

## La Alimentación cubana, (1800-1868): sistema de abasto y comercialización

**RESUMEN:** Por el rápido crecimiento de la población, el principal problema para el abasto de alimentos en la Cuba del siglo XIX fue más bien de cantidad que de variedad. Los tipos de alimentos más abundantes eran fáciles de encontrar en las principales ciudades, no así en los campos; los precios se consideraban excesivos y no siempre el estado higiénico de los comestibles era bueno. En el período analizado nunca se logró la regularidad en los abastos, aún con las embarcaciones de cabotaje y el ferrocarril con qué se estableció un puente comercial entre determinadas jurisdicciones, principalmente de Occidente. Respecto a la comercialización, a partir de la década tercera del siglo XIX las principales ciudades cubanas contaron con grandes plazas de mercados, pescaderías y pulperías; en las áreas rurales aumentaron las tiendas mixtas; y los vendedores ambulantes llegaron a formar parte importante del vivir cotidiano cubano.

219

**PALABRAS CLAVES:** Cuba, colonia, alimentación, abasto, comercialización.

**ABSTRACT:** Due to the fast population growth, the main problem for the supply of food in Cuba was the quantity rather than the variety. Different kinds of food were more easily found in cities than in rural areas, prices were considered too high and the sanitary condition of food was often very poor. During the period considered here, the regular supply of food was never achieved, even with the coastal navigation and railway systems through which a trade shuttle was established among different areas, mostly in the western part of the island. From the third decade of the century onwards, main Cuban cities had big market squares, fish shops and groceries; in the rural areas, the number of mixed shops grew, and peddlers became an important element of Cuban daily life.

**KEY WORDS:** Cuba, colony, feeding, provisioning, commercialization.

### I. INTRODUCCIÓN

Visto en el anterior número de *Anales del Museo de América* la producción interna y las importaciones de alimentos entramos en el análisis del sistema de abasto y de la comercialización que se llegó a tener en Cuba durante el período 1800-1868. Mecanismos que, por un

lado, en el caso de las ciudades, dependían de las relaciones externas, ya fueran de las aportaciones que hacían los campesinos propietarios o arrendatarios de sitios de labor, estancias y potreros, o del comercio exterior con los demás productos alimenticios; y por el lado de las zonas rurales, de los bienes que no producía el campesino o cuyas cantidades eran mínimas para su manutención, y, por tanto, se obtenían en las ciudades.

## II. EL SISTEMA DE ABASTO

El principal problema para el abasto de alimentos en Cuba fue más bien de cantidad que de variedad, aunque esta diferenciación no siempre se especifique en las fuentes y bibliografía consultada. Antes anotamos que el desarrollo económico plantacionista y el rápido crecimiento de la población cubana fueron las principales causantes del déficit de alimentos en la Isla, y que estos suministros procedían más bien de las importaciones que de las producciones internas; sin embargo, también es innegable la variedad de cultivos que se producen en los climas tropicales y en el caso específico de Cuba la ventaja siempre ha sido un don de agradecer a la naturaleza. En la literatura costumbrista cubana este hecho es más que elocuente y hoy las descripciones nos sirven para analizar tanto el abasto y la comercialización de alimentos como los usos y gustos que para entonces predominan en el país. Asimismo, en los relatos de viajeros extranjeros abundan los comentarios elogiosos de los diferentes tipos de frutas que se recogen en los campos y se venden en los principales mercados de las ciudades. Sin escapar, de igual modo, a las críticas por las irregularidades de los suministros y por la lamentable conservación de estos alimentos, en un clima húmedo y caluroso; que, al mismo tiempo de ser propicio para la mejor agricultura, es altamente corrosivo para sus frutos.

De los factores que más influyen en el sistema de abasto de alimentos destacamos, por una parte, los tipos de alimentos condicionados por el precio, el estado higiénico y la conservación, y, por la otra, la periodicidad en los suministros y los mecanismos de transporte empleados.

### - Los tipos de alimentos: precios, estado higiénico y conservación

Los tipos de alimentos más abundantes en Cuba son las viandas, los plátanos, el maíz, el pan de trigo, el arroz, las hortalizas, las frutas, las aves, los peces de mar y las carnes del ganado vacuno, porcino, ovino y caprino, con sus derivados. Artículos que son fáciles de encontrar en las principales ciudades; mientras que a los campos, de donde salen los productos agrícolas para las áreas urbanas, no llegan todos los alimentos que se importan y, por ejemplo, el consumo de pan de trigo es mínimo y no se distribuye pescado de mar a los habitantes de tierra adentro.

Los viajeros que visitan Cuba en el siglo XIX consideran que los precios de los alimentos eran excesivos. En el período 1800-1868 se quejan del encarecimiento de los mercados y de que su dinero sólo se gastaba en comida y lavado. Algunos de estos comentarios los debemos al francés Jullien Mellet, quien escribió en 1819, refiriéndose a la jurisdicción de Santiago de Cuba: en Manzanillo *“los víveres son muy escasos y, por consiguiente, carísimos; la mayor parte de los habitantes se alimentan de legumbres del país y plátanos”*; en *El Cobre sus habitantes aprovechan los días de la fiesta de la*

*Virgen de la Caridad Del Cobre* “para hacer pagar a precio enorme las fantasías de los peregrinos. Los víveres son a precios tan elevados que una gallina asada me costó 13 francos 75 céntimos”<sup>2</sup>; y en *El Caney* “los víveres son igualmente carísimos” (*ibidem*). Respecto a La Habana, la norteamericana Rosamond Culbertson, (1836:188) manifestó: “La carne, los pollos y los vegetales son expuestos en el mercado sobre piso, no tienen casillas para ellos y son muy caros”; y otra compatriota comentó: “Salí en busca de dulces, que aquí son excelentes, aunque caros como todos los artículos de consumo. Para nosotros, tan acostumbrados al bajo costo de la vida en Texas, estos altos precios nos resultaban más notables. El precio del pollo más pequeño era de medio dólar, y el de la carne de res, diez peniques la libra...” (Houstoun, 1844: t. II, 307). Lamentaciones por los altos precios de los alimentos que crecieron aún más durante los años de guerras (1868-1898), como consecuencia de las operaciones militares que destruyen las zonas de cultivos de donde se abastecían los centros urbanos.

Emilio Bacardí (1823-1825: t.II, 50) da a conocer “el desorden de varios taberneros destacando la venta de casabe, hasta reducir la torta a cuatro partes y aumentar el precio de la misma”; y con relación a los altos precios de la harina y del pan, copia la siguiente medida adoptada por el Cabildo en el año 1843:

Estando la harina a 12 pesos, barril, se ordena que el pan, por 1 real sevillano, ha de pesar:  
 El pan blanco..... 12 onzas 3 adarmes  
 El pan francés..... 18 onzas 8 adarmes  
 El pan mollete..... 20 onzas  
 Las infracciones serán castigadas con multa y cierre del establecimiento (*ibidem*: 37).

Por la forma de canalizar la conducción de los productos, desde el hato o potrero productor hasta el consumidor, pasando por los múltiples intermediarios, el tasajo producido en la isla de Cuba –sea de vaca, cerdo u otro animal, salado o ahumado y seco– considerado para muchos de buena calidad, tenía mayor precio en el mercado que la carne fresca cubana o extranjera; y por el contrario, los precios del tasajo salido de la importación, al igual que los de las carnes preparadas y los derivados del ganado eran más baratos que el de los propios productos del país. Por tal motivo, además de los altos precios que cada cabeza de ganado debía pagar como impuesto –muy inferior a los derechos aduanales que se pagaban por el tasajo y los demás productos derivados de la ganadería–, y principalmente por la alta demanda de consumo –productos de absoluta necesidad– es que las importaciones por concepto de carnes preparadas y derivados de la ganadería eran cuantiosos. Mientras que para la producción interna el régimen fiscal gravaba el precio por cabeza de ganado en un aproximado de 25 pesos, hasta un 24% de la carga, con las importaciones se era más moderado, y hasta con frecuencia se eximían de estos derechos (*apud* J. Le Riverend Brussone, 1974:373).

Los precios de venta de la carne de cerdo siempre fueron más flexibles que los de la carne de res y lo mismo sucedía con las carnes de oveja, cabra y chivo. Las ventas de pescados y mariscos en pescaderías y mercados se realizaban recién extraídos los productos del mar y bien temprano en la mañana.

Con todo, los costes de la carne, del casabe, de otros víveres y de las frutas eran más bajos en el interior de la isla que en La Habana. Si exceptuamos los momentos de catástrofes naturales, cuando las carestías fueron máximas, tal diferenciación se mantuvo hasta el año en que se inició la guerra independentista.

Respecto al estado higiénico de los comestibles, tal situación tampoco escapa a las críticas de los viajeros extranjeros. Causaba impresión la mezcolanza de alimentos, situados en el mismo recinto que los animales; las frutas y las viandas apiladas por todas partes; las carnes y el pescado, en mesas y mostradores, sobre hojas de plátano, sin cubrir y expuestas al sol; los trozos de tasajo, las pencas de bacalao, los chorizos y los jamones colgando de las casillas; los tocinos, en barriles, dentro de sal; las carnes fritas bañadas en manteca de cerdo; y todos estos artículos, aún cuando los recintos estaban ventilados, contaban con excesiva humedad y siempre rodeados de moscas (fig. 1).

En cuanto a la carne de vacuno, en La Habana, hasta que llega el gobernador Miguel Tacón y Rosique en 1834, y se establecen las nuevas normas higiénicas, en el matadero seguían usándose los mismos métodos de sacrificar las reses que desde el siglo XVI. Procedimientos que hoy conocemos gracias a las explicaciones que el gobernador Tacón realiza en Informe al Ministerio de Ultramar: “[Las reses] en lugar de degollarlas para que desangren, las llenaban de heridas... hasta que se caían en una zanja cubierta de sangre corrompida, donde las descuartizaban en pedazos pequeños de figuras irregulares, quitándoles la grasa y partiendo los huesos con hacha, sin limpiarlas con esponjas, como se acostumbraba en todos los países civilizados, y dejándola mucho tiempo dentro de la misma corrupción, para que absorbiéndola, aumentara el peso<sup>3</sup>.”

Para terminar con estas alteraciones, Tacón ordena al conde de O'Reilly, que disfrutaba, mediante compra de oficio, del privilegio de controlar la matanza de las reses en La Habana, a razón de 8 reales sobre cada una de las sacrificadas, a establecer nuevas normas higiénicas en el matadero. Y es así como O'Reilly se ve presionado a invertir en aras de la mejor higiene del rastro y la transportación de la carne.

222

El conde de O'Reilly invitó a La Habana instructores matadores estadounidenses para “que enseñaran el método que se sigue en todos los países cultos, en el modo de beneficiar las reses”. Así, en muy corto tiempo, arribaron a la capital dos de ellos que enseñaron a los negros “a matar con propiedad, dividiendo las reses en cuartos, después de desangradas y despojadas de la piel, sin dejarles dentro del agua ni quitarles la grasa, usando esponjas y paños limpios para enjuagarlas”<sup>4</sup>.

En las principales ciudades, para adquirir la carne de res en buen estado, necesariamente, había que comprarla dentro de las veinticuatro horas del sacrificio, a contar desde la salida del matadero. En Santiago de Cuba, hacia el año 1834: “Se fija la hora de matanza de reses en el Matadero a las 4 de la tarde, para evitar la descomposición de las carnes con el calor, y la aglomeración del vecindario en el Matadero a esa hora” (Bacardí Moureau, 1823-1825: t. I, 298). Con las carnes de cerdo, oveja, cabra y chivo se tenían iguales normas de conservación, lo que se restringía aún más con el pescado. El largo tiempo que pasaban los productos del mar en llegar a los mercados, en ocasiones más de un día entre su pesca y su venta, sufriendo el intenso calor del medio día y con muy poco cuidado en el transporte, debido a todos los obstáculos que presentaban en los malos caminos, aceleraba rápidamente la putrefacción del pescado. En los grandes mercados, al llegar la tarde algunos de estos alimentos se consideraban en fase de descomposición y a partir de ese momento se tenían como comidas recomendadas para negros; lo mismo que sucedía con el resto de los alimentos que, pasado el tiempo requerido de conservación, se vendían a precios bajos a la clase más pobre.



Figura 1: Comercio habanero de alimentos (Mercado de Cristina). *Ilustración Española y Americana*

Copiamos del *Manual del cocinero cubano*, obra publicada en 1856, la siguiente tabla donde aparece el tiempo aproximado de conservación de las carnes del ganado vacuno, porcino, caprino y ovino, y del venado, el conejo, la jutía y las distintas aves, en los tres estados: fresca, frita y salada, evitándose el contacto del aire, el calor, la humedad y las moscas.

Las viandas, las frutas y la leche con que se abastecían las áreas urbanas llegaban de las estancias más próximas y no siempre con la calidad y el estado higiénico requerido. Los mercados de las principales ciudades contaban con la amplia variedad de estos productos pero con el inconveniente de tener un estado de conservación muy limitado.

Samuel Hazard, en *Cuba a Pluma y Lápiz*, dice de la leche que se vendía en cántaros que, “con el calor del sol y la constante moción, no es de extrañar se convirtiera pronto en mantequilla, o que se corte, siendo en este estado como generalmente se usa” (1928: t. I, 191)

También, en el *Nuevo manual del cocinero cubano y español*, aparecen dos de los modos de conservación de la leche: uno, metiendo en agua fresca la vasija que la contenga, cubierta con un paño mojado y procurando que lo esté siempre mientras la leche se mantenga en él; y el otro, para almacenarla por más tiempo: ... “un vaso abierto y este se coloca en otro más grande lleno de agua que se pone al fuego. Por la evaporación del baño de María se hace mermar la leche un tercio; se deja enfriar; se quita la capa que se forma encima, se pasa por un colador y se pone en botellas que se cerrarán herméticamente y se pone por una hora al baño de María... La leche así conservada se halla al cabo de dos años en muy buen estado para ser bebida sola y para los usos de al repostería y cocina, y aun se puede sacar de ella buena mantequilla” (s/f: t. I, 179).

No obstante ser una de las formas, para evitar que la leche fresca se cortara, la de llevar a la vaca con el ternero hasta la misma puerta del beneficiario y allí ordeñarla. Método que, según explica Leví Marrero (1984:229) en su obra, fue autorizado en La Habana, por Ordenanzas Municipales de 1856, “siempre que hubiese un responsable por cada cuatro vacas”

Clases	Fresca		Frita		Salada	
	Verano Días	Invierno Días	Verano Días	Invierno Días	Verano Meses	Invierno Meses
Vaca	3	4	8	15	6	12
Ternera	3	6	8	15	6	12
Puerco corral	4	8	30	60	6	12
Puerco cebón	4	8	30	60	4	12
Venado	4	8	8	15	2	8
Carnero	2	4	3	8		4
Capón(a)	3	6	6	12		
Gallina	3	6	6	12		
Pollos	4	8	8	16		
Pichones	4	8	8	16		
Perdices	2	6	8	16		
Codornices	2	6	8	16		
Palomas	2	6	8	16		
Guanajo	4	8	8	16		
Grulla(b)	4	8	8	16		
Ganso	3	4	4	6		
Pato	3	4	4	6		
Yaguasa©	3	4	4	6		
Guareao(d)	2	3	4	6		
Coco(e)	2	3	4	6		
Conejo	3	6	6	12		
Jutía	3	6	6	12	4	8

Cuadro nº 1: Duración de las carnes o conservación según el *Manual del cocinero* cubano, año 1856

Fuente: [Eugenio de Colma y Garcés], *Manual del cocinero cubano*, Habana, Impr. de Spencer y Comp., 1856, pág. 95.

Capón: pollo cebado, al cual se ha castrado para hacer su carne más delicada.

Grulla: (*Grus mexicana*, familia *Ardeidos*). Ave muy fácil de amansar y vive perfectamente entre las aves domésticas.

Yaguasa: (*Dentrocoryna arborea*, familia *Anátidos*). Ave dañina en los campos de arroz pero su carne es excelente.

Guareao: (*Aramus gigantens*, familia *Rálidos*). Ave del tamaño de una pava de buena carne.

Coco blanco: (*Endocimus albus*, familia *Taníldidos*). Ave cuya carne es de marcado olor a marisco, que desaparece al quitarle la piel y adobándolo una hora antes de cocinarla.

Eliza McHatton Ripley, exiliada sureña en Cuba en la década 60 del siglo XIX, apuntó en su memoria: “*El lechero quien traía una pobre vaquita y un rezagado y amordazado ternero, era nuestro primer visitante mañanero. Martha corría afuera y observaba la destreza con que ordeñaba. La taza rebosaba de espuma que se deshacía mucho antes de que él doblara la esquina; dejaba poquísimas leche por real*”<sup>5</sup>.

En otro testimonio anónimo del año 1869 se dice: “*Es posible encontrar [en La Habana] grandes manadas de vacas, acompañadas de sus terneros, que llegan a la ciudad para ser ordeñadas a la puerta de los consumidores –sistema que merece ser recomendado e imitado puesto que permite a cada consumidor bautizar la leche de acuerdo con su gusto*”<sup>6</sup>. Uno de los quehaceres de la vida cotidiana de entonces más descrito por viajeros en sus relatos<sup>7</sup>, artistas plásticos en sus obras<sup>8</sup> y testigos más contemporáneos<sup>9</sup>, que aseguran que todavía en los primeros años del siglo XX se seguía usando tan sugestivo método.

J. P. Legran (s/f: 178-180) recoge en su obra otros métodos para conservar las carnes, el pescado y los huevos frescos. Además de predominar en la cocina criolla el limón y sobre todo la naranja agria para quitar el mal olor a la carne con principio de descomposición, dice este autor que se impide la alteración y putrefacción poniéndola en remojo, en suero o cuajada; lavando los trozos en agua hirviendo y colocándolos en un saquito de cisco molido e hirviéndolos; y también echándole, cuando hierve, un carbón encendido que absorba todo el mal olor. Al pescado se le quitan las agallas y se destripa por la abertura de ellas; se le introduce azúcar moreno en cantidad suficiente para que quede bien penetrada y se suspende en lugar donde se renueve el aire; otro modo: preparando una pasta con migas de pan y espíritu de vino de 32°, con que se le llena la boca y las agallas al salir del agua; se envuelve en pajas humedecidas, y así el pescado puede conservarse fresco por algunos días y transportarse a largas distancias. Los huevos se conservan y pueden guardarse por espacio de dos años, puestos en una vasija llena de sebo de carnero derretido, próximo a enfriarse.

Alimentos importados, tales como: tasajo, bacalao, arroz, tocino y chorizo, también presentaban dificultades para su conservación. Muchas veces en época de lluvia, cuando eran trasladados hasta las zonas rurales, se mojaban y terminaban por descomponerse, y los fuertes olores, sobre todo los que expiden el tasajo y el bacalao seco y salado, se hacían repugnantes al olfato de los más tolerantes. La misma pestilencia que desprendían las carnes y sus subproductos de elaboración doméstica puestos a curar, colgados en los techos de los comercios.

Imaginar, que si a los viajeros extranjeros, con sólo llegar al puerto de La Habana, les desagradaban estos olores propagados por toda la ciudad, cuál sería la impresión al ver en los campos cubanos los trozos de tasajo y tocino, las pencas de bacalao, los chorizos y los sacos de arroz, con principio de putrefacción, puestos a secar en los bateyes de los ingenios, los secaderos de café y los techos de las tabernas, pulperías o tiendas mixtas; una desagradable escena que por demás estaba acompañada de enjambres de moscas, lo que hacía al panorama más repulsivo.

Sabemos por Esteban Montejo, negro nacido en la esclavitud y que contaba con más de 108 años cuando Miguel Barnet ordenó su biografía, que: *“Las tabernas eran apestosas. Sacaban un olor fuerte por las colgaderas que hacían en el techo, de salchichones, jamones para curar y mortadella roja”* (M. Barnet: 1968:29).

Asimismo, por el mal olor del tasajo y el bacalao seco y salado se quejaron la mayoría de los viajeros que visitaron Cuba en el siglo XIX. Con relación a La Habana, Alejandro de Humboldt (1969:11) manifestó en 1810: *“El olor de la carne salada o del tasajo apestaba muchas veces las casas y aun las calles peor ventiladas”*; y otra opinión parecida nos dejó el alemán Eduard Otto, en 1838: *“Para un europeo La Habana tiene un aspecto muy raro en el primer momento y de ningún modo divertido. Lo que más llama la atención y al mismo tiempo resulta más desagradable, es el olor de tasajo o de la carne mal seca, y del bacalao seco, que son los principales alimentos de los criollos de la clase media y pobre. Estos olores no sólo infectan las casas sino las calles y barrios, sobre todo, cuando hay mucho calor y no corre la brisa”* (E. Otto, 1843:27).

**- La periodicidad en los suministros y los medios de transportes más empleados en la conducción de alimentos**

Con la periodicidad de los suministros y con los medios de transporte empleados en la conducción de alimentos siempre se tuvo dificultades, lo que no es de extrañar cuando, de igual forma, sucedía con los principales cultivos de la economía plantacionista (azúcar, café y tabaco). Los abastecedores de los mercados: campesinos, comerciantes, intermediarios, administradores de mataderos de reses, pescadores, etcétera, contaban con mala organización, y pese a las tantas regulaciones para hacer factible el abasto de alimentos a las principales ciudades, por una parte, las condiciones materiales no estaban verdaderamente creadas para hacer funcionar tal complejo andamiaje: había poca atención a las zonas de cultivos —el mayor interés se concentraba en la producción azucarrera—, los caminos eran intransitables y los caballos, mulos y bueyes, carretas y carretones tirados por éstos no siempre fueron los apropiados; asimismo, por otra parte, faltaban los mecanismos concatenados que establecieran los vínculos más directos entre los productores, los vendedores y los compradores, lo que hacía que aumentara aún más el interés especulativo.

En el período que analizamos nunca se logró la regularidad de los abastos. Ejemplo: de las importaciones, en la *Balanza General de Comercio*, el *Diccionario* de Jacobo de la Pezuela y el *Hunt's Merchants' Magazine and Comercial Review*, puede apreciarse la irregular entrada de alimentos a la Isla. Artículos de alta comercialización como la harina y el tasajo tuvieron sus más y sus menos para entrar al puerto de La Habana en los plazos previstos, agravándose todavía más en el interior del país; hasta el punto de llegar a escasear en el mercado, principalmente en determinados momentos de las décadas del treinta y del cincuenta del siglo XIX. Hechos que repercuten, más que en la gestión de ventas de los comerciantes, en las subidas de precios de los productos.

226

En La Habana, el centro más activo del comercio interno y externo de Cuba, los suministros de alimentos dejaban mucho que desear y respecto al de la carne se decía bastante en su contra. Todavía, a inicios de la década del treinta del siglo XIX, los negros realizaban la distribución a mercados y establecimientos “*casi desnudos y andrajosos, montados sobre la misma carne que habría de expendirse al público*” (Tacón y Rosique: 1963:167). Situación lamentable que, si bien cambia un poco con la gestión del conde de O'Reilly, al eliminar tan feo espectáculo callejero e introducir carros cerrados, no llega a solucionarse del todo; hasta que, para las entregas de carne, se establece el sistema de las posturas diarias y por partidas de animales —Reglamento del 2 de diciembre de 1845—, con días específicos de abasto a los mercados.

Según explica Le Riverend, con el cumplimiento de este Reglamento, “*se aceptaba cada día en el rastro el ganado del encomendero que ajustase por licitación el mejor precio para un número determinado de animales que podían ser los suficientes, o más o menos de los que se necesitaban para el abastecimiento de La Habana. Este precio se determinaba sin atender al precio en casilla, o sea de venta al consumidor. En esta fecha la venta de la carne en La Habana estaba concentrada principalmente en los grandes mercados establecidos durante el gobierno de Tacón: Cristina, Tacón y el Vapor10.*”

“*La reforma del sistema del rastro se completó con el Reglamento de 1848, por el cual todo ganadero quedaba libre de matar sus reses en el rastro y de venderlas al precio que estima-*

*se oportuno a los casilleros, aun cuando, por lo general, los casilleros y los encomenderos estaban "ligados", lo cual eliminaba en la práctica el funcionamiento completo de la ley de la oferta y la demanda.*

*"La centralización de la distribución de la carne por medio de los mercados fue una reforma iniciada en La Habana durante la época de Tacón y que se difundió paulatinamente por las demás ciudades. Pocos años después se construía en Santiago de Cuba un mercado y se implantaba una reforma del rastro. En 1859 este proceso estaba operándose en San Juan de los Remedios" (Le Riverend: 1974: 374).*

De esta forma, lo mismo que sucedía con la entrega de la carne de res se repetía con la de cerdo, otro de los alimentos con alta demanda en la dieta del día a día cubano. La carne de oveja, cabra y chivo no siempre se encontraba en los mercados y el pescado de mar, en ciudades como La Habana y Santiago de Cuba, sólo tenía periodicidad en las pescaderías y grandes mercados.

Respecto a los mecanismos de transporte que se emplean en el abasto de las ciudades y zonas rurales, además del hombre, dijimos estaban los caballos, los mulos y los bueyes, con sus específicos andamiajes, muy acordes a los productos que comercializaban, y las carretas y los carretones tirados por éstos animales, cuando el volumen era mayor. En La Habana eran cientos las bestias que surtían de alimentos a los mercados, y cada mañana, el grotesco desfile de animales se confundía con la muchedumbre y con las mercancías acumuladas en el puerto, los mercados y sus inmediaciones; el mismo panorama que se repetía en Santiago de Cuba y en otras importantes ciudades.



Figura 2: Mercado de la Plaza del Vapor en su nuevo inmueble que fue demolido en 1960. Archivo de Manuel Fernández Santalices

También, para la comercialización de productos de alta demanda alimenticia, como: tasajo, bacalao, arroz, y determinadas frutas, desde muy temprano, se llegó a utilizar la navegación de cabotaje entre las principales ciudades costeras y más tarde el ferrocarril dentro de una misma región.

Carecemos de información detallada y suficiente para analizar el comercio de cabotaje interno cubano en función del abasto de alimento a las ciudades costeras. No nos ha sido posible reunir una cuantificación significativa de estos suministros, aún cuando revisamos algunas cifras confiables que demuestran que el comercio costero resultó vital para la economía colonial cubana (fig.2).

A través de la embarcación de cabotaje se estableció un puente comercial entre las distintas jurisdicciones costeras, de la que el Departamento Occidental fue el de mayor demanda. Por esta vía, La Habana se abastecía de “productos de la tierra adentro” y proveía a las demás ciudades del interior con puerto de las mercancías importadas. Gracias al comercio con el empleo del cabotaje interno algunos alimentos insulares llegaron a gozar de especial prestigio en la capital y hasta de formar parte en las entonces limitadas listas de productos cubanos exportables. Conocemos por Francisco González del Valle que, en 1841, en los anuncios de prensa de los almacenes de víveres aparecían mencionados, junto con los jamones del Norte, de Westfalia, tocineta de Filadelfia, salchichones de Hamburgo y longanizas de Vich, la disponibilidad de tasajo de Cayo Romano (Camagüey) y de dulce de guayaba de Puerto Príncipe<sup>11</sup>.

En 1807, en medio de la crisis internacional provocada por la expansión de la Francia napoleónica, la Junta de Fomento se hizo cargo de la activa navegación de cabotaje mediante el pago de los sueldos a los tripulantes de 15 lanchas cañoneras que recorrían las costas de Cuba<sup>12</sup>. Félix Erenchun dice que, en 1831, cuando faltaban siete años para terminar el primer ferrocarril cubano, se autorizaron, dentro de regulaciones muy detalladas, embarcaciones angloamericanas para cargar, específicamente, frutos de la comarca de Güines con destino a La Habana, por el embarcadero del Rosario (F. Erenchun, 1856: t. II, 201-202); autorización que más tarde se concedió para el embarcadero de Caimito. Asimismo, sabemos por Leví Marrero (1984:211) que “*en 1838 la navegación de cabotaje servía a 45 puertos, caletas, indentaciones menores de las costas, utilizadas por los hacendados, y aun cayos habitados*”; y que, solamente, “*en enero de ese año, entraron en el puerto de La Habana [de forma lícita] 356 embarcaciones procedentes de estos núcleos de población y salieron para ellos 274*”

228

Tocante al ferrocarril, se ha dicho que su puesta en marcha restringió los recorridos de los buques de vapor en función de la navegación de cabotaje, principalmente en Occidente; pero quienes defienden esta tesis no han especificado que en el resto de la Isla las líneas navieras siguieron funcionando con los mismos destinos y que algunas hasta aumentaron sus itinerarios. En función del comercio, la navegación de cabotaje siguió siendo el único medio de transporte del que se valieron los mayoristas de las ciudades costeras del Departamento Oriental, incluyendo Camagüey, vía Nuevitás, para acercar los productos que el sistema colonial centralizaba en La Habana. Se tardó bastante en tener una concatenación entre las líneas férreas de Occidente y Oriente, lo que no se logró hasta 1902, aunque para entonces el ferrocarril seguía siendo un medio de transporte casi exclusivo de los productores exportadores.

Pese a esta situación, se refiere que, sin dejar de usarse los medios carreteros, el empleo de las vías férreas para el suministro de alimentos, del campo a las ciudades y de las ciudades al campo, se inició a la par que el transporte del azúcar de caña y de sus derivados, del café, del tabaco y del mineral de cobre, como una tarea más dentro del esquema productivo de los grandes hacendados, y con mayores envíos de las ciudades al campo que del campo a las ciudades. En estas principales industrias, destinadas casi exclusivamente a la exportación, se tenía conciencia de la necesidad de asegurar la alimentación a los esclavos como garantía de mayor productividad; algo lógico, ya que sin combustible la “máquina” no podía trabajar. Siendo cierto también que la utilidad de los *caminos de hierro*, en función del transporte de café y tabaco, y en menor medida de la agricultura de subsistencia, nunca fue tan equitativa como con el azúcar de caña y sus derivados;

la misma prioridad que siempre se tuvo con el empleo de las boyadas y los medios carreteros, destinados principalmente al beneficio azucarero.

En su relación con la mayor periodicidad de los suministros y la transportación de alimentos, la puesta en marcha del ferrocarril, más que favorecer a la producción agrícola para el consumo y a la ampliación y consolidación de los mercados en las principales ciudades, aceleró el uso de los alimentos importados, principalmente en las áreas rurales. De los beneficios esperados con el nuevo medio de comunicación, en función de la agricultura menor y de la ganadería destinada al consumo, sólo en La Habana hubo mejoras y éstas fueron debidas a la existencia de un gran mercado urbano y a la exportación.

Oscar Zanetti Lecuona y Alejandro García Álvarez (1987:109), señalan: *“El abaratamiento del transporte echó por tierra las débiles barreras de costo que protegían a ciertas producciones artesanales y agrícolas locales, las cuales fueron desplazadas de sus pequeños mercados por mercancías importadas que gracias al ferrocarril llegaban ahora a bajo precio hasta los consumidores. La misma vía que facilitaba la producción exportable abría la puerta al consumo de importación. Al elevar la rentabilidad relativa de la producción azucarera y reducir los precios de los bienes importados en el mercado interno, el ferrocarril contribuyó a hacer más nítidos los rasgos distintivos de la economía exportadora cubana, acercándola aún más al modelo teórico de la plantación que satisface todas sus necesidades con bienes importados, adquiridos con los recursos extraídos de un solo producto exportable”*<sup>13</sup>.

Asimismo, a partir de la década del 60 del siglo XIX, se podía llegar a La Habana con mayor rapidez gracias a las combinaciones efectuadas entre los buques de vapor y el ferrocarril; algo significativo tanto para el comercio de alimentos y vestido como para el transporte de pasajeros y el correo interno. La jurisdicción habanera contaba con terminales finales en las costas norte y sur de la Isla y por medio del transporte combinado de la navegación de cabotaje y del ferrocarril, de los que no escapó en las primeras y últimas maniobras la tracción animal, llegaban, con más prontitud, desde el interior del país a la capital, determinados alimentos seleccionados entre los que se incluían: frutas, viandas, verduras, dulces, quesos y el gustado tasajo criollo. Las mismas maniobras que se realizaban en las restantes regiones donde necesariamente las terminales ferroviarias comenzaban o terminaban en los puertos marítimos con enlaces navieros.

En cuanto a los medios de transporte que auxiliaron al campesino para el traslado de sus frutos, antes vimos que siempre fueron mínimos. Entre los sitios y estancieros que suministraban a los principales mercados capitalinos volúmenes de cierta consideración muy pocos pudieron contar con una buena red de carreteras y carretones y el campesino de menores recursos con tan solo su caballo o mulo, y cuando no con su cuerpo como medio de transporte. Una situación que empeoraba cuando se trataba de abastecer los mercados locales de los ya numerosos centros de población dispersos desde Pinar del Río a Baracoa.

El desperdicio que causaba la deficiente manipulación y transporte además de repercutir en la calidad y presentación de los productos, con pérdidas para el productor y el vendedor, era una de las causantes principales del aumento de los precios al consumidor, ya que los intermediarios luchaban por no perder sus ganancias.

### III. LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Como los restantes mecanismos económicos implantados en la Cuba decimonónica, la comercialización de alimentos también mantuvo sus peculiaridades. Los volúmenes mayores de la producción agropecuaria destinada al consumo insular eran mercadeados a través del comercio detallista local, con cierta modestia, mientras los almacenistas-refaccionistas radicados en las ciudades controlaban el mercado de las plantaciones –ingenios principalmente– y el comercio al por mayor en los grandes núcleos urbanos. Por lo que, en el presente panorama sólo interesa destacar, del comercio de alimentos en los primeros sesenta y ocho años del siglo XIX, las funciones de los mercados, pescaderías y pulperías en las ciudades, lo mismo que de las tiendas mixtas en las áreas rurales. Asimismo, hablamos de los principales comerciantes que predominan en el período y resaltamos las labores de los vendedores ambulantes, institución importante en el vivir cotidiano de la Cuba decimonónica. Este conjunto de aspectos se comprenderá mejor después de analizar la evolución de los principales establecimientos públicos expendedores de alimentos; para lo que nos apoyamos en los censos de 1827 y 1862, ya que en el de 1846 esta información sólo se circunscribe al Departamento Occidental.

#### - Los mercados, pescaderías, pulperías y otros comercios en las principales ciudades

230 Las ciudades de La Habana y Santiago de Cuba, donde existía todo tipo de comercios, contaron a partir de la tercera década del siglo XIX con grandes “plazas de mercados” que concentraban alimentos, vestidos, complementos para el hogar y un sin fin de otros artículos destinados al consumo. Como se acaba de ver, en las demás ciudades de la Isla, como sucedía en La Habana y en algunas más que en Santiago de Cuba, existían los establecimientos comerciales en pequeño que agrupaban a las tradicionales “pulperías” –luego “bodegas”–, las tiendas mixtas –las más numerosas–, las carnicerías y las pescaderías; estos dos últimos establecimientos, con independencia de que se vendiera la carne y el pescado fresco en los grandes mercados.

Desde el gobierno de Tacón, en La Habana se comenzaron a reedificar o construir mercados en cada barrio, y hasta 1868 fueron tres los más importantes: el de Cristina, el del Cristo y el de Tacón o Plaza del Vapor. Éstos, formados a partir de 1836, bajo la proyección, construcción y también explotación inicial del arquitecto, con grado de coronel, Manuel Pastor y Fuentes, uno de los protegidos de Tacón y con mayores beneficios entre sus “amiguetes”.

El Mercado de Cristina estuvo organizado en la Plaza Vieja y ocupaba el espacio comprendida por las calles Muralla, San Ignacio, Teniente Rey y Mercaderes. Antes del período gubernativo de Tacón era el mayor y más activo de los mercados habaneros y lo ocupaban vendedores de vegetales, frutas y carne, quienes atraían numerosa clientela. Cirilo Villaverde lo describe así en su novela *Cecilia Valdés*: “Era aquel un hervidero de animales y cosas diversas, de gentes de todas condiciones y colores, en que prevalecía el negro; recinto harto estrecho, desaseado, húmedo y sombrío, circunscrito por cuatro hileras de casas, quizás las más alterosas de la población; todas, o la mayor parte, de dos cuerpos, el bajo con anchos portales de alto puntal, que sostenían balcones corridos de madera.

... En el centro se alzaba una fuente de piedra, compuesta de un tazón y cuatro delfines que vertían con intermitencias chorros de agua turbia y gruesa que, sin embargo, recogían afanosos los aguadores negros en barriles para venderla por la ciudad a razón de medio real de plata uno. De ese centro partían radios o senderos, nada rectos por cierto, en varias direcciones, marcados por los puestos de los placeros, al ras del piso, en la apariencia sin orden ni clasificación ninguna, pues al lado de uno donde se vendían verduras u hortalizas, había otro de aves vivas, o de frutas, o de caza, o de raíces comestibles, o de pájaros de jaula, o de legumbres, o de pescados de río o de mar, todavía en cesta o nasa del bote pescador; o de carnes frescas servidas en tablas ordinarias montadas por sus cabezas en barriles o en tijeras movibles; y todo respirando humedad; sembrado de hojas, cáscaras de fruta y de maíz verde, plumas y barro; sin un cobertizo ni un toldo, ni una cara decente; campesinos y negros, mal vestidos unos, casi desnudos otros; vaharadas de varios olores por todas partes; un guirigay chillón y desapacible, y encima el cielo azul, visto como a través de una claraboya, en que aparecían uno que otro volador celaje, imitando, ya transparente cendal, ora las alas de ángeles invisibles.

Entraban en la plaza y salían de ella negros y negras; éstas con el propósito de hacer la provisión diaria de casa de sus amos, aquéllos con el de procurarse al precio de por mayor las carnes, verduras o frutas que vendían al por menor dentro de la ciudad o en sus barrios extramuros; tráfico éste, de paso sea dicho, bastante lucrativo en no pocos casos”(C. Villaverde: 1977: 653-655).

En 1836, por ser las arquerías que formaban el Mercado de Cristina de madera Tacón las mando a construir de mampostería y las casetas de madera; siendo, éstas construcciones y las mejoras de las condiciones higiénicas del recinto, las únicas transformaciones que para entontes tuvo el mercado. La reorganización quedó terminada en 1837, y ya para 1862 las 60 casillas ubicadas en la Plaza Vieja rendían 42.000 pesos en alquileres.

Samuel Hazard dice del Mercado de Cristina que era “uno de los lugares más importantes de la ciudad” y ofrece esta visión: “Bajo las arcadas están las tiendas de todas clases, pero principalmente dedicadas a la venta de cuantas “baratijas” pueden interesar a los campesinos o a los negros, en tanto que el patio está lleno de pilas de ajos, coles y boniato, que son las principales producciones vegetales de la Isla; hay, además, pequeñas pilas de naranjas, mangos, piñas u otras frutas tropicales, para nosotros nuevas en nombre y apariencia; racimos de plátanos de varios colores, y pirámides de cocos verdes por doquier. Los vendedores son negros con los más variados vestidos, o atezados cubanos de campo. Estos traen de los contornos de la ciudad los productos que cultivan en pequeñas estancias. Aquí y allí pueden verse también los pacientes burros, con su carga de verde forraje, dando un cómico aspecto a la escena” (1928: t. I, 91).

Del Mercado de Cristina se conserva una bella litografía realizada por el pintor francés Hippolyte Garneray, otra de Laureano Cuevas y un dibujo de Samuel Hazard. La estampa de H. Garneray, *Vista de la Plaza Vieja o Mercado principal de La Habana*, corresponde a los años anteriores a la remodelación efectuada por Tacón (1820-1825) y es la obra plástica donde mejor se describe la animación de un mercado habanero. Las personas y sus distintas clases sociales se reconocen por el vestido. Sin dificultad se puede distinguir, en la amplia concurrencia, al elegante caballero, al sacerdote, al militar, al campesino y al esclavo urbano<sup>14</sup>. La litografía de Cuevas: *Mercado de Cristina. Habana*, pertenece a la serie *Paseo pintoresco por la isla de Cuba, (1841-1842)* y en

ella se ven las arcadas mandadas a construir por el gobernador Tacón<sup>15</sup>. El dibujo de Hazard corresponde al Mercado de Cristina en la década de 1860, y es tal como él lo vio y lo describe en su obra: los vendedores con sus artículos por el suelo, ocupando todos los espacios (Hazard: 1928: t. I, 91)

El Mercado del Cristo, que debe su nombre a la Iglesia del Santo Cristo del Buen Viaje, siempre estuvo situado en la plaza del Santo Cristo y entre las calles Teniente Rey, Bernaza, Villegas y Michelena. Conforme a los datos que ofrece el historiador Pezuela (1863-1866: t. III, 120) existía desde 1814 y en sus inicios era “una línea paralela de mezquinas y defectuosas casillas”.

Es este el mercado en que se inspiró Cirilo Villaverde para narrar los quehaceres cotidianos de Cecilia Valdés niña, corriendo por la plazuela del Cristo, “cuando... con la sutileza de la zorra hurtaba un bollo o un chicharrón a las negras que de parte de noche allí se ponen a freírlos; o cuando al descuido metía la pequeña mano en los cajones de pasas de los almacenes de víveres en las esquinas de las calles; o cuando levantaba el plátano maduro, el mango o la guayaba del tablero de la frutera.” (Villaverde, 1977: 59).

Manuel Fernández Santalices (2000: 74) apunta que el Mercado del Cristo se reconstruyó en 1836, después de devorar un incendio las mezquinas y defectuosas casillas. En ese espacio, Tacón sólo mandó que se construyeran las arquerías de piedra, como hizo con el Mercado de Cristina, y que se formaran nuevas casillas de mampostería.

232

Federico Mialhe (1810-1881), con una obra considerada entre los testimonios plásticos más importantes de su época, realizó dos litografías donde es posible ver el trasiego de gente de todo tipo hacia el Mercado del Cristo. En la dedicada a la Iglesia de Santo Cristo, además de la originalidad de la arquitectura, los vestidos de la época, una calesa sin caballo y dos caleseros conversando, podemos observar, al fondo, las casillas del mercado mandadas construir por Tacón y allí la aglomeración de personas, muy propias en esos ámbitos. El otro grabado de Mialhe es su afamada estampa El panadero y el malojero, fiel descripción del vivir cotidiano de la gente común en La Habana decimonónica. En él, al fondo, destaca la Iglesia del Santo Cristo, y compartiendo escena varios tipos de vendedores ambulantes en las inmediaciones del Mercado del Cristo. De izquierda a derecha: una dulcera, el panadero acompañado de un mozo, que lleva la mayor parte de la carga —el cesto a la cabeza y jabas en cada brazo—, y varios malojeros con sus caballos sobrecargados de maloja<sup>16</sup>. Un gran tumulto, cuando el Mercado del Cristo era, entre los tres más importantes de la capital, el de menor aglomeración. Por lo que ha de imaginarse así el trasiego de personas, de animales y carretas en los otros dos mercados: el de Cristina y el de la Plaza del Vapor.

El Mercado de Tacón, nombre dado en honor del gobernador que lo mandó reedificar, o “Mercado de la Plaza del Vapor”, como se conoció popularmente desde antes; ocupaba la manzana comprendida por las calles Reina, Galiano, Dragones y Águila, con fachada principal hacia Reina; siendo una de las cinco construcciones civiles más importantes hechas por el general Tacón<sup>17</sup>.

Según explica Fernández Santalices, en *Las calles de La Habana extramuros*, “tuvo su origen en el espacio que se dejó para mercado cuando se planeó el ensanche extramural de La Habana” (manuscrito inédito: t. I, 105). José María de la Torre dice que el original mercado



Figura 3: Una pelea de mujeres de color al salir del mercado. Ilustración Española y Americana

Ultramar: “gana esta población en limpieza, aseo, frescura de comestibles y aun de hermosura con los [nuevos] edificios”<sup>18</sup>; refiriéndose, entre ellos, al Mercado que llevó su nombre. Por su parte Jacobo de la Pezuela (1863-1866: t. III, 120) dijo, tal vez exagerando un poco en criterio de algunos: “Es una obra pública que no tiene Madrid y aun en París y Londres hay muy pocas de su clase que la excedan” Mientras que Joaquín E. Weiss (1996: 395), un historiador contemporáneo de la arquitectura colonial cubana, con más cuidado, pero con la misma certeza de aquel testigo, ha estimado: “por su amplitud y buen acondicionamiento es posible que igualara y aun superara a los mercados existentes entonces en la metrópoli”.

Nicolás Tanco Armero distingue, en 1853, al Mercado de la Plaza del Vapor como el mejor de todos los mercados habaneros y Samuel Hazard años después lo ve con mejor apariencia que los demás. Conforme a la descripción de Tanco Armero (1881: 71): “En el interior de este edificio se vende la carne y toda especie de legumbres y verduras, y en el exterior, las frutas. Pero lo que sorprende es la mezcolanza y variedad, pues al lado de una tienda de naranjas y piñas, se encuentra un lujoso almacén de ropas, y todas las galerías están plagadas de baratillos”.

El mercado sufrió un incendio en 1876 y fue reconstruido. El nuevo se levantó en el mismo vasto rectángulo que el anterior y lo componían dos plantas y un entresuelo. La planta baja, asoportada por una sucesión de arcos de medio punto —a los que correspondían las ventanas de la planta superior—, la ocupaban en el exterior los comercios y en el interior numerosas casillas que formaban en el centro un gran patio, con la carnicería en un pabellón transversal. En este último edificio, siendo de un estilo vagamente neoclásico, no faltaron los detalles de buen gusto en su conjunto (fig. 3).

se formó en 1817, “construyéndose de madera sus casillas y formando un octógono su interior”; y que “el nombre de «Vapor» lo debe a haber colocado don Francisco Marty y Torrens, en una fonda que tenía en el lado de la calzada de Galiano, un cuadro con la vista de un vapor, aludiendo al «Neptuno», primero que vino a la Isla (1819), y hacía el viaje de la Habana a Matanzas” (de la Torre, 1857: 83-84). Por su parte, Jacobo de la Pezuela (1863-1866: t. III, 120), explica cómo, en los inicios, se establecieron allí “sin ningún orden y con la irregularidad más mezquina” los vendedores de artículos de abasto diario para toda aquella parte nueva de la población y que los mejores puestos eran “casillas desiguales de madera que pertenecían a diferentes dueños”.

Este mercado, reedificado en su totalidad por Tacón en 1836, constituyó el primero de su tipo construido de piedra en La Habana. El propio autócrata constructivo Miguel de Tacón afirmó en Informe al Ministro de

Del Mercado de la Plaza del Vapor existe en el Archivo Nacional de Cuba un plano de planta de 1836<sup>19</sup>. Asimismo, conocemos dos grabados de la segunda mitad del siglo XIX; uno del exterior, que debe ser el edificio construido por Tacón y con el que Leví Marrero ilustra su obra, sin decir de donde procede<sup>20</sup>, y el otro que recoge el interior de la plaza, realizado por Laureano Cuevas para la serie *Paseo Pintoresco por la isla de Cuba*, 1841-1842. Además, de inicios del siglo XX existen postales y fotografías del nuevo inmueble que fue demolido en 1960.

Otro mercado capitalino en el período fue el de Colón, fundado en 1843. Una plaza que Samuel Hazard menciona en su obra pero que todavía en 1868 no había llegado a tener tanta importancia como los otros tres mercados aquí descritos; hasta que, en 1882-1884, se le construyó en la manzana comprendida entre las calles Animas, Monserrate, Trocadero y Zulueta un edificio, que se le llamó popularmente «Plaza del Polvorín».

La ubicación del primitivo Mercado de Colón –al igual que el Mercado de la Plaza del Vapor– estuvo en La Habana extramuros, en la calle de las Canteras (actualmente Colón), entre las de Crespo y del Águila; sin pasar de ser, en los años que analizamos, un recinto al aire libre ocupado en sus costados por puestos de expendio al público.

La construcción del definitivo mercado contó con la intervención del arquitecto municipal Emilio Sánchez Osorio como inspector de las obras y el arquitecto José María Ozón y el ingeniero José C. del Castillo como directores facultativos nombrados por el concesionario. En descripción de Joaquín E. Weiss (1996: 398): *“La planta del edificio formaba un paralelogramo, los elementos arquitectónicos y funcionales estaban distribuidos con mucho acierto; pabellones cuadrados de dos pisos se elevaban en cada uno de los ángulos, mientras que otro rectangular, de dos pisos y tres vanos, coronado por una cúpula de estructura metálica, se alzaba en el centro de la fachada por la calle Zulueta. Entre los pabellones corrían arquerías de piedra apoyadas en pilares, elemento envolvente de toda la fábrica mediante el cual se obtuvo un extraordinario efecto de unidad y ritmo arquitectónico. En el centro de cada fachada, bajo el portal, sendas entradas conducían a través del edificio hasta un área central alargada, semicircular en los extremos, dedicada a las casillas de la carne y el pescado”*.

Alusivo a este mercado, convertido en museo de Bellas Artes en 1954, existen planos de la fachada principal y lateral<sup>21</sup>, un grabado de 1884 donde se aprecia gran parte del inmueble<sup>22</sup> y una vista de La Habana extramuros donde al fondo, a la derecha, aparece el mercado<sup>23</sup>.

Al referirse al abasto y comercio de los mercados habaneros los viajeros fueron bastante ponderados y coincidieron en resaltar la variedad de frutas, vegetales, viandas y plátanos, y la abundancia de pescado y carne que en ellos existían. Con los grandes mercados se pretendía concentrar la mayor parte del abastecimiento diario en frutas del país y carne, y esto mismo se procuraba con la comercialización del pescado.

Los demás mercados creados en el resto de las ciudades cubanas cumplían las mismas aspiraciones que los habaneros, y todos fueron fruto de las confabulaciones surgidas como resultado del monopolio con prácticas fraudulentas, que por supuesto no existió sólo durante el mandato de Tacón.

Según memoria escrita por Agustín de Texera (1847: 8), había “*que ver la plaza del mercado: negras arrellanadas en el suelo, tan asquerosas como las escorias en que se amontonaban, teniendo entre las piernas ó á su lado una batea con carne ahumada ó fresca de puerco; otra que- sos de mano, otras butifarras, empanadas, talangas, alegrías, huevos, limones, hacecillos de culantro ó montones de viandas trozadas de cada clase componiendo los cortes de ajíaco, como los llamaban, y muchas velas, pues la moneda para el cambio cuando no se gastaba un medio entero, lo eran las velas y los huevos [...] Un corte de ajíaco constaba de la vianda proporcionada, y de la “carne de puerco”, culantro, algún pedazo de carne de vaca, uno o dos limones, y el saine- te de ají, que usado con exceso era muy nocivo*”.

El Mercado de Concha, principal plaza santiaguera, se construyó en 1859, y al viajero francés Ernest Duvergier de Hauranne debemos la descripción de tan interesante edificación con el trasiego de vendedores y compradores:

“*Se encuentra situado en una ancha meseta, semejante a un bastión cuadrado; uno de sus lados queda al nivel de la colina, al otro se llega a través de monumental escalera de piedra. La calle- juela que pasa tras el mercado presenta cada mañana un animado espectáculo; carretas tiradas por bueyes o mulas, arrias de borricos grotescamente enalbardados, caballeros con grandes sombreros de paja que, sobre nerviosos caballos de poca alzada, se abren paso a duras penas a través de multitudes de negros y gente de color. Vigorosos mozos de cuerda van y vienen cargando toneles, canastas; otros, fardos de pieles de cabra, jaulas llenas de pollos. Las negras, vestidas de ligero algodón y pañuelos escandalosos, se dejan ver un instante entre el tumulto, balanceando sobre sus cabezas la cesta de fru- tas o de legumbres que sostienen a veces con su brazo redondeado como asa de ánfora; unas, bajo sus fardos en equilibrio, desfilan entre el gentío con la flexibilidad de una gata salvaje; otras, llevando las manos en la cadera, avanzan con breves pasos, contoneándose de una manera negligente y llena de gra- cejo. En el patio del mercado y a lo largo de los colgadizos que lo rodean, mercachifles en cuclillas des- pachan sus mercancías colocadas en tablas o sobre la misma tierra frutas, flores, yerbas, alfarería, bri- llantes cortes de tela, pañuelos de seda roja y amarilla, pescados, mariscos, barriles de salazones; hay montones de naranjas, piñas, melones, nueces de coco, empenachados repollos, jamones, dorados que- sos, pilas de plátanos y cebollas, de mango y ñames, limones y papas esparcidas en confusión junto a enormes manojos de flores. La explanada es tan empinada que se camina casi sobre los escaparates y tarimas a riesgo de tumbarlos a cada paso sobre alguna negra vieja o de aplastar un canasto de hue- vos. Los compradores se agitan zumbantes como enjambres de moscas: se regatea, se gesticula, se dis- cute, se ríe, se murmura en el armonioso patois de las colonias” (Benítez Rojo, 1977: 299)<sup>24</sup>.*

235

La ciudad de Matanzas tardó un poco más en construir un mercado como los de La Habana y el de Santiago de Cuba. En conformidad con lo que explica el médico norteamericano John George F. Wurdemann, en *Notas sobre Cuba*, durante los primeros tres años de la década del 40 del siglo XIX, el principal comercio de los alimentos importados se hacía en el mismo embarcadero, a manera de subasta: *El comerciante que tiene mucho arroz, queso, tasajo o harina de trigo para vender, escribe la cantidad en pequeños pedazos de papel que distribuye entre los compradores. Éstos, después de añadir el precio que cada uno está dispuesto a pagar, devuelven los papeles al comerciante, que o bien vende a quien le hizo la oferta más alta, o bien retiene su mercancía en espera de un mercado mejor. Los comerciantes, sobre todo los que operan con arroz y tasajo, están unidos en compañías separa- das, monopolizan la compra de cada artículo y después la dividen entre ellos mismos” (1989: 139)<sup>25</sup>.*

Los comercios dedicados a la distribución regional o local dependían de muy diversos factores y principalmente de la población (el mercado). El cuadro de La Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Puerto Príncipe, por citar a cuatro de las principales ciudades, era muy distinto al de las demás poblaciones, tanto por la variedad de tipos como por su número. Sin embargo, en todo el país los principales expendios de alimentos tenían en común ser lugares pintorescos de las ciudades, en los que confluían las producciones de los alrededores, del interior jurisdiccional y del sofisticado extranjero; y donde, por la falta de sistema de conservación de alimentos, los vecinos se veían obligados a la compra cotidiana y en la que establecían una relación bastante directa y personal con los dueños y dependientes.

En La Habana, Tacón eliminó las antiguas casillas destinadas a las ventas de pescado por considerarlas un lunar urbano y mandó a construir en 1836 un edificio destinado a pescadería. La contrata la concedió a Francisco Marty Torrens, miembro de su camarilla y notorio tratante de esclavos; considerada esta pescadería por muchos de sus contemporáneos, un tanto oscura; hasta que, en la década de 1860 pasó a ser propiedad de la ciudad.

En 1845 el viajero inglés, B. M. Norman (1845: 36) escribió: *“La pescadería es un lugar de no poco interés en la Habana, no solamente por la rica variedad de hermosos peces que usualmente decoran sus largos mostradores de mármol, sino por el sitio en sí, y por su historia tiene ciento cincuenta pies de largo, con una mesa de mármol de una punta a la otra; el techo está sostenido por una serie de arcos apoyados en pilares. Está abierta, por un lado, hacia la calle, y, por el otro, hacia la bahía. Por consiguiente, está bien ventilada y aireada. Es el más próspero y más invitante establecimiento de su clase que jamás haya visto en ningún país, y nadie debe venir a la Habana sin hacerle una visita”*.

Conforme a lo que explica Samuel Hazard (1928: t. I, 94-96), la Pescadería *“Ocupa un buen edificio de cantería, con la parte baja abierta del lado de la calle, sostenido por arcadas sobre columnas, que dan al lugar la apariencia de una galería. En el interior, como estructura permanente, en lugar de tablas hay como una especie de mostradores de piedra, con azulejos en su parte superior, sobre los cuales se exponen los pescados para la venta, recién extraídos del mar... De todas las varias especies... las mejores son el pargo y la rabirrubia, escaseando algo, excepto en la época de los vientos nortes en invierno, durante la cual se venden a razón de veinte centavos la libra..”*.

Por su parte, Pezuela (1863-1866: t. III, 133) define a esta Pescadería como *“uno de los centros principales del abasto público y diario de La Habana”*.. En tanto, en la época inicial, la Real Junta de Fomento, reducto de la burguesía criolla, no veía con complacencia la política de Tacón de favorecer a sus amigos con las concesiones de las contratas y la explotación privada de los mercados, lo que causaba perjuicios al común: *“El alto precio a que han elevado los renglones de primera necesidad los monopolios, que con gran daño del vecindario se dispersaron hace mucho, entre los que son más notables el de haberse convertido en propiedad particular los mercados públicos, donde la carne adquiere el extraordinario aumento del 100% sobre el valor de 2 pesos arroba a que se expende en el matadero; y el pescado, que debiera ser el alimento de la gente pobre, se vende a 6 pesos 2 reales la arroba [dos reales fuertes libra] y a 9 pesos 3 reales [3 reales libra] según las calidades”* (Vázquez Queipo, 1845: 6-7).

De la pescadería habanera Samuel Hazard nos dejó un dibujo en el que no escapa el constante flujo de clientes que agrupaba<sup>26</sup>; y Waldo Jiménez de la Romera, en *España, sus monumentos y artes – su naturaleza e historia*, también incluye una vista exterior de este edificio en la década del 80 del siglo XIX<sup>27</sup>.

Conforme a lo que recoge E. Bacardí (1823-1825) en enero 1844, se construyó una casa de pescadería en el barrio de la Marina frente a la calle del Jagüey.

En el comercio al por menor predominaron las tiendas de víveres, que la Real Hacienda comenzó a llamar pulperías a partir del 5 de mayo de 1803, con el pago de un nuevo tributo denominado composición de pulperías, y definidas como “*tiendas y puestos públicos en que se vendían mantenimientos de pan, vino, aguardiente, miel, queso, manteca, aceite, plátanos, velas, jabón, leña, carbón y otras cosas de esta naturaleza*”<sup>28</sup>.

Cuando se realizó el primer censo fiscal en 1804 las pulperías eran 271 y en 1828 llegaron a 572, sin incluir a La Habana y Santiago de Cuba, entre otras jurisdicciones (*ibidem*). Conforme a las cifras que ofrece Le Riverend, en el período de 1837 a 1868, las pulperías eran más de 900 en la capital, más de 250 en Matanzas, y en las demás ciudades, incluyendo Santiago de Cuba, donde había tan solo unas dieciséis, no existían como tiendas o comercios especializados en productos de importación o ultramarinos (1974: 384). En el censo de 1862 las pulperías ya se incluyen como bodegas y en general eran 1.491 (cfr. cuadro n.º 20).

Sabemos por Wurdemann (1989: 136) que, en Matanzas, los domingos, “*las tiendas se mantenían abiertas todo el día*”, y que en *Madruga* existía una posada con la siguiente característica: “*Un extremo... se usaba como tienda, y contenía la usual exhibición de botellas de aceite de oliva, cordiales vinos, una cantina y un mostrador y los diversos artículos de una tienda del campo*” (*ibidem*, 124).

237

También, las casaberías, tasajerías, maicerías y las industrias del dulce y la conserva de frutas constituyeron otros de los comercios al por menor. Eran entidades que respondían a una especialización tradicional, a ciertas necesidades específicas de la población y, en el caso de los dulces y conservas, además, a la exportación.

La fabricación de *casabe*<sup>29</sup> correspondió a las industrias rurales con un valor puramente local. Este pan de yuca –casabe de los taínos cubanos y el pan del criollo pobre en los campos y las poblaciones– es el sucedáneo del tradicional pan de harina de trigo desde la llegada de los colonos europeos; y no por ser más gustoso o alimenticio, sino porque brindaba una rápida solución ante la ausencia de trigo; y esa necesidad que obligó a los primeros colonos a sustituir el pan tradicional por el casabe, ha sido la misma urgencia que más tarde prevale en las generaciones de criollos, y que siglos después perdura en los hábitos alimenticios de la población pobre cubana en general.

Coincidimos con Leví Marrero (1995: 12) en que “*este casabe taíno que hizo posible las expediciones a México en el siglo XVI, fue hasta el siglo XIX el pan cotidiano de la población pobre cubana, rural y urbana*”, y uno de los aportes indocubanos que más ha trascendido en el acervo culinario cubano. Su producción es una industria frecuente hasta la década del 60 del siglo XIX. Entre 1827 y 1846 muestra un crecimiento que supera el aumento demográfico de la Isla,

36.535 y 83.056 caballos de tortas de casabe<sup>30</sup>; en el primer año el 49,2% elaborado en el Departamento Occidental y en el segundo el 82,2% en el Departamento Oriental. En 1862 la producción se redujo y los únicos seis establecimientos existentes alcanzaron una renta de 18.500 pesos, concentrándose el 79,4% de la manufactura en Oriente; una rápida disminución que se debe a que el plátano, por su baratura y versatilidad, lo desplazó como sucedáneo del pan de trigo.

No obstante las anteriores cifras, significativas aún con sus disminuciones, debemos señalar que si bien el casabe tuvo cierta aceptación en los grupos dominantes, fue considerado siempre un alimento inferior y que, como en otros países caribeños, muchos criollos habitantes de las ciudades, españoles y casi todos los extranjeros, no se avenían a él, causándole rechazo su carrasposa textura, su dureza e insipidez<sup>31</sup>.

Con un mayor reconocimiento, la industria del tasajo se ubica principalmente en las ciudades del interior, no obstante existir en La Habana, hacia la década del 60 del siglo XIX, trece tasajerías. En la mayoría de los lugares de cría de ganado, la carne de vaca se convierte en tasajo por ser la manera más eficaz de su conservación. Samuel Hazard (1928: t. III, 23) sostiene que, en tal estado, la carne de res sólo dura de dos a tres semanas como máximo. Criterio que no compartimos, a no ser que el visitante norteamericano se estuviera refiriendo al *tasajo frescal*, carne salada pero no curada y que ciertamente no dura de dos a tres semanas su conservación.

238 Las maicerías eran más propias de la zona occidental (Pinar del Río, Matanzas y La Habana). Mientras que las industrias del dulce y la conserva de frutas fueron más generales y en determinadas regiones se contó con una incipiente explotación especializada para la exportación y dirigida principalmente a los Estados Unidos. La jalea y la pasta de guayaba fueron los dulces que más se enviaron al extranjero, y a juzgar por lo que dice el anterior viajero: “Cada año se exportan grandes cantidades de este dulce, y existen varias manufacturas del mismo en La Habana; pero el de mejor calidad se elabora en Puerto Príncipe y Trinidad” (*ibidem*, 129). Conocemos por un anuncio que se publicó en el Diario de la Habana, del 6 de abril de 1841, de la predilección de los capitalinos por el dulce de guayaba de Puerto Príncipe; principalmente vendido en el Almacén de víveres de la Plaza de San Francisco a 4 reales la caja<sup>32</sup>.

#### - Las tiendas mixtas en las áreas rurales

En muchos de los pueblos más retrasados, caseríos y bateyes agrarios, los establecimientos comerciales los constituían las tiendas mixtas<sup>33</sup>; en mayor número que en las zonas urbanas de importancia, por ser los únicos comercios locales en aquéllas. Sabemos por Le Riverend, que en el período 1837-1868, en “La Habana, cuya jurisdicción comprendía distritos rurales, había unas 462 tiendas de este tipo, en Puerto Príncipe, 339, en Villa Clara, 261, en Pinar del Río, 206, en Matanzas, 181, en Santiago de Cuba, 126, y en Cárdenas, 80”; y que “posiblemente un factor que contribuía a mantenerlas vigentes, y a limitar la multiplicación de las bodegas, era el hecho de que los comerciantes mayoristas disfrutaban de permiso especial para vender al por menor compitiendo con las bodegas” (Le Riverend: 1974: 385).

Mientras que en las ciudades las pulperías o bodegas se ubicaban generalmente en las esquinas de las calles; en las zonas rurales se localizaban estratégicamente en los cruces de los caminos y cerca de los ingenios; “sirviendo no sólo como centros de abasto [al campesino de tierra adentro], sino en no pocas

veces como casas de préstamos, anticipos y especulación, tema sobre el cual hay abundantes denuncias en los documentos de la época”(Levi Marrero: 1984: t. XII, 215). Corresponde a enero de 1832 la siguiente medida que extrajimos de las Crónicas de Santiago de Cuba: “A quejas de hacendados y dueños de ingenios, se ordena el cierre de tabernas y pulperías en las entradas y embocaderos de los caminos, porque el esclavo saca clandestinamente cuanto puede de las haciendas de sus dueños” (Bacardí, 1823-1825: t. II, 273-274) (fig. 4).

También, como en las ciudades, dentro de la tienda comarcal de determinadas áreas rurales existía la barra expendedora de bebidas alcohólicas y una parte del inmueble se utilizaba como posada. Estas y otras múltiples funciones se mantuvieron en las tiendas mixtas rurales hasta mediados del siglo XX y todavía, hasta nuestros días, en Cuba estos tipos de comercios siguen funcionando, sobre todo, en las áreas rurales de menor desarrollo y con cierto aislamiento de los pueblos.



Figura 4: El guajiro vendedor. Por Samuel Hazard

En expresión de Esteban Montejo, el protagonista de la Biografía de un cimarrón ordenada por Miguel Barnet (1968: 25-26): “Había más tabernas que niguas en el monte. Eran como una especie de vendutas donde se podía comprar de todo. Los mismos esclavos negociaban en las tabernas. Vendían el tasajo que acumulaban en los barracones. En horas del día, y a veces hasta en la tarde, los esclavos podían ir a las tabernas. Pero eso no pasaba en todos los ingenios. Siempre había el amo que no le daba permiso al esclavo para ir. [...] Algunos taberneros eran españoles viejos, retirados del ejercito que ganaban poco: unos cinco o seis pesos de retiro.

239

“Las tabernas se hacían de madera y yagua. Nada de mampostería como las bodegas de ahora. Tenía uno que sentarse en unos sacos de yute que se amontonaban en pila, o estar de pie. En las tabernas vendían arroz, tasajo, manteca, y de todas las familias del fríjol. Yo vide casos de dueños duros que engañaban a los esclavos dándoles precios falsos. Y vide broncas donde saltó castigado el negro y no podía regresar a las tabernas. En las libretas que daban se apuntaban todos los gastos, y cuando un esclavo gastaba un medio, pues ponía una rayita, y cuando gastaba dos, pues dos rayitas. Así era el sistema que había para comprar lo demás: las galletas de quesos, redondas y dulces; las de sal; los confites del tamaño de un garbanzo y hechos de harina de distintos colores; el pan de agua y de manteca. El pan de agua valía un medio la flauta. [...] También me acuerdo que se vendían unos dulces que les llamaban «caprichos», de harina de castilla y ajonjolí y maní. Ahora, esto del ajonjolí era cosa de chinos, porque había vendedores ambulantes que recorrían los ingenios vendiéndolos. Estos chinos eran contratados viejos que ya no podían mover el brazo para la caña y se ponían a vender.

*“[En las tabernas:] Los negros tenían afanes de buenos competidores en los juegos. Yo me acuerdo de uno que llamaban “la galleta”. La operación para ese juego era de poner en un mostrador de madera, o en un tablón cualquiera, cuatro o cinco galletas duras de sal y con el miembro masculino golpear fuerte sobre las galletas para ver quién la partía. El que la partía ganaba. Eso traía apuestas de dinero y trago. Lo jugaban igual negros que blancos”.*

Como se ve, muchos de estos negocios eran propiedades de los peninsulares, si bien se dieron casos dentro de la clase plantacionista en los que dueños de ingenios y cafetales eran poseedores de tiendas mixtas rurales que arrendaban a otros comerciantes de las capas medias. No obstante ser los dueños de ingenios y cafetales los propios suministradores directos de sus recursos alimenticios, que destinaban principalmente a la manutención de las dotaciones de esclavos; sólo una parte de estos alimentos obtenidos de la producción interna, podía salir de las estancias propiedades de los mismos hacendados plantacionistas, de los otros campesinos, o de los conucos puestos a producir en manos del esclavo; y la otra, la porción mayor, de la importación en manos de negreos. Los grandes comerciantes españoles eran negreros y refaccionistas de los hacendados, lo que se entiende por «un negocio redondo»: les suministraban a la vez el negro y su comida, con ganancias por ambas operaciones<sup>34</sup>.

### - Los principales comerciantes

240

A juzgar por lo que dicen las fuentes consultadas, en el período 1800-1868 existían, pero eran pocos, los criollos dueños de pulperías y de tiendas mixtas. En Cuba los principales comerciantes eran catalanes; ya que, como dice Ernest L. L'Epine (1883: 113) algunos años después, *“los isleños debutan con la venta de baratillos y los navarros, con ánimo de gobernar, gustan de dirigir tal o cual servicio”.*

Después que salen de Cuba los últimos mercaderes británicos, en 1763, el término catalán vendría a ser sinónimo de comerciante. En 1792, según padrón hechos, a los tenderos de la población de Santiago de Cuba, todos eran catalanes<sup>35</sup> y todavía, en 1883, el mismo autor de *Un parisien dans les Antilles*, con certeza, aseguraba: *“Los catalanes tienen el monopolio de los comercios. Las tiendas de víveres para la marina, las confiterías, los cafés, bodegas, tiendas de ultramarinos, etc., son dirigidas por ellos. Osados, hábiles, formando una gran familia, siempre dueños del mercado. Los negros los tienen en poca estima. Acaso no he oído a uno de ellos decirme: «¡Ay! Señor, cómo me gustaría ser blanco... ¡aunque sólo fuera catalán!”* ( Ernest L. Lèpine, 1883: 32) .

El reverendo norteamericano Abiel Abbot, que sólo estuvo una semana en La Habana, en 1828, ante la perspicacia comercial de los catalanes, no dudó en catalogarlos de “judíos completos” y en describirlos así: *“...tienen poco del carácter que generalmente atribuimos sin distinción al español... Llegan en la pobreza, comienzan con un tenducho de dos en dos, viven de galletas, y se levantan con paciencia, trabajo y economías hasta tener una fortuna; y a diferencia de los yanquis, nunca fracasan”*<sup>36</sup>.

Al Dr. Wurdemann, que visitó Cuba en tres ocasiones (inviernos de 1841, 1842 y 1843), también le impresionó el poderío económico logrado por los catalanes en la Isla, y apuntó: *“Gran parte del*

*comercio de la Isla está en sus manos, así como una porción considerable de sus riquezas. En el interior parecen monopolizar todas las ramas del comercio, desde el humilde paquete del baratillero hasta la bien surtida tienda del pueblo; y en las ciudades marítimas, muchas casas comerciales, cuyos barcos cubren el mar, también les pertenecen...Gran parte del intercambio con España está en sus manos, y últimamente han extendido su correspondencia a otros países, entrando en activa competencia con los comerciantes extranjeros residentes” (1989: 139).*

También, en 1857, el francés Arthur Morelet, en *Voyage dans l’Amerique Central, l’Ile de Cuba et Yucatán (1857:43)*, observó: “*El monopolio de los comestibles reside en La Habana y está en manos de los catalanes, raza trabajadora, ahorrativa y emprendedora... Apenas aparece un barco se los ve allí. Sus agentes son los primeros en subir a bordo; se cercioran de las mercancías que vienen y, si son de su agrado, tratan los precios y llegan a un acuerdo. Concluido el trato, se efectúa la repartición proporcionalmente a los aportes de cada asociado. Rechazar las condiciones que imponen es exponerse al riesgo de perder la venta. Maestros en su oficio y procediendo con raro concierto, eligen o aplastan a todos los competidores extranjeros”.*

Otro grupo de inmigrantes con reconocimiento en el comercio cubano y sobre todo de alimentos fueron los chinos. La comunidad china en Cuba se labró su propio destino de forma totalmente diferente a los catalanes. Primeramente, los culíes, que resisten al cruento trabajo a que fueron sometidos en sus años de contratos leoninos, en similares condiciones de esclavitud que los negros y los indios yucatecos, se integran en la sociedad cubana en múltiples labores, principalmente agrícolas y sobre todo al cultivo y venta de hortalizas, que, además, incluían frutas y frituras en gran surtido, dulce de todo tipo y una variada gama de fiambres, elementos que como veremos más adelante tendrán una fuerte influencia en los hábitos alimenticios cubanos; así como en el comercio al por menor, con una dependencia, casi obligada, del clan de los catalanes. Luego, en la década del 60 del siglo XIX entra en Cuba una gran cantidad de chinos procedentes de la zona de California, Estados Unidos, que propician el auge del comercio chino por toda la Isla, sobre todo el gastronómico, al aumentar las fondas y restaurantes especializados, así como determinados negocios dedicados a las ventas de ingredientes para la elaboración de estas comidas. La gran mayoría de estos chinos procedentes de Estados Unidos se asentaron fundamentalmente en los alrededores de la calle Zanja de La Habana, donde se constituyó lo que luego se llamó Barrio Chino<sup>37</sup>; con ellos se forma una amplia red de establecimientos, además de contribuir al aumento de un servicio doméstico cualificado en las haciendas, casas y quintas de la clase dominante<sup>38</sup>. A partir de entonces fueron muy importantes, al menos en la capital del país, las lavanderías.

Sin embargo, las especialidades preferentes de los chinos en Cuba fueron tres: cocinar, vender dulces por las calles, y atender puestos de verduras y frutas; labores por las que comienzan a identificarse a partir de la segunda mitad del siglo XIX y que en 1881 James W. Steele las describe así: “*En el primer departamento se les debe considerar perfectamente establecidos, y es una maravilla ver cómo han dominado el estilo peculiar de los «dulces» callejeros cubanos y aun lo han mejorado. Al principio fracasaron en el negocio por no tener la potencia pulmonar necesaria para gritar los pregones por las calles, y no lograban vender nada por la falta de una «viva voce». Pero lograron vencer esta dificultad y ahora usted se los encuentra dondequiera con una larga caja roja sobre la cabeza la cual va constantemente golpeando con un palito. Es muy difícil dejar de oír este retintín de madera por las calles; al extremo de que se ha convertido en la marca registrada del negocio de dulces. De nada vale estar chillando ni gritando calle arriba y calle abajo que van vendiendo jalea de*

*guayaba, coco rayado, y cremas de leche de la mejor calidad. Este es un país de costumbres y la costumbre ahora es esperar a que el chino pase haciendo sonar su tablero. Pero es la frutería de Juan el más peculiar de cuantos establecimientos mercantiles existe. Su genio especialmente lo asiste en este empleo y le permite ganar dinero. Su «tienda» generalmente es la más pequeña, no la mayor que él puede encontrar, y él, y sus numerosos amigos y conocidos la mantienen siempre llena. Y aunque existe un dueño, usted no podría decir nunca quien es entre ellos. Usted puede examinar cuidadosamente la tienda y no podrá decir cuál es la cama o la comida del dueño. Este es un lugar cerrado y maloliente. Pero cuando el dueño sale a la calle va tan limpio como si acabara de salir de una tienda limpia, de un establecimiento modelo. El siempre va correctamente, pero su casa siempre está sucia. Esto forma parte de las contradicciones de su carácter”<sup>39</sup>.*

En Cuba nos han informado que desde 1858, antes de ser significativa la presencia de los chinos procedentes de California, existía una fonda ubicada en las calles Zanja y Rayo (La Habana), que servía comida china y criolla, y que también de esa fecha es una bodega y un puesto de frutas y frituras en la misma área<sup>40</sup>.

Según expresión de Antonio Chuffat Latour (1927: 90): *“Los chinos adelantaban a pasos agigantados. A la terminación de la guerra, tomaban nueva importancia; las comparaciones llegaban a la altura de que muchos cubanos decían ‘quién fuera chino’. En comparación eran los chinos mejor tratados que los cubanos”*. A lo que José Baltar Rodríguez (1988: 64) agrega: *“Pero este tratamiento no abarcó a todos los chinos por igual, sino a los que integraron las clases pudientes. Los chinos explotados continuaron con su mismo status social”*..

242

### - Los vendedores ambulantes

Durante los dos últimos siglos coloniales, además de los anteriores comercios, existieron los vendedores ambulantes; hombres y mujeres de la clase humilde convertidos en expendedores callejeros, que transitaban por toda Cuba y se dedicaban a las ventas, principalmente, de alimentos o a la de todo cuanto consideraban de utilidad para el consumidor. Determinados tipos populares que, a pie, a lomo de bestia o en carretillas, con canastas, jabas, serones, catauros, tableros, alforjas o cajones, ofrecían sus productos a las puertas de las casas, estando muy bien identificados por los oficios y las labores que ejercían y formando parte importante del vivir cotidiano cubano; esto, sin llegar a ser tan frecuentes en las áreas rurales como en las ciudades y pueblos, y con mucho más predominio en una que en otra zona del país.

Sin también dejar de decir que, *“en la más temprana época del desarrollo esclavista en La Habana, el cabildo de la ciudad prohibió la venta en tabancos (tableros de madera que se trasladaban en la cabeza y eran después colocados en el suelo) de ciertos alimentos confeccionados por las negras al modo de sus naciones de orígenes”<sup>41</sup>*; y que todavía, en el siglo XIX, los tenderos de ciudades y pueblos veían a los vendedores ambulantes como su competencia más directa<sup>42</sup>, sin dejar de ser pocas las veces en que les acusaron de mercadear con productos ilícitos y con ellos ayudar a fomentar el contrabando. Últimas imputaciones que si bien en algún momento se comprobaron como ciertas –ya que muchos de los artículos que se vendían no eran controlados por las autoridades y principalmente en los campos los campesinos más pobres y los esclavos, en vez de comprarles a los ven-



Figura 5: El vendedor de pollos. Por Samuel Hazard

dedores ambulantes, intercambiaban artículos, siendo no pocos de ellos de dudoso origen—; también era harto conocido que el mayor flujo del comercio ilícito de víveres y ropa estaba en el suministro que, debido al contrabando con el exterior, controlaban los catalanes, y luego ponían en manos de los vendedores ambulantes con la plena seguridad del éxito de las ventas. Todo esto, dentro de un contexto más general en el que hay que ver el intercambio que se establecía entre los campesinos, los esclavos y este tipo de comerciantes sólo como un débil eslabón de la larga cadena de irregularidades y de beneficios encubiertos, muy característico del período en estudio; donde, en las primeras décadas del siglo XIX, las arcas de no pocos comerciantes se llenaron con rapidez y muy fundamentalmente las de los que se dedicaban al tráfico clandestino de seres humanos.

Ante tal panorama —en boca de muchos de los contemporáneos de entonces «la época de la abundancia», refiriéndose al gran auge económico que propició el rápido desarrollo material de la isla de Cuba— los vendedores ambulantes no sólo se mantuvieron como costumbre de los siglos coloniales sino que aumentaron para beneficio de una creciente población consumidora que les apoyaba y reclamaba; hasta el punto de llegar a ser incontables los distintos tipos de esta clase de gente que deambulaba por todas partes (fig. 5).

243

En las poblaciones cercanas a las grandes ciudades estos comerciantes fueron entes activos de los principales mercados, mientras que en los barrios periféricos llegaron a constituirse en el medio más directo por el que se podía obtener cualquier artículo de uso corriente sin necesidad de visitar los centros urbanos. En ambos territorios era frecuente encontrar, además de los vendedores al por menor de ropas, zapatos, lozas, baratijas y otras menudencias, los campesinos con sus frutas, viandas, verduras, pollos, huevos, leche, etcétera, y las demás gentes comunes también con frutas, viandas y verduras, y con las comidas elaboradas, los dulces, confituras, frituras, refrescos, helados, etcétera. Dentro de este último grupo social, los viajeros extranjeros y con posterioridad los antropólogos resaltan las labores ejercidas por los esclavos y los chinos; en los primeros, sobre todo, a los negros que trabajan bajo compromisos monetarios con sus amos, para de esta forma juntar dinero y comprar su libertad —el doctor Henri Dumont destaca entre ellos a los carabalíes vendedores de frutas en las calles<sup>43</sup>— y en los segundos, por lo rápido que se integran los culíes al sector del comercio, en condición de cocineros y vendedores de dulces, frutas y verduras que ellos mismos llegan a cultivar.

Los mercaderes que transitaban por los campos cubanos (isleños, criollos blancos, negros libres y chinos en los últimos años de la década 60 del siglo XIX) vendían ropas, zapatos, lozas y baratijas; sin decirse en las fuentes consultadas que, en algún momento, el tasajo, el bacalao, el arroz y los frijoles hayan sido de la competencia de este grupo de comerciantes que iban de los pueblos a los campos. En estas fuentes muy poco se habla de los vendedores ambulantes en las zonas rurales.

La mayor parte de los testimonios describen la alta proporción de diligentes y aventurados expendedores callejeros que compiten con los tenderos en las ciudades y pueblos más importantes pero no al sacrificado comerciante que con su *caballo-tienda* penetra en las zonas más intrincadas del campo para satisfacer las necesidades del campesino de tierra adentro, que cumplía –al llegar estos personajes– con la ilusión de poder lucir una nueva muda de ropa, unos zapatos o cualquier otro objeto de las múltiples baratijas que se vendían.

Personajes como el lechero, el aguador, el guajiro vendedor, el panadero acompañado de un mozo y los vendedores de frutas, verduras, aves, huevos, miel y dulces, entre muchos más que forman parte inseparable del vivir cubano de entonces, hasta constituirse en institución permanente, los debemos tener en cuenta en cualquier estudio donde se analice a los elementos identificadores de la identidad cultural cubana en su proceso de formación y consolidación.

Para tal valoración, debemos a los viajeros extranjeros, artistas plásticos y escritores costumbristas de la época los relatos e imágenes de estos personajes populares. Descripciones y estampas que en su mayoría corresponden a las grandes ciudades y principalmente a La Habana.

En 1838, a Eduard Otto (1843: 27) le impresionó la “*gran cantidad de negros y negras pobres... [que] vendían frutas, cigarros y dulces... y asedian con esta intención las esquinas y puertas. [Al tiempo que] realizaban todas las ocupaciones en la calle, y preparando la comida allí, se peinaban y se afeitaban ellos mismos unos a otros*”.

244

Otro cuadro bastante general del panorama de los vendedores ambulantes en la capital lo ofreció Nicolás Tanco Armero en 1853. Según este testigo no había necesidad de ir a las plazas del mercado para procurarse cuanto se necesitara en una casa: “*Sin salir se puede comprar de todo. Así como en Bogotá se presentan los indios en las casas con sus jaulas a vender sus legumbres, etc.; así en la Habana, los isleños desempeñan esta misión perfectamente, pero en gran escala. En Bogotá no pasa de unas pocas cosas las que venden los indios. No así en la Habana: todo se vende y de distinto modo. Desde que amanece empieza a recorrer las calles multitud de vendedores llevando caballos cargados de todo cuanto se puede necesitar; jamás tocan a la puerta, pero van sin cesar gritando de voz en cuello cuanto llevan.*”

“*Estos hombres tienen generalmente su clientela, o caseros, como allí les llaman, a quienes abastecen de todo.*”

“*Y no es sólo comestible, sino multitud de efectos que se acostumbra vender por las calles. Al lado de un negro que lleva en la cabeza un tablero lleno de dulces, se ve otro pobre cargado como una mula llevando ropa hasta con qué vestir un regimiento. Cada vendedor adopta un modo de gritar particular, y se necesita mucha práctica para poder adivinar algunas veces lo que quieren decir, por lo raro que gritan. En los Estados Unidos y Francia, las mujeres venden cantando; en la Habana, los isleños y negros venden tarareando y bailando. Cada país indica en todo sus instintos*” (Tanco Armero, 1881: 71).

Asimismo, en un escrito de un autor anónimo se lee: “*En las calles puede verse multitud de vendedores de artículos variados, y muchos de ellos llevan la mercancía en inmensas canastas sobre*

*el lomo de caballos. Anuncian la clase y calidad de sus mercancías con plañideros pregones. Son capaces de proporcionar todo cuanto se requiere para el consumo diario de la familia –frutas, aves, huevos y caña de azúcar– esta última se masca en cantidades enormes por los ciudadanos”<sup>44</sup>.*

Sin embargo, de todos los viajeros extranjeros que visitan La Habana entre 1800 y 1868, fue Samuel Hazard, experimentado observador, el que más profundizó en los tipos de vendedores ambulantes y en sus características específicas, sobre todo las de los pregones. Información que hoy es de sumo interés tanto para los estudios históricos como para los antropológicos y lingüísticos. Hazard describió, entre otros vendedores ambulantes, al lechero, al vendedor de frutas, al vendedor de pollos, a la vendedora de dulces, al guajiro vendedor y al panadero acompañado del mozo.

Del “lechero” dice: *“En las tempranas horas de la mañana os encontraréis con otro individuo que voceando. – “¡Leche, leche!” . Veréis que lleva el precioso líquido en inmensos tinajones de lata, colocados en los cestos de paja o de palma que penden a los lados del caballo”* (Hazard. 1928: t. I, 191).

Centró su atención en los pregones de los “vendedores de frutas” que, con sus mercancías en los cestos que penden a los lados de los caballos, [gritaban] *“–¡Naranjas, naranjas dulces!...Por una peseta o menos podéis comprar una docena de las más grandes y jugosas; así como otras frutas del país”* (*ibidem*, 193).

Le causó curiosidad la escena del “vendedor de pollos”, que marcha por la calle..., montado en su asno, con sus piernas, no a los lados, sino descansando sobre el lomo, en tanto su busto permanece enhiesto sobre los grandes y cuadrados cestos llenos de pollos, que trae del campo para su venta, sin miedo a que se le vayan, por impedirlo la red que los cubre. Los pollos sacan a veces la cabeza por entre la red, sin duda sorprendidos de que su dueño les regale con aquel paseo matinal (*ibidem*, 194).

245

Al referirse a las “vendedoras de dulces” explica: *“Por regla general son mulatas de apariencia nítida, algo mejor vestidas que la mayor parte de las mujeres de color que se ven por las calles. Llevan un cesto en el brazo, o quizás sobre la cabeza, mientras que en sus manos sostienen una bandeja con toda clase de dulces, la mayor parte frutas del país confitadas, a las que son muy aficionados los cubanos. Se pueden adquirir con toda confianza los dulces que venden esas mujeres, generalmente elaborados en casas particulares, como único medio de vida de toda una familia, cuyo jefe a menudo no tiene más propiedad que la vendedora morena”*(*ibidem*).

Cuando habla del “guajiro vendedor” lo describe como, tosco y robusto campesino, que probablemente posee un pequeño terreno de cinco o seis acres en las cercanías de la ciudad, donde cultiva un poco de todo, que él mismo se encarga de vender, teniendo sus clientes en las calles de extramuros. [Sin ser] tan palurdo como aparenta, con su gran sombrero de paja parecido a una sombrilla (*ibidem*, 195).

Y, entre los demás personajes callejeros que le llaman la atención, distingue al *panadero*, *“con sus panecillos ligeros y bien cocidos”*, y al individuo que lo acompaña, el mozo esclavo, que se encarga de la distribución. *“A veces el mozo va solo, llevando su carga de panes... sobre su aparentemente insensible cráneo, mientras que de sus brazos penden saquitos hechos de hojas de palma, llenos de panecillos, que va distribuyendo en las casas”*(*ibidem* 200-201).

Corresponde a los años posteriores del primer período independentista (1868-1878) la siguiente observación realizada por John Mark (1884: 70), donde se corrobora la marcada incidencia de los vendedores ambulantes y sus pregones en la vida cotidiana de la Cuba del siglo XIX. El viajero inglés en su escrito expresa: “*Se pregonan mucho por las calles. Algunas veces los cestos o canastas se llevan en la mano o en la cabeza, pero, más generalmente, a lomo de mulo, sobre el cual van sentados los hombres, banboléandose indolentes, voceando sus especialidades como uno oye en Londres. De esta forma toda clase de pan, pescado, frutas y confecciones, pollos vivos, guineos, etc. son distribuidos. En muchos lugares públicos hay chinos parados tras mesas donde han instalado tableros repletos de tortas y dulces, sobre las cuales, instintivamente, se mantienen moviendo un ligero plumero, o un abanico común, para apartar las moscas*”.

Del mismo modo que en estudios más contemporáneos no escapa el análisis de los pregones habaneros. Manuel Fernández Santalices, en *Calles de La Habana*, con certeza ha escrito: “*Otra característica de las calles habaneras de intramuros eran su bullicio cotidiano. Los pregones de toda clase de géneros vendibles e intercambiables se amplificaban por la estrechez de la vía. Se pregonaban cosas tan heteróclitas como pulpa de tamarindo (¡rica pulpa de tamarindo fresca!) o velas para San Lázaro (¡Lazarito pide velas!), flores (¡a quilo la pucha de mariposas!) o dulce de melcocha. Pasaba el vendedor de helados, granizados o “durofrío” con su carrito y su campanilla; el “baratillero”, que era una mercería ambulante en su carretilla de buhonero, y el que vendía escobas y cambiaba “globos por botellas”. En su temporada, el vendedor de mangos ofrecía el suntuoso espectáculo de una carreta ornada de ramos de palmera, repleta del oloroso y succulento fruto del trópico (¡de la Torrecilla yo llevo mangos!). Y el pirulero, esa delicia infantil... Ya lo dijo el poema [“Pregón”] de [Emilio] Ballagas: “Por la calle va el pregón / en ruedas de brisa y sol”<sup>45</sup>.*

Las descripciones que hemos podido leer hasta aquí se refieren a vendedores ambulantes de La Habana, ya que fueron contados los viajeros que se desplazaron hasta los departamentos del Centro y Oriente del país y aún menos los que penetraron en la tierra adentro. El interés de los visitantes extranjeros se centralizó, evidentemente, en Occidente y hacia Oriente cuando más aumentó

fue a raíz de las guerras independentistas. En cualquier caso, a la pluma de M. Jullien Mellet, Duvergier de Hauranne, Hippolyte Piron, Samuel Hazard, Walter Goodman y Antonio Perpiñá debemos las descripciones del vivir cotidiano de entonces en el interior de la Isla y, algo todavía más importante, la divulgación en el extranjero de la otra Cuba, la que se encontraba menos desarrollada económicamente. Sin embargo, si comparamos a los tipos de vendedores ambulantes de La Habana con los de Santiago de Cuba notaremos pocas diferencias entre ellos (fig.6).

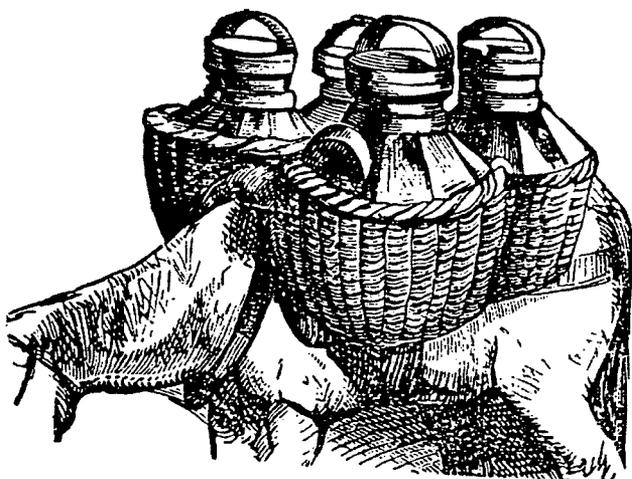


Figura 6: Transporte de leche. Por Samuel Hazard

El inglés Walter Goodman (1965: 48) hace alusión en su obra, *Un artista en Cuba*, a estos personajes populares en Santiago de Cuba “*que pasan por la calle a todas horas*” y “*son llamados a veces para que presten sus servicios a la causa de las bellas artes*”. Goodman habla de la vendedora de leche, del almidonero, el panadero, el malojero, la carretillera, la dulcera y la aguadora.

De la “vendedora de leche” dice: “*y la cabeza envuelta a modo de turbante en un pañuelo de colore Por la mañana, muy temprano, viene la lechera trayendo sobre la cabeza una botija de leche milagrosamente equilibrada. Es negra, se viste con una túnica de algodón o lienzo del más burdo, lleva al aire pies y piernas s. Es esclava, pertenece al propietario de una finca vecina. Diariamente le compramos «un medio» de leche, y cuando un día la invitamos a pasar a nuestro estudio, ríe irónicamente imaginando qué diría «mi amo» o lo que es más grave «qué haría» si supiera que su sierva emplea su tiempo posando para un «paisaje»*”(ibidem, 48-49).

El “panadero”: “*Mientras dura el frescor de la mañana, este hombrecillo de origen indio demuestra extraordinaria actividad en su negocio, pero en el calor del mediodía, cuando repite su visita, el tiempo para él carece de importancia. Muchas veces lo hemos encontrado en nuestro amplio balcón durmiendo una siesta mientras a su lado descansa la cesta del pan, tan grande como la rueda de un quitrín. A pesar del sol abrasador permanece en la misma posición descalzo y sin sombrero*”(ibidem, 49).

La “carretillera”: “*con su doble grito de ¡Las cositas! ¡La cascarilla!*<sup>46</sup> *Pasa con frecuencia frente a nuestra puerta. La negra ofrece a la venta una especie de tiza con que las señoras de Cuba empolvan sus caras y cuellos. También venden «cositas francesas», consistentes en tortas y pasteles preparados por las francesas criollas. Muchas «madamas» en precaria situación económica emplean su tiempo confeccionando pastelería francesa que luego venden por las calles*” (ibidem, 49).

La “dulcera”: “*al grito de ¡Dulce de guayaba! «¡dulce de almiba!» anuncia que trae en su bandeja gran variedad de conservas criollas. La dulcera es también esclava y en consecuencia no obtiene ningún beneficio pecuniario de su venta de dulces, a no ser que por arreglo previo con su dueño se le permita una parte de las ganancias*” (ibidem).

La “aguadora”: “*es tal vez la figura más atractiva de todas las que frecuentan la vía pública. Es ella la que provee al vecindario del indispensable fluido, agua. El agua potable en Cuba se obtiene de pozos perforados en la cercanía de algunas casas, pero aquellos que como nosotros carecemos de tal comodidad tienen que hacerla traer del manantial más cercano. Más de una aguadora empleamos para que llene nuestras vasijas y al igual que a todos los tipos populares en Cuba, a cada una se la designa con un apodo distinto. Una responde al seudónimo de Cachón, otra al de Tatagüita, una tercera Mapí y la cuarta nada menos que al impresionante nombre de Regina. Estas mulatas vienen de la fuente pública con pequeños barriles y jarras de formas extrañas y vierten su contenido en nuestros depósitos y en nuestras «tinajas»*” (ibidem)<sup>47</sup>.

Como se ha podido ver, de todos los viajeros que visitan Cuba en los primeros 68 años del siglo XIX es el norteamericano Samuel Hazard quien mejor caracteriza a los vendedores ambulantes. Él no sólo nos lega relatos de la vida social y doméstica del pueblo cubano decimonónico sino que también nos deja ilustraciones que resaltan el valor testimonial de su obra y que hoy nos

ayudan a caracterizar mejor a los distintos tipos populares cubanos de esos años; esto, pese a que algunas de las imágenes que incorpora en el libro son copiadas de los grabados de Federico Mialhe. Entre los dibujos realizados por Hazard que recrean los usos y costumbres de la Cuba del XIX saltan a la vista, precisamente, los realizados de los tipos de vendedores con sus productos, los que están muy en correspondencia con las descripciones que más arriba copiamos de él.

En el campo artístico, Federico Mialhe es quizás quien más se interesó por captar las vivencias de estos tipos populares. Antes describimos cómo en el grabado *El panadero y el malojero*, se hace evidente tal realidad cotidiana y en *El casero*, otro de los personajes que da nombre a una de las más conocidas litografías del artista bordelés radicado en Cuba, se recoge la imagen del vendedor de aves, viandas y frutas, auxiliado por su *caballo-tienda*, que le sirve de medio de transporte a él y a su mercancía. En la escena, la compradora que pudiera estar regateando el precio al casero; un niño descalzo que huye del perro callejero; otro individuo que galantea a una joven en su ventana de barrotes; un calesero lujosamente uniformado junto a su caballo y calesa en espera de su amo; y sin faltar, para hacer más creíble el cuadro colonial, las figuras patéticas de dos esclavos que observan detenidamente el panorama<sup>48</sup>.

También en la obra pictórica de Víctor Patricio de Landaluze se recogen escenas de los vendedores ambulantes, como: *El puesto de frutas* y *La bollera*, ambos, cuadro de la vida habanera en el Ochocientos<sup>49</sup>.

248

Nos queda pendiente estudiar los hábitos de alimentación de la población cubana y la consolidación de la cocina criolla en el siglo XIX: las raíces de la cultura alimentaria cubana -los aportes indígenas, hispánicos, africanos, franceses y chinos-; las principales distinciones que se dieron a través del acto de comer, fundamentalmente las diferencias campo-ciudad en cuanto al ciclo diario de alimentación, horario y hábitos de consumo entre criollos y españoles. También, de la alimentación y las relaciones sociales, nos queda por analizar la mesa de la clase dominante, la cocina campesina y la comida de los más humildes y de los esclavos.

## NOTAS

<sup>1</sup> Antonio Benítez Rojo, "Para una valoración del libro de viajes y tres visitas a Santiago", en *Santiago*, n.º. 26-27, junio y septiembre de 1977, pág. 278.

<sup>2</sup> *Ibidem*, pág. 284.

<sup>3</sup> Miguel de Tacón y Rosique, Correspondencia reservada del Capitán General don Miguel Tacón, 1834-36, La Habana, Biblioteca Nacional, 1963, Informe al Ministerio de Ultramar de fecha 29 de junio de 1835, pág. 167.

<sup>4</sup> *Ibidem*, pág. 168.

<sup>5</sup> Gaspar Betancourt y Cisneros (El Lugareño), *Escenas cotidianas*, La Habana, Ministerio de Educación, 1950, pág. 36, *apud* Leví Marrero Artilles, op. cit., t. XIV, nota n.º. 566, pág. 319.

<sup>6</sup> Anónimo, *The book of travels of a Doctor of Phisic; containing his observations made in certain portions of the two continents*, Philadelphia. J.B. Lippincott and Co., 1871, pág. 18, *apud* Gustavo Eguren, *La fidelísima Habana*, La Habana, Ed. Letras Cubanas, 1986, pág. 347.

<sup>7</sup> El inglés John Mark en 1884 observó: "La leche fresca es servida de las vacas que están paradas del lado de la sombra de la calle, aquí o allá, en lugares convenientes, a lo largo de toda la ciudad; con frecuencia media docena de ellas juntas, y siempre tienen consigo sus bellos terneros color cervatillo"; John Mark, *Diary of my trip America and Habana*, Manchester, 1884, pág. 70.

<sup>8</sup> *Vid.* Samuel Hazard, op. cit., t. II, pág. 247; en el dibujo se aprecia la vaca y la leche servida a domicilio en la ciudad de Trinidad.

<sup>9</sup> Leví Marrero Artilles asevera que hasta los primeros años de la década de 1920 se podía observar en el Vedado, La Habana, este servicio de leche fresca a domicilio; *vid.*, op. cit., t. XIV, nota n.º. 566, pág. 319.

<sup>10</sup> Le Riverend nombra los mercados «Tacón y el Vapor», cuando en realidad es el mismo; en cambio, le faltó mencionar el mercado del Cristo, posiblemente porque en él no se vendiera carne.

<sup>11</sup> *Diario de la Habana*, 3 de enero; 4 de marzo, pág. 3; 6 de abril, pág. 3; y 24 de mayo, pág. 4; *apud* Francisco González del Valle, *La Habana en 1841*, Obra póstuma ordenada y revisada por Raquel Catalá, La Habana, Oficina del Historiador de la Ciudad, Colección Historia Cubana y Americana, 10, 1952, pág. 226.

<sup>12</sup> *Vid.* Jacobo de la Pezuela y Lobo, *Diccionario geográfico, estadístico e histórico de la isla de Cuba*, t. II, Madrid, Impr. del Establecimiento de Mellado, 1863-1866, pág. 214.

<sup>13</sup> Del perjuicio que causó a la economía ferroviaria la ausencia de un mercado interior estable, comparado con los países más adelantados de Europa, dicen estos autores: "El tráfico ferroviario y los ingresos que éste arroja son una resultante del volumen e intensidad de la circulación mercantil en las áreas servidas por el ferrocarril. En los países capitalistas europeos con mercados internos bien estructurados, los caminos de hierro recibían un flujo de carga a la vez cuantiosa y regular. En Cuba, una circulación mercantil poco diversificada y orientada al exterior no permitía a las empresas ferroviarias realizar un aprovechamiento óptimo de sus instalaciones y equipos. La carga no circulaba de manera uniforme; el flujo de mercadería desde el interior de la Isla hacia los puertos no estaba equilibrado por una corriente de retorno de cuantía similar. Los trenes que marchaban hacia el interior en busca de carga, circulaban por lo general con una buena parte de sus carros vacíos. La virtual ausencia de un tráfico mercantil interno y la proporción relativamente pequeña de mercaderías importadas que se destinaban a regiones del interior del país —una buena parte de estos bienes importados se consumían en las ciudades portuarias— conspiraba contra la racionalidad de las economías ferroviarias; y las empresas ferrocarrileras trataban de compensar esta situación mediante la imposición de un elevado régimen tarifario a las mercancías de exportación" (*ibidem*, pág. 100).

<sup>14</sup> *Vista de la Plaza Vieja o Mercado principal de La Habana*, Aguatinta iluminada, 361 x 501 mm., Colección de Litografías y grabados cubanos del siglo XIX, Museo Nacional de La Habana.

*Hippolyte Garneray*, (París 1787-1858): Visitó Cuba en el primer tercio del siglo XIX y realizó una serie de aguafuertes y litografías con escenas habaneras, entre las que destacan, además de la antes citada: *Vista del Paseo Extramuros de La Habana* y *Vista de la Plaza de Armas de La Habana*.

<sup>15</sup> Mercado de Cristina. Habana, Litografía de la serie "Paseo Pintoresco por la Isla de Cuba, 1841-1842". Serie publicada en dos volúmenes en La Habana, entre 1841-1842 por los hermanos Costa. Se compone de setenta y seis litografías y textos de distinguidos escritores contemporáneos.

*Laureano Cuevas*, español, activo durante los años 40 del siglo XIX, litografió sesenta de las setenta y seis vistas para el "Paseo Pintoresco por la Isla de Cuba", así como otras vistas de La Habana (*Plaza de Armas de noche*, *Vapor en el Almendares*, *Hacienda de Suárez Argudín*, etcétera).

*Fernando de la Costa*, madrileño, activo durante los años 40 del siglo XIX; con su hermano Francisco, abrió la Litografía del Gobierno y litografió personalmente dieciséis de las sesenta y seis vistas del *Paseo de Pintoresco de la Isla de Cuba*, así como otras vistas de La Habana (*El Morro*, *Interior de la Catedral*). Vid. Emilio C. Cueto, "A Short Guide to Old Cuban Prints", en *Cuban Studies/Estudios Cubanos, Center for Latin American Studies*, University Center for International Studies, University of Pittsburg, Vol. 14, n.º. 1, Winter 1984, págs. 27-42; Jorge R. Bermúdez, *De Gutenberg a Landaluze*, La Habana, Ed. Letras Cubanas, 1990.

<sup>16</sup> *Iglesia de Santo Cristo (La Habana)*, Litografía, 184 x 258 mm.; *El panadero y el malojero*, Litografía iluminada, 174 x 260 mm.; ambas, de la serie *Isla de Cuba pintoresca*, 1848, Colección de Litografías y grabados cubanos del siglo XIX, Museo Nacional de La Habana.

*Federico Mialhe*, (Bordeaux 1810-París 1881): Pintor y litógrafo. Llega a La Habana en diciembre de 1838, contratado por la Imprenta Litográfica de la Real sociedad Patriótica con encargo de tomar apuntes de la ciudad y sus alrededores. Al año siguiente inicia la edición de su serie *Isla de Cuba Pintoresca*, en la que por espacio de tres años publicará 48 litografías. En 1848 edita otra serie, pero esta vez en el taller de Francisco Luis Marquier, *Viaje Pintoresco alrededor de la Isla de Cuba*, compuesta por 21 litografías para las que realiza viajes al interior de la Isla.

<sup>17</sup> Las otras cuatro construcciones son: el teatro de Tacón, la nueva Cárcel, la ampliación de la Casa de Gobierno y la pescadería; vid. Joaquín E. Weiss, *La Arquitectura Colonial Cubana*, La Habana-Sevilla, Instituto Cubano del Libro-Junta de Andalucía, Consejería de Obras Públicas y Transportes, 1996.

<sup>18</sup> Miguel de Tacón y Rosique, *op. cit.*, Informe al Ministerio de Ultramar de fecha 30 de abril de 1835.

<sup>19</sup> Archivo Nacional de Cuba (ANC), Caja 11, plano 219. Mercado de Tacón: Proyecto de Manuel Pastor Ejecutado en 1836.

<sup>20</sup> Vid. Leví Marrero Artilles, *op. cit.*, t. XII, pág. 223.

<sup>21</sup> *Ibidem*, figuras 748 y 749; José Linares, "El silencio de las arcadas", en *Opus Habana*, Vol. IV, n.º. 1, 2000, págs. 52-53.

<sup>22</sup> Vid. *Ilustración Española y Americana*, "Habana. Colocación de la primera piedra para la nueva Universidad Científica y Literaria, 23 de enero de 1884", de fotografía de Narciso, remitida por el Sr. Van Baumberghen. La Universidad se iba a construir donde hoy existe la Avenida de las Misiones.

<sup>23</sup> Vid. Felipe J. Préstamo y Hernández (Ed.), *Cuba: arquitectura y urbanismo*, Miami, Ediciones Universal, 1995, pág. 210.

<sup>24</sup> Federico Mialhe hizo un grabado del primitivo mercado santiaguero que puede verse en la serie *Isla de Cuba Pintoresca*, 1839-1842, con el título: *Vista del gran Mercado de Cuba*, Colección de Litografías y grabados cubanos del siglo XIX, Museo Nacional de La Habana.

<sup>25</sup> "La misma costumbre rige en La Habana, y como los tratantes en provisiones son todos catalanes, el comercio en estos artículos hace tiempo que ha dejado de producir gran provecho al vendedor extranjero"; John George F. Wurdemann, 1989: 139).

<sup>26</sup> Samuel Hazard, *op. cit.*, t. I, pág. 95.

<sup>27</sup> Waldo Jiménez de la Romera, España, sus monumentos y artes – su naturaleza e historia, Tomo: "Cuba, Puerto Rico y Filipinas", Fotogramados de Joarizti y Marizcurrena, Dibujos de Passos y Riquero, Barcelona, [s. e.], 1887, pág. 275.

<sup>28</sup> Instrucción de real hacienda (La Habana, 5-V-1803), *apud* Leví Marrero Artilles, *op. cit.* t. XII, págs. 219.

<sup>29</sup> *Casabe*: aparece también como *casaba*, *cazabe* o *cazabí*. Especie de torta circular, muy delgada de 10 hasta 20 pulgadas de diámetro, que fue el alimento básico del taíno, su pan común. Hecho a partir de la raíz harinosa de la yuca agria rallada, después de exprimida y eliminado el jugo venenoso de esta planta (cianuro). Se cuece en un horno llamado burén que es como un fogón sobre cuya parte superior hay marcado uno o más círculos algo cóncavos, de igual diámetro precisamente al de las tortas, en el que se echa por un cedazo la fécula ya preparada; se

extiende y comprime con una paleta hasta que cocida de un lado la vuelven al otro. En este estado el casabe se conserva mucho tiempo.

Lugares que en la actualidad no han dejado de fabricar, distribuir y consumir casabe en Cuba son: Camagüey, Bayamo y Holguín. De manera que, pasados 500 años y ante la escasez material por la que transita el pueblo cubano, en las áreas rurales de estas provincias se consume el primitivo alimento para suplir la necesidad del pan de harina de trigo; vid. Eduardo Alexandrenkov y Aristides Folgado, "El casabe", en *Anuario de etimología*, La Habana, 1989, págs. 36-49.

<sup>30</sup> *Carga o caballo*: según definición de los censos, peso que se consideraba generalmente a una bestia de carga, que es de ocho arrobas.

<sup>31</sup> Vid. José Rafael Lovera, *Historia de la alimentación en Venezuela*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1988, pág. 72.

<sup>32</sup> *Diario de la Habana*, 6 de abril, pág. 3, apud Francisco González del Valle, *op. cit.*, pág. 226.

<sup>33</sup> Más arriba anotamos que dependiendo del área geográfica donde estuviera ubicada la tienda mixta podría llamarse taberna o pulpería, estos últimos términos más usados en los departamentos Occidental y Central.

<sup>34</sup> Vid. Juan Pérez de la Riva y Pons, *El barracón. Esclavitud y capitalismo en Cuba*, Barcelona, Editorial Crítica, 1978, pág. 32.

<sup>35</sup> Emilio Bacardí Moreau, *op. cit.*, 1823-1825, t. I, pág. 263.

<sup>36</sup> Abiel Abbot, *Letters written in the interior of Cuba, between the mountains of Acana to the East, and the Cusco to the West, in the months of February. March, April and May, 1828*, Bowles and Dearborn, Boston, 1829, apud Domingo del Monte, *Escritos*, t. II, La Habana, Impr. de Cultural S.A., 1929, págs. 326-327; Leví Marrero Artiles, *op. cit.*, t. XII, pág. 213.

<sup>37</sup> Del Barrio Chino de La Habana Fernández Santalices ha escrito: "La calle Zanja llegó a ser un "Chinatown" habanero. A partir de la década del 60 del siglo XIX se establecieron allí bazares, tiendas de comestibles y de otros géneros; se fundaron restaurantes que tuvieron gran boga como "El Pacífico"; se editaron periódicos en caracteres chinos, como el *Wa Man Sion Po* (1913) y *Man Sen Yat Po* (1921); hubo centros de actividad religiosa, educativa y hasta política. Los fastos autóctonos como el Año Nuevo chino se celebraban públicamente con toda solemnidad, con la presencia del dragón de papel, los farolillos, los cohetes (saltapericos y siquiraques), bengalas y toda la parafernalia ruidosa de las fiestas asiáticas incluidos los instrumentos musicales como el gong y el pandero de cobre"; vid. Manuel Fernández Santalices, *op. cit.*, (inédita), t. I, pág. 125.

<sup>38</sup> Vid. José Baltar Rodríguez, Hedí Fernández Montes y Mirtha Proenza González, *Aspectos histórico culturales de la cocina china y su influencia en la cocina cubana*, reproducción del trabajo en Biblioteca del Instituto de Historia de Cuba, La Habana; Jesús Guanche, *Presencia China en Cuba*, [Plegable], La Habana, Fundación Fernando Ortiz-Grupo Promotor del Barrio Chino, 1999.

<sup>39</sup> James W. Steele, *Cuban sketches*, New York, 1881, pág. 48, apud Gustavo Eguren, *op. cit.*, pág. 382.

<sup>40</sup> Información que debemos a José Baltar, investigador histórico-cultural del Ministerio de Cultura de Cuba y amplio conocedor de la presencia china en Cuba.

<sup>41</sup> Nitza Villapol, "Hábitos alimenticios africanos en América Latina", en Manuel Moreno Fragnals (comp.), *África en América Latina*, París-México, UNESCO-Siglo XXI, Editores, 1997, pág. 331.

<sup>42</sup> Tal descontento lo recoge Bacardí (*op. cit.*, T. II, 109), aquí una muestra de febrero de 1816: "Don Magín Sagarra, en su nombre y el de varios comerciantes se queja de los vendedores de géneros por las calles, pidiendo se supriman por el daño y engaño que originan".

<sup>43</sup> Henri Dumont, "Antropología y patología comparada de los negros esclavos. Memoria inédita referente a Cuba", en *Revista Bimestre Cubana*, La Habana, 10, n.º 3 (mayo-junio de 1915), págs. 161-ss., 263-ss., 343-ss. y 407-ss.; 11, n.º 2 (marzo-abril de 1916), págs. 15-ss. y 78-ss.; apud en Fernando Ortiz, *Los negros esclavos*, La Habana, Ed. Ciencias Sociales, 1975, pág. 72.<sup>44</sup> Anónimo, *op. cit.*, pág. 18, apud Gustavo Eguren, *op. cit.*, pág. 347.

<sup>45</sup> Manuel Fernández Santalices, *op. cit.*, 2000, pág. 21; vid. Emilio Ballagas, *Obra poética*, La Habana, Ed. Letras Cubanas, 1984, pág. 82.

<sup>46</sup> *Cascarilla*: Cáscara de huevo molida y ligada con agua hasta formar una pasta fina. Las cubanas la usaban para limpiar y blanquear la tez.

<sup>47</sup> El almidonero: "Este caballero vende almidón, artículo de gran demanda en Cuba para estirar la ropa de dril blanco. Es chino de nacimiento y como otros tantos que viven en Cuba, responde al nombre de Chau-cahu, palabra que en la lengua significa "provisiones" y que según una teoría popular cubana sirve para expresarlo todo el idioma del Celeste Imperio. Chau-cahu lleva sobre ña cabeza un tablero donde carga pequeñas masas de almidón en forma de panecillos sin cocer" (*ibidem*, 49).

El malojero: "es un joven cetrino que deambula por el pueblo montado sobre una mula- o para ser más exacto- en la cima de una montaña de largas hierbas recién cortadas. Esta hierba o "maloja" que constituye el pasto de los caballos criollos se empaca en fardos que cubren la bestia de tal modo que sólo la cabeza y los cascos quedan visibles, mientras el malojero, sentado sobre varios pies de hierba, completa este cuadro en cierto modo conmovedor" (ibidem, 50)

<sup>48</sup>Litografía iluminada, 174 x 260 mm. Serie *Isla de Cuba pintoresca*, 1848, Colección de Litografías y grabados cubanos del siglo XIX, Museo Nacional de La Habana. <sup>49</sup>*El puesto de frutas*, óleo/tela, 36 x 28 cm. La bollera, óleo/tela, 36 x 28 cm. Colección de Pintura cubana del siglo XIX, Museo Nacional de La Habana.

*Victor Patricio de Landaluze* (España 1828-Cuba 1889): Llega a Cuba a mediados de siglo. En 1852 realiza los dibujos de la publicación *Los cubanos pintados por sí mismos*, y treinta años después, en 1881, se responsabiliza con las ilustraciones de la obra *Tipos y costumbres de la Isla de Cuba*. Colaboró en periódicos satíricos como Juan Palomo y El Moro Muza, en los que caricaturizaba el movimiento independentista cubano. Además de dibujante, Landaluze es, fundamentalmente, un pintor costumbrista; sus cuadros son importantes documentos de La Habana en la segunda mitad del siglo. Vid. Museo Nacional de La Habana, Colección de pinturas, litografías y grabados cubanos del siglo XIX.

<sup>49</sup>*El puesto de frutas*, óleo/tela, 36 x 28 cm. La bollera, óleo/tela, 36 x 28 cm. Colección de Pintura cubana del siglo XIX, Museo Nacional de La Habana.

*Victor Patricio de Landaluze* (España 1828-Cuba 1889): Llega a Cuba a mediados de siglo. En 1852 realiza los dibujos de la publicación *Los cubanos pintados por sí mismos*, y treinta años después, en 1881, se responsabiliza con las ilustraciones de la obra *Tipos y costumbres de la Isla de Cuba*. Colaboró en periódicos satíricos como Juan Palomo y El Moro Muza, en los que caricaturizaba el movimiento independentista cubano. Además de dibujante, Landaluze es, fundamentalmente, un pintor costumbrista; sus cuadros son importantes documentos de La Habana en la segunda mitad del siglo. Vid. Museo Nacional de La Habana, Colección de pinturas, litografías y grabados cubanos del siglo XIX.

## BIBLIOGRAFÍA

## a) Libros y artículos

ABBOT, Abiel (1829): *Letters written in the interior of Cuba, between the mountains of Acana to the East, and the Cusco to the West, in the months of February. March, April and May, 1828*, Bowles and Dearborn, Boston.

ALEXANDRENKOV, Eduardo y Arístides Folgado (1989): "El casabe", en *Anuario de etnología*, La Habana, págs. 36-49.

ANÓNIMO (1871): *The book of travels of a Doctor of Phisic; containing his observations made in certain portions of the two continents*, Philadelphia. J.B. Lippincott and Co.

BACARDÍ MOREAU, Emilio (1823-1825): *Crónicas de Santiago de Cuba*, 10 t, Santiago de Cuba, Tipografía Arroyo Hermanos.

BALLAGAS, Emilio (1984): *Obra poética*, La Habana, Ed. Letras Cubanas.

BALTAR RODRÍGUEZ, José (1988): "Los chinos en la nación cubana", en *Revolución y Cultura*, n.º 7, La Habana, julio.

BALTAR RODRÍGUEZ, José, Hedí FERNÁNDEZ MONTES y Mirtha PROENZA GONZÁLEZ (1999): *Aspectos histórico culturales de la cocina china y su influencia en la cocina cubana*, reproducción del trabajo en Biblioteca del Instituto de Historia de Cuba, La Habana.

BARNET, Miguel (1968): *Biografía de un cimarrón*, Barcelona, Ediciones Ariel.

BENÍTEZ ROJO, Antonio (1977): "Para una valoración del libro de viajes y tres visitas a Santiago", en *Santiago*, n.º 26-27, junio y septiembre.

BERMÚDEZ, Jorge R. (1990): *De Guternberg a Landaluze*, La Habana, Ed. Letras Cubanas.

BETANCOURT Y CISNEROS, Gaspar, *El Lugareño (1950): Escenas cotidianas*, La Habana, Ministerio de Educación.

CHUFFAT LATOUR, Antonio (1927): *Apunte histórico de los chinos en Cuba*, La Habana, Impr. Molina y Cía.

CUETO, Emilio C. (1984): "A Short Guide to Old Cuban Prints", en *Cuban Studies/Estudios Cubanos*, Center for Latin American Studies, University Center for International Studies, University of Pittsburg, Vol. 14, n.º 1, Winter.

CULBERTSON, Rosamond (1836): *Rosamond, or a narrative of the captivity and suffering of an american female under the popish priest in the island of Cuba*, New York, Leavitt, Lerd and Co.

DUMONT, Henri (1915-1916): "Antropología y patología comparada de los negros esclavos. Memoria inédita referente a Cuba", en *Revista Bimestre Cubana*, La Habana, 10, n.º 3 (mayo junio de 1915), págs. 161-ss., 263-ss., 343-ss. y 407-ss; 11, n.º 2 (marzo-abril de 1916), págs.15-ss. y 78-ss.

EGUREN, Gustavo (1986): *La fidelísima Habana*, La Habana, Ed. Letras Cubanas.

ERENCHUN, Félix (1856): *Anales de la isla de Cuba. Diccionario administrativo, económico, estadístico y legislativo (año de 1855-57)*, t. II, La Habana, Impr. de la Antilla.

FERNÁNDEZ SANTALICES, Manuel (2000): *Calles de La Habana. Arte, historia y tradiciones en las calles y plazas de La Habana vieja*, Madrid, Ed. Agualarga.

— (Inédito): *Las calles de La Habana extramuros*.

GONZÁLEZ DEL VALLE, Francisco (1952): *La Habana en 1841*, Obra póstuma ordenada y revisada por Raquel Catalá, La Habana, Oficina del Historiador de la Ciudad, Colección Historia Cubana y Americana, 10.

GOODMAN, Walter (1965): *Un artista en Cuba*, La Habana, Ed. del Consejo Nacional de Cultura.

GUANCHE, Jesús (1999): *Presencia China en Cuba*, [Plegable], La Habana, Fundación Fernando Ortiz-Grupo Promotor del Barrio Chino.

HAZARD, Samuel (1928): *Cuba a pluma y lápiz*, 3 t, La Habana, Impr. de Cultural S.A.

HOUSTOUN, Mrs. (1844): *Texas and the Gulf of México*, t. II, London, [s.e].

HUMBOLDT, Alejandro de (1969): *Ensayo político sobre la isla de Cuba*, Miami, Mnemosyne Publishing Inc.

JIMÉNEZ DE LA ROMERA, Waldo (1887): *España, sus monumentos y artes – su naturaleza e historia*, Tomo: "Cuba, Puerto Rico y Filipinas", Fotogramados de Joarizti y Marizcurrena, Dibujos de Passos y Riquero, Barcelona, [s. e.], 1887.

L'EPINE QUATRELLES, Ernest L. (1883): *Un parisien dans les Antilles*, París, Plon.

LE RIVEREND BRUSSONE, Julio (1974): *Historia económica de Cuba*, La Habana, Instituto Cubano del Libro.

LEGRAN, J. P. [s.a]: *Nuevo manual del cocinero cubano y español*, Habana, Impr. La Intrépida.

LINARES, José (2000): "El silencio de las arcadas", en *Opus Habana*, Vol. IV, n.º 1, 50-55.

LOVERA, José Rafael (1988): *Historia de la alimentación en Venezuela*, Caracas, Monte Ávila Editores.

MARK, John (1884): *Diary of my trip America and Habana*, Manchester, [s.e.].

MARRERO ARTILES, Leví (1984): *Cuba: Economía y sociedad*, 14 t, Madrid, Ed. Playor.

\_\_ (1995): *Cuba: Isla Abierta. Poblamiento y apellidos (Siglos XVI-XIX)*, Puerto Rico, Ed. Capiro.

MONTE, Domingo del (1929): *Escritos*, t. II, La Habana, Impr. de Cultural S.A., 1929.

MORELET, Arthur (1857): *Voyage dans l'Amerique Central, l'Isle de Cuba et Yucatán*, París.

NORMAN, B.M. (1845): *Rambles by land and water, or notes of travel in Cuba and México*, New York.

ORTIZ, Fernando (1975): *Los negros esclavos*, La Habana, Ed. Ciencias Sociales.

OTTO, Eduard (1843): *Reiseerinnerungen an Cuba, Nord und Sudamérica. 1838-1841*, Berlín, Verlag der Nauchschen Buchhandlung.

PÉREZ DE LA RIVA Y PONS, Juan (1978): *El barracón. Esclavitud y capitalismo en Cuba*, Barcelona, Editorial Crítica.

PEZUELA Y LOBO, Jacobo de la (1863-1866): *Diccionario geográfico, estadístico e histórico de la isla de Cuba*, t. II, Madrid, Impr. del Establecimiento de Mellado.

PRÉSTAMO Y HERNÁNDEZ, Felipe J., Editor (1995): *Cuba: arquitectura y urbanismo*, Miami, Ediciones Universal.

STEELE, James W. (1881): *Cuban sketches*, New York, [s.e.].

TACÓN Y ROSIQUE, Miguel de (1963): *Correspondencia reservada del Capitán General don Miguel Tacón*, 1834-36, La Habana, Biblioteca Nacional.

TANCO ARMERO, Nicolás (1881): *Viaje de Nueva Granada a China y de China a Francia*, París, Simón Bacón y Co.

TEXERA, Agustín de la (1911): *Santiago de Cuba á principios del siglo XIX, memoria escrita en 1847*, Santiago de Cuba, Impr. de "El Cubano Libre".

TORRE, José María de la (1857): *Lo que fuimos y lo que somos o La Habana antigua y moderna*, La Habana, Impr. de Spencer y Co.

VÁZQUEZ QUEIPO, Vicente (1845): *Informe fiscal sobre el fomento de la población blanca en la Isla de Cuba y emancipación progresiva de la esclava, con una breve reseña de las reformas y modificaciones que para conseguirlo convendría establecer en la legislación y constitución coloniales: Presentado a la Superintendencia General delegada de Real Hacienda en diciembre de 1844 por el fiscal de la misma*, Vicente Vázquez Queipo, Madrid, Impr. J. M. Alegría.

VILLAPOL, Nitza (1997): "Hábitos alimenticios africanos en América Latina", en Manuel Moreno Fragnals (comp.), *África en América Latina*, París-México, UNESCO-Siglo XXI, Editores.

VILLAVERDE, Cirilo (1977): *Cecilia Valdés*, La Habana, Ed. Arte y Literatura.

WEISS, Joaquín E. (1996): *La Arquitectura Colonial Cubana*, La Habana-Sevilla, Instituto Cubano del Libro-Junta de Andalucía, Consejería de Obras Públicas y Transportes.

WURDEMANN, John George F. (1989): *Notas sobre Cuba*, La Habana, Ed. de Ciencias Sociales.

ZANETTI LECUONA, Oscar y Alejandro García Álvarez (1987): *Caminos para el azúcar*, La Habana, Ed. de Ciencias Sociales.

254

#### b) Fuentes

Archivo Nacional de Cuba (ANC), Caja 11, plano 219. Mercado de Tacón: Proyecto de Manuel Pastor.

#### c) Publicaciones periódicas y revistas

*Anuario de etnología*, La Habana.  
*Diario de la Habana*, La Habana.  
*El Moro Muza*, La Habana.  
*El Moro Muza*, La Habana.  
*Ilustración Española y Americana*, Madrid.  
*Juan Palomo*, La Habana.  
*Opus Habana*, La Habana.  
*Revista Bimestre Cubana*, La Habana.  
*Revolución y Cultura*, La Habana.

#### d) Colecciones de grabados

Museo Nacional de La Habana.  
 Biblioteca Nacional, Madrid.  
 Colección de Manuel Fernández Santalices