investigación social que se caracteriza por los siguientes aspectos:

- a) Un fuerte énfasis en la exploración en la naturaleza de un fenómeno social concreto , antes que ponerse a comprobar hipótesis sobre el mismo;
- b) Una tendencia a trabajar con datos no estructurados, es decir , datos que no han sido codificados hasta el punto de recoger datos a partir de un conjunto cerrado de categorías analíticas;
- c) Se investiga un pequeño numero de casos, quizás uno solo, pero en profundidad;
- d) El análisis de datos que implica la interpretación de los significados y funciones de las actuaciones humanas, expresándolo a través de descripciones y explicaciones verbales, adquiriendo el análisis estadístico un plano secundario.⁶⁶

También se puede afirmar que la observación directa es un requisito indispensable en los estudios etnográficos, no va a importar que instrumentos, técnicas o sistema de codificación se utilice el deber del etnógrafo es estar allí donde este la acción y tratar de que su presencia modifique lo menos posible la actuación de los portadores (tal acción)

⁶⁵Buendía Elisman, Leonor. Métodos de Investigación en psicopedagogía.--Madrid: Mc GRAW--HILL IBERAMERICANA DE ESPAÑA, S.A.U, 1998. --p.128.

⁶⁶Rodríguez Gómez, Gregorio. Metodología de la Investigación Cualitativa.-- La Habana: Editorial Félix Varela, 2004. --p.44-47.

El investigador debe pasar tiempo suficiente en el escenario ya que con esto logrará ver lo que sucede en repetidas ocasiones. En dos semanas se pueden tener descubrimientos muy significativos para la investigación, pero es necesario permanecer en el campo mientras sigamos aprendiendo, claro que en el momento que dejen de ocurrir cosas interesantes o que nos aporten nada debemos comenzar la retirada del campo.

Ella posibilita los medios necesarios que se necesita para abordar los estudios de comidas, a la vez que se ajusta al criterio científico que escogimos para la investigación, determinando las siguientes características metodológicas en la investigación:

- Explotación de los resultados de investigaciones etnográficas y cultural sobre las comidas marineras en Cienfuegos como expresión de la cultura popular y tradicional
- Exploración de la naturaleza y la práctica de las comidas marineras. como expresión y fenómeno sociocultural concreto desde los saberes y tecnologías populares.
- El empleo de datos no estructurados y contextuales donde surgen y se desarrollan las comidas de las comunidades marineras
- Incluye un proceso de sistematización y evaluación de los datos sobre tecnología culinaria evidenciados, observados y descritos en la diversidad compleja que genera las comidas.
- Los niveles de conocimientos, rescate y socialización de las comidas marineras como evidencia del Patrimonio Cultural Inmaterial.⁶⁷

Se profundizará en los conocimientos de la estructura básica de la experiencia desde los saberes populares, el significado y significantes de estos, los mitos alimentarios a través de los diferentes códigos de expresión del lenguaje y la relación que guardan las comidas marineras con los diferentes contextos, relaciones culturales y naturales donde ocurren y la relación que estas sostienen con el interior de los individuos, la familia y su capacidad de supervivencia.

La realización del estudio de las comidas desde la perspectiva sociocultural demanda una comprometida participación en el proceso de investigación de los actores involucrados, principalmente si tenemos en cuenta que son los miembros de la

⁶⁷ Valladares, Maikel. Análisis de los estudios de identidad y estratégicos acerca de las comidas marineras de la comunidad Castillo-Perche. —Trabajo de Diploma,—UCF— Carlos Rafael Rodríguez—2008—p.49.

comunidad marinera con sus especificidades económicas, sociales y naturales, los actores socioculturales indispensables en las prácticas culinarias cotidianas.⁶⁸

*Aquí la comida es expresión y evidencia de preferencias, gusto, posibilidades económicas, intereses, necesidades aspiraciones y normas de estos actores, constituyen su fundamento individual, familiar y grupal, basado en el conocimiento y la comprensión de la realidad como praxis, intentando unir la teoría a la práctica (conocimiento, acción y valores) y orientar el conocimiento a mejorar el entorno y calidad de vida del hombre.*⁶⁹

Se insiste desde los intereses del proyecto Luna y de las políticas patrimoniales regionales, es desarrollar una mirada diferente para la valoración de las comidas vinculada a las nuevas exigencias metodológicas, teóricas y políticas que establece al Convención de la UNESCO relacionada con el rescate del Patrimonio Cultural Inmaterial, pero sustentada en una interpretación sociocultural que analice de una manera integradora a las comidas marineras como un hecho social y cultural dinámico. De esta manera:

*“Los estudios del hecho culinario teniendo en cuenta esta perspectiva permite mayores niveles de flexibilidad hacia la comprensión de los procesos subjetivos y reconocimiento de determinadas prácticas culturales y modos de comportamientos surgidos de la cultura culinaria, arraigados en determinados grupos portadores de una identidad propia, a través de la cual se expresan e interactúan en el contexto donde se insertan, se transmiten y mantienen.”*⁷⁰

2.4- Fundamentos Metodológicos

2.4.1La integración metodológica como estrategia de investigación.

Se emplea esta estrategia como fundamentos metodológicos, por poseer una acertada experiencia en el campo de investigación y como tema del Proyecto Luna y como manera de trabajo asumido en los programas culturales que facilitan los procesos de interacción institucional, social y cultural en la localidad y la sistematización del trabajo de campo y la socialización de los resultados obtenidos como consecuencia de las investigaciones sin duda alguna:

⁶⁸ Soler, Marchán, Salvador David. Informe de investigación al Catálogo sobre las Comidas y bebidas marineras en Cienfuegos.--CPPC: Cienfuegos, Introducción al catálogo, 2006.- -p.27.

⁶⁹ Soler Marchán, Salvador David. Fundamentación del Proyecto Luna.--CPPC: Cienfuegos, 2003.- -25p.

⁷⁰ Soler Marchán, Salvador David. Las comidas y bebidas en las comunidades costeras de Cienfuegos. Ponencia presentada al Congreso de Historia, Oficina de Historia.- - Cienfuegos: [s.n], 2005.- -19p.

*Dado los indicadores seleccionados para el estudio y las características epistemológicas, ontológicas y axiológicas del proceso de investigación y su complejidad asumimos una reflexión metodológica donde predomina la visión cualitativa para lograr el análisis en una reflexividad fundamentalmente epistemológica que implica la reflexividad de las prácticas discursivas y del sujeto investigador, como parte del objeto observado y artífice del contexto de observación y sometido a la entrevista a profundidad .*⁷¹

Las técnicas e instrumentos a aplicar en el estudio captaron una doble relación sujeto – sujeto y sujeto-objeto la cual permitió una noción clara y clave de reflexividad e interpretación, desde el polo cualitativo y la necesaria integración metodológica que exige el estado actual del debate en las ciencias sociales y en particular de la cultura popular y tradicional y dentro de ellas los estudios sobre comidas marineras en diferentes expresiones de la actividad humana, por ello:

“El reto es justamente contribuir a una síntesis en la práctica investigadora con los métodos de análisis cuantitativos, proponiendo su intento de integración multidisciplinaria basado en el pluralismo metodológico. Metodología empleada en la actualidad en el campo del Patrimonio Cultural.
„72

La Sociología de la Cultura de igual manera facilita presupuestos metodológicos según los cuales:

“La integración metodológica, según Cocik y Reichardt, (1996) puede mejorar el cumplimiento de objetivos múltiples tanto al nivel del proceso como de los resultados de la investigación. Además, a través de la convergencia metodológica se corrige el sesgo que existe de antemano en los datos, enriqueciendo mutuamente ambos tipos de métodos. Así, el paradigma cualitativo puede enriquecer su perspectiva hermenéutica con el método complementario del paradigma positivista. La integración cuanti/cuali resulta más que pertinente.”⁷³

2.4.2- La triangulación como vía para el estudio de las comidas marineras en el barrio de Reina desde la perspectiva integradora.

Asumir la triangulación metodológica como perspectiva de integración permite aspirar a combinar metodologías para el estudio del fenómeno culinario en cuestión. De manera que se puedan contrastar datos y observaciones, obteniendo

⁷¹Soler Marchán, Salvador David. Fundamentación del Proyecto Luna.--CPPC: Cienfuegos, 2003. - -25p.

⁷²Soler Marchán, Salvador David. La Museología, interacción entre ciencia, cultura y sociedad. -- Tesis de Maestría en Estudios Sociales. – UH“Fructuoso Rodríguez Pérez” (LH), 2006. - -p.126.

⁷³Ochoa, Helen. Conferencias sobre Sociología de la Cultura. - - Cienfuegos: UCF, 2005.- -p.6.

información aportada en el trabajo de campo y el análisis sistemático de la información.

Esta estrategia metodológica es definida por Denzin (1978) como: *"la combinación de metodologías para el estudio del mismo fenómeno...permite superar los sesgos propios de una determinada metodología."*⁷⁴ Partimos del presupuesto básico de que la debilidad de cada método simple se compensará con el contrapeso de la fuerza de otro. El uso de múltiples métodos implica una estrategia que eleva al investigador por encima de sus inclinaciones personalistas y le facilita la comprensión del discurso y la información que recibe.

La estrategia facilita un trabajo de campo en escenarios accesibles con un alto grado de participación, colaboración y cooperación, con acercamientos provechosos que facilita el conocimiento de las relaciones y acontecimientos a estudiar.

*La triangulación garantiza por ello un trabajo integrador de descripción gruesa a niveles diferentes"*⁷⁵

1o. **Triangulación de los datos.** Es preciso el control de las dimensiones, tiempo, espacio, niveles de comportamientos, reflexiones culinarias, saberes y tecnologías populares y el nivel analítico en los que se obtiene la información.

2o. **Triangulación de portadores:** El uso de diferentes portadores o codificadores como componente esencial en la creación, desarrollo, transformación y transmisión de las tecnologías y saberes culinarios para obtener, comparar y contrastar información sobre comidas marineras y favorecer su declaratoria patrimonial.⁷⁶

Así las investigaciones de comidas son un proceso reflexivo orientado no solo hacia los métodos y técnicas sino hacia la interpretación, rescate y socialización sistémica y sistemática de la misma dentro de la propia comunidad que la genera. Utilizaremos esencialmente una metodología utilitaria que recoge el saber popular, las tradiciones, costumbres, sus formas de expresión, comunicación, relaciones en sus diversas dimensiones, y sobre todo la práctica sociocultural. , con ello se logra obtener una mayor información y resultados

⁷⁴ Urrutia Torres, Lourdes de. Metodología de la Investigación Social I: Selección de Lecturas.- La Habana: Editorial Félix Varela, 1989.- -p.85.

⁷⁵ Ibídem. p.88

⁷⁶ La autora se adscribe a los procesos trianguladores del proyecto Luna y por lo tanto asume su empleo además por la eficacia demostrada en los estudios sobre comidas y bebidas en el Perche.

movilizadores superiores y a partir de ellos gestionar procesos de rescate y socialización

La intencionalidad se centra en el estudio de las comidas y la proposición de un conjunto de acciones estratégicamente planificadas que involucren y articulan a instituciones culturales, de la salud pública y gastronómicas, organizaciones culinarias, portadores y promotores comunitarios así como personas interesadas en rescatar y socializar la misma, para lo cual necesitan tener a la mano una serie de recursos humanos y materiales, que utilizados racionalmente, les permiten producir un conocimiento sociocultural eficaz y que incide en la calidad de vida de las comunidades marineras⁷⁷

Unidades de análisis

- ❖ Actividad popular y tradicional relacionada con las comidas como actividad humana.
- ❖ Comida marinera.
- ❖ Expresiones culinarias.
- ❖ Prácticas socioculturales empleadas en las comidas marineras.
- ❖ Interacción sociocultural.
- ❖ Expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Resultados de implementación

- Descripción, análisis e inventarización de las comidas marineras del barrio Reina para su rescate, salvaguarda, inventarización y socialización como expresión sociocultural en Cienfuegos.
- Implementación de la estrategia de socialización y promoción como expresión del Patrimonio inmaterial vinculado a las identidades marineras estrechamente relacionadas con la cultura culinaria.

A continuación se presentan dos tablas, la primera relaciona Unidades de análisis, Variables, Dimensiones e Indicadores. La segunda se refiere a los métodos y las técnicas utilizadas.

⁷⁷ Soler, Marchán, Salvador David. Informe de investigación al Catálogo sobre las Comidas y bebidas marineras en Cienfuegos.-CPPC: Cienfuegos, Introducción al catálogo, 2006.- -p.29.

Unid. de análisis	Variable	Dimensiones	Indicadores
Comidas como actividad popular y tradicional.	Comidas marineras.	Histórica, teórica y metodológica.	-Características históricas y contextuales donde se desarrollan las Comunidades marineras.
			Bosquejo histórico y científico de los estudios sobre comidas marineras.
			-Caracterización de los estudios de las comidas marineras.
			-Características como expresión de la cultura popular y tradicional desde las concepciones teóricas y metodológicas que lo caracterizan desde los estudios de identidad.
Patrimonio Cultural Inmaterial.		Particularidades de las comidas marineras.	- Estructura de la alimentación.
			-Tipos y formas esenciales de realización formas esenciales.
			-Elementos materiales e inmateriales que se emplean.
			-Principales formas y vías de tradición.
			-Elementos que componen la alimentación marinera, caracterización y determinación a partir de sus niveles de relación.

			-Nivel de actualización de las tecnologías y saberes culinarios.
			-Efectividad sociocultural de las comidas en la comunidad marinera.
			- Recetarios. Importancia sociocultural -Estrategias de transmisión y comunicación de las recetas.
	Estrategias de Rescate, e inventarización de las comidas marineras.	Análisis estratégico (planificación e implementación.	-Correspondencia con las estrategias nacionales y necesidades territoriales del rescate del patrimonio, relacionados con las comidas marineras.
			-Inventarización de las comidas marineras
			Utilización y alcance de espacios de rescate e inventarización de las comidas marineras
		Patrimonialización (Impacto).	Resultados y satisfacción de las acciones de inventarización (impacto).
		Propuesta de Socialización.	Propuestas de estrategias para la socialización y promoción de las comidas marineras desde el programa de desarrollo cultural en el

			sistema institucional que la legitimizan.
	Expresiones culinarias.	Cultura Popular y tradicional.	Características, historia y particularidades desde los siguientes elementos:
			-Popular: Contrario a lo erudito, tipo de posición relacional.
			-Funcional: Satisface necesidades colectivas e individuales en la comunidades culturales.
			Anónimo: Se desconoce a su autor. Se identifica a portadores y transmisores.
			-Resistencia y modernidad: Capacidad sociocultural de migración, variación, extensión y transformación.
			-Colectivo: Vigencia social en la comunidad cultural, vitalidad y fuerza.
			-Imitativo: Reproductivo por encima del nivel alcanzado.
			-Tradicional: Transmisión, formación y aprendizajes de generación en generación.
			-Representaciones y expresiones públicas de

	Interacción sociocultural.	Expresión Oral.	las comidas historias, imaginarios, y todo tipo de narraciones de significación y signifiante para las comunidades culturales que organizan y participan en las comidas.
		Sistema de relaciones socioculturales.	-Características como costumbre, forma de pensar, sentir, transmitir y comunicar específicamente las comidas.
			-Práctica de diversos y heterogéneos hábitos y conductas culinarias.
			-Contenido histórico, psicológico y sociológico, función ideológica, lúdica de las comidas.
			-Sistemas relacionados con la presentación decoración y empleo de escenarios, texturas colores, etc.
			-Características socio demográficas de las comidas: Distribución de responsabilidades, clientelismo, relaciones de poder, normas, entre otros.
			-Diversos

			condicionamientos vinculados con el género, edad, raza, hábitos y sistema motivacional.
			Clasificación según la UNESCO.
			Capacidad de expresar elementos tradicionales de los valores culturales regionales.
			Sistema de relaciones que establece.
			Grado y nivel de autenticidad, originalidad y representatividad.
		Manifestación cultural patrimonial.	Percepción pública del bien patrimonial -Demanda y satisfacción de este tipo de manifestación patrimonial en función del tipo de público y contextos.
			Niveles y formas de gestión y representación patrimonial -Catalogación patrimonial.
			Tradiciones relacionadas con el ciclo vital de la vida comunitaria ritos de pasos, acciones alimentarias, , modalidades, tipos de comidas según los usos sociales, prácticas culinarias propias de
		Usos Sociales, rituales y mitos.	

			cada género, usos relativos a los entornos naturales, nomenclatura geonómica y patronímica, , imaginarios sociales y culturales de las comunidades en las comunidades.
	Agentes socioculturales.	Institucional.	-Capacidad de incorporación, socialización, implementación, promoción y gestión.
		Portadores.	Características organizativas, calidad, tipología, criterio de las comidas. Valoración acerca de la dimensión institucional política y cultural.
			-Valoración acerca de la dimensión institucional.

2.5- Métodos y técnicas utilizadas.

TÉCNICAS EMPLEADAS	VARIABLE	OBJETIVO	DIMENSIONES	FASE DE LA INVESTIG.
Análisis de documento.	Comidas como actividad popular y tradicional.	-Fundamentar las características históricas, contextuales, teóricas y metodológicas que sustentan las comidas	Histórica, teórica y Metodológica.	Antecedentes históricos y teóricos.

		marineras como popular y tradicional y como expresión de la política cultural cubana.		
	Estrategias de inventarización, rescate, clasificación socialización y promoción de las comidas marineras.	-Analizar la documentación, inventarios, investigaciones y justificaciones patrimoniales y socioculturales así como el diseño de las estrategias de socialización y promoción de las comidas marineras sistema de relaciones interinstitucional as siguientes: I/I, I/C, I/S, las proyecciones nacionales y las necesidades territoriales.	Organización, planificación, ejecución y evaluación.	-Evaluación de las estrategias y desarrollo de las actividades. (Análisis de los resultados)

	Comidas marineras.	-Caracterizar la historia del las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perché. -Valorar tendencias y proyecciones de las comidas marineras como expresión popular y tradicional, así como su sistema legal, institucional y social.	Manifestación Patrimonial.	Antecedentes históricos y socioculturales desde la perspectiva comunitaria.
Entrevistas en profundidad a portadores y a miembros de la comunidad y especialistas.	Prácticas tecnológicas, saberes populares culturales que se desenvuelven en las comidas marineras.	-Descripción de las comidas. -Valorar sus características populares y tradicionales. -Caracterizar la comida como expresión sociocultural forma en que se expresan las características los procesos clasificatorios, socioculturales y patrimoniales en función de	Particularidades de las comidas marineras Procesos de patrimonialización.	-Análisis de los resultados y socialización patrimonial.

		las necesidades y opiniones de los agentes socioculturales involucrados. -Valorar las opiniones y nivel de satisfacción del portador sobre mecanismos, utilización y alcance de la comidas marineras en sus diferentes niveles y dimensiones, culturales y patrimoniales -Valorar y realizar las acciones de inventarización, socialización y promoción de la desde los resultados y efectividad sociocultural.		
Observación participante.	Escenarios físicos, culturales entornos naturales.	-Determinar la capacidad de expresar elementos tradicionales de	Manifestación patrimonial y actividad popular y tradicional.	Antecedentes históricos. -Práctica culinaria y

	donde se desarrolla la comidas marineras.	los valores culturales regionales de las comidas marineras y satisfacer demandas de este tipo de manifestación patrimonial, en función de un tipo particular de actividad comunitaria.		sociocultural.
				Contrastación de datos y métodos.
				-Evaluación de información.
				-Análisis de los resultados.
	Agentes socioculturales.	-Valorar los criterios de los portadores y miembros de la comunidad opiniones sobre la labor del sistema institucional.	Pobladores del barrio de Reina, dirigentes sociales culturales, y políticos.	-Análisis de resultados.
			Líderes naturales comunitarios.	

Conceptualización:

Zona Costera: "Aquella categoría que expresa el resultado de las formas concretas de relación sociedad - naturaleza costera que se dan históricamente, en correspondencia con el nivel de desarrollo de la actividad práctica social que la dirige. Es aquella parte de la realidad donde se manifiesta la coexistencia e interacción de los elementos abiótico, biótico y social, en constante desarrollo por la actividad social, por tanto, en la realidad, lo ambiental lo es en la medida en que lo social interviene, si el nivel social de

organización de lo material desaparece, entonces no tiene sentido hablar de lo ambiental.”⁷⁸

Comidas marineras: Se presentan como una manera de expresión cultural, que esta determinado por los diversos y heterogéneos niveles de desarrollo sociocultural y económico, vinculado estrechamente con la labor de las familias, sus normas, costumbre y ritos, indispensables en la conformación de gustos y preferencias y determinantes en la organización social del micro y meso nivel de las comunidades marineras y costeras que se ubican frente y hacia el interior de la bahía. ⁷⁹

La comida es un hecho social y cultural complejo pone en escena un conjunto de movimiento de producción y consumo, tanto material como simbólico, diferenciado y diferenciadores, en este sentido el consumo de alimento y los procesos sociales y culturales que los sustentan contribuyen al ala constitución de las identidades colectivas y la vez son expresiones de relaciones sociales y poder.

Lo que comemos entonces constituye un acto social y cultural en la que la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligados a una red de representaciones, simbolismos y rituales.

*Son importantes también las concepciones teóricas del antropológica indoamericano Arjun Appadurai, el cual señala que la comida es al mismo tiempo un hecho social altamente condensado y una clase maravillosamente plástica de representación colectiva con la capacidad de movilizar fuertes emociones.*⁸⁰

Comunidad marinera: Tipo de comunidad semi-urbana con relaciones de propiedad específicas y singulares por su relación con la naturaleza marina, sus actores sociales viven en pequeños grupos o colectividades ubicadas históricamente a orillas de las costas o sobre ellas. Su subsistencia depende económica y primordialmente de las labores del mar, principalmente la pesca que establece relaciones socioculturales específicas por su incertidumbre y relación con la naturaleza marina las cuales se enseñan a partir e experiencias, tradiciones y costumbres económico-sociales

⁷⁸García, Roberto. Los saberes populares sobre las tecnologías comunitarias de pesca en la comunidad marinera Castillo-Perche. Trabajo de Diploma.- -UCF “Carlos Rafael Rodríguez”,2008- -p.148.

⁷⁹ Ibídem. p.46.

⁸⁰ Soler, Marchán, Salvador David. Informe de investigación al Catálogo sobre las Comidas y bebidas marineras en Cienfuegos.--CPPC: Cienfuegos, Introducción al catálogo, 2006.- -p.2.

transmitida de generación en generación de forma empírica y oral en la propia experiencia y actividad práctica económica. Desarrollan estructuras urbanas muy simples donde predomina las casas aisladas con grandes espacios exteriores que emplean para la elaboración de las tecnologías para el desenvolvimiento de las actividades pesqueras, y que facilitan en sistema de actividades sociales y culturales de la comunidad, sus prácticas socioculturales y su interaccionismo simbólico, político y cultural que generan formas y expresiones identitarias propias, conductas, formas de comportamiento, clientelismo y agrupaciones que se sustentan principalmente en la cooperación, la protección y la unidad familiar.⁸¹

*Poseen códigos, lenguajes y maneras de comunicación propias donde abundan las narraciones, consejos y refranes de gran poder educativo transmitido oralmente de generación en generación donde la eficacia de los saberes populares marineros se constituyen en un saber jerárquico comunitario que identifica a los individuos y familias, inciden positivamente en su bienestar económico y familiar y modelan una cultura que los distinguen e la sociedad donde viven.*⁸²

Familia marinera: “Grupo social que vive en zona costera y mantiene una estrecha relación con el mar que influye en sus significados, significantes, símbolos, normas y relaciones evidenciadas en diversas manifestaciones populares que mantienen una relación individuo – individuo o individuo – grupo e individuo - comunidad sustentado en una actividad económica fundamenta: la pesca.

Es un núcleo básico en el mantenimiento de las tradiciones culinarias y ser una estructura institucionalizada con independencia, sustentada en prácticas socioculturales continuas que se mueven en varios niveles sociales y que se ajustan a las improntas, necesidades, aspiraciones y anhelos de las cotidianidades de acuerdo con la experiencia, lugar jerárquico, nivel cultural y religioso y sistema de interacciones e intereses, colocando las estrategias para el empleo de las representaciones simbólicas, el conocimiento del grupo, la protección de sus miembros, los roles de los mismos, la actividad compensatoria de sus servicios, las posibilidades de aprendizaje, los criterios sociopolíticos y su actividad ritual y práctica.⁸³

⁸¹ Verdecía, Antonio. Las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perche. Un estudio de casos.-Trabajo de Diploma,-UCF “Carlos Rafael Rodríguez”, 2008- - p.71--72.

⁸² Ibidem. p.26

⁸³ Soler Marchán, Salvador David. Fundamentación del Proyecto Luna.--CPPC: Cienfuegos, 2003.- -p.29.

La familia marinera se expresa como una construcción sociocultural de amplio papel movilizador, perceptivo y representativo, expresado en ocasiones en oportunidades conflictivas de acuerdo a su práctica marinera interpretaciones, posiciones y estructuración de servicios marinero, que buscan en la solución de sus problemas sociales la referencia visualizadora y socializadora de su grupo.

⁸⁴

Actividad popular y tradicional: “Acción que pervive en un largo período de tiempo de una generación a otra, la promueve un acontecimiento colectivo de cualquier carácter. Su distinción está en el sentido de objetividad, pertenencia, pertinencia y percepción que determinados individuos, grupos, núcleos o sectores de la sociedad le otorga a las practicas culturales surgidas de forma instituyente en la comunidad, es espontánea, anónima, emergente y responde a los códigos y normas culturales de los contextos comunitarios donde se construyen, se emplean y se mantienen. Su forma de transmisión fundamental es empírica de individuo a individuo y emplea una diversidad de lenguaje u discursos para trasmitirse”⁸⁵.

Estrategias Patrimoniales: “Constituyen un sistema de planificación proyectiva (a mediano y largo plazo) que propone procesos de cambio y retroalimentación, mediante un sistema de acciones dirigidas a establecer e impulsar la relación activa entre la población y la cultura, para alcanzar niveles superiores de ambas. Orienta hacia donde nos dirigiremos, debe contemplar el modo, las formas, experiencia, vías y la tradición en la búsqueda de nuestra singularidad y la tendencia que representamos.”⁸⁶

De esta manera la autora se acoge al concepto de salvaguarda e inventario del patrimonio inmaterial de la UNESCO que aparece en el aspecto 2.3 de la Convención del 2003 y lo define como: “*la identificación y las estrategias y medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión –básicamente a través de la enseñanza formal y no formal– y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.*”⁸⁷

Agentes socioculturales: “En sentido amplio, aquellos actores que intervienen o pueden intervenir en la articulación de las políticas culturales. (...) los agentes cambian

⁸⁴ Soler, Marchán, Salvador David. Informe de investigación al Catálogo sobre las Comidas y bebidas marineras en Cienfuegos. --CPPC: Cienfuegos, Introducción al catálogo, 2006. —5p.

⁸⁵ Soler, Marchán, Salvador David. Conferencia de cultura popular y tradicional. - --CPPC: Cienfuegos, 2006.- -20p.

⁸⁶ Gil, Mónica. La música Coral de Cienfuegos.--Trabajo de Diploma, UCF “Carlos Rafael Rodríguez”, (Cf), 2006. -p.25-36.

⁸⁷ Ibidem .P. 3.

y evolucionan de acuerdo con las variables espacio/territorio-tiempo/evolución-contexto (próximo y global), representando un factor determinante en la consolidación de la intervención social en un campo concreto. ”⁸⁸

Práctica Sociocultural: “Toda la actividad cultural e identitaria que realiza el hombre como sujeto de la cultura y/o como sujeto de identidad, capaz de generar un sistema de relaciones significativas a cualquier nivel de resolución y en todos los niveles de interacción, conformando, reproduciendo y modificando el contexto sociocultural tipificador de su comunidad.”⁸⁹

Expresiones culinarias: “El conjunto prácticas socioculturales relacionadas con la actividad culinaria desarrolladas por los seres humanos la cual se expresa a través procesos sociales y culturales construidos manifestado a través de ritos, tecnologías, saberes, normas ,recetarios, entre otros con propias formas de transmisión vinculadas con la elaboración, servicios, aceptación y alimentación propiamente dicha en constante formación y perfeccionamiento que se desarrolla en dos niveles socioculturales a partir de prácticas socioculturales desarrolladas en la vida cotidiana „⁹⁰

Cultura popular y tradicional: “La cultura tradicional y popular, es el conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición, expresada por un grupo o individuos que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad en cuanto a expresión de su identidad cultural y social; las normas, y los valores se trasmiten por vía oral, por imitación o de otras maneras. Sus formas comprenden entre otras, la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, la artesanía, la arquitectura y otras artes.”⁹¹

Identidad Cultural

Mantenimiento de modos, costumbres y tradiciones culturales de gran arraigo histórico social con una práctica sociocultural sistemática. Se expresa por la esencia fundacional de nuestra cultura, y es aquello que actúa como factor de invariabilidad en el transcurrir temporal, siendo el rasgo sustancial que la define como comunidad o región y que produce en sus miembros la conciencia de su distinción.

⁸⁸ Martinell, Alfonso. Los agentes culturales ante los nuevos retos de la gestión cultural. / Alfonso Martinell. - - Brasil: [s.n], Mayo - Agosto 1999.- -p.73.

⁸⁹ Soler, Marchán, Salvador David. Fundamentación del Proyecto Luna.--CPPC: Cienfuegos, 2003.- -p.10

⁹⁰ Soler, Marchán, Salvador David. Conferencia “Hacia una expresión de la singularidad patrimonial: ¿Comidas y bebidas marineras?”. - -Cienfuegos: CPPC, 2005.--p.6.

⁹¹ Soler Marchán, Salvador David. Aproximaciones para el estudio, implementación y éxito de una estrategia de acción: Conferencia Magistral.- -CPPC: Cienfuegos, 2003.- -[s.p.].

Patrimonio Intangible o inmaterial: (...) los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana(...) ⁹²

2.6- Los métodos y técnicas empíricas empleadas desde la perspectiva sociocultural.

Análisis de documentos.

En este caso constituye un método interactivo para la recogida de información de significativa importancia, pues los recetarios como forma de concreción de los saberes populares tiene en estos documentos una forma de validación principal que junto al resto de la documentación que genera la cultura culinaria se convierten en una vía para la realización de investigaciones sociales sobre el tema. El método que le permite al investigador consultar un texto escrito, ya sean: libros, revistas, recetarios, testamentos, videos, fotografías, donde aparezca expresado tipos de alimentación, estilos de vida, costumbres, creencias, y que conforman el objeto de estudio del investigador.

La selección y análisis de documentos es una técnica que ahorra esfuerzo y rentabiliza el trabajo del investigador, además de indicar situaciones y hechos por estudiar, aún más en nuestro objeto de estudio pues para nuestro caso los documentos requiere de un análisis y valoración profunda de los mismos que va desde su confección hasta la conservación en las memorias de los individuos y colectividades al respecto Lourdes Urrutia plantea al respecto: “No hay que recopilar más datos de los necesarios, han de seleccionarse en función de los objetivos propuestos y de los que queremos investigar y evitar el desgaste innecesario.” ⁹³

Un aspecto a destacar, es que se asume desde el punto de vista metodológico los criterios que defiende el empleo de las diversas clases de documentos, de suma importancia para el trabajo de análisis cualitativo y en especial en el trabajo de campo,

⁹² Definición propuesta por la UNESCO en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural inmaterial, 2003. Artículo 2,1: Definiciones.

⁹³ Ibídem. p. [s.p].

en la determinaciones patrimoniales y como forma de expresión de la cultura popular y tradicional.

De igual forma fue esencial en la comprensión de los textos de los especialistas seleccionados, las investigaciones desarrolladas, las evaluaciones a los Programas de Desarrollo Cultural, las interpretaciones solicitadas a los especialistas y aquellos documentos que en la entrevistas fueron presentado la muestra empleada en la investigación.

Se utilizó en el proceso dos tipos de estudio documental:

- Documentos escritos (informes, memorias de trabajo de campo patrimoniales, documentos oficiales de convenciones patrimoniales, leyes patrimoniales cubanas, revistas comerciales gastronómicas, cartas gastronómicas documentos estadísticos del Poder Popular, documentos personales, diarios, recetarios de comidas, planillas de inventarios de los museos.
- Documentos no escritos (fotografías de familias y de festejos, videos familiares, álbumes familiares, fotografías de trabajo de campo.

La Entrevista en Profundidad.

Esta constituyó uno de los métodos fundamentales a través del cual logramos obtener la mayor cantidad de datos, para lograr la confección del inventario de comidas marineras. Asumimos el criterio de Taylor y Bogdan quienes plantean que *entrevista en profundidad son reiterados encuentros cara a cara entre el investigador y los informantes, encuentros estos dirigidos hacia la comprensión de las perspectivas que tienen los informantes respecto de sus vidas, experiencias o situaciones, tal como las expresan con sus propias palabras.*⁹⁴

Este método facilitó la información requerida amplia y abiertamente, en una estrecha y flexible relación con los portadores seleccionados como muestras, esto permitió tener bien claro, los objetivos y los aspectos importantes que se perseguían con dicha entrevista y ejecutarla de forma dinámica, logrando un ambiente de familiaridad, cordialidad, coherencia y diálogo que facilita obtener información confiable, válida y crítica del contenido a investigar.

Para lograr mejor resultado en la investigación se recurrió a la entrevista en profundidad semiestructurada puesto que se llevaron unas preguntas de la cuales, a medida que se iba adquiriendo más confianza con los portadores fueron apareciendo otras que facilitaron el intercambio de opiniones y perfeccionamientos

⁹⁴Taylor, S.J. y Bogdan, R. Introducción a los métodos de investigación. La búsqueda de significados.- Ediciones Paidós Ibérica, 1987.- -p.101.

de la actividad. También se hizo uso de la modalidad de entrevista cara a cara a líderes, portadores, miembros de las familias y de la comunidad.

La entrevista se efectuó por lo general en los contextos familiares donde se desarrollaba la confección del alimento y en los espacios donde se consumían los alimentos, en forma individual o colectiva de acuerdo con los intereses del proceso de investigación, esto nos brindó la posibilidad validar y contrastar los datos, entre otros.

A través del carácter flexible y dinámico que posee la entrevista en profundidad logramos adentrarnos en la percepción de los procesos culturales, la interacción sociocultural, socialización y transmisión de los saberes culinarios en las comunidades marineras.

La Observación Participante.

La observación fue para esta investigación como técnica de suma relevancia dada su importancia representativa del método etnográfico, nos proporciono la recogida de información para la descripción de los procesos sociales, culturales e institucionales que se lleva a cabo en el contexto o ambiente natural de las comunidades marineras, por una profunda comprensión de los ambientes que allí se desarrollan desde la perspectiva sociocultural y patrimonial desde la interpretación de los diferentes acontecimientos que se desarrollan en la actividad alimentaria.

La observación constituyó un gran aporte, para el desarrollo de la investigación pues permitió obtener de forma directa e inmediata la información del comportamiento del objeto de estudio, la manera de actuar, de manifestarse, tal y como es en la realidad.

La utilización de esta técnica también nos permitió adentrarnos en el universo simbólico que comparten los individuos en el contexto que constituye el objeto de estudio, el cual rige su comportamiento en especial de saberes tradicionales que conforma la vida social y cultural de la comunidad marinera.

Es decir, la observación participante nos permitió a los investigadores compartir con los investigados su contexto, sus experiencias y vida cotidiana, para conocer directamente toda la información que poseen los sujetos de estudio sobre su propia realidad, o sea, conocer la vida de un grupo desde el interior del mismo.

Sin lugar a dudas uno de los aspectos que fundamentales que más costo vencer fue el proceso de **socialización** con el grupo investigado para que sea aceptado como parte de él, y a la vez, definir claramente dónde, cómo y qué debe observar y escuchar, obtener y clasificar la información y los procesos de validez e información.

Capítulo 3.

Análisis e interpretación de los resultados.

3.1-*Caracterización Histórico Social.*

La localidad Reina se encuentra ubicada en el Consejo Reina - Arango, al suroeste de la ciudad, su población se asentó desde sus inicios como una comunidad de personas humildes y de escasos recursos, que se dedicaba fundamentalmente al trabajo en el puerto como braceros, a la pesca y a la marinería de cabotaje. Constituye uno de los barrios más antiguos de la ciudad de Cienfuegos.

En 1836 esta porción de tierra no pertenecía a la Villa, que solo llegaba por el oeste hasta la avenida Arango. Se decide por las autoridades de la época trasladar el cementerio que se encontraba en la manzana Santa Elena-Velasco-Santa Cruz-Casales para el sitio donde hoy se halla como reseña histórica y Monumento Nacional.

El motivo del traslado era simple: alejar de los pobladores posibles contagios por cadáveres de fallecidos del cólera u otras enfermedades contagiosas. Parece haber influido en esta decisión la campaña sanitaria del Dr. Tomás Romay Cachón y la edificación del Cementerio Espada, de la Habana en 1805, del cual se tomaron algunas características constructivas y de ubicación geográfica. Observemos que en Cienfuegos los vientos soplan regularmente del sureste por el día, y del norte-nordeste por la noche y tanto la brisa marina diurna (virazón), como la nocturna (terral), llevarían las posibles impurezas contenidas en el aire hacia el mar, alejándolas del núcleo poblacional. Ubicación muy bien pensada que se hizo realidad en 1839.

Por esta causa, al parecer, es que fue tomada como zona industrial a partir de 1857, año en que se contrata a una empresa para la instalación de una fábrica de gas y, exactamente, el 30 de Enero de 1859 se alumbra la villa por primera vez con este combustible. También en el año 1861 se construyó un Varadero por los propietarios de la compañía Posada y Torren cerca de Majagua, primero en la costa sur de Cuba, que treinta años después fue devorado por un potente incendio que lo destruye totalmente.

A finales del siglo XIX y principios del XX, se encontraba Reina en pleno apogeo de pequeñas industrias, almacenes y muelles para el trasiego de mercancías.

Según datos históricos constatamos la existencia de fábricas de cerveza, refrescos, jabones, velas, entre otras.

En 1837 corre el primer tren en Cuba de La Habana a Bejucal, se toma la zona de Reina como punto de partida que uniera a Cienfuegos bordeando por el norte con otros poblados y zonas. Los habitantes de la Villa, que en 1848 caminaban por el paseo de Arango, desde Dorticós a Santa Cruz, observaban una febril actividad constructiva, pues se levantaban las primeras edificaciones para el ferrocarril.

Ya en los inicios del siglo XX nuevos ramales circulaban la ciudad y se adentraban a otros lugares del barrio, creando una extensa red ferroviaria que brindaba servicio a la zona portuaria, a los almacenes y a las industrias locales.

Como se aprecia, este barrio se caracterizó en la etapa colonial por sus actividades económicas, por ser uno de los barrios más prósperos de la etapa colonial y pre revolucionaria.

3.1.2-Dimensión sociocultural.

El barrio cuenta con el privilegio de tener en su localidad un campo de fútbol, que tradicionalmente las personas del lugar y los equipos de la Ciudad han utilizado, y el cual necesita de rehabilitación. Existen personalidades del fútbol cubano que se formaron en Reina.

Alrededor de este tema podemos expresar que: dentro del quehacer constructivo de la Villa de Cienfuegos durante los primeros años de fundación se destaca la ejecución del Cementerio Municipal de 1839, conocido actualmente como Cementerio de Reina, aprobado como Monumento Nacional, el cual se mantiene deteriorado y necesita de reparación. En él se encuentran enterradas familias españolas y francesas que contribuyeron en la fundación de la ciudad y del barrio.

Las características de esta construcción cementerial hacen de ella un caso original en nuestra arquitectura colonial por cuanto es la única de su tipo que ha quedado en el país. Se conoce que existió en Ciudad de la Habana el Cementerio Espada con similares características; pero de él solo quedan fotos y descripciones de la época.

Los aspectos de mayor relevancia histórica y cultural de esta necrópolis son: en primer lugar, la forma de enterramiento, característica del siglo XIX, a través de 3 hileras de nichos que conforman las paredes de su primer patio; cuyas lapidas resultan significativas por ser verdaderos tesoros del arte estatuario en bajo relieve, realizadas en pizarra, hierro y mármol.

Tomando en consideración los aspectos estéticos y constructivos puede acotarse la importancia de las rejas de hierro que rodean las bóvedas y panteones, las que evidencian el alcance que tuvo el trabajo de forja y fundación de este material durante el pasado siglo en Cienfuegos. De igual forma, merecen atención los trabajos realizados en mármol.

Uno de ellos que ha llegado a nuestros días con el nombre de la Bella Durmiente, se envuelve en la leyenda y aunque casi todos son anónimos, se dice esta ejecutado por un escultor italiano. Se tiene noticias de que en la necrópolis de Staglieno, Génova, Italia, existe una escultura idéntica.

Por último, las fechas de enterramiento y las personalidades de este recinto constituyen por si solo, factores a destacar. Se conservan nichos tan antiguos como el de Andrés Dorticós Caseau (1843) y el de Juan Vives (1845) quienes fueron de los primeros habitantes que tuvo al Villa; por otra parte, en este sitio se encuentran depositados los restos de ilustres revolucionarios de nuestras contiendas libertadoras de 1868 y 1895; entre ellos General de Brigada Henry Reeve (El Inglesito), Germán Barrio Howar, Benito Cancio Figueroa, Francisco Esquembre Guzmán, el General Higinio Ezquerro y José Manuel Cepero Abreu, entre otros.

Por sus valores artísticos, los monumentos que atesora y su carácter excepcional en cuanto a sistema constructivo, características de diseño y riquezas típicas de las costumbres funerarias imperantes en el pasado siglo, esta edificación fue declarada Monumento Nacional en el año 1986.

Con el transcurso del tiempo y la falta de mantenimiento se ha afectado seriamente su estructura constructiva, panteones y nichos por lo que se hace impostergable un plan de rescate con vistas a su recuperación.

En lo cultural existen además del cementerio, otros valores de la cultura local que merecen la atención y el amor de los habitantes de la localidad, como las tradiciones pesqueras, la fundación del parque central, las tradiciones deportivas y el propio cementerio y su entorno.

El potencial artístico e intelectual que existente tiene que salir a trabajar fuera de la barriada, ya que esta es pequeña y con poca importancia, solo residencial y con algunos valores residenciales.

3.1.3-Dimensión Ambiental

El relieve que presenta es de llanuras planas con niveles altimétricos inferiores a 2mts sobre el nivel medio del mar y pendientes menores a 0.5% que limitan el drenaje superficial de las aguas pluviales. El manto freático se halla a muy poca profundidad, de 0.3 a 0.50 metros, que ayuda a que el terreno se sature rápidamente y no permita que continúe el proceso de infiltración cuando ocurre lluvia de intensidad media.

Desde los inicios de la urbanización no se le construyeron las redes de drenaje por lo que las aguas fluyen de forma laminar a través de las vías, que además no tienen pendientes adecuadas hacia el mar. Gran parte del área de viviendas de la zona del proyecto se encuentra sobre formas negativas del relieve, rodeada de cotas altimétricas más elevadas, lo que provoca que el agua se estanque y no tenga salida.

La vegetación costera original está degradada, tanto por la actividad residencial como por la actividad - marítimo portuaria vinculada a la carga y descarga de combustible y mieles, (las que en la actualidad se están desactivando), se mantiene solamente el que con posterioridad debiera ser convertido en un pequeño sector con vegetación de mangle al Suroeste. La ocupación de la zona costera es indiscriminada, lo que junto a la desaparición de la vegetación de las áreas litorales condiciona que la penetración del mar alcance mayor magnitud en condiciones meteorológicas adversas (al paso de huracanes fundamentalmente) afectando bienes materiales tanto estatales como particulares.

Las aguas marítimas se encuentran contaminadas fundamentalmente por residuales albañales que las inhabilitan para los baños de mar; todo lo que cuenta con un fuerte seguimiento por parte de las autoridades sanitarias.

Los factores ambientales que inciden negativamente en el estado de salud de la población se identifican con:

- La carencia total del servicio de alcantarillado con disposición final de residuales líquidos a fosas y zanjas que desembocan al mar o se desbordan por la comunidad.
- Vertimiento indiscriminado de residuales sólidos en el mar tanto por empresas estatales o por vecinos. Existe una planta de bombeo de residuales la cual funciona a un 50%, por lo que los residuales salen prácticamente crudos al mar y se dispersan en la costa de Reina.
- Falta de sistematicidad en la recogida de basura y la que se realiza se hace en transporte de tracción animal, lo que genera micro vertederos y escombreras, todo lo que eleva el índice de vectores y baja el nivel de saneamiento.
- El servicio de agua potable se garantiza por acueducto de forma discontinua, existiendo un punto de refuerzo de cloro que debe garantizar la calidad

sanitaria del agua de consumo, con deterioro importante en varias partes de la red, provocando salideros que se contaminan con agua residual, provocando la aparición de enfermedades de transmisión digestiva.

3.2- El proceso de reproducción de las prácticas socioculturales en las comidas y marineras como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Desde la perspectiva de nuestra investigación circunscribimos a procesos de construcción y transmisión del Patrimonio Cultural y Natural apuntan hacia la actividad y los significados, símbolos e interrelaciones que se suceden en el proceso de conformación de las mismas.

Si intentamos la elaboración de un concepto que aborde cada una de estas particularidades estaríamos alejándonos de nuestro verdadero objetivo de investigación, por lo que asumimos la propuesta elaborada el Proyecto Luna a partir del estudio de la propuesta del Centro Juan Marinello y el CIPS “Modelo Teórico de la Identidad Cultural”

“... toda la actividad cultural e identitaria que realiza el hombre como sujeto de la cultura y/o como sujeto de identidad, capaz de generar un sistema de relaciones significativas a cualquier nivel de resolución y en todos los niveles de interacción, conformando, reproduciendo, produciendo y modificando el contexto sociocultural tipificador de su comunidad”⁹⁵, donde la cultura se comprende como : “la totalidad de las significaciones, valores y normas poseídos por las personas en interacción, y la totalidad de los vehículos que objetivan, socializan y transmiten estas significaciones.”

⁹⁶

“Toda práctica se asocia por tanto con un significado que apunta hacia la actividad (vista a través de los modos concretos de actuaciones) y otro elemento que apunta hacia lo simbólico (como representación ideal). Y el contenido es la tradición como lo heredado socialmente útil, capaz de resemantizar continuamente sus significantes.”⁹⁷

En las comidas marineras es necesario expresar los elementos principales para el proceso de reproducción de las prácticas socioculturales y si estos elementos están relacionados con las manifestaciones tecnoproductivas, los saberes populares de la comunidad, así de esta forma logrando que su conservación resulte más significativa.

⁹⁵ Soler, Marchán, Salvador David. Fundamentación del Proyecto Luna.,--CPPC Cienfuegos, 2003.- -25p.

⁹⁶ Muñoz, Teresa. Historia y crítica de las teorías sociológicas.- - La Habana: Editorial Félix Varela, 2003. - -p.146

⁹⁷ Quiñones, Silva Sergio A. “La festividad Nuestra Señora de los Ángeles de Jagua”.--Trabajo de Diploma. UCF “Carlos Rafael Rodríguez”. (Cf), 2005.--p.42.

“La significación y representación social de un hecho, se expresa desde la asimilación y desasimilación de códigos a través de los cuales se interactúa en el sistema de relaciones de un contexto. Constituyendo prácticas socioculturales que comprenden costumbres, creencias modos de actuaciones y representaciones que se han estructurado basándose en prácticas del pasado funcionalmente utilitarias para interactuar en el presente. Esta significación se manifiesta en actuaciones concretas y/o como historia desde la memoria colectiva referida esta a aquellos elementos que se representan en el imaginario únicamente en formas simbólicas.”⁹⁸

Para los estudios socioculturales es importante las determinaciones de los elementos contextuales, culturales, saberes populares, históricas, económicas, políticas en los procesos de construcción, determinación conformación y socialización de estas prácticas, así como la relevancia comunitaria en la determinación o naturaleza de dichas prácticas.

“La clave para explicar la significación que adquieren las mismas, está en comprender la vigencia del pasado en el presente, no como simple transmutación, sino como conservación de los aspectos más significativos que se manifiestan, convertidos de hecho en sistema de valores que expresan la conciencia colectiva que determina la naturaleza de una práctica.”⁹⁹

Entonces se puede afirmar que las prácticas socioculturales estudiadas dentro de la didáctica del patrimonio están determinadas por el contexto, las interacciones sociales, las condiciones del aprendizaje y las condiciones que requiere para ser expresadas.

3.3- Comidas marineras

3.3.1- La interrelación sociocultural en las comidas marineras: La expresión de la práctica sociocultural a partir del sistema que conforma las comidas como actividad patrimonial.

Las interpretaciones del Patrimonio Cultural son expresiones teóricas, y son aportaciones primordiales para entender los modos de comportamientos que se tejen en el conjunto de relaciones sociales donde se insertan las prácticas socioculturales asociadas a este fenómeno y son expresión de la visión acerca de la función social de sus significantes y símbolos.

Para comprender a su vez es necesario hacer un análisis de la estructura que este asume y como se concreta en un contexto específico de la didáctica y del patrimonio cultural y natural.

⁹⁸ Soler Marchan, David. Evaluación Formativa del Proyecto Luna. Centro provincial del Patrimonio Cultural. Cienfuegos. 2005. p.14

⁹⁹ Quiñones, Silva Sergio A. “La festividad Nuestra Señora de los Ángeles de Jagua”.- --Trabajo de Diploma.- -UCF “Carlos Rafael Rodríguez”. (Cf), 2005.--p.44.

“La estructura se puede considerar establecida por los siguientes elementos:

- Elementos patrimoniales.
- Elemento de relación social y cultural: familiar, comunitario y su relación con la naturaleza.
- Elemento institucional.

Elemento patrimonial: Relacionado con las diversas manifestaciones del patrimonio cultural y natural existente en el contexto donde se desarrolla la actividad patrimonial.

Elemento de relación social y cultural: Por tanto determina modos de actuaciones específicos que tipifican y distinguen modos de comportamientos colectivos frente a una práctica marinera concreta desde el sentido y jerarquía que se le concede que esta.

El elemento institucional: *Estará formado por el conjunto de estructuras, organizaciones, sacerdocio, órdenes y jerarquías, sistema disciplinario, estructura eclesial, etc.*¹⁰⁰

Se refiere al sistema simbólico a través del cual se expresan los códigos de interacción y la representación colectiva donde se legitima el sistema de relaciones institucionales desde el que se pronuncia. Se asume por sistema simbólico a la representación del fundamento de lo divino y por códigos, los significantes en los cuales se expresa: *“Su importancia es extraordinaria por cuanto la pertenencia en sentido estricto a una u otra religión esta condicionada en gran medida por la aceptación por el creyente de los elementos institucionales propios de esta u otra religión.”*¹⁰¹

Para la comprensión del patrimonio y su evidencia en la actividad pedagógica es importante tener en cuenta los aspectos de la diversidad y complejidad en que se expresa por las incontables interacciones que provoca desde las relaciones macro – meso – micro y cada una se rige por patrones de interacción que difieren en su contenido y significado, necesarios para interpretar, poder identificar y jerarquizar los principales códigos que lo tipifican los diversos tipos de patrimonio y proyectarlo desde una perspectiva pedagógica .

A partir de ello se considera un sin número de interacciones socioculturales que son:

¹⁰⁰ Ídem. p 45.

¹⁰¹ Ídem p 62.

Redes de interacción social: Determinan los patrones de interacción social, es decir las maneras en que se reproducen los códigos que representan el sistema de significantes socialmente asumido.

Se puede decir que existen diversos tipos de relaciones con respecto a las comidas las cuales se manifiestan en diferentes niveles, en dependencia de su tipo, funcionalidad familiar o social en la actividad económica o intra familiar dentro de la cotidianidad. Estas relaciones se desarrollan dentro de dos procesos fundamentales: la producción y reproducción de las tecnologías para las comidas, la cual establece una relación Individuo – Individuo que se muestra entre madres e hijas, padre e hijos, tío – sobrino, de forma oral y con lenguajes paralingüísticos, los cuales se emplean en los contextos particulares y en los momentos en que se confeccionan las comidas.

El segundo se desarrolla en la relación individuo grupo; esta relación es normativa y se establece durante la ingestión de la comida de acuerdo a su tipo, función social, cultural, política, entre otras y las mismas son influyentes y determinantes a la hora de producir, resignificar, reinterpretar o reelaborar las recetas de comidas, aquí se produce un grupo de interacciones que están mediadas por relaciones de poder y de roles en la familia, la más significativas observadas en nuestro trabajo de campo es madre- miembros de la familia, padre- miembros de la familia.

Entonces aquí es donde debemos resaltar que en esta interacción es donde se colectiviza el recetario y la tecnología empleada en el proceso de cocción que tiene un marcado carácter individual y en las entrevistas, observaciones y relatos solicitados apreciamos que esta interacción se desarrolla a partir de :

1. La experiencia culinaria acumulada por el sujeto que cocina.
2. Las normas y hábitos alimentarios de la familia, grupos sociales afines y grupos empleados en las actividades de la pesca.
3. Las posibilidades tecnológicas.
4. La distribución de los roles en la familia y la relación que establece entre espacio-propiedad y rol del sujeto.
5. La manera de compartir los espacios de la comida y la comida propiamente dicha.
6. Las normas de conductas intrafamiliar.

Por medio de la observación participante se pudo constatar la existencia de un sistema de aprendizaje que tiene como base una fuerte relación intrafamiliar donde impera un nivel de adiestramiento de persona a persona con el empleo de la observación in situ por quien aprende la tecnología para la realización de la comida.

Son ejemplo de ello las relaciones siguientes:

- Relación aprendizaje – experiencia.

- Relación aprendizaje - práctica.
- Relación aprendizaje-lección.
- Relación aprendizaje- adiestramiento.
- Relación aprendizaje-necesidades.
- Relación aprendizaje-aplicación.

Este sistema de relaciones se realiza de forma integrada donde actúan más de uno de ellos desde un conocimiento empírico y tácito, donde la jerarquía existente en la familia determina procesos de socialización y empoderamiento de aquellos portadores del conocimiento, convirtiéndose en significativos y modelos de reproducción a la hora de enseñar a cocinar o crear ambientes y escenarios para la alimentación.¹⁰²

En las observaciones realizadas la relación Institución – Institución se da fundamentalmente en:

- La relación familia- familia, esta garantiza los elementos de socialización, transmisión, empoderamiento de los recetarios y de portadores que facilitan el conocimiento y la praxis culinaria de forma efectiva.
- La relación familia mercado, esta determina desde el punto de vista económico la garantía y eficacia tecnológica de la receta, su sistematicidad, recurrencia, alternativa de cocción entre otras.
- La relación familia con instituciones político-sociales y culturales (UNEAC, Artes Plásticas, FCBC y la CIE Graciela Bustillo), su sistematicidad y procesos de integración socioculturales a partir de la presentación de las comidas como manifestación festiva.

La interacción sociocultural juega un papel significativo en la producción, reinterpretación y transformación de las acciones culinarias que determinan a una comunidad y son las vías imprescindibles y necesarias para el establecimientos de modos de identidad establecidos desde una interacción compleja, dinámica, enriquecedora, que en el caso de las comidas son determinantes en la cultura local por su importancia en la reproducción humana, en la relación con sus contextos desde las cotidianidades.¹⁰³

3.3.2 Las Comidas como prácticas socioculturales

Las comidas como se ha apuntado con anterioridad es una actividad sociocultural e identitaria que realiza el hombre como sujeto de la cultura y/o como sujeto de identidad, capaz de generar un sistema de relaciones significativas a cualquier nivel de resolución y en todos los niveles de interacción, conformando,

¹⁰² Soler Marchán, Salvador David. Las comidas y bebidas en las comunidades costeras de Cienfuegos. Ponencia presentada al Congreso de Historia, Oficina de Historia. - - Cienfuegos: [s.n], 2005.- -19 p.

¹⁰³ Ibídem. P.20.

*reproduciendo, produciendo y modificando el contexto sociocultural tipificador de su comunidad.*¹⁰⁴

Teniendo en cuenta esto se puede decir que las comidas desde la práctica sociocultural adquieren diversidad de tipos y manifestaciones. Su funcionalidad la determina la capacidad de inserción en los contextos en estrecha relación con motivaciones, hábitos, normas, exigencias culinarias, gustos e intereses. Así se determinan los tipos de comidas, horarios, texturas, colores, decoraciones, entre otros, presentándose como un producto social y cultural, particular y colectivo.

En las entrevistas y observaciones realizadas, se pudo verificar que el proceso de alimentación como práctica sociocultural se manifiesta a partir de rasgos culturales, roles familiares y sociales, asunción de géneros, visiones, representaciones y formas tradicionales de educación y transmisión de poderes y valores.

Además se pudo constatar en la observación y entrevistas realizadas a los hombres que a estos les gusta participar en la confección de las comidas, fundamentalmente en los días festivos, aunque esta no siempre sea una actividad que ellos realicen pues para ellos su rol como jefes de familias es buscar la alimentación, ya que consideran y aprecian a la comida y a la alimentación como una dimensión económica. Las mujeres mantienen una visión social y cultural diferente, condicionada por su rol de mujer en la familia, la práctica cultural y culinaria en la cotidianidad y las relaciones de poder que se realizan en la comunidad. Puesto que esta actividad es coherente con su rol y le da un alto sentido a su función en la familia.

Para todas las mujeres entrevistadas la elaboración de las comidas está normada por: las preferencias alimentarias, un tipo determinado de gusto, las ocasiones para alimentarse, las necesidades de su actividad económica. El consenso de opiniones de la familia es de gran importancia, pues su opinión es de gran valor en la selección del alimento a cocinar, en la tecnología a emplear, en las formas de servir e incluso en la forma de indagar las preferencias y la eficacia de los platos elaborados, así como el incremento de su recetario personal.

En el proceso de elaboración de las comidas, es el hombre quien selecciona el menú para la familia y la mujer solo se encarga de su elaboración, teniendo en cuenta de antemano: gustos, preferencias y posibilidades económicas. Aunque en las observaciones se apreciaron procesos tecnológicos especiales de cocina realizadas por los hombres.

¹⁰⁴Soler, Marchán, Salvador David. La percepción científica de las comidas y bebidas marineras. Ponencia presentada al Congreso Cultura y Desarrollo y al Primer Taller Internacional de Patrimonio Inmaterial en América Latina.- - CENCREM: La Habana, 2005. --34 p.

Para la comunidad la organización de los horarios de alimentación es de vital importancia ya que consideran que esto va a influir en la calidad de vida de la familia y en la organización de sus miembros además de crear normas socioculturales que van a estar de acuerdo con las exigencias de la familia y estarán determinadas por las tradiciones familiares.

Con las técnicas empleadas se pudo constatar los siguientes horarios de alimentación: horarios:

1. Desayuno: 8:30a.m. – 9:30 a.m.
2. Almuerzo: 12:30 m- 1:30 p.m.
3. Comida: 7:30 p.m. – 9:00 p.m.

En la observación participante y la entrevista en profundidad realizada a los portadores se pudo ver que estos reconocen el desayuno como la primera comida del día, generalmente algo ligero, compuesto por café, leche, pan, huevo, pero la mayoría prefiere comer pan con minuta que se oferta en diferentes timbiriches que hay en la barriada. El horario depende de los siguientes factores:

- Los horarios dedicados a la cocción.
- Horario escolar y laboral.
- Quehaceres del hogar (ama de casa).
- Las normas existentes en la casa.

Los portadores declaran que el desayuno se prepara de forma individual y casi nunca se sientan a la mesa todos los miembros de la familia, esta situación está determinada por los factores anteriormente expuestos.

La relación está controlada por el ama de casa que cocina, distribuye y recoge los recipientes compuestos fundamentalmente por vasos de cristal, jarros de plástico o jarras de aluminio de propiedad personal a los cuales le atribuyen características de pertenencias que favorecen los procesos de identificación, calidad de consumo y bienestar.

El almuerzo es la segunda comida del día que declaran que esta puede ser variable ya que no todos almuerzan a veces las personas comen algo ligero, o se calienta lo que quedó de la comida del día anterior. En este horario el proceso de alimentarse se da de acuerdo a la preferencia individual. Su ejecución está determinada por:

- Los horarios dedicados a la cocción.
- Horario escolar y laboral.
- Tecnología para crear los alimentos.
- Las normas existentes en la casa.
- Siesta.
- El poder nutricional de la comida.

- Capacidad de organización y limpieza en la cocina.

En las observaciones apreciamos que se sirven de forma individual. La cantidad de comida se sirve de acuerdo a la norma individual alimentaria y la cantidad de comensales.

El último proceso alimentario que declaran son las comidas donde se consumen diferentes opciones entre las cuales pueden estar presente mariscos, como el pescado frito, picadillo de pescado, enchilado de jaiba, la minuta que es uno de los platos que más se consume en este horario acompañado con arroz, potaje de frijoles, además de otros alimentos que no son precisamente mariscos, como pueden ser el cerdo y otras carnes, las comidas están determinadas por:

- Los horarios dedicados a la cocción.
- La edad y jerarquía familiar.
- Horario de esparcimiento y recreación.
- Tecnología para crear los alimentos.
- Las normas existentes en la casa.
- Disfrute de los medios de comunicación masiva.
- La tradición del horario de comida.
- El poder nutricional de la comida.
- Capacidad de organización y limpieza en la cocina.

Se constataron similitudes con respecto al almuerzo, se sirven de forma individual. Es servida por la mujer preferiblemente de forma oral convoca a la comida aunque se evidenció que en esta comida se inicia el servido por los niños, y plantean que esto se da por ser los más pequeños y casi siempre se tienen que acostar temprano para ir al día siguiente a clases. La cantidad de comida es servida al igual que el almuerzo.

A diferencia del almuerzo los miembros principales de la familia se sientan a la mesa y se sirven las comidas por separado, al respecto plantea un poblador:

“Los días entre semana no siempre se almuerza en la casa porque muchas veces estamos trabajando y resolviendo problemas en la calle, y comemos algo rápido para salir del paso, pero los fines de semana si es una norma muy respetada por todos en casa que la mujer cocine y almorzamos comida caliente. La comida si es inviolable todos los días tenemos que sentarnos juntos, la gran mayoría de las veces guardamos lo mejorcito que tenemos para esa hora.”¹⁰⁵

Otros tipos de comidas reconocida por los miembros de la comunidad fueron la llamadas comidas **OCASIONALES** vinculadas fundamentalmente a las actividades

¹⁰⁵Devesa, Gregorio H. Entrevista realizada por Yanaika Mendoza. Cienfuegos, 8 de mayo del 2010.

festivas, de homenajes y cumpleaños. Reconocen la elaboración de comidas para las siguientes actividades:

- Comidas de visitas de familiares, amigos y celebración de cumpleaños.
- Fines de semanas fundamentalmente sábados o domingos.
- Semana Santa vinculada con pescados y mariscos.

FESTIVAS:

- Relacionadas con cumpleaños en primer orden responden a la preferencia alimentaria del homenajeado.
- Las bodas.
- Los carnavales.

Por lo general las comidas son marineras pero no siempre se da esto, ya que también se utiliza mucho la carne de cerdo para asados y caldosas, aunque la gran mayoría considera el pescado como un plato indispensable el día de una celebración, otro de los platos marineros más utilizados el día de una celebración es la paella muy popular en la comunidad.

En estas actividades se come a la mesa y la elaboración de la comida depende de su tecnología, en la observación se pudo comprobar que los asados lo hacían preferentemente los hombres en exteriores y el resto la mujer ama de casa la cual disponía, organizaba el tren de servicio y convocaba a la comida.

Las nombradas **LUCTUOSAS** es otro de los tipos de comidas reconocidos por la comunidad, están se mantienen más en la memoria histórica de sus habitantes ya que no se observó que nunca se realizaron comidas de este tipo, en el transcurso de la investigación.

La mayoría de la población prefiere la combinación de alimentos salados con otros de sabor dulce, de ahí la presencia de viandas como el plátano maduro y el boniato en la mayoría de los menús. De esta forma se construye la norma del sabor en las comidas. En las entrevistas realizadas a los hombres, se reconoció que los mismos poseen preferencia por cocinar en ocasiones especiales y ellos reconocen que poseen capacidades, conocimientos y experiencias para ello, y que la actividad de cocinar es de la mujer.

De las actividades de cocción las que realiza son las de freír y asar, prefieren cocinar principalmente los pescados y las carnes en espacios abiertos, utilizando para ello s o el patio de la casa, en fogones rústicos elaborados por ellos mismos. Prefieren cocinar solamente carnes y seleccionan los tipos a consumir.

En la observación se aprecia que las mujeres prefieren cocinar en los espacios cerrados, preferiblemente la cocina, la cual organiza de acuerdo con sus actividades culinarias, el espacio para moverse, los equipos electrodomésticos que posee y la

actividad social y cultural que desarrolla dentro de ella.

Ellas administran los alimentos, las especies, los condimentos, la organización, limpieza de ese espacio donde elaboran los alimentos, condiciones que crean que influyen en la calidad de la alimentación, en la eficacia tecnológica y en la rapidez de la cocción.

En las técnicas empleadas se constató que las mujeres no poseen recetarios escritos, mantienen las recetas conservadas mentalmente, y la transmiten de forma oral indistintamente refiriendo transformaciones en su concepción que depende de: la existencia de los productos en el mercado, el precio de los productos, la capacidad de adquisición del recurso, las exigencias alimentarias de su familia. Es indiscutible que esta forma de conservación de las recetas posee una eficacia en el mantenimiento en el tiempo de la misma, pero constituye un riesgo, pues puede perderse con facilidad el conocimiento existente en los sujetos, de ahí la importancia de este trabajo en el registro de las mismas y su sistematicidad institucional.

Toda esta información nos permitió realizar un inventario de las comidas marineras existentes en el barrio Reina, información brindada por portadores de la comunidad, lo cual permitió obtener información acerca de platos elaborados con aquellos productos del mar que más emplean las familias como pescados en diferentes variantes, caldos con productos del mar, arroces preferiblemente amarillos y blancos, crudos y en, menor cuantía potajes. Estos recetarios fueron registrados.

3.4-El trabajo patrimonial de las instituciones culturales con respecto a las comidas marineras.

3.4.1 Inventarización de las comidas marineras.

El análisis desde la perspectiva sociocultural de las comidas marineras posibilitaron como parte de esta tesis el estudio e inventarización de estas comidas a partir de las exigencias que establece la Convención de la UNESCO para la declaratoria del patrimonio Inmaterial en su condición de Tesoro Humano Vivo en especial el artículo 2.2 de esta convención.

Se parte del criterio de la UNESCO sobre las estrategias de estudio y determinación de estas manifestaciones el cual plantea:

Sin embargo, es preferible establecer un sistema gracias al cual se pueda orientar la atención de la Comisión hacia las personas elegibles. La Comisión podría solicitar recomendaciones cada cierto tiempo anualmente, o cada dos o tres años. El público en general también puede hacer recomendaciones, y las personas que comparten los

*misimos conocimientos y técnicas, incluidos los que forman parte de los Tesoros Humanos Vivos, pueden tomar parte en el proceso de nombramiento. Todo nombramiento ha de ser preparado en estrecha coordinación con los detentadores de la tradición concernidos. Ninguna decisión acerca de las tradiciones y de sus detentadores debería tomarse sin su consentimiento.*¹⁰⁶

A tales efectos se consideraron los siguientes aspectos para la determinación de los niveles de representatividad, autenticidad, contextualización y valoración patrimonial para el desarrollo de este trabajo.

- a) La comida, marinera como tradición trasmitida oralmente y como saber popular.
- b) Capacidad y forma de expresión comunitaria artes del espectáculo;
- c) Usos sociales, culturales, familiares y comunitarios.
- d) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- e) Niveles tradicionales técnicas culinarias.

Por eso desde un inicio en el proceso investigativo estuvo presente el pensamiento dirigido preservar los conocimientos y técnicas necesarias para la realización, ejecución o creación de expresiones culinarias junto al reconocimiento público.

Desde esta perspectiva sociocultural la inventarización se desarrolló para desde el punto de vista estratégico garantizar:

1. La perpetuación y el desarrollo de los conocimientos y técnicas culinarias marineras.
2. La transmisión de sus conocimientos y técnicas a las jóvenes generaciones mediante programas patrimoniales.
3. La contribución a la documentación del patrimonio cultural culinario concernido.
4. La difusión de su conocimiento y técnicas a través de los medios masivos de comunicación y los de promoción patrimonial durante y después del proceso investigativo.
5. La valides de la expresión patrimonial y su reconocimiento a escala nacional e internacional.

¹⁰⁶ Francia. Organización para la Educación, la Ciencia y la Cultura de las Naciones Unidas. Convención sobre Los Tesoros Humanos Vivos. - - París: [s.n], 2006. -p.8-15.

De esta manera el grupo de investigadores accionó dentro del proceso de investigación como procesos de identificación y designación de acuerdo con prioridades y representatividades y sus niveles de riesgo para desaparecer y transformarse.

En su estrategia comunitaria e institucional tuvo en cuenta dos de los criterios que norma las indicaciones de los Tesoros Humanos Vivos:

1 Nombramiento individual.

Conviene nombrar a personas que posean individualmente en sumo grado las habilidades y técnicas necesarias en el ámbito correspondiente del patrimonio cultural inmaterial.

2 Reconocimiento colectivo.

*En ciertos tipos de patrimonio cultural inmaterial, resulta necesario nombrar a un grupo de individuos que detentan colectivamente los conocimientos o las técnicas pertinentes. Esto puede ser apropiado por ejemplo en el caso de las artes del espectáculo o aplicadas, cuando la ejecución de un grupo es considerada como más importante que el papel de un individuo. Esto puede requerir la elección de una persona que represente al grupo y que sea designada por el propio grupo*¹⁰⁷

Los criterios de selección utilizados responden en lo esencial al planteado por la convención del Patrimonio Inmaterial y por tanto se significan como:

- su valor en tanto que testimonio del genio creador humano;
- su arraigamiento en las tradiciones culturales y sociales;
- su carácter representativo de una región, grupo o comunidad determinada;
- el riesgo de desaparición a causa de la falta de medios de salvaguardia, o bien a procesos asociados a los efectos negativos de la globalización.¹⁰⁸

También se consideraron los criterios expuestos por la convención de los Tesoros Humanos Vivos fundamentalmente los siguientes:

- la excelencia en la aplicación del conocimiento y de las técnicas mostradas;
- la plena dedicación a su actividad por parte de la persona o del grupo;
- la capacidad de la persona o del grupo para desarrollar más profundamente sus conocimientos o técnicas;
- la capacidad de la persona o del grupo para transmitir sus conocimientos y técnicas a los aprendices¹⁰⁹

¹⁰⁷ Francia. Organización para la Educación, la Ciencia y la Cultura de las Naciones Unidas. Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. - - París, 2003. -p.17.

¹⁰⁸ Ibídem. p.18

Esta actividad culminó con la elaboración de un catálogo de comidas que se sustentó en la metodología de investigación del patrimonio inmaterial que desarrolla en la actualidad la provincia de Cienfuegos y empleamos de ella los siguientes campos:

Ficha de inventario

Registro de bien:

- Denominación o título
- Portadores
- Descripción
- Mapeo
- Relaciones con actores sociales e institucionales.
- Valores tangibles:
- Forma de conservación y preservación comunitaria.

10. Datos de trabajo de campo

- Investigaciones y documentación empleadas.
- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica.
- Nombre y apellido de los recolectores.
- Fotografías.
- Audio.
- Apoyos.¹¹⁰

3.4.2-Estrategias Socioculturales para la salvaguarda de las comidas marineras del barrio de Reina.

Para la planificación de la estrategia se siguió el pensamiento de las políticas culturales que establece la proyección de trabajo cultural comunitario a partir de programas y proyectos socioculturales. Asumimos los programas denominados "para el mejoramiento de la actividad cultural", estructurados en dos argumentos principales que responden a un doble diagnóstico.

1. El que establece una coherencia entre Programa de Desarrollo Cultural y Dirección por Objetivos por la necesidad de contextualizar el trabajo con el patrimonio inmaterial marino con diferentes sectores y miembros de la comunidad que justifica la orientación de socialización, rescate, e inventarización de sus expresiones institucionales y comunitarias desde el Proyecto Luna, en un

¹⁰⁹ Ibídem. p.19

¹¹⁰ Soler Marchán, Salvador David. Aproximaciones para el estudio, implementación y éxito de una estrategia de acción: Conferencia Magistral.- -CPPC: Cienfuegos, 2003.- -[s.p.].

proceso donde se emplean dos tipos de evaluación: la evaluación producto y sumativa.

2. Asumir diagnósticos sistemáticos y autoevaluativos de la comunidad, en especial de la alimentación y de las medidas de salvaguarda al patrimonio inmaterial , las diferentes formas de expresión que ella tiene , las transformaciones ocurridas tras los fenómenos climáticos y el conocimiento de los ecosistemas, las transformaciones demográficas, tecnológicas, sociales, económicas y culturales.¹¹¹

La implementación partió de los presupuestos enunciados en el concepto de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial planteado en la Convención y refiere:

“Las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión –básicamente a través de la enseñanza formal y no formal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.”¹¹²

Para el desarrollo de las estrategias y objetivos de trabajo proponemos los siguientes Implicados.

- Centro Provincial de Patrimonio Cultural.
- Proyecto Comunitario Palo y Piedra.
- Implicados en la política de protección del Patrimonio Cultural. Asamblea Provincial y Municipal del Poder Popular Municipal.
- Oficina de Historia de Cienfuegos.
- Cultura Municipal.
- Casa de Cultura: Área de cultura popular y tradicional.
- Oficina del Conservador de la Ciudad.
- Ministerio de turismo.
- Comercio y gastronomía.
- Medios masivos de comunicación: Perla Visión y Radio Ciudad del Mar.
- FORMATUR.
- Universidad Carlos Rafael Rodríguez.

¹¹¹ Verdecía, Antonio. Las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perche. Un estudio de casos.-Trabajo de Diploma,-UCF “Carlos Rafael Rodríguez”, 2008- - p.116.

¹¹² Francia. Organización para la Educación, la Ciencia y la Cultura de las Naciones Unidas. Convención sobre Los Tesoros Humanos Vivos. - - París, 2006. --20p.

Objetivos Estratégicos:

- Redimensionar las áreas de resultados claves del CPPC en función del perfeccionamiento de la implementación y socialización de las comidas marineras en Cienfuegos.
- Implementación de los mecanismos de evaluación institucional para la preservación de las comidas marineras.
- Establecer proyección de sistematización de las comidas marineras, como expresión del Patrimonio Inmaterial.
- Actualizar sistemáticamente la documentación apropiada para la inventarización y gestión de los saberes y conocimientos populares de comidas marineras.
- Asegurar la sensibilización y la visibilidad organizando regularmente representaciones, demostraciones, exposiciones, etc. que permitan el conocimiento y apoyo público e institucional a aquellas expresiones culinarias que se mantienen vivas.
- Apoyar la ejecución de las actividades de transmisión, con la conformación de la documentación de las técnicas y los conocimientos de las comidas marineras, para su difusión.

<i>Estrategia de desarrollo según la Evaluación para el Mejoramiento de la Actividad Cultural.</i>	<i>Indicadores de evaluación</i>
Socializar el proceso de inventario realizado a las comidas marineras en el barrio de Reina. Resp. Dto. Del CPPC. . Fecha. Julio- Dic. 2010.	-Niveles de socialización del inventario ejecutado. -Niveles de calidad de implementación de las acciones y percepciones analizadas como actividad sociocultural. -Grado de representación etnográfica en el Museo. Exposiciones, actividades culturales, debates científicos, talleres comunitarios, entre otros.

Vincular la información de las experiencias del Atlas Etnográfico del Municipio y la Provincia en el proceso de actualización de las manifestaciones del Patrimonio Inmaterial vinculada con comidas marineras de las zonas costeras de Cienfuegos. Resp. Director del Museo Especialista de Casa de Cultura del Mcpio. Cfgos. Y CPPC. Fecha: Dic. – Enero 2010.	-Grado de incorporación y actualización del banco de datos. -Nivel de reconocimiento institucional de las comidas marineras como manifestación del patrimonio inmaterial. -Lograr Declaratoria de las comidas marineras como patrimonio inmaterial. Grado de Inserción en el atlas las comidas reconocidas por la UNESCO.
Confeccionar proyecto educativo cultural con portadores y familias vinculadas a las comidas marineras para garantizar los mecanismos de transmisión de los aprendizajes de dicha actividad patrimonial y la consolidación de los proyectos culturales vinculados a los procesos de investigación, socialización y resemantización de la comida marinera. Resp. Dtor. Museo y Promotores culturales. Fecha: Julio 2010.	-Grado de implementación de posproyectos. -Nivel de tributo a la resemantización artístico cultural del territorio. -Nivel de empleo de productos culturales institucionalizados. -Grado de capacitación de portadores y promotores a través de talleres de apreciación y de creación. -Grado de promoción de los resultados.
Diseñar página Web o literatura en soporte de papel sobre las comidas marineras en Cienfuegos dado su valor como expresión de las culturas populares y tradicionales. Resp. Director del Museo Dpto. de Informática del CPPC. Fecha: Enero – septiembre 2010.	-Nivel del diseño de la página Web. -Grado de socialización y promoción nacional e internacionalmente. -Nivel de actualización de las comidas según su sistematicidad.

Elaborar el Expediente de las Comidas Marineras para la propuesta de Tesoro Humano Vivo y desarrollar estrategias sociales de promoción y difusión. Resp. Directora del Museo y CPPC Fecha: Feb – Marzo 2010.	-Nivel de elaboración del expediente para la propuesta. -Declaratoria ejecutada. -Grado de confección del programa de protección y conservación.
Confeccionar el Plan de Manejo y Riesgos para la conservación de las Comidas Marineras como Patrimonio Inmaterial. Resp. Director del Museo, CPPC. Fecha: Mayo - Junio 2010.	-Grado de selección de los riesgos. -Nivel de conocimiento y manejo de riesgo -Grado de confección del Plan de Manejo. -Niveles de implementación del Plan de Manejo. -Grado de conservación de las comidas.
Desarrollar programas de capacitación para diversos organismos e instituciones que faciliten los conocimientos y socialización de la metodología y las tradiciones culinarias investigadas. Resp. Universidad Carlos Rafael Rodríguez, CPPC; FORMATUR. Fecha: Septiembre 2010	-Grado de implementación del programa. -Nivel de empleo de los contenidos y la metodología. -Grado de socialización del conocimiento científico y popular. -Grado de introducción en la formación del capital humano del turismo.
Creación y sistematización del restaurante de comidas marineras según proyecto comunitario Palo y Piedra. Resp. Directora del Museo, CPPC. Fecha: Diciembre 2010.	-Nivel de gestión institucional. -Grado de empleo del recetario. -Nivel de influencia en la calidad de vida de los portadores.
Elaborar monografías sobre recetarios comunitarios, fundamentación histórica, sociocultural y antropológica. Resp. Directora del Museo, CPPC. Fecha: Diciembre 2010.	-Nivel de la eficacia de la publicación. -Grado de socialización. -Nivel y tipo de empleo de la monografía. -Nivel de alcance sociocultural.

Resemantizar en obras artísticas y creadoras en diversas manifestaciones de los resultados obtenidos en especial trabajo conjunto con instructores de arte existentes en las escuelas y comunidades. Resp. Directora del Museo, CPPC. Fecha: Enero - Diciembre 2010.	-Tipos de resemantización. -Principales manifestaciones donde se resemantiza. -Grado de implementación en el sistema institucional de la cultura. -Nivel del impacto sociocultural.
Introducción al sistema gastronómico y del turismo recetas que se caractericen por su valor patrimonial- local. Resp. Director del Museo, CPPC. Fecha: Marzo 2010.	-Nivel de introducción. -Grado de solicitud de recetas. -Nivel de reconocimiento gastronómico y público.
Continuar con el programa de promoción y difusión del conocimiento culinario de las comunidades pesqueras en los medios masivos de comunicación. Resp. CPPC. Fecha: Septiembre 2010.	-Grado de implementación del programa. -Nivel del impacto del programa de difusión. -Grado de socialización de la información. -Nivel de la demanda de la información por los medios masivos de comunicación.
Presentar los resultados de este trabajo en talleres comunitario de trabajo y en los organismos rectores de la actividad culinaria que facilite la comprensión de la misma y su influencia en la calidad de vida de los cienfuegueros. Comercio y gastronomía, organismos y organizaciones sociales y populares que legitiman los procesos locales. Resp. CPPC Fecha: Septiembre del 2010	-Grado de conocimiento de la tesis. -Nivel de empleo por parte de los organismos competentes. -Nivel de socialización locación entre los miembros y líderes de los organismos. -Inclusión del tema en la agendas de debate de desarrollo local -Grado de implementación de la festividad. -Nivel de Socialización -Nivel de puesta en uso.

Elaborar un material didáctico, plegables promocionales, etc. que sirvan para la promoción y divulgación de las comidas marineras. Resp. Museo Fecha: Enero-marzo 2010.	-Calidad del material. Niveles de socialización. -Grado de implementación -Formas de empleos. -Nivel de integración. -Grado de Socialización e institucionalización. -Forma de integración.
--	--

Conclusiones.

- ❖ Las comidas marineras se desarrollan en un contexto de gran significación histórico-cultural para la ciudad de Cienfuegos, con características socio-económicas que lo vinculan al ecosistema marino y legitimizan prácticas socioculturales que dependen de los recursos naturales aprendidos y empleados desde las cotidianidades.
- ❖ Las comidas marineras son prácticas que concentran en si todo un sistema de interacción sociocultural las cuales legitimizan experiencias, norman grupos, preferencias, gustos y percepciones de carácter familiar y poseen una vigencia extraordinaria en las comunidades marineras.
- ❖ En el barrio Reina se aprecia una tipología diversa de comidas diarias y ocasionales festivas, las cuales tienen en su centro recetas a base de pescado lo cual garantiza la viabilidad, pertinencia y la tradición en las familias del barrio.
- ❖ Este barrio no posee recetarios, las tecnologías culinarias se transmiten de forma oral, de generación en generación y garantizan desde las cotidianidades sus relaciones de pertenencia y sus grados de sistematización como expresión de la Cultura Popular y Tradicional.
- ❖ La actividad culinaria es una actividad económica de la cual se responsabiliza la mujer y se inicia con el desayuno en correspondencia con los ritos de la familia, las experiencias culinarias, el alcance cultural y numérico de su núcleo y las maneras de alimentarse. Genéricamente existe una diferencia en los procesos culinarios. Las mujeres cocinan cotidianamente, mientras que los hombres realizan principalmente los asados y lo frito, preferentemente en los días festivos.
- ❖ El desayuno, el almuerzo y la comida son las formas sistemáticas de alimentación. Los platos tradicionales son el pescado frito, la minuta, el enchilado de jaiba, el arroz blanco o amarillo con pescado, las sopas y la harina con jaiba

Recomendaciones.

- ❖ Confeccionar, con el levantamiento de comidas marineras efectuado en el barrio Reina, un catálogo de Comidas Marineras para el sistema de instituciones de Cultura, Turismo y Gastronómico y su sistematización con el Mantenimiento del concurso de Comidas Marineras que facilite el crecimiento del registro y estudio comunitario de las comidas y sus procesos de catalogación.
- ❖ Continuar la sistematización de las investigaciones de Comidas y Marineras en zonas urbanas. Principalmente en Las Minas y la zona da Punta Gorda para valorar y comparar los indicadores antropológicos y sociológicos de los niveles de pertenencia y pertinencia de las comidas como expresión patrimonial.
- ❖ Implementar los resultados de este trabajo en el sistema Institucional de la Cultura, Turismo y Gastronomía del municipio de Cienfuegos estrategias y acciones de legitimización y socialización en el programa de Desarrollo Cultural favorable al establecimiento de una Política Cultural más coherente con respecto a la socialización de las comidas tradicionales cienfuegueras
- ❖ Utilizar estos estudios en las asignaturas de Antropología Aplicada, Lectura e Interpretación del Patrimonio Cultural y Cultura Popular y Tradicional y Sociología de la Cultura en función de mejorar los ejemplos curriculares vinculados a los contenidos vinculados con la perspectiva sociocultural de las expresiones patrimoniales.
- ❖ Continuar empleando la teoría y metodología de la investigación en las determinaciones socioculturales y patrimoniales como parte de la legitimización del proceso de inventario sobre comidas marineras en Cienfuegos.

Bibliografía

- (2003). Presentada en la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial., Paris, Francia.: Organización para la Educación, la Ciencia y la Cultura de las Naciones Unidas.
- (2006). Presentada en la Convención sobre Los Tesoros Humanos Vivos, Paris, Francia.: UNESCO.
- Alonso, Asael. (2004). *Estudios de los procesos investigativos de la identidad y el mar en Cienfuegos: Su eficacia y eficiencia y posible desarrollo*. Trabajo de Diploma, UCF Carlos Rafael Rodríguez.
- Artículo 2,1: Definiciones. (2003). Presentada en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural inmaterial, UNESCO.
- Buendía Elisman, Leonor. (1998). *Métodos de Investigación en psicopedagogía*. Madrid, España: Mc Graw--Hill Iteramericana.
- De la Torre, Carolina. (2001). Las identidades. Una mirada desde la psicología. Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello.
- De Urrutia Torres, Lourdes. (1989). *Metodología de la Investigación Social*. La Habana: Editorial Félix Varela.
- Folguera, Pilar. (1994). *Cómo se hace historia oral*. Madrid.: Editorial Eudema S. A.
- García Alonso, Maritza. (2000). Los modos de análisis de la identidad cubana y latinoamericana. In *Compilación pensamiento y tradiciones populares: Estudios de identidad cultural cubana y latinoamericana*. La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello.
- García, Roberto. (2008). *Los saberes populares sobre las tecnologías comunitarias de pesca en la comunidad marinera Castillo-Perché*. Trabajo de Diploma, UCF

- Carlos Rafael Rodríguez.
- Gil, Mónica. (2006). *La música Coral de Cienfuegos*. Trabajo de Diploma, UCF Carlos Rafael Rodríguez.
- Kliksberg, Bernardo, Tomassini, Luciano. (2006). *Capital social y cultura: claves estratégicas para el desarrollo*. Argentina: Fondo de Cultura Económica.
- Kohan, Néstor. (2003). *Marx en su tercer mundo: Hacia un socialismo no colonizado*. La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello.
- Landaburo, María Isabel. (2006). Política Cultural de la Revolución cubana. MINCULT.
- Martinell, Alfonso. (1999, Mayo). Los agentes culturales ante los nuevos retos de la gestión cultural. Brasil.
- Marx, Carlos. (1975). *Obras escogidas*. Moscú: Editorial Progreso.
- Marx, Carlos. (1980a). Carta de Engels a Borgius. In *Obras completas* (p. 745). La Habana: Editorial Ciencias Sociales.
- Marx, Carlos. (1980b). Carta de Marx a Pavel Vasilievich. In *Obras completas* (p. 750). La Habana: Editorial Ciencias Sociales.
- Mosmyi, Emilio. (1981). *Identidad nacional y cultura popular*. Caracas: Editorial Enseñanza Viva.
- Muñoz, Teresa. (2003). *Historia y crítica de las teorías sociológicas*. La Habana: Editorial Félix Varela.
- Ochoa, Helem. (2005). Conferencias sobre Sociología de la Cultura. UCF, Cienfuegos.
- Ortega Capo, María Elena. (2004). Cultura y Desarrollo: El desafío de nuestro tiempo. In *Aspectos fundamentales de la cultura cubana. Selección de Lectura*. La Habana: Escuelas de Alto Estudio Hotelería y Turismo.

Programa de Desarrollo Cultural de la Provincia de Cienfuegos desde el 2007 al 2009.

(2007). MINCULT.

Rodríguez Gómez, Gregorio. (2004). *Metodología de la Investigación Cualitativa*. La Habana: Editorial Félix Varela.

Silva Quiñones, Sergio A. (2005). “*La festividad Nuestra Señora de los Ángeles de Jagua*”.--. Trabajo de Diploma, UCF Carlos Rafael Rodríguez.

Soler, Salvador David. (2003a). Fundamentación del Proyecto Luna. CPPC. Cienfuegos.

Soler, Salvador David. (2003b). Aproximaciones para el estudio, implementación y éxito de una estrategia de acción: Conferencia Magistral. CPPC. Cienfuegos.

Soler, Salvador David. (2005a). La percepción científica de las comidas y bebidas marineras, ponencia presentada al congreso Cultura y Desarrollo y al Primer Taller Internacional de Patrimonio Inmaterial en América Latina CENCREM.

Soler, Salvador David. (2005b). Comidas y bebidas marineras. Presentada en la Conferencia “Hacia una expresión de la singularidad patrimonial, Cienfuegos: CPPC.

Soler, Salvador David. (2005c). Comidas y bebidas en las comunidades costeras de Cienfuegos. Presentada en la Ponencia presentada al Congreso de Historia, Oficina de Historia, Cienfuegos: CPPC.

Soler, Salvador David. (2005d). Evaluación del Proyecto Luna. CPPC. Cienfuegos.

Soler, Salvador David. (2005e). Conferencia “Hacia una expresión de la singularidad patrimonial: ¿Comidas y bebidas marineras?”.-. CPPC. Cienfuegos.

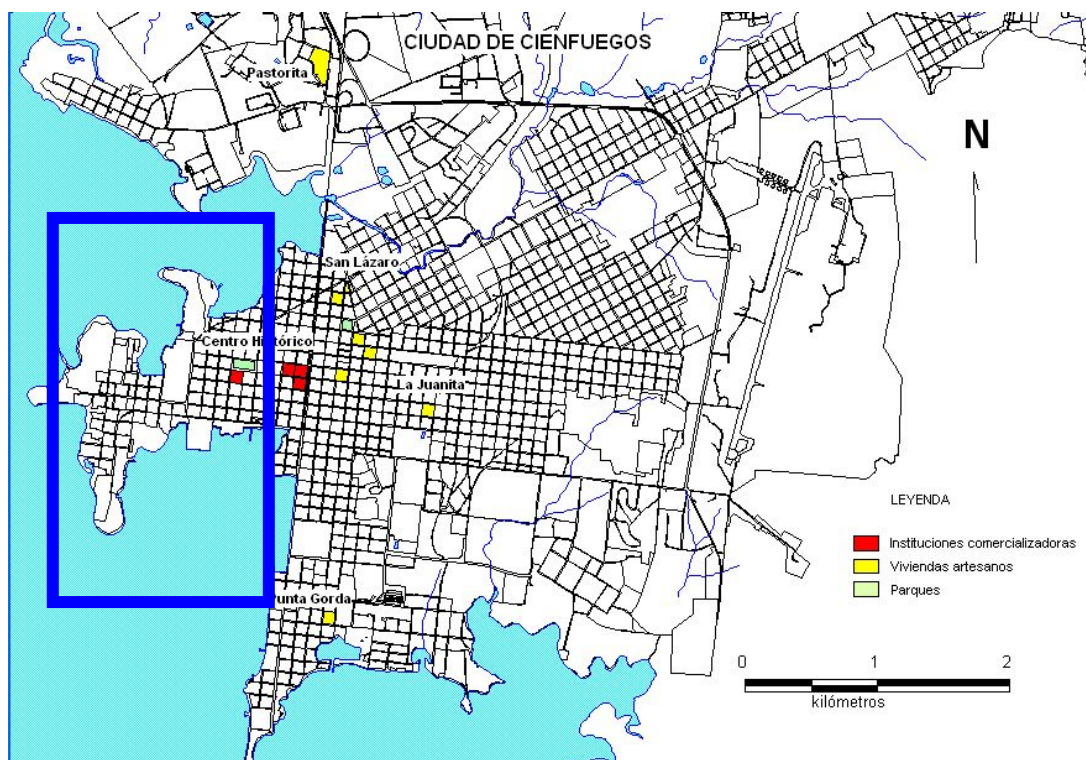
Soler, Salvador David. (2006a). Conferencia de cultura popular y tradicional. CPPC. Cienfuegos.

Soler, Salvador David. (2006b). Informe de investigación. Introducción al Catálogo

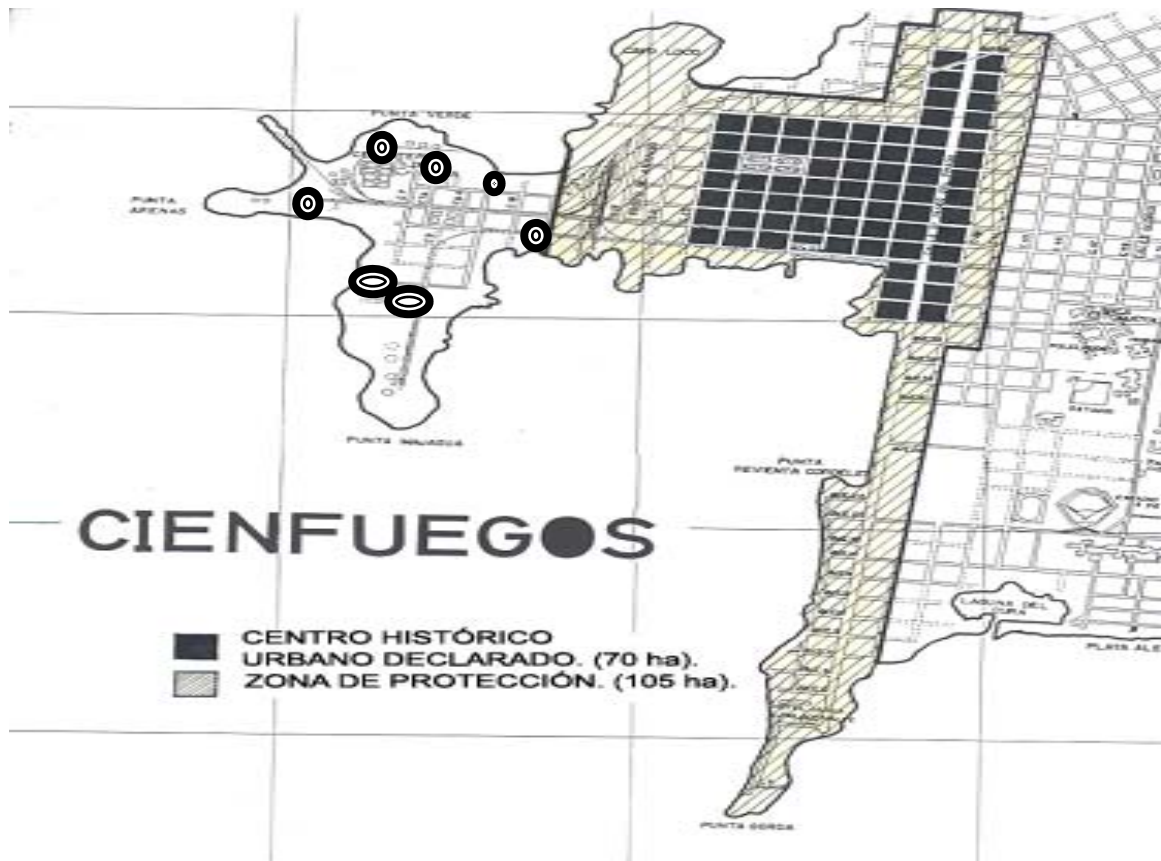
- sobre las Comidas y bebidas marineras en Cienfuegos. CPPC. Cienfuegos.
- Soler, Salvador David. (2006c). *La Museología, interacción entre ciencia, cultura y sociedad*. Tesis de Maestría en Estudios Sociales, UH: Fructuoso Rodríguez Pérez”.
- Soler, Salvador David. (2006d). Conferencia de cultura popular y tradicional. CPPC. Cienfuegos.
- Soler, Salvador David. (2008). Saberes populares y patrimonio cultural. CPPC. Cienfuegos.
- Soler, Salvador David. (2010a). La perspectiva sociocultural y las políticas culturales. Presentada en el Diplomado de Perspectiva sociocultural y políticas culturales, CSPC, Cienfuegos.
- Soler, Salvador David. (2010b). Catálogos de Comidas Marineras como expresión del Patrimonio Inmaterial en Cienfuegos. CPPC. Cienfuegos.
- Taylor, S.J. y Bogdan, R. (1987). *Introducción a los métodos de investigación. La búsqueda de significados*. Ibérica: Ediciones Paidós.
- Valladares, Maikel. (2008). *Análisis de los estudios de identidad y estratégicos acerca de las comidas marineras de la comunidad Castillo-Perche*. Trabajo de Diploma, UCF Carlos Rafael Rodríguez.
- Vera Estrada, Ana. (n.d.). *Compilación Pensamiento y tradiciones populares: Estudios de identidad cultural cubana y latinoamericana*. La Habana: Centro Juan Marinello.
- Verdecía, Antonio. (2008). *Las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perche. Un estudio de casos*. Trabajo de Diploma, UCF Carlos Rafael Rodríguez.

Anexos

Anexo No. 1 Macrolocalización de las zonas donde se levantaron y estudiaron las comidas marineras



Microlocalización



Anexo No 2. Fotos platos inventariados y portadores.







Anexo 3. Guía de entrevista semiestructurada realizada a los portadores.

- 1- ¿Qué es para usted el proceso de alimentación?
- 2- ¿Cuántas comidas diarias reconoce usted?
- 3- ¿Qué horarios considera que son los correctos para el proceso de alimentación?
- 4- ¿Qué importancia le atribuye usted a las recetas de cocina?
- 5- ¿Cómo garantiza la preservación de estas recetas en su familia?
- 6- ¿Qué rol desempeña la mujer y el hombre en el proceso de la alimentación?
- 7- ¿Qué forma tradicional de elaborar los alimentos se utiliza en su hogar?
- 8- ¿Mencione platos que usted considere tradicionales de la cultura culinaria marinera de Reina?
- 9- Mencione la tecnología que utiliza para su elaboración.
- 10- Considera usted que las comidas marineras se modernizan, ¿por qué?
- 11- ¿Considera usted que los rituales de la mesa son importantes para las comidas marineras?
- 12- Relate utilizando un descripción detallada como se da el proceso de alimentación en su familia

Anexo 4. Ficha de inventario.

Registro de bien:

- Denominación o título: Escabeche
- Portadores: Rafael Díaz Betancourt.
- Descripción :

Ingredientes:

2 libras de serrucho u otro pescado similar
1 taza de harina de trigo
Media taza de aceite
2 cebollas grandes
2 pimientos grandes (uno verde y otro maduro)
1 taza de aceitunas
1 cucharadita de sal
Media cucharadita de pimienta
1 cucharadita de pimentón dulce
Aceite y vinagre a partes iguales, suficiente para cubrirlo todo.

Tecnología:

Cortar el pescado en ruedas o filetes de dos centímetros de espesor, envolver en la harina de trigo y freír en el aceite caliente a fuego medio hasta que se vean doradas y estén cocinadas por dentro. Sacar de la grasa y en ese mismo aceite freír ligeramente las cebollas picadas en ruedas y gruesas y los pimientos cortados en tiras de un centímetro. Si se desea, puede sofreír una o dos hojas de orégano o laurel para aromatizar el escabeche, pero no más de media cucharadita. Ya frito el pescado y los condimentos, colocar todo en un recipiente de cristal, losa o barro ya curado. Echar las aceitunas, la sal, las especias, y otros encurtidos o vegetales frescos hervidos a gusto. En una cazuela o sartén calentar aceite y vinagre a partes iguales para cubrirlo todo. Verter esta mezcla caliente encima del pescado y demás aliños. Tapar y dejar reposar en un lugar fresco por lo menos una semana antes de servir. Al sacar las porciones se debe utilizar siempre utensilios plásticos o de madera.

- Tipo de comida: ocasional.
- Mapeo : Ver Anexo 1
- Relaciones con actores sociales e institucionales: No tiene.
- Valores tangibles: Utensilios de plástico, madera, cristal y aluminio.
- Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- Investigaciones y documentación empleadas: Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- Documentación iconográfica existente: Ver anexo 2.
- Nombre y apellido de los recolectores: Yanaika Mendoza.
- Fotógrafos: Yanaika Mendoza.
- Apoyos: Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura.

Registro de bien:

- Denominación o título: Pescado el Perle
- Portadores: Eduardo Basulto.
- Descripción:

Ingredientes:

- 4 libras de Sierra
- 1 libra de jamón o picadillo
- 3 cebollas
- 1 cabeza de ajo
- Una cda de comino
- 1 cda de laurel
- Pimienta dulce al gusto
- Sal al gusto
- 2 huevos
- Galleta molida
- 1 taza de vinagre.

Tecnología:

Se muelen el pescado, el jamón y todas las especies luego se les agrega el vinagre y la galleta molida se amasa bien hasta que este bien compacta la masa, después se le agregan los huevos y se sigue amasando, luego se coge una tabla de madera y se hacen como si se fueran a hacer croquetas pero mas grandes, que esto es lo que se le llama el perle, se hornea un poco para que se ponga duro y cuando se va a servir se fríe en aceite a fuego medio.

- Mapeo : ver anexo 1
- Relaciones con actores sociales e institucionales: UNEAC, Proyecto Palo y Piedra.
- Valores tangibles: Utensilios de plástico, madera, cristal y aluminio.
- Forma de conservación y preservación comunitaria: En proyecto comunitario Palo y Piedra

10. Datos de trabajo de campo

- Investigaciones y documentación empleadas. Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Ver anexo 2.
- Nombre y apellido de los recolectores: Yanaika Mendoza.
- Fotógrafos: Yanaika Mendoza.
- Audio.
- Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura.

Registro de bien:

- Denominación o título: Crudo de pescado.
- Portadores: Mariano Basulto
- Descripción:
 - Ingredientes:
 - 5 libras de pescado bonito
 - Vinagre suficiente para cubrirlo
 - 3 cebollas blancas
 - 2 tazas de aceite
 - Medio pomo de mostaza
 - Una taza de salsa china
 - Sal al gusto

Tecnología:

Se desgrilleta el pescado y se le saca lo prieto que tiene este tipo de pescado adentro se muele en una maquina de moler carne, entonces se coge una vasija de cristal o plástica, se echa en la vasija el pescado y se le agrega vinagre a taparlo un dedo encima del pescado, se deja en reposo por dos horas. Después de pasado este tiempo se le adiciona la cebolla blanca picada bien finita, se tiene el aceite preparado, la mostaza, la salsa china, sal al gusto y se deja en reposo nuevamente por dos horas más, pasado este tiempo se sirve con galleta.

- Valores tangibles: Utensilios de plástico, madera, cristal y aluminio.
- Mapeo: ver anexo 1.
- Relaciones con actores sociales e institucionales: Proyecto P y P.
- Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- Investigaciones y documentación empleadas. Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Ver anexo 2.
- Nombre y apellido de los recolectores: Yanaika Mendoza.
- Fotógrafos: Yanaika Mendoza.
- Audio.
- Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura

Registro de bien:

- Denominación o título: Arroz a la marinera
- Portadores: Félix Antonio Debessa
- Descripción:

Ingredientes

- 1 pescado de 3 libras
- 2 jaibas o cangrejos moros
- 1 cucharada de comino
- Unas hojitas de laurel
- 1 cucharada de orégano
- 1 taza de puré de tomate
- Ajo puerro al gusto
- 2 cebolla
- 3 ají pimiento
- 2 cabezas de ajo
- Arroz 3 latas

Se preparan un sofrito con todas las especies; a esto se le agrega el arroz y se continúan sofriendo, se coge el pescado y desgrilleta; o sea se le quita el pellejo y las espinas. Se pica a la cuadrileña, se hazan unos pimientos y se hacen como si fueran pétalos, se sondea el arroz. Se prepara un caldo aparte con el espinazo; se elabora el arroz en una vasija de barro, si hay ostiones se le agrega medio pomo bien seco se le echa la cantidad de caldo que se calcules que quede mojadito el arroz y el ostión se le echa cuando ya esta cocinando. Luego ya cuando este listo se puede servir.

- Mapeo: ver anexo 1.
- Relaciones con actores sociales e institucionales.
- Valores tangibles: calderos de aluminio, utensilios de madera, vasija de barro.
- Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- ─ Investigaciones y documentación empleadas: Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- ─ Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Ver anexo 2.
- ─ Nombre y apellido de los recolectores: Yanaika Mendoza.
- ─ Fotógrafos: Yanaika Mendoza.
- ─ Audio.
- ─ Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura

Registro de bien:

- ─ Denominación o título: Crudo de pescado
- ─ Portadores: Alicia Benítez.
- ─ Descripción:

Ingredientes:

3libras de pescado
1 taza de vinagre
3 limones
1 cebolla
1 taza de aceite
Pimienta o ají picante
Sal y ajo a gusto

Tecnología:

Picar el pescado y colocarlo en un recipiente de cristal o barro. Añadir los ingredientes y mantener en ese adobo por lo menos cinco horas antes de servir.

- ─ Mapeo: ver anexo 1.
- ─ Relaciones con actores sociales e institucionales.
- ─ Valores tangibles: recipiente de cristal o barro, utensilios de aluminio.
- ─ Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- ─ Investigaciones y documentación empleadas. Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- ─ Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Ver anexo 2.
- ─ Nombre y apellido de los recolectores: Yanaika Mendoza.
- ─ Fotógrafos: Yanaika Mendoza.
- ─ Audio.
- ─ Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura

Registro de bien:

- ─ Denominación o título: Bistec Montoto
- ─ Portadores: Alicia Benítez
- ─ Descripción:

Ingredientes:

4 libras de masa de Macabí
Una cucharadita de comino
Unas hojitas de laurel
1 cabeza de ajo
Aceite
Pimienta y sal al gusto
2 limones

Tecnología:

Se machacan bien todas las especias en un pilón bien grande luego se prepara un mojo con el limón y las especias, este se le agrega a la masa hasta que se mezcle bien, se hacen con esta masa unas bolitas y se aplastan hasta que se logre que tomen la forma de un bistec y se coloca en una tartarita; para freír tiene que se con aceite no se debe utilizar manteca.

- Mapeo: ver anexo 1.
- Relaciones con actores sociales e institucionales.
- Valores tangibles: recipiente de aluminio.
- Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- Investigaciones y documentación empleadas. Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Ver anexo 2.
- Nombre y apellido de los recolectores: Yanaika Mendoza.
- Fotografos. Yanaika Mendoza.
- Audio.
- Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura

Registro de bien:

- Denominación o título: Langosta a la marinera
- Portadores: Rafael Ulloa
- Descripción:
 - Ingredientes:
 - 4 libras de langosta
 - 1cabeza de ajo
 - 2 cebollas
 - 1 ají pimiento
 - Comino
 - Pimienta y sal a gusto
 - Aceite
 - Tecnología:

Se coge la langosta se pica en ruedas finas con el carapacho y todo, se prepara una salsa criolla con todas las especies, no se le puede agregar agua, 2 tazas de vino seco y media taza de aceite se mete en la olla y se deja que cocine. Luego se sirve.

- Mapeo: ver anexo 1.
- Relaciones con actores sociales e institucionales.
- Valores tangibles: recipiente y utensilios de aluminio.
- Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- Investigaciones y documentación empleadas. Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica.
- Nombre y apellido de los recolectores: Yanaika Mendoza.
- Fotografos. Yanaika Mendoza.
- Audio.
- Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura

Registro de bien:

- Denominación o título: Filete empanizado
- Portadores: Lauro Cabral
- Descripción:

Ingredientes:

2 libras de filete de pescado
2 tazas de aceite
1 cabeza de ajo
Sal a gusto
Jugo de limón
1 cucharadita de pimienta
2 huevos
Pan o galleta molidos

Tecnología:

Adobar el pescado con el jugo de limón, el ajo, la sal y la pimienta por lo menos una hora antes de cocinarlo. Pasar los filetes por el huevo batido y el pan rallado dos veces. Freír en aceite caliente hasta que se dore, por lo menos unos 10 minutos. Darle vuelta por lo menos una vez para que se dore por ambos lados. Servir solo o con una salsa según el gusto.

- Mapeo: ver anexo 1.
- Relaciones con actores sociales e institucionales.
- Valores tangibles: recipiente de cristal y aluminio.
- Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- Investigaciones y documentación empleadas. Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Ver anexo 2.
- Nombre y apellido de los recolectores: Yanaika Mendoza.
- Fotografos. Yanaika Mendoza.
- Audio.
- Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura

Registro de bien:

- Denominación o título: Arroz con calamares
- Portadores: Gregorio Herminio Debessa.
- Descripción: Ingredientes:

2 libras de calamar
3 libras de arroz
1 cabeza ajo
1 ají pimiento
1 cebolla
1 cucharadita de comino
Unas hojitas de laurel
60 ml de vinagre o vino seco
Sal a gusto

Preparación:

Se limpia bien el calamar y se sofríe con todos lo sazones, luego se le agrega el agua que sea la misma cantidad que después se le va a echar de arroz, luego se pone en la presión todo eso sin haber echado el arroz todavía y

se le dan 5 minutos, cuando se termine se le agrega el arroz y se deja que cocine.

- Mapeo: ver anexo 1.
- Relaciones con actores sociales e institucionales.
- Valores tangibles: recipiente de cristal, olla de presión.
- Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- Investigaciones y documentación empleadas. Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica.
- Nombre y apellido de los recolectores: Yanaika Mendoza.
- Fotografos: Yanaika Mendoza.
- Audio.
- Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura

Registro de bien:

- Denominación o título: Sopa de pescado
- Portadores: Cándida Bayans
- Descripción: Ingredientes:
 - 2 cabezas grandes de pescado
 - 2 cucharadas de aceite
 - 1 ají
 - 3 granos de pimienta
 - 3 dientes de ajo
 - 2 litros y medio de agua
 - 1 cebolla
 - 3 tomates de cocina
 - Sal a gusto
 - 1 cucharadita de comino

Preparación:

En la misma olla donde se va a hacer la sopa verter el aceite, calentar y hacer un sofrito con cebolla y ají, después añadir los tomates picaditos y dejar hasta que esté en su punto. Agregar la pimienta, el comino y los dientes de ajo machacados, revolver bien e incorporar las cabezas de pescado al sofrito, echar el agua y cocinar a fuego lento hasta que se gaste la mitad del agua. Colar el caldo, sacar las cabezas de pescado y separar las masitas. Añadir las masas de pescado. Luego esperar a que se cocine todo bien y servir, si se desea se le puede agregar limón.

- Mapeo: ver anexo 1.
- Relaciones con actores sociales e institucionales.
- Valores tangibles: utensilios de aluminio, olla de presión.
- Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- Investigaciones y documentación empleadas. Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Ver anexo 2.
- Nombre y apellido de los recolectores: Yanaika Mendoza.
- Fotografos. Yanaika Mendoza.
- Audio.
- Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura

Registro de bien:

- Denominación o título: Harina con jaiba
- Portadores: Eslinda Bayans
- Descripción: Ingredientes:
 - 1libra de masa de jaiba
 - 2 libras de harina de trigo
 - 2 ajíes
 - 4 dientes de ajo
 - 2 litros y medio de agua
 - 2 cebollas
 - 2 cucharaditas de aceite
 - 1 taza de puré de tomate
 - Sal al gusto
 - 1 cucharadita de comino

Preparación:

Se prepara un sofrito con todas las especies y luego se le agrega a este las masas de jaiba y el agua, se cocina por un rato para que coja bien el sabor. Después se diluye la harina en una vasijita con un poco de agua y cuando este bien diluida se le agrega al caldo y se deja que cocine.

- Relaciones con actores sociales e institucionales.
- Valores tangibles: vasijas de aluminio.
- Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- Investigaciones y documentación empleadas. Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Ver anexo 2.
- Nombre y apellido de los recolectores: Yanaika Mendoza.
- Fotografos. Yanaika Mendoza.
- Audio.
- Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura

Registro de bien:

- Denominación o título: Harina con jaiba
- Portadores: Marta González
- Descripción: Ingredientes:
 - 1libra de masa de jaiba
 - 1 libra de harina de trigo
 - 1 ají
 - 3 dientes de ajo
 - 1 litro y medio de agua
 - 1 cebolla grande
 - 2 cucharaditas de aceite
 - 1 taza de puré de tomate
 - Sal al gusto
 - 1 cucharadita de comino

Preparación:

Se prepara un sofrito con todas las especies y luego se le agrega a este las masas de jaiba, para preparar como un enchilado. Después se diluye la harina en una vasijita con un poco de agua y cuando esté bien diluida se echa en agua

bien caliente, ya cuando este cocinada se le agrega el enchilado de jaiba y se sirve.

- ─ Mapeo: ver anexo 1.
- ─ Relaciones con actores sociales e institucionales.
- ─ Valores tangibles: vasija de aluminio.
- ─ Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- ─ Investigaciones y documentación empleadas: Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- ─ Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Ver anexo 2.
- ─ Nombre y apellido de los recolectores. Yanaika Mendoza.
- ─ Fotógrafos. Yanaika Mendoza.
- ─ Audio.
- ─ Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura

Registro de bien:

- ─ Denominación o título: Arroz con almejas.
- ─ Portadores: Mercedes Cabral
- ─ Descripción:
 - Ingredientes:
 - 1libra de almejas
 - 4 cucharadas de aceite
 - 1 cebolla
 - 3 dientes de ajo
 - 1 pimiento verde
 - Media taza de puré de tomate
 - Media taza de perejil bien picadito
 - Sal al gusto
 - 1 litro de caldo de pescado
 - 1 taza de vino seco
 - 1 libra de arroz
 - 1 hoja de laurel
 - 1 cucharadita de comino
 - 1 cucharadita de orégano

Preparación:

Ponga las almejas en un colador y enjuáguelas con agua caliente. Luego se lavan varias veces en agua, y si es posible, debajo de un chorro de agua fuerte para que suelten toda la arena. Caliente el aceite y sofría todas las especies. Añada la salsa de tomate, la sal y las almejas. Añada el caldo y el vino seco y cuando todo empiece a hervir, agregar el arroz lavado. Déjelo cocinar tapado a fuego vivo hasta que se empiece a abrir el grano de arroz, luego bajar la llama y déjelo a fuego lento hasta que ya este blando.

- ─ Mapeo: Ver anexo 1.
- ─ Relaciones con actores sociales e institucionales.
- ─ Valores tangibles: vasijas de aluminio.
- ─ Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- ─ Investigaciones y documentación empleadas. Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- ─ Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica.
- ─ Nombre y apellido de los recolectores. Yanaika Mendoza.
- ─ Fotógrafos. Yanaika Mendoza.

- Audio.
- Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura

Registro de bien:

- Denominación o título: Enchilado de camarones.
- Portadores: María Emilia Tuero
- Descripción:

Ingredientes:

- 1 libra de camarones
- 3 cucharadas de aceite
- 4 dientes de ajos
- 1 cebolla
- 2 ajíes picaditos
- 1taza de vinagre
- 1 taza de puré de tomate
- Sal al gusto
- 1 cucharadita de comino

Preparación:

Se prepara un sofrito con todas las especies y luego se le agrega a este los camarones, y se deja cocinar en la salsa.

Mapeo: ver anexo 1

- Relaciones con actores sociales e institucionales.
- Interpretación patrimonial del testimonio.
- Valores intangibles: vasijas de aluminio.
- Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- Investigaciones y documentación empleadas. Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Ver anexo 2.
- Nombre y apellido de los recolectores. Yanaika Mendoza.
- Fotógrafos. Yanaika Mendoza.
- Audio.
- Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura

Registro de bien:

- Denominación o título: Tortillas con salsa marinera.
- Portadores: Marta González
- Descripción:

Ingredientes:

- 1taza de pescado crudo, hervido o enlatado
- 2 cucharadas de aceite o manteca
- 1 cebolla, un masito de cebollinos o ajo puerro
- 1 taza de puré de tomate
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de vino seco
- 4 huevos
- 1cucharadita de pimienta
- Sal al gusto
- 1 cucharadita de comino

Preparación:

Sofría los ingredientes y luego agregue el pescado y dejar cocinar a fuego lento alrededor de 15 minutos. Luego hacer las tortillas y cuando estas estén listas agregar la salsa

Mapeo: Ver anexo 1

- Relaciones con actores sociales e institucionales.
- Valores tangibles: Olla Reina, Calderos de aluminio
- Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- Investigaciones y documentación empleadas. Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Ver anexo 2
- Nombre y apellido de los recolectores: Yanaika Mendoza.
- Fotógrafos. Yanaika Mendoza.
- Audio.
- Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura

Registro de bien:

- Denominación o título: Calamar en su tinta.
- Portadores: Mariano Basulto
- Descripción:

Ingredientes:

2 libras de calamares frescos
3 cucharadas de aceite
6 dientes de ajos
1 cebolla
2 ajíes picaditos
1taza de vino tinto
1 cucharada de puré de tomate
1cucharadita de pimienta
Sal al gusto
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de pimienta molida

Preparación:

Limpiar los calamares guardar las bolsitas de tinta. Cortar lo calamares en pedazos, lo tentáculos también. Sofreírlos ligeramente en el aceite caliente. Agregarles poco a poco los demás ingredientes. Machaque las bolsas de tinta en el mortero y mézclelas con un poco de salsa. Cuélelo todo para sacar bien la tinta. Añadirle ala salsa. Dejarlo cocinar alrededor de media hora. Al momento de servir añádale más cebolla, ajo o perejil si así lo desea.

- Relaciones con actores sociales e institucionales.
- Mapeo: Ver anexo 1
- Valores tangibles: Olla Reina, Calderos de aluminio
- Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- Investigaciones y documentación empleadas. Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Ver anexo ---
- Nombre y apellido de los recolectores: Yanaika Mendoza.
- Fotógrafos. Yanaika Mendoza.
- Audio.
- Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura

Registro de bien:

- Denominación o título: Arroz con camarones.
- Portadores: Mariano Basulto
- Descripción:

Ingredientes:

- 1 libra de camarones
- 3 cucharadas de aceite
- 6 dientes de ajos
- 1 cebolla
- 2 ajíes picaditos
- 1taza de vino seco
- 1 cucharada de puré de tomate
- 1cucharadita de pimienta
- Sal al gusto
- 1 cucharadita de comino
- 1 libra y media de arroz

Preparación:

Se hierven los camarones, luego se prepara un sofrito con todos los ingredientes y se le agrega a los camarones. Después se echa la cantidad de arroz que se va a cocinar. Cuando este listo servir.

- Relaciones con actores sociales e institucionales: Proyecto comunitario Palo y Piedra.
- Mapeo: Ver anexo
- Valores tangibles: Olla Reina, Calderos de aluminio
- Forma de conservación y preservación comunitaria: Proyecto Palo y Piedra.

10. Datos de trabajo de campo

- Investigaciones y documentación empleadas. Maikel Valladares; Antonio Verdecía.
- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Ver anexo 2
- Nombre y apellido de los recolectores: Yanaika Mendoza.
- Fotógrafos. Yanaika Mendoza.
- Audio.
- Apoyos. Patrimonio área de Cultura popular y tradicional de Casa de la Cultura