

La escasez de alimentos en la Guerra de Cuba

Ismael SARMIENTO RAMÍREZ*

Historiador cubano residente en España

Dibujos de Martha MOSQUERA**

Diseñadora gráfica, Santiago de Cuba

RESUMEN

Con este estudio pretendo se compruebe que fueron pocos los Cuerpos del Ejército Libertador de Cuba de los que se puedan decir que estuvieron adecuadamente abastecidos y alimentados durante las guerras independentistas (1868-1898). Lo mismo contaban con abundantes recursos como carecían rápidamente de los alimentos más elementales de subsistencia. El déficit alimenticio fue una de las desventajas con las que los insurrectos cubanos tuvieron que convivir de forma constante y por el que se vieron obligados a experimentar variadas fórmulas nutritivas.

PALABRAS CLAVE

Cuba.
Guerras independentistas.
Ejército Libertador.
Alimentación.
Escasez.

ABSTRACT

This essay proves that very few branches of the Cuban Liberating Army where well fed and supplied during the wars against Spain (1868-1898). The soldiers could shift from abundance to the lack of the most elementary sources of nourishment. The lack of food was one of the disadvantages that the Cuban rebels had to cope with constantly. This forced them to try and find a variety of nutritional formulae.

KEY WORDS

Cuba.
Independence Wars.
Liberating Army.
Nourishment.
Shortage.

SUMARIO 1. Las privaciones alimenticias del Ejército Libertador de Cuba. 2. Los hábitos dietéticos del mambi. 3. Fuentes y bibliografía.

Durante las guerras independentistas cubanas (1868-1898) los usos y costumbres alimenticias de la Isla, hasta entonces de muy poca variación en los campos y ciudades, quedan alterados. El hecho bélico mismo, de marcada incidencia en las transformaciones económicas, sociales y políticas, hace que éste y otros actos de la cultura material y espiritual se modifiquen a partir del 10 de octubre de 1868. Necesariamente, se revitalizan las primitivas dietas del cubano y se da, de forma espontánea, la conciliación —y en otras la fusión— de los diferentes usos y costumbres que se practican en la compleja sociedad cubana de siglos atrás. También se dan otros resultados novedosos y enriquecedores que suman y modifican los hábitos culinarios; y no sólo repercute en la forma de alimentarse de los miembros del Ejército Libertador de Cuba y del conjunto de la población rural —principales víctimas del hambre en esos años— sino también entre los miembros del Ejército español, fundamentalmente en las columnas de quintos que marchan de operaciones y concluyen a los pocos días careciendo de los recursos de boca necesarios. Si hasta entonces la vida en los campos y ciudades varía muy poco, y la alimentación es símbolo clasificatorio de las distintas clases o estamentos sociales, a partir de 1868, con el inicio de la Guerra de los Diez Años, en precarias condiciones y con el ya devastado entorno ecológico, la vida en Cuba, sus usos y costumbres, comienza a experimentar visibles modificaciones en el consumo alimenticio.

La alimentación es de las manifestaciones culturales donde mejor se puede medir la cohesión de los distintos conjuntos sociales existentes en Cuba, desde los años precedentes a la Revolución del 68 y durante el período de la contienda bélica. La estrecha relación surgida en el campo de la insurrección entre amos y esclavos, ricos y pobres, negros y blancos, instruidos e ignorantes, habitantes del campo y de la ciudad, cubanos, españoles, africanos, chinos, residentes de otras nacionalidades y entre culturas diferentes, unidos todos por el rechazo al dominio colonial y por el amor a la libertad, crea en la base de la sociedad cubana hábitos, costumbres, modos de vida y percepciones de la realidad. Relación que teje una mentalidad, base de una identidad, común a los distintos conjuntos sociales que existen en la Isla. Hasta entonces esta fusión no ha sido posible del todo, aún cuando se han unido por las mismas necesidades de la vida esclavos, chinos contratados y el campesinado libre, blancos y negros, de la Isla. Es en el escenario de la guerra, ante las constantes privaciones afines para todos, donde el intercambio de los hábitos alimenticios y el manejo de las restantes formas de subsistencia conquista un reconocimiento social y el carácter de identidad nacional.

Contradictoriamente, de la alimentación del Ejército Mambí se conoce bastante más que de la dieta improvisada por el Ejército español en operaciones; aún cuando la alimentación del soldado español en la Guerra de Cuba fue objeto de debates por los diputados al Congreso, y tuvo difusión entre médicos contemporáneos durante algunas convenciones en Europa. La prensa de la época cataloga al insurrecto cubano de primitivo y de bárbaro; no sólo en lo que respecta a la manifestación alimenticia, pues se recurre a los usos más primitivos del acervo culinario, resultado de la integración de los diferentes elementos que componen la identidad cultural cubana, sino también por otros aspectos de su cultura material y espiritual que acom-

pañan el acto de ingerir los alimentos. Esos criterios perduran durante años en las crónicas gráficas y escritas de los núcleos pro españoles y en diarios extranjeros, como aquellos editados en Estados Unidos. Generalmente se exagera la realidad y hay una visión inexacta que hoy nos dificulta la mejor caracterización de las escenas cotidianas, marcadas con cierto sentido despectivo ya que su interés es desmoralizar y ridiculizar al Ejército Libertador de Cuba.

Admito que la información bibliográfica española es de la más extensa para el análisis de este aspecto de la cultura material, pero existen en su conjunto pocos casos, tanto documentales como testimoniales y periodísticos, en los que se trate el problema de la alimentación del soldado cubano desde una perspectiva que integre las tradiciones cubanas de la época. Nunca se valora, además del esfuerzo cotidiano de la población por la subsistencia, las variadas recetas alimenticias que llegan a revitalizarse en el período de guerras, muchas de las cuales son útiles hasta para las columnas españolas en operaciones, y otras de continua participación en la dieta general del cubano. La documentación al respecto, correspondencias privadas, partes de operaciones, la prensa e informes que abordan situaciones regionales, y en general de la Isla, refieren criterios que sorprenden al relacionar los múltiples usos y las variadas formas empleadas por los mambises para suplir las carencias alimenticias; en ocasiones con descripciones exhaustivas del modo de elaboración de los alimentos y de los componentes que lo integran. En los testimonios personales escritos por españoles y extranjeros: diarios de campaña, relatos y episodios de guerras, sobre todo de los que por una u otra causa conviven entre los insurrectos cubanos, se encuentran descripciones de aspectos de la vida cotidiana del mambí en la manigua, donde la alimentación es referencia constante. Siendo en la prensa periódica, como ya he anotado, donde se hace mayor énfasis en los hábitos alimenticios del mambí, con carácter satírico. Las carencias alimenticias, satisfechas en la mayoría de las veces con el ingenio del cubano, no impedirán el avance del independentismo en armas.

1. Las privaciones alimenticias del Ejército Libertador de Cuba

Desde los inicios de la Guerra de los Diez Años los insurrectos cubanos no cuentan con abundante y variada alimentación. Los negros libres y esclavos recién libertos que se incorporan a la insurrección disponen de un mínimo de recursos, el salcocho, al que por lo general están habituados, lo preparan con todo los tipos de vianda y carnes que aparecen en el campo, hasta que poco a poco disminuye en componentes y también en abundancia. Los campesinos, que viven de una dieta basada en lo que produce la tierra, tienen un remanente que no tarda en consumirse. En general, el estado alimentario es malo, lo que en parte se explica por la situación de escasez que desde años atrás atraviesa la región Oriental. Afecta a las importaciones, sobre todo de tasajo y bacalao. La producción alimenticia para el consumo interno padece una sensible merma, lo que repercute lógicamente en el nivel de vida de los habitantes del campo. Circunstancia que se acrecienta en 1867 a causa de la gran sequía que barre con la cosecha de tabaco y viandas, da muerte a un número considerable de ganado vacuno en las zonas de Bayamo, Holguín, Manzanillo, El Caney, Guantánamo y Baracoa, y sigue siendo crítica en 1868,

a pesar de las lluvias con que se inicia el año¹. No obstante, en Jiguaní, uno de los partidos más afectados, a comienzos de 1868 «el cultivo de los frutos no es enteramente satisfactorio a causa de la sequía en esta jurisdicción, aunque se encuentran de todas clases y a precios módicos»²; en marzo «el estado del cultivo de los frutos es más halagüeño por haberse presentado algunas lluvias. Encontrándose viandas de todas clases y al alcance de todas las fortunas»³. Pero, al finalizar el año, hay escasez de alimentos y de dinero proveniente de las cosechas comerciales. También se ha dicho que otro de los factores que conlleva a que los recursos de los insurrectos sean mínimos, y por ende de efímera duración, es la premura del levantamiento armado, inicialmente programado para finales de la zafra azucarera 1868-1869 y adelantado en Oriente al 10 de octubre del 68. Último criterio que no comparto, ya que: nadie crea almacenes para cuando estalle una guerra de liberación popular, que forma su ejército con reclutamientos voluntarios. La escasez de alimentos en la región era una situación crónica.

Es muy difícil mantener alimentadas las partidas insurrectas que van surgiendo en las diferentes regiones del Departamento Oriental y el Departamento Central. El suministro de alimentos y de otros recursos necesarios para la vida se adquieren sobre la marcha de la guerra y de forma no sistemática. En este sentido no existe homogeneidad en el abastecimiento de las fuerzas, y mucho menos en la dieta alimenticia del soldado durante los años de guerra. Las características regionales, más la carencia general de alimentos, impiden una mejor organización de los recursos alimenticios y hace que la manifestación de este acto varíe constantemente y que se improvise con cuanto se pueda para alimentarse. Son pocos los Cuerpos del Ejército Libertador de Cuba de los que se pueda decir que están adecuadamente abastecidos y alimentados durante las tres guerras. Lo mismo se cuenta con abundantes recursos como se carece rápidamente de los alimentos más elementales de subsistencia. El déficit alimenticio es una de las desventajas con las que los insurrectos cubanos tienen que convivir de forma constante y por el que se ven obligados a experimentar variadas fórmulas nutritivas. Lo anormal era mantener por días a las diferentes fuerzas medianamente alimentadas. Cuando abunda la carne faltan las viandas y cuando no la sal, o con qué condimentar la comida. Muy poco se puede equilibrar la dieta del soldado mambí a pesar de los variados intentos que ensayan los líderes revolucionarios y las recomendaciones del Cuerpo de Sanidad Militar. Los componentes proteicos, carbohidratos, grasas y minerales, que requieren básicamente las raciones de cualquier soldado en campaña, si bien son deficitarios en las columnas de operaciones del Ejército español en operaciones, en el Ejército Libertador de Cuba no tienen, siquiera, lo básico para una nutrición.

¹ Vidal Morales, *Hombres del 68: Rafael Morales y González*, La Habana, Ed. de Ciencias Sociales, 1972, p. 107.

² Archivo Histórico Provincial de Santiago de Cuba (AHPSC), fdo. *Gobierno Provincial*, leg. 6, Informe de la Hacienda de Gobierno de Jiguaní al Excmo. Sr. Gobernador Civil del Departamento Oriental, de fecha 31 de enero de 1868, p. 1; Informe de Tenencia de Gobierno de Jiguaní, al Excmo. Sr. Gobernador Civil del Departamento Cuba, de fecha 1 de febrero de 1868, p. 2.

³ *Ibidem*, p. 12.

Sorprendentemente, algunos de los combates de mayor trascendencia y mejores resultados para la fuerza insurrecta son librados por el soldado con el estómago vacío, carentes de alimentos, y algún enfrentamiento se produce con más de tres días sin haber podido probar comida caliente; una privación constante en todo el período de lucha y anormalidad que eleva a jactancia el orgullo de los miembros del Ejército Libertador de Cuba, en sus respuestas a muchas de las críticas despectivas en torno al estado deprimente y hambriento de los insurrectos.

En la Guerra de los Diez Años las fuerzas mandadas por el general Calixto García Iñiguez, son de las más sufridas en este aspecto; durante años mantienen una situación deplorable. A juzgar por lo que Antonio Pirala y Criado expresa en *Anales de la guerra de Cuba*:

La zona en que operaban comprendía de Este a Oeste, entre el Cauto y Contramaestre y de Sur a Norte, entre el Cauto y camino Central y antes de la guerra carecía de cultivo: aquella extensión de terreno se compone de montañas cuajadas de árboles, aunque no era mejor de las que mandaba Gómez y lo mismo la de todo el Oriente [...] En el campamento de Bejuco hubo ocasiones en que la gente que no estaba de servicio, iba a los asientos de las haciendas Mafero a racionarse cargando saco [*jolongó*] de mangos, único alimento⁴.

La misma situación que tiene el general Máximo Gómez en Hicotea y en Monreal, antes de que Calixto García se estableciera en el campamento del Bejuco. Durante semanas, los insurrectos se alimentan con majases silvestres, y muchas pieles encontradas en ranchos abandonados las cuecen en pedazos para alimentarse⁵. En el campamento de Cambute, uno de los núcleos donde el déficit alimenticio es más creciente, se llegan a comer ratones y majas, y lechuzas en otras partes de la misma zona de la Sierra Maestra.

El plan de atacar Jiguaní en 1871, diseñado por Calixto García, incluye el paso por el río Contramaestre con mucho silencio y pernoctar junto a una gran laguna oculta en la montaña de Dos Palmas. En el Potrero de Uber no se permite hacer fuego ni salir del campamento, pues previsto el caso se sitúa al personal junto a un cañaveral para que se racionen con caña y permanezcan ocultos hasta la puesta del sol⁶. Después del ataque, se ocupan en los establecimientos conservas en lata, arroz, sal, café, más otros alimentos, que aminoran el hambre en las fuerzas, y sobre todo a la gente del sevillano Ruiz que son los que más se benefician en este aspecto⁷.

Por las observaciones de Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón hoy se conoce que: «en la fuerza [cubana del Departamento Oriental, con la que convive cincuenta y seis días como prisionero] no hay más caballos que los de los jefes y ayudantes, que son plazas mon-

⁴ Antonio Pirala y Criado, *Anales de la guerra de Cuba*, Madrid, Ed. Felipe González Rojas, 1895-1898, t. II, p. 269.

⁵ Antonio Pirala y Criado, *op. cit.*, t. II, pp. 269 y 274.

⁶ *Ibidem*, p. 255.

⁷ *Ibidem*. En la fuente sólo se dice el sevillano Ruiz, sin consignar el nombre.

tadas, y además una escolta, que después de la correría que hicieron por la zona cultivada de Holguín, llegó al número de 50 caballos; pero en la operación para atacar Manzanillo, se comieron muchos de ellos, quedando reducidos a 20 ó 25, que probablemente ya habrán devorado también»⁸. En otro de los párrafos puntualiza el oficial español que, por mucho que teman los insurrectos a la escasez de recursos, en el Código Penal consignan la pena de degradación a los jefes que se comen su caballo⁹. También se prohíbe disparar a las aves. Ignacio Mora escribe en su diario: «La caza más abundante, las palomas torcaces [torcaz], las codornices y perdices, las cotorras, los caos, y tantos buenos pájaros que provocan nuestra hambre no pueden ser cazados»¹⁰. La jutía, que se cree inagotable en algunos parajes, dada la intensa persecución de que se hace objeto desaparece de algunas regiones, y en los agujeros de los árboles y en los curujeyes (*Tillandsia alofolia*, Hook.) ya no se encuentran; en un campamento, al que entran más de mil jutías¹¹, llegado el momento de la escasez, con una come una partida completa de insurrectos, y así lo expresa Ignacio Mora: «hemos comido de una sola hutia [jutía] 25 personas; es decir, que hemos bebido caldo y sin sal. ¡Bendito dios!»¹².

Del mismo modo que en las fuerzas insurrectas, la carencia alimenticia se hace sentir en el Gobierno y en la Cámara legislativa. Durante el tiempo que radican en Las Villas, se establecen en sitios donde no falta el ganado vacuno; «pero en cuanto llegaron a la parte peor de Oriente, no tenían más alimentos que miel de abejas, boniatos, ñame y calabazas»¹³. El presidente Carlos Manuel de Céspedes y los restantes miembros del Gobierno permanecen cuatro días en el campamento de Ojo de Agua de los Melones carente de alimentos. El 8 de octubre de 1871 salen para el distrito de Cuba, pasan dos veces el río Cauto, y sufren los trabajos y hambres de costumbre. Llegan el 16 a Bejuco donde se encuentran con el general Calixto García y pasan los últimos días alimentándose sólo de jutía y carne de caballo. Cuando llega Fernando Figueredo Socarrás (secretario particular del Presidente) al campamento, se esmeraron todos los hombres de Calixto García en obsequiarle. Escribe Pirala que,

mientras [Figueredo Socarrás] atendía a los agasajos de Calixto, ignoraba que ya y desde que le vio llegar a caballo había dado la orden reservada al comandante W. Saladrigas para que separase a los asistentes, bajo pretexto de que fueran a cortar madera para un rancho que debía ocupar su sitio en el orden en que estaban los demás, formando calle, hasta que el capitán Justo Varona pudiese beneficiar el potro para distribuir la carne [...] En aquella noche sólo quedó del animal la piel, los cascos y el esqueleto, pues hasta de las tripas hicieron callos¹⁴.

⁸ Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón, *Los mambises, memorias de un prisionero*, Madrid, Impr. de Pedro Abienzo, 1874, pp. 20 y 21.

⁹ *Ibidem*, p. 21.

¹⁰ Antonio Pirala y Criado, *op. cit.*, t. II, p. 433.

¹¹ Antonio del Rosal y Vázquez de Mondragón, *op. cit.*, p. 27.

¹² Antonio Pirala y Criado, *op. cit.*, t. II, p. 433.

Con estas dificultades la permanencia del Gobierno y la Cámara en Bejuco se hace imposible y se recomienda al general Máximo Gómez determine que vayan a sitios más convenientes; «y en verdad que nadie más a propósito que él por el buen concepto que le había granjeado sus disposiciones militares, su carácter, que aunque nervioso, le sirvió en muchos casos para vencer las mayores dificultades»¹⁵. Aunque, tampoco las fuerzas del General Gómez están exentas de estas necesidades, que ya vienen arrastrándose desde los inicios de la revolución y pesan en el sistema organizativo del Ejército Libertador de Cuba; sobre todo, en los aseguramientos y en la Sanidad Militar. Sin embargo, la capacidad táctica y estratégica de Máximo Gómez eleva en todo momento su ingenio en este sentido y brinda acertadas soluciones en los desplazamientos de las fuerzas. Él sabe conjugar, quizás más que cualquier otro líder de la insurrección, las agravantes y atenuantes que propician una guerra de guerrillas y armonizar en los planes operativos de combate, las disposiciones estratégicas del terreno con la ubicación de las fuerzas, procurando establecerse en las mejores áreas de abastecimiento para el soldado.

Así, la Cámara tiene sus momentos de gozo con muy poco de abastecimiento alimenticio. El martes 29 de mayo de 1872 consigna Ignacio Mora en su diario: «Hoy ha sido día de alegría. Se ha castrado una buena colmena y se han pescado algunas anguilas. También quité a la comisión de hutias [jutías] del prefecto Bartard tres de esos animales que me aseguran otros tantos días de subsistencia. Esto, que al parecer es una ridiculez, es, sin embargo, un acontecimiento grande para el estómago»¹⁶.

No obstante, la situación de escasez en el Gobierno insurrecto, al igual que el resentimiento entre los militares y el Ejecutivo, continúan manteniéndose y motivado por otras tensiones. A mediados de 1872, Gómez relata en su *Diario de Campaña* que encuentra en Canapú al Gobierno «muerto de hambre»¹⁷; y es justamente en este período en que Céspedes solicita a Gómez que le envíe convoyeros, los que les son denegados, y lo ve el Presidente como una insubordinación y una falta de respeto al Gobierno, que concluye en la destitución de Máximo Gómez del mando de la división de Cuba (el territorio meridional del Departamento Oriental). Y a pesar de estas contradicciones, de que se lamenta el Presidente, éste consigna en su *Diario* que en aquel mes de agosto de 1872 cambiaba el aspecto de todo, comentario que también transcribe Antonio Pirala y Criado en su obra:

vivimos actualmente en la abundancia, decía aquél. Todos estamos engordando. Hay diversidad de frutas y viandas. Tenemos parte de un convoy quitado hace poco á los españoles; así que no nos falta arroz, galletas, carne, bacalao, café, azúcar, sal, ron, vino y otras golosinas. Mucho te reirás al

¹³ *Ibidem*, p. 274.

¹⁴ Antonio Pirala y Criado, *op. cit.*, t. II, p. 269.

¹⁵ *Ibidem*, p. 274.

¹⁶ Antonio Pirala y Criado, *op. cit.*, t. II, p. 433.

¹⁷ Máximo Gómez Báez, *Diario de Campaña (1868-1898)*, [Estudio preliminar de Carmen Almodóvar], Oviedo, Universidad de Oviedo, 1998, p. 30.

saber que los voluntarios de caballería del Cobre, recién creados, salieron muy gallardos creyendo que no era más que llegar y rescatar la presa; pero que a las primeras descargas salieron huyendo, unos a pie, otros á caballo, dando gritos, cada cual por donde pudo escapar, abandonando caballos, armas, sillas, sombreros, etc... Este país es un paraíso terrenal; mas solo te especificaré su temperatura. ¡Es deliciosa!... no hay frío ni calor... El campamento es un pueblo: se han refugiado en él como 200 familias que huyen del futuro de los españoles¹⁸.

Por otra parte, y en períodos muy específicos de las guerras, la carencia de alimentos se hace más evidente en una que en otra de las zonas en conflicto bélico. Ya me referí a la región oriental como escenario principal de operaciones, donde en los primeros años de la Guerra Grande se sufren las mayores restricciones; si bien he de destacar que, en los últimos años de la contienda, esta provincia, exceptuando al territorio de Las Tunas, presenta características muy diferentes que favorecen a los insurrectos. En las regiones montañosas proliferan las zonas de cultivo y el problema de la alimentación es más llevadero que en el resto de los territorios en armas; aquí las condiciones del terreno hacen factible mantener la producción para la subsistencia a niveles aceptables; pero en Camagüey, zona preponderantemente ganadera, se padece más de esta escasez, las extensas llanuras quedan completamente desoladas o calcinadas por los efectos de la tea incendiaria y carentes de todo recurso agrícola. Las reses desaparecen del territorio y la cosecha de viandas se reduce a los escasos sitios de labor controlados por el Ejército español.

La provincia villareña también sufre los avatares de la destrucción de los recursos agrícolas. Francisco Varano y González anota en su *Diario*, desde el Mijial, el 21 de febrero de 1872:

Estamos en apuro por recursos de boca; la mucha gente venida de Oriente ha consumido lo poco que había. Las jutias están escasísimas, días hay en que no aparece ni una por aquí. Vianda casi nada. Los corojos escasos. Individuos hay que se acuestan sin haber comido en todo el día más que algunos alminiques [almiquies]. También he tenido que apelar a ellos a pesar de no gustarme nada pero... a buen hambre no hay pan duro...¹⁹

La devastación de los campos es mayor en los dos últimos años de la primera guerra. Las fuerzas cubanas de Las Villas Occidentales se concentran en Las Villas Orientales, una zona que está completamente arruinada y en la que para obtenerse abastecimientos se pasa por las peores dificultades. La carne de res es el alimento más deficitario del Ejército Libertador de Cuba en esta región. El ganado vacuno desaparece de los campos villareños y su falta se extiende a los años que abarca la Guerra de 1895, que será, en compensación, el período de mayor consumo de carne equina en la región central, superado únicamente por los insurrectos de Pinar del Río en igual período; y a pesar de éste y de otros logros que alternan con la obtención parcial de los

¹⁸ Antonio Piralá y Criado, *op. cit.*, t. II, p. 482.

¹⁹ Archivo Nacional de Cuba (ANC), fdo. *Academia de la Historia*, leg. 317, n.º 3840.

abastecimientos alimenticios, los villaclareños pueden hacer muy poco frente a la carencia de comestibles, y es imposible adquirir cualquier ayuda de Camagüey que igualmente se encuentra en las peores condiciones. Esta zona culmina la Guerra de los Diez Años inmersa en el hambre, las enfermedades y las epidemias que afectan a las familias y a los combatientes cubanos y españoles.

Durante la Guerra de 1895 no va a sorprender que a determinados combates acudan los soldados mambises con el estómago vacío. En este período la miel y algunos frutos, como el mango, la guayaba y la caña de azúcar, van a continuar siendo los únicos alimentos con que cuenta, en los momentos más críticos, el Ejército Libertador de Cuba. También el consumo de jútias, de majases, de carne de caballo, de vegetales y de determinadas viandas como el boniato, la yuca y el plátano, se mantiene en el gusto de los insurrectos; si bien, hay momentos en que se carece de todo recurso.

De las narraciones del coronel Orestes Ferrara —un joven italiano, de los muchos extranjeros que se incorporan a la causa cubana, se extrae el siguiente fragmento que corresponde a la marcha del regimiento de J. M. Gómez hacia Morón, punto indicado para recibir a los norteamericanos: «durante esta marcha hacia el norte, y luego al quedar inactivos durante algunos días acampados en un mismo potrero, sufrimos el hambre mayor de la guerra: estuvimos comiendo sólo mangos verdes durante catorce días»²⁰.

Por su parte, Serafín Espinosa y Ramos, en *Al trote y sin estribo; recuerdos de la guerra de independencia*, nos deja con su testimonio un cúmulo de descripciones que corresponden a las principales privaciones que sufre el Regimiento de Caballería «Villaclara», Cuarto Cuerpo, Segunda División, Primera Brigada, en Las Villas. Al referirse al mes de junio de 1898 escribe:

... durante los doce días de marcha, atravesando Charco Azul, la Sigüanea, Cüinía, La Hanabanilla, hasta las sierras de la desembocadura del San Juan de Baullúa, comimos palmito, o sea, la parte tierna del cogollo de las palmas encerrada dentro de las yaguas, algunas frutas, muy escasas, aunque hubo lugares donde encontramos pomarrosas [*Jambosa vulgaris*] que formaban montes tupidos, y especialmente los caballos que iban rindiendo en la marcha, que sacrificábamos cuando ya no podían dar un paso, sudados, deshechos, cubiertos de lastimaduras y llagas putrefactas por todas partes, especialmente sobre el lomo, debajo de la montura²¹.

Otra circunstancia que incide en las privaciones alimenticias del Ejército Libertador de Cuba, en medio del déficit experimentado por las devastaciones de las zonas agrícolas, es la destrucción de aquellos campamentos mambises destinados a la producción de alimentos en la que se inutilizan también los recursos almacenados, sobre todo de víveres.

²⁰ Orestes Ferrara Marino, *Mis relaciones con Máximo Gómez*, Apéndice: «Memoria sobre la guerra de independencia», Diario de Lorenzo Despradel, La Habana, Ed. Molina, 1942, p. 161.

²¹ Serafín Espinosa y Ramos, *Al trote y sin estribo; recuerdos de la guerra de independencia*, La Habana, Ed. Jesús Montero, 1946, p. 240.

Los partes de operaciones que se han consultado, la mayoría ubicados en el Servicio Histórico Militar de Madrid, dan fe de estas limitaciones en el bando insurrecto. El Fondo Cuba, Serie *Insurrección* de ese Archivo, ofrece abundante documentación que confirman estos hechos, así como las privaciones alimenticias padecidas por el Ejército Libertador de Cuba. Del análisis de la información que contienen los partes del Ejército español en operaciones, sobre todo aquellos que corresponden a la Guerra de los Diez Años, resumo algunos de los hechos que más destacan:

La presencia del Ejército español es tan constante en la destrucción y quema de los campamentos insurrectos que en muchos casos los mambises no prestan resistencia alguna y huyen a refugiarse en el interior de la manigua, dejan todo cuanto, en la premura del escape, no pueden esconder o llevarse consigo. En los campamentos quedan los calderos al fuego con carne y viandas, listos para ser servidos, y gran cantidad de camastros y hamacas son destruidos por el fuego de las partidas colonialistas. Aunque, según revela la propia fuente española, son contadas las veces en que los soldados pueden dar alcance a los veloces pasos de los insurrectos cubanos; éstos desaparecen de los campamentos y se internan, en cuestión de segundos, por los refugios creados en lo más inaccesible del monte, y trasladan con ellos a los enfermos, niños y ancianos²².

El 21 de diciembre de 1869, en los montes de Manacas, jurisdicción de Banao, una columna española destruye un campamento insurrecto compuesto por negros de los ingenios Cuchara, Trapiche y Niña; y según comunicación del Mayoral del Ingenio Cuchara al Comandante General del Distrito de Banao, «se encontró un caldero para guisar carne de cerdo salada y abundante vianda», de la que se utiliza una parte en el propio consumo de la columna y la restante se destruye junto a la quema del campamento²³. La misma fuente recoge otro parte del día 22 de la Comandancia General del Distrito de Matanzas; y se da cuenta de la batida que sostiene la fuerza del Capitán del Partido de Ceiba Mocha, en el monte del ingenio San Marcelo, con un grupo de insurrectos, entre negros y asiáticos, a los que cogen algunas chuzas, una lata de pólvora, en torno a tres arrobas de carne de puerco salada y varias prendas de ropa²⁴.

El 15 de enero de 1870, en otro punto conocido por «El Embudo», el Segundo Tercio de la Guardia Civil, Quinta Compañía del Puesto Arimao, ubica un campamento formado por nueve grandes bohíos; que minutos antes abandonan los insurrectos con el almuerzo hecho, todavía caliente, y las habitaciones provistas de carne, viandas, aguardiente de caña, café, cajetillas de cigarros, ropa y en el exterior un sembrado de viandas y crianza de cerdos; fue trasladado lo más conveniente al Puesto de Arimao, inutilizado el resto²⁵.

²² Servicio Histórico Militar (SHM), sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. Cuba 58, ser. *Insurrección*, leg. 3, arm. 5, tab. 1.^a, micr. 14, doc. [s/n].

²³ *Ibidem*, fdo. Cuba 26, ser. *Insurrección*, leg. 4, arm. 3, tab. 1.^a, micr. 6, doc. [s/n].

²⁴ *Ibidem*.

²⁵ *Ibidem*.

Tres días después, el Segundo Tercio de la Guardia Civil en Cinco Villas mantiene otro encuentro con una partida de mambises en Ojo de Agua «ocupándoles ocho caballos en muy mal estado, seis albardas, varios serones, cuatro machetes y algunas escarapelas. Se inutilizan ocho sacos de viandas, sebo, miel y como tres reses de carne que tienen secando al humo, habiendo sabido por un herido, antes de expirar, que estaban haciendo tasajo y provisiones para la gente, sin querer decir para quienes»²⁶.

Del 21 de marzo es un telegrama transmitido al Brigadier Comandante General, desde la estación de Trinidad. En la comunicación se dice que la Guerrilla del capitán Martínez ha practicado el reconocimiento por los términos de Las Piedras, Hondo, Arroyo, Velázquez y Sierra de Güinia de Miranda, causándoles tres muertos a los insurrectos y aprehendiendo un convoy de treinta y dos caballos y mulos cargados de viandas, café, maíz, arroz y tabaco²⁷; y de las operaciones practicadas en la zona de Camagüey en este año destacan para las armas españolas y en detrimento de las fuerzas mambisas, las efectuadas entre los días 10 y 15 de abril, que incluye la destrucción del campamento que ocupa la partida del mambí Joaquín Martínez. Al llegar al batey encuentran un local con más de quince puercos muertos, descuartizados en pequeños trozos y una romana para repartir raciones, que arrojan por un barranco. Se queman infinidad de ranchos, que forman calles y la inmensa parcela que rodea al campamento, sembradas de plátanos, yuca, maíz y boniato; más siete corrales de puercos con veintitrés marranos en pies, que son muertos y trasladados a la capital de la provincia para el consumo de la fuerza que guarnece la ciudad²⁸.

Similares persecuciones y empeñados motivos de destrucción para el Ejército español en operaciones constituyen las salinas, importante servicio para la elaboración de sal a las que los mambises dedican muchas horas de trabajo y grandes sacrificios de hombres. La información que se posee es de los años 1869 y 1870, y, en este sentido, sólo proceso la que a mi juicio caracteriza la privación alimenticia del Ejército Libertador de Cuba en las regiones donde mayor escasez ha habido y donde la insurrección se hace más intensa y cruenta.

Después de varios meses que dedican los mambises del campamento de Loma de Macagua a transformar cuatro campanas de iglesia en ollas para la elaboración de sal, el Ejército español lo destruye todo. El 18 de junio de 1870, la compañía de Voluntarios de España, ubicada en San Andrés, término de Holguín, desmantela el campamento y los instrumentos de fundición del núcleo insurrecto; y al no poder destruir las pesadas ollas las trasladan hasta el poblado y las utilizan más tarde como recipientes para recoger el agua de lluvia en el patio del cuartel²⁹. También, los soldados del Batallón de Bomberos de Cienfuegos dan semejante utilidad a dos de las ollas encontradas en la Altura de Punto de Guamo, término de Cienfuegos³⁰.

²⁶ *Ibidem*, fdo. Cuba 63, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 5, tab. 2.^a, micr. 16, doc. [s/n].

²⁷ *Ibidem*.

²⁸ *Ibidem*, fdo. Cuba 28, ser. *Insurrección*, leg. 7, arm. 3, tab. 2.^a, micr. 6, doc. [s/n].

²⁹ *Ibidem*, fdo. Cuba 23, ser. *Insurrección*, leg. 1, arm. 3, tab. 1.^a, micr. 6, doc. [s/n].

³⁰ *Ibidem*, fdo. Cuba 26, ser. *Insurrección*, leg. 4, arm. 3, tab. 1.^a, micr. 6, doc. [s/n].

Asimismo, son varios los telegramas que envía la Columna Española en operaciones del distrito del Seibado al Capitán General de la Isla, donde relacionan la destrucción completa de fábricas de sal en ese territorio. El 29 de abril de 1870, fuerzas de este departamento se apoderan de un recinto que tienen los rebeldes en aquellas ensenadas, compuesto de 16 tachos y otros envases; además de cuatro canoas en bastante buen estado que les valen como transporte fluvial en el traslado de los más de cien quintales de sal que destinan a su consumo³¹. El Batallón de Voluntarios de Covadonga informa al Capitán General haber encontrado el 31 de mayo en la costa, muy cerca de las inmediaciones del Júcaro, tres fábricas de sal con diecinueve pailas de hierro en plena función de elaboración; destruyen por completo los bohíos donde se cobijan los que se dedican a esta industria y vuelven a disolver la sal elaborada en el agua de mar³². El 2 de junio se informa desde Ciego de Ávila al Comandante General de Sancti Spiritus y Morón que en El Naranjo la Sexta Compañía de Tarragona destruye tres fábricas de sal con sus pailas y demás enseres³³. El 8 del mismo mes, la columna de operaciones de La Guanaja comunica a la comandancia general del Departamento del centro, Sección de Campaña, que «un destacamento de Marina y otro de San Quintín, de 80 hombres, destruyen una fábrica de sal en San Antonio»³⁴. El 24, un parte de operaciones de la Comandancia de Armas de Santa Cruz, al Capitán General de la Isla, informa: «que en la costa de San Pedro, jurisdicción de Santa Cruz, se destruyen 300 quintales de sal y 30 pailas de ingenio que servían para fabricar sal»³⁵. El 7 de julio el Segundo Tercio de la Guardia Civil, Tercera Compañía, encuentra en la costa, donde desemboca el río Jobabo, una salina. Se dice en el parte «que a la aproximación de la vanguardia sale huyendo uno que se hallaba de vigía; quien al parecer dio aviso a los que se hallaban confeccionando la sal, resultando dejar abandonados nueve potes de hierro de gran capacidad llenos de agua en ebullición, otro con comida suficiente para diez hombres y una canoa en muy buen estado, lo que fue inutilizado»³⁶. Y en otro parte de fecha 2 de agosto de 1870, el jefe del Estado Mayor del Departamento del centro, desde Puerto Príncipe, resume los hechos más notables que tienen lugar en la segunda quincena de julio en esa región. Señala como operación importante la efectuada por fuerzas de la guarnición de Santa Cruz y del cañonero «Astuto» en una fábrica de sal de la finca La Alegría el 22 de julio. «Se ocuparon y destruyeron más de 300 quintales de sal, treinta pailas de ingenios que servían para su fabricación, aproximadamente 44 caballos con sus monturas y se quemaron muchos bohíos y 280 lomillos»; apoderándose por último del bote que tienen en dicho estero para el transporte de sal por la costa. Las pailas ofrecen dificultades para destruirlas y se dejan en el mismo sitio³⁷.

³¹ *Ibidem*, fdo. Cuba 28, ser. *Insurrección*, leg. 7, arm. 3, tab. 2.^a, micr. 6, doc. [s/n].

³² *Ibidem*, fdo. Cuba 30, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 3, tab. 2.^a, micr. 6, doc. [s/n].

³³ *Ibidem*, leg. 9, arm. 3, tab. 3.^a, micr. 6, doc. [s/n].

³⁴ *Ibidem*, leg. 8, arm. 3, tab. 2.^a, micr. 6, doc. [s/n].

³⁵ *Ibidem*, fdo. Cuba 32, leg. 10, arm. 3, tab. 3.^a, micr. 6, doc. [s/n].

³⁶ *Ibidem*.

³⁷ *Ibidem*, fdo. Cuba 33, ser. *Insurrección*, leg. 11, arm. 3, tab. 3.^a, micr. 9, doc. [s/n].

La experiencia acumulada hasta la Guerra de 1895, el carácter nacional que adquiere la contienda y una superior organización de las fuerzas rebeldes, inciden en la mejor utilidad de los recursos materiales en esta etapa. Dicen los insurrectos que si en la anterior guerra resistieron, sufriendo con la mucha escasez de víveres y sin aniquilarse, ahora pueden repetir aquel ejemplo³⁸. En los dos primeros años de la contienda se tiene asegurada la alimentación del soldado, la contribución del campesinado es mayor y se cuentan con determinadas zonas de cultivos que promueven y atienden los propios insurrectos. En Oriente quedan los campos prácticamente en manos de los mambises y el suministro de bienes, principalmente de alimentos, es más estable.

De la victoriosa campaña del general Máximo Gómez en Camagüey, desde el 14 y hasta el 22 de junio de 1895, la bibliografía consultada no registra otras alteraciones en el déficit alimenticio que las normales en un período de guerra. Sin embargo, con la Invasión a Occidente se hace difícil avituallar de manera constante a las fuerzas rebeldes —cerca de 4.000 hombres al inicio, aun siendo uno de los principales objetivos de los jefes revolucionarios en esta primera etapa. El Ejército Libertador de Cuba tiene como base de apoyo en las provincias occidentales a los campesinos, jornaleros y a las familias humildes residentes en las zonas rurales, quienes, además de aportar un elevado número de combatientes a sus filas, colaboran en múltiples acciones y en concreto en el suministro de alimentos y el avituallamiento. No obstante, a que con la política de guerra implantada por Valeriano Weyler³⁹ se recrudecen las precarias condiciones alimenticias del soldado mambí, incurriendo en privarlos de los bienes materiales producidos en la zona rural, así como del consumo de los productos agrícolas, de la carne de res y del ganado caballar, principal medio de transporte del Ejército Libertador⁴⁰. La persecución es tal contra los campamentos mambises que las columnas españolas en operaciones, encuentran alimentos por todas partes, y los calderos al fuego con carne y viandas dispuestos para ser servidos. Uno de estos hechos sucede en El Merino, Sancti Spiritus, el 30 de julio de 1897, y es narrado por Fermín Valdés Domínguez en su *Diario de soldado*, del que se extrae el siguiente párrafo: «Padilla, que tiene a su cuidado el parque, quería ganar terreno y gritar a los parques *arrollen!*; los asistentes hacían movimientos estratégicos y corrían como desesperados y algunos se bañaron en el fango y hubo quien dejó los boniatos y hasta el caldero por el camino...»⁴¹.

En Pinar del Río las operaciones militares del Ejército español se efectúan de manera continua y con grandes dificultades para la fuerza insurrecta, lo que agrava aún más el suministro

³⁸ Vid. *El Herald*, Nueva York, 14 de agosto de 1895. Cartas del periodista Jorge Brosin Rea, corresponsal de dicho diario fechada en Barracones, distrito de Sancti Spiritus, el 21 de julio de 1895.

³⁹ Gobernador General de la Isla (10-II-1896 a 31-X-1897)

⁴⁰ Francisco Pérez Guzmán, «La Revolución del 95. Desde la conclusión de la Campaña de Invasión hasta el fin de la dominación española», en Instituto de Historia de Cuba, *op. cit.*, 1996, p. 483.

⁴¹ Fermín Valdés Domínguez, *Diario de soldado*, Transcripción y revisión de Hiram Dupotey Fideaux, t. IV, La Habana, Centro de Información Científica y Técnica, Universidad de La Habana, 1974, p. 312.

de los recursos bélicos y de los comestibles, que esencialmente se obtienen de los esfuerzos realizados en la misma región. En este sentido, el Consejo de Gobierno de la República en Armas desatiende las peticiones de los generales Gómez y Maceo, quienes solicitan de manera constante el envío de recursos a las provincias occidentales. Antonio Maceo se ve obligado a concentrar las operaciones en las montañas pinareñas, cambiar su táctica de combate y perfilar nuevas medidas que permitan a las fuerzas a su mando sobrevivir en un territorio completamente devastado y lleno de tropas españolas.

Las acciones que el Ejército Libertador ejecuta en esta región van destinadas, por una parte, a destruir los recursos de la economía española y los puntos de apoyo del ejército enemigo, y por la otra, a aumentar el número de combatientes y la reposición de los recursos materiales, que cada vez escasean más. Para el cumplimiento de estos propósitos las fuerzas del general Antonio Maceo libran intensos combates desde la base principal de operaciones en El Rubí, Sierra del Rosario. Las bajas son numerosas en ambos bandos y los recursos bélicos de los mambises quedan seriamente reducidos. Combates como los de El Rubí, Loma de Tapia, Cacarajícara y el incendio de Consolación del Sur, se efectúan con escasez de estos recursos bélicos y de víveres. Como sucede también con las acciones militares de apoyo a la expedición del general puertorriqueño Juan Rius Rivera: una maniobra que se realiza casi sin recursos bélicos y comestibles, y que la historiografía cubana inscribe como extraordinaria por lo difícil y arriesgado de la empresa.

Luego, con los bienes obtenidos en esta expedición del general Rius Rivera, y la posterior victoria del general Antonio Maceo en el campamento Galalón, de San Diego de los Baños, el andar de las columnas mambisas por la jurisdicción pinareña continúa siendo lento y a su vez ajetreado y penoso, con muy poco provecho para la obtención de recursos.

Hasta el 7 de diciembre de 1896, día en que muere el lugarteniente general Antonio Maceo en el combate de San Pedro (La Habana), se sigue manteniendo esta situación de penuria en la organización y el abastecimiento de las fuerzas insurrectas de las provincias occidentales. Máximo Gómez, pese a los intentos realizados desde Las Villas y Camagüey, no puede cumplir, como él ha prometido y hubiera querido, con la ayuda urgente que demanda Antonio Maceo desde Occidente, entre otros motivos, por el conflicto existente entre el Consejo de Gobierno y el General en Jefe; y ya en los meses sucesivos, desorganizados los cuerpos del ejército de Pinar del Río, La Habana y Matanzas, la vida de los insurrectos en la región occidental se vuelve más embarazosa, hasta el punto de recrudecer las condiciones de supervivencia e incrementar la presión militar colonialista en las provincias donde principalmente se concentra la economía española.

El cruento período de reconcentración impuesto por el general Valeriano Weyler, desde el 21 de octubre de 1896, altera a más no poder el ritmo de vida de la población campesina, con incidencia muy directa en los suministros alimenticios y demás recursos materiales de los insurrectos; aspectos que se explican en el punto que corresponde a las diferentes vías de abastecimiento (cfr. epíg. 3) Con esta medida se reduce al mínimo la contribución campesina, que

es de donde sale principalmente la subsistencia de los rebeldes; y entonces, en el Ejército Libertador de Cuba, se subsiste comiendo frutas, bejucos, palmitos y corajo, junto a jutías, caballos y cocodrilos. Inician las siembras por elementos de la revolución, aumentan los asaltos a poblados en busca de alimentos, las cosechas nocturnas a las zonas de cultivo que protegen fortines y brigadas armadas del Ejército español en operaciones, y se extraen reses de las orillas de las fortificaciones enemigas. Vías de abastecimientos que se emplean en diferentes momentos del ciclo independentista, a pesar del riesgo que representan, y que en los últimos años de la Guerra de 1895 llega a ser continuas; y en estas empresas, además de los soldados mambises, participan muchas familias pacíficas, como puede leerse en el testimonio de uno de los asistentes. Ramiro Guerra describe los sufrimientos de una familia del campesinado medio cubano que sobrevive a estas vicisitudes que caracterizan al nefasto período de gobierno weyleriano⁴².

Pero, mientras en Occidente la política militar de Valeriano Weyler tiene un resultado desastroso para la agricultura, al este de la trocha de Jucaro a Morón la situación es distinta, y para la fuerza de Máximo Gómez en la campaña de Las Villas y Camagüey estas privaciones son menos sufridas; hasta que a principio del año 1897 el General en Jefe da comienzo a la campaña de La Reforma en el propio territorio villareño, y las fuerzas mambisas vuelven a experimentar las privaciones de la guerra, ahora en continuas marchas, bajo el intenso sol y temporales de lluvias, en ejercicios principalmente defensivos que obligaban a las fuerzas españolas a mantenerse en desplazamiento continuo. También esta campaña de La Reforma tiene momentos en los que Máximo Gómez trata de evitar los enfrentamientos con tropas españolas por la situación desfavorable que, tanto en recursos como en hombres, transita el Ejército Libertador de Cuba; un ejemplo lo constituye la desestimación del encuentro con la fuerza del general español López Amora el 7 de febrero de 1897.

El carácter nacional que adquiere el movimiento revolucionario iguala en escasez a todos los puntos donde se concentran los insurrectos cubanos, si bien en la región oriental esta situación es menos sufrible. Los testimonios mambises referidos a la vida en campaña en el territorio central en nada difieren a lo que experimentan otras zonas de la Isla. Precisamente, de la supervivencia mambisa en Las Villas existen narraciones que merecen ser comentadas, como las del joven estudiante de derecho Serafín Espinosa y Ramos, miembro del Regimiento de Caballería «Villaclara», que relata con soltura y amenidad su estancia en la manigua y sus relaciones con insurrectos compañeros suyos.

Los recuerdos de la Guerra de Independencia escritos por el coronel Serafín Espinosa explican la otra lucha a que se enfrenta el mambí por solucionar el déficit de comida, el cómo efectúa el racionamiento para asegurar «la jama», del hambre que les acosa, de la pomarrosa, palmito, cangrejos ciguatos, mulos rendidos y caballos con tétano, como único alimento; y de cómo, cuando las circunstancias lo permiten, se disfruta de la mejor mesa con exquisitos y

⁴² Ramiro Guerra y Sánchez, *Por las veredas del pasado, 1880-1902*, La Habana, Ed. Lex, 1957.

variados platos. Corresponde al mes de junio del año 1898 algunas de las narraciones que forman sus memorias, como la del mulo atacado en un arroyo que el alférez Madruga y su pelotón da muerte, metiéndose hasta la cintura en el agua y el lodo, y dejando en el lodazal sólo la cabeza, las patas, el cuero y el mondongo; dice Espinosa que «la carne estaba que al exprimirla como hacen las lavanderas almidonando ropa, soltaba su baba verdosa amarillenta»⁴³; y en otra página agrega:

El último caballo que nos comimos en estas jornadas, fue el del teniente Bartolo Ruiz, práctico de la columna. Era un dorado retinto de buenas carnes, con una uña en la cruz del tamaño de un mango y una lastimadura que le corría desde ésta hasta el anca. Al llegar al campamento, cuando le quitó la montura, la lлага inmensa brillaba como un ascua a la luz de la luna; pero se había puesto a comer como de costumbre, sin que pareciera tener nada de anormal.

Cuando al amanecer fue a recogerlo para ensillarlo, se lo encontró tieso, completamente rígido, sin poder moverse. ¿Era tétano lo que tenía? No lo supimos, ni nos interesó. Estaba pasmao con la luna, según opinión del propio Bartolo, y eso era todo. Lo demás, ya se sabía. Si no servía para que lo montaran, servía para que lo comieran⁴⁴.

La desesperación que produce el hambre hace que algunos hombres de la Primera Brigada, Segunda División, Cuarto Cuerpo, del Regimiento de Caballería «Villaclara», al llegar a la costa se abalancen sobre los cangrejos colorados del monte, que están ciguatos, y creyendo que pueden comerse, en pocas horas mueran envenenados. De este lamentable incidente, al igual que escribe Serafín Espinosa y Ramos⁴⁵, el comandante Walfredo Ibrahim Consuegra, jefe del Estado Mayor de esa Segunda División, así lo deja reflejado en su *Diario de Campaña*: «se han tenido que sacrificar más de 200 caballos para la alimentación de las fuerzas. En los primeros días, murieron dos hombres y se enfermaron gravemente ocho o diez, como consecuencia de haber comido cangrejo ciguato»⁴⁶.

Paralelamente, en Oriente, donde la situación es favorable a las armas cubanas, el general Calixto García incursiona durante el año 1896 por la zona agrícola de Holguín y Gibara, y después recorre el suroeste oriental (Guantánamo-Alto Songo), donde prohíbe el comercio con las zonas urbanas y la cosecha de cacao y café, las más predominantes en la región. Finaliza García el año operando en la zona del Valle del Cauto, en el que inicia los asaltos a convoyes, objetivo que prosigue en 1897 con el ánimo de ocupar las principales ciudades y pueblos hasta la liberación total del territorio. En este empeño, toma la ciudad de Las Tunas y ataca y toma el poblado de Guisa, de elevado provecho para el abastecimiento del Ejército Libertador de Cuba.

⁴³ Serafín Espinosa y Ramos, *op. cit.*, p. 245.

⁴⁴ *Ibidem.*, p. 247

⁴⁵ *Ibidem.*

⁴⁶ Walfredo Ibrahim Consuegra, *Diario de Campaña; Guerra de Independencia, 1895-1898*, Habana, Fernández Solana, 1928, p. 286.

Inicia 1898 con continuos desplazamientos por los alrededores de los principales pueblos y ciudades, con ataques y tomas de algunas de estas plazas militares, y al igual que en Camagüey, con el dominio casi general del territorio rural de la provincia.

Hasta la intervención norteamericana, en las provincias de Oriente y Camagüey continúan las emboscadas, ataques a convoyes y asaltos a poblaciones importantes por el Ejército Libertador; pues, la zona rural sigue bajo su control. En el occidente del país la tea incendiaria y la reconcentración han dejado un panorama devastador en los campos.

Desde 1897, año terrible de la guerra y el más cruento para Occidente, esta región queda sembrada de la más ruin de las miserias. Miguel Varona Guerrero ha singularizado en su obra la situación de este Departamento, y en uno de los relatos que ofrece este pésimo estado se hace más que evidente. En la carta del coronel Néstor Aranguren Martínez, Jefe del Regimiento de caballería de La Habana, a su padre, fechada el 4 de agosto, se expresa: «Por estos campos no se ven más que escombros y cenizas. En muchos lugares arrancados los sembrados. Las pocas reses que están son muertas a tiros por los españoles, para que no puedan ser aprovechadas por los cubanos»⁴⁷. Y también Serafin Espinosa y Ramos, refiriéndose a esta última etapa de las luchas por la independencia nacional, escribe:

Los puercos habían desaparecido de la tierra. Las viandas se encontraban con mucha dificultad buscando en los restos de los boniatales, tablas de yuca, puntas de malanga o platanales, que habían abandonado los sitieros, al encontrarse en las ciudades por orden de Weyler y que estaban cubiertos de yerba de guinea o de paral, de enredaderas de campanilla y de romerillo. Sólo se encontraban rabujas o algún racimo de plátano, que nadie dejaba llegar a sazón, o calabazas de caballo tiernas. Con todas estas miserias, guayaba, mangos y otras frutas, las enfermedades se ensañaban en organismos minados por la anemia y por el hambre, dejándonos las filas en claro a ojos vista⁴⁸.

Esta escasez generalizada en el occidente de la Isla afecta lógicamente a la población cubana de todo el territorio, sin distinción de clases; y no sólo a las masas pobres, quienes históricamente más las padecen, y al Ejército Libertador de Cuba, sino también, y con similar dureza, al Ejército español en operaciones. En este período los insurrectos que combaten en las provincias occidentales reviven las experiencias de la Guerra de los Diez Años que mantiene a los mambises orientales alimentados con recursos naturales y en condiciones casi primitivas.

En las reflexiones que ofrece José Isabel Herrera, *Mangoché*, un soldado mambí de la provincia de La Habana, se lee: «Si el año 1897 se llamó «Año Terrible» y que lo fue, ¿qué nombre le cupo a éste [1898]? Arrasados todos los campos, el ganado, sólo vivíamos como los ani-

⁴⁷ Miguel Varona Guerrero, *op. cit.*, t. II, pp. 790-791.

⁴⁸ Serafin Espinosa y Ramos, *op. cit.*, p. 173.

males comiendo cogollo de palma, bledo, ceiba y otras yerbas; por eso a éste le cupo el nombre de año de miseria y cansancio»⁴⁹.

En los campos de las provincias occidentales, el ganado vacuno desapareció y su consumo llegó a ser una exquisitez entre los soldados, como también sucede con el ganado porcino, que antes era de uso común entre los habitantes del campo. La crianza de cerdo en esta región se extinguió de la zona rural y el abastecimiento de este bien comestible es esporádico, lo contrario al excesivo consumo de carne de cerdo que en igual período se registraba en la región oriental.

Según los testimonios consultados que narran la vida en campaña del Ejército Libertador de Cuba, en esta última etapa de las luchas por la independencia nacional, Occidente es la región donde se consume más carne equina; incremento que sucede al mismo tiempo en que disminuye el número de soldados de caballería y aumentan los regimientos de infantería en ausencia de remontas. Las fuerzas cubanas se abastecen de la carne de los caballos que mueren en combate, sobre todo de los muertos a los soldados españoles, valiéndoles de alimento durante semanas y meses.

Por la extrema escasez de comida en este período de guerra se van a repetir muchas de las escenas de hambre que caracterizan el vivir diario del Ejército Libertador de Cuba en la primera guerra. En páginas anteriores se cita de la obra de Antonio Pírala y Criado cómo muchas de las pieles encontradas en ranchos abandonados se cocinan en pedazos para alimentarse⁵⁰; y ese procedimiento, que a muchos nos parece increíble, todavía en los días finales de la Guerra de 1895 continúa alimentando a partidas completas de insurrectos.

Relata José Isabel Herrera, *Mangoché*, cómo en una rancharía quemada, miembros del Regimiento Calixto García creado por el coronel Aurelio Collazo, encuentran una tarima de cuero y éste lo tuestan y cocinan con bledo, sirviéndoles de alimento por varios días⁵¹. También, el consumo de caimán y cocodrilo se hace frecuente en las zonas cenagosas de Las Villas y Matanzas y estos detalles se deben a las narraciones del mismo testigo; el soldado comenta el encuentro de la fuerza con un caimán en una cueva: «... lo sacamos y le cortamos la cabeza, después le cortamos la cola, comiéndonos toda la parte de masa que pudimos sacarle, y muy contentos y cantándole a la patria nos comimos el caimán»⁵². Por su parte el general Máximo Gómez, al valorar los tres años de alzamiento, el 24 de febrero de 1898, consigna en su *Diario*: «Mi alimentación, a la misma cosa todos los días, carnes sin condimentos y vianda cuando se encuentran. Hace tres días que acompaño la carne con miel de abejas»⁵³.

⁴⁹ José Isabel Herrera, *Impresiones de la Guerra de Independencia. (Narrado por el Soldado del Ejército Libertador José Isabel Herrera «Mangoché»)*, La Habana, [s. ed.], 1948, p. 123.

⁵⁰ Vid, Antonio Pírala y Criado, *op. cit.*, t. II, p. 274; nota n.º 25.

⁵¹ José Isabel Herrera, *op. cit.*, p. 103.

⁵² *Ibidem*, p. 141.

⁵³ Máximo Gómez Báez, *op. cit.*, 1998, p. 178.

Sin embargo, no se ha encontrado referencia alguna que hable de la continuidad en la consumición de jutías en la región central y occidental, como se sigue consumiendo en la oriental. En el Departamento occidental donde tiempos atrás se venden las jutías desolladas, secas y ahumadas, ahora con la guerra, la destrucción de los campos y la escasez de alimentos hace desaparecer el cuadrúpedo. En cambio, existen diversas plantas, como el bledo (*Phytolacca decandra*), la verdolaga (*Claytonia Perfoliata*) y el chayote (*Jatropha Urens*); productos naturales como el palmito, que es el cogollo o yema de la palma real (*Oreodoxia regia*), y el fruto del corajo, que llegan a formar parte de la dieta diaria del mambí a todo lo largo y ancho de la Isla, inscribiéndose en la historia como comida mambisa y que en este punto vuelvo a relacionar y explicar. Miguel Varona Guerrero afirma: «Esa emergente movilización de recursos naturales, que en época de abundancia tanto desdeña el hombre civilizado, no sólo contribuyó a la alimentación de los libertadores hambrientos en aquella gran penuria, sino que demostró las posibilidades de vida que el hombre tiene cuando sus graves estados de necesidad le hacen retornar a la sobriedad alimenticia de sus orígenes»⁵⁴.

2. Los hábitos dietéticos del mambí

Como se ha venido expresando en estas páginas, con la alimentación, al igual que sucede con los restantes recursos de subsistencias del mambí, no se logra a lo largo de todo el ciclo independentista un racionamiento estable. La alimentación de los hombres que integran el Ejército Libertador de Cuba es heterogénea y al mismo tiempo ocasional: heterogénea, por la variedad de alimentos que consumen; y ocasional, porque va a depender, por una parte, de los suministros locales, con características muy particulares en cada una de las regiones, y por otra, de la incidencia que tiene en el modo ocasional de alimentarse, el estado e intensidad de las acciones militares. La abundancia alimenticia en el Ejército Libertador de Cuba no se puede ver como generalidad de ninguna de las tres guerras independentistas; la cantidad y calidad de los alimentos sólo se logra en momentos muy específicos y en regiones en concreto, casos aislados que no llegan a alcanzar, en la mayoría de las fuerzas, un adecuado balance nutricional como aconsejan las prescripciones sanitarias dentro de una organización militar.

En este estudio, al analizarse las privaciones alimenticias del Ejército cubano, se infiere el uso que da el mambí a su amplio poder imaginativo y a la necesidad que tiene de desarrollar continuamente su ingenio. La lucha por la subsistencia es la otra guerra a la que se enfrenta el núcleo de insurrectos cubanos y por la que tienen que trabajar de forma incesante. Esa realidad les hace innovar, «esforzarse por vivir, durar, aprovechar los recursos naturales de su ambiente geográfico circunscrito, tratar de aumentar sus bienes materiales, organizarse para el trabajo con más o menos equidad y justicia, y realizar todos los demás fines humanos, de ilimitados horizontes»⁵⁵. La tierra, dura, áspera, indiferente y hostil, se vuelve aliada del soldado

⁵⁴ Miguel Varona Guerrero, *op. cit.*, t. II, p. 856.

⁵⁵ Ramiro Guerra y Sánchez, *op. cit.*, t. I, 1986, p. 28.

cubano y le sostiene y sustenta. El mambí procura acomodarla a las necesidades humanas y extrae cuanto de provechoso le es válido a su fin; y en verdad, que en el caso concreto de la alimentación, estos hombres durante los años que dura el período de guerras se alimentan de cuanto pueden.

Para sobrevivir al hambre, han sido incontables las fórmulas nutritivas que, debido a la absoluta carencia, se ven obligados a elaborar las fuerzas cubanas. Consumen un centenar de plantas silvestres no comunes en la dieta del cubano, que les proveen, y que hoy pueden resultar asombrosas a otros pueblos. Se alimentan de bledo, verdolaga, hojas de piñón (*Erythina corallodendro*), chayo y malanga (*Arum Sagitaeifolium*). El palmito de la Palma Real les es gusto- so y alimenticio; además de aparecer en casi todos los condimentos, lo comen crudo, en ensalada, hervido y compuesto con carne en manteca. Cuando no se tienen otros alimentos, el palmito es el sostén del soldado; el oficial mambí Herminio Figarola dice que su fuerza anduvo día y medio perdida en el monte comiendo sólo palmito y calabaza cruda⁵⁶. También se come el palmiche de la palma real, de la palma cana y de la manaca. Además, consumen el fruto de la macagua (*Pseudolmedia spuria*, Gris), especie similar a la bellota, aunque sin cáscara, y el jaimiquí (*Mimusops Jaimiquí*, R. Br.) que sirven de alimento a los puercos y al ganado vacuno. De la almendra del corajo sacan leche y grasas; del coco, además de comer la masa y mezclarla en los dulces, utilizan su aceite; y de la higuera, machacan la semilla y extraen el aceite para alumbrarse, el que por momentos llega a servir en el uso alimenticio y medicinal. Se tuestan las semillas de la calabaza para comerla durante la marcha. Los cuescos del fruto del mamoncillo y el tamarindo (*Tamarindus indica*) se emplean para dar gusto y espesar la sopa. La caña chupada, que mitiga la sed, entra dentro de los platos fuertes del soldado, como la miel de abeja y los frutos silvestres. El mango y la guayaba son las frutas que más abundan. En las marchas, cuando encuentran un cañaveral, un mangal o un guayabal lo arrasan hasta terminar, incluso con los frutos verdes; se ha hablado de columnas que por días solo se alimentan con guarapo de caña, mango o guayaba, y otras que lo hacen a sorbos de miel de abeja, o que aminoran el agotamiento con un trago de agua caliente con ají guaguao. Antonio Rosal y Vázquez de Mondragón dice haber visto a los insurrectos del Departamento oriental alimentarse durante días de estas múltiples maneras, que él ha estado sosteniéndose tan sólo con limones agrios y una fruta nociva que llaman ciruela de jobo (*Spondias mombin*). También emplean como comestible el fruto del caimitillo (*Chrysophyllum oliviforme*, Lin.) por su dulzor, y el de la jagua (*Genipa americana*) y el mije (*Eugenia floribunda*, West.), además del uso de licor y vino, para confeccionar dulces, refrescos, vinagre y jalea. Cuando la alimentación es únicamente de vegetales se auxilian de condimentos irritantes para estimular el aparato digestivo y poder digerirlo mejor; si bien, el mambí emplea el picante por lo general en casi todas las comidas.

Junto a estos alimentos que se relacionan, muchos de los cuales sólo llegan a consumirse en los momentos de extrema escasez, en regiones específicas, y no como generalidad a lo largo del

⁵⁶ ANC, fdo. *Academia de la Historia*, leg. 162, n.º 368.

ciclo independentista, la comida del día a día se concentra básicamente en dos nutrientes: la vianda y la carne; y es así como se estipula en los artículos 17, 18 y 20 de la *Ley de Administración Militar* dictada por el Cuerpo Legislativo el 28 de febrero de 1870, en la sesión celebrada en el Palmar de Guáimaro:

17. La ración ordinaria de un militar sano, consistirá en una libra de carne fresca o 12 onzas de salada, libra y media de sustancia vegetal fresca o 18 onzas seca, media onza de sal, cuando la carne es fresca y media de jabón.
18. Cada vez que las circunstancias lo permitan se agregará a la ración ordinaria dos y media onzas de azúcar, una de aguardiente y onza y media de café.
20. Los enfermos y heridos serán racionados con huevos, aves, azúcar, leche, manteca de cerdo etcétera. conforme al pedido del médico de Sanidad correspondiente⁵⁷.

El general Manuel Quesada dice que en la práctica «la ración del soldado consistía en dos libras de carne de vaca o de cerdo, arroz, plátano, boniato o yuca a discreción, 4 onzas de azúcar, 2 de aguardiente de caña, café y tabaco»⁵⁸. Dieta que a simple vista evidencia una gran diversidad, pero que no se puede considerar sea general en las diferentes zonas donde se ubican las fuerzas cubanas. Como confirma el militar español Vázquez de Mondragón: «el monte produce mucho, es cierto; pero no tanto como para alimentarlos a todos, por lo cual pasan con frecuencia días enteros sin comer absolutamente nada»⁵⁹. La variedad y los principios constituyentes de la alimentación del Ejército Libertador de Cuba es superior al del Ejército español en operaciones, lo que tampoco es excusa para el alivio de la escasez, sino todo lo contrario. En el Ejército español destinado en Cuba, durante la Guerra de los Diez Años, la ración básica del soldado en campaña es de 200 gramos de arroz, 100 de tocino y 500 y 400 de pan y galletas respectivamente; que consiste en una sopa de arroz por la mañana y otra sopa similar por la tarde, cuya sustancia es el tocino que se disuelve, más la ración de pan o galleta, con unas pocas habichuelas o patata, y como proteínas, alternando el tocino, la carne y el bacalao, cuando lo hay. Alimento que, como expresa el general español José Riquelme, «a pacto días a días, se hace insoportable, y es de todo punto insuficiente»⁶⁰.

Las viandas que por lo general utilizan los mambises son: el boniato, el plátano, la yuca, la calabaza, la papa, el ñame y la malanga; no obstante, también se emplea el maíz, el arroz y algunas que

⁵⁷ Texto promulgado en *El Cubano Libre. Periódico Oficial de la República de Cuba*, año 2.º, n.º 19, segunda época, Camagüey, 2 de mayo de 1870, pp. 2 y 3.

⁵⁸ Antonio Pirala y Criado, *op. cit.*, t. I, p. 670.

⁵⁹ Antonio del Rosal Vázquez de Mondragón, *op. cit.*, pp. 26-27.

⁶⁰ SHM, sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. *Cuba 152*, ser. *Insurrección*, leg. 3, arm. 12, tab. 1.ª, micr. 39, doc. [s/n]. Cuartel General de Puerto Príncipe, 29 de diciembre de 1872. Informe realizado por D. José Riquelme, quien fue Comandante General del Departamento oriental primero y luego del Ejército del Centro y Oriente, dirigido al Excmo. Señor Capitán General de Isla D. Francisco de Caballos y Vargas (interino); *Vid.* Ramón Hernández Poggio, *op. cit.*, t. IV, 1878, pp. 582-592.

otras legumbres. El maíz lo comen hervido o molido y cocinado con agua y sal, aunque a veces el soldado lo ingiere crudo. Con relación a esta última forma de comer el maíz Herminio Figarola escribe en su *Diario*: «... pá que se juzgue hasta donde llegó el hambre, sólo diré que cuando hicieron prisioneros a Soto y a Cantos estaban comiendo maíz tierno crudo, y aún rodeado por el enemigo, siguieron atracándose de maíz»⁶¹. Asimismo, el mayor general Enrique Loynaz del Castillo nos revela otra anécdota sucedida en la Guerra de 1895 en el caserío llamado Claudi:

Recuerdo plenamente que lo primero que comí yo fue un boniato crudo que alguien me trajo, ya pelado, en la punta de un cuchillo. Comí después un poco de maíz tierno, también crudo. Algunos se preguntarán si este régimen de vida nos enfermaba también a nosotros. Pues sí, nos enfermaba. A veces teníamos disentería o diarrea... Y no se piense tampoco que siempre, como en el caserío de Claudio, encontrábamos maíz tierno... ! Yo perdí dientes comiendo maíz seco, asado, duro y hasta con gorgojos. Pero el fuego lo purifica todo!⁶².

El arroz se prepara de muchas formas, casi siempre mezclándolo con otros alimentos; la más tradicional: mezcla de arroz con frijoles negros o colorados, según la zona, y también con gallina o carne de puerco. Sin embargo, de todos estos primeros alimentos los que más se consumen son: el boniato, el plátano y la calabaza, de los que llegan a ingerir incluso la cáscara, y en especial del plátano que es el único que puede comerse en cualquier estado de sazón. Estas viandas son cultivos fáciles de plantar dando cosechas que se reproducen todo el año. Artículos que, si bien llenan el estómago, dando una verdadera sensación de hartazgo, su falta de sustancia nutritiva no repara las fuerzas de quienes los comen, y que llegado el momento de tanta consumición, en terrenos que diariamente son destruidos por sus adversarios, también empiezan a escasear, concluyendo por no hallarse en ninguna parte. En la documentación consultada es constante la mención de fuerzas que llegan a estar días y meses completos manteniéndose solamente con estos recursos; es esta la producción que más abunda en las áreas cultivadas de las Prefecturas, como también es extensa la lista de predios agrícolas que destruyen las columnas españolas en operaciones, sembradas de boniato, plátano y calabaza.

El boniato, —como la patata en otros países— además de ser la constante nutritiva de la población campesina del siglo XIX y del presente, es una ayuda para el sostenimiento de los soldados cubanos, y en repetidas veces de las columnas españolas en operaciones. Está visto como la variante de salvación alimenticia que alivió el hambre de todo un pueblo, durante los años difíciles de la guerra. Su elevado y necesitado consumo hizo que se convirtiera en el tubérculo «más gustado», y de producción fundamental en los predios agrícolas mambises.

En las diferentes zonas insurrectas se siembran caballerías⁶³ completas de boniato. A los negros mambises no les falta en su atuendo guerrero una puya de madera para sacar boniato

⁶¹ ANC. fdo, *Academia de la Historia*, leg. 162, n.º 368.

⁶² Enrique Loynaz del Castillo, *op. cit.*, p. 96.

⁶³ Caballería, medida agraria en Cuba, equivalente a 13, 43 hectáreas.

cuando llega la orden de buscar víveres, y al soldado en general un boniato asado en su jolongo. A la hora del rancho, casi siempre en la comida de la noche, se encienden en los campamentos multitud de hogueras para calentar la húmeda atmósfera de la manigua y asar boniato, acontecer que llega a ser tradicional; así, mientras calientan los cuerpos desnudos, y se comen el boniato asado, se ameniza el ambiente con toques, cantos y poesías alegóricas a la insurrección.

No son pocos los encuentros en que el enemigo sorprende al mambí en su campamento asando boniato; de aquí un dicho empleado en la Guerra de los Diez Años y que la tradición oral ha mantenido hasta nuestros días: «lo cogieron asando boniato», o «asando maíz» en ciertas regiones del país. Muchas veces, la desesperación que produce el hambre obliga a los soldados a comer el boniato crudo, hasta asar los que están en mal estado, e ideal otras formas de preparación, combinándolo con otros alimentos. También se observa en este período que el constante consumo de boniato produce debilidades y que es la causa de la pérdida de visión para muchos individuos.

El comandante Donato Soto, quien llama jocosamente al boniato «el salvador», cuenta cómo se las arregló para anunciar un verdadero banquete compuesto de sopa, asado, postre y café, en un día, como muchos otros en la manigua, en que había muy poco para arreglar el almuerzo. Copia Soto el menú en pedacitos de papel y usa para los comensales una larga mesa hecha de cujes, al igual que los asientos. Algunos imaginaron que el «asado» sería algún plato de carne, pese a que son tiempos en que se carecía de ese alimento en el campo de la Revolución. Pero, llegado el momento: sopa de boniato. ¿El plato principal? Boniato asado. Como postre hubo boniatillo. ¿Café? Boniato quemado y rallado contra una piedra áspera, y el polvo hervido en agua. Todos saborearon el almuerzo. Hasta felicitaron al Comandante Soto por hacer maravillas con tan poco⁶⁴.

El mayor general Enrique Loynaz del Castillo, revela otro simpático hecho que merece la pena rescatar como ejemplo de esta magia gastronómica, que acompaña la voluntad de resistir y vencer de los insurrectos cubanos:

Era el día de mi santo, el 15 de julio de 1897. Estábamos acampados en Jicarita, provincia de Matanzas. Yo tenía unos 430 soldados. Todos me querían. Y ese día me lo demostraron. Me entregaron en plena manigua un regalo. Un gran regalo. No imaginé cómo se las arreglaron, pero se trataba de un espléndido pudín, ¡hecho sin azúcar y de lo más sabroso! Habían utilizado plátanos muy maduros para aprovechar el dulzor natural de la fruta, también boniato dulce bien picadito y pedacitos de yuca. La verdad es que estaba muy sabroso. Yo agradecía aquello en todo su valor⁶⁵.

⁶⁴ Juan Sánchez, «Estampas de tiempos difíciles. Resistencia y Victoria ayer que sirven para el tiempo de hoy», en *Bohemia*, n.º 16, 24-IV-1994, p. 12.

⁶⁵ Enrique Loynaz del Castillo, *op. cit.*, p. 96.

En la inspiración poética del mambí, también se encuentran detalles de las manifestaciones de la cultura material, y aquí se transcribe fragmentos de una poesía de José María Izaguirre dedicada al boniato:

Oh tú! fecunda planta
que en nuestras tierras criollas
tu fruto desarrollas
con sin igual vigor!
.....
En la mesa del pobre
suculento y asado,
eres, con miel mezclado,
la gloria del hogar;
.....
A veces por el hambre
vagando atormentado,
tu hallazgo afortunado
mi situación salvó.
Y entonces el tormento
la pena inconcebible
que causa el hambre horrible.
Con rapidez pasó.
.....
Bendita tú mil veces
¡oh planta generosa!
Que en nuestra tierra hermosa
produce tanto bien.
Vendrán mejores tiempos
en que mi Cuba hermosa
te mostrará gozosa
su inmensa gratitud⁶⁶.

La carne es el otro nutriente básico en el régimen alimenticio del Ejército Libertador de Cuba, puesto que el mambí no se alimenta exclusivamente de vegetales como afirman sus adversarios, sino que consume carne, y mucha carne, tanta o más que el Ejército español en operaciones. La carne de res vacuna, de caballo y de puerco jíbaro, la jutía, andarás, almiquí (*Solenodon paradoxus Brandi*), gallina, faisán, paloma torcaz, gallina de guinea, codorniz, perdiz, pescado, caimán, cocodrilo, y el tasajo y el bacalao salado, entre otros productos de procedencia animal, se encuentran en el campo, se obtienen en los pueblos y en ocasiones se envían del extranjero.

⁶⁶ José María Izaguirre, *op. cit.*, p. 145.

En la Guerra de 1895, período del que sólo se tiene información en los abastecimientos del exterior, las once expediciones que suministran víveres a las fuerzas cubanas incluyen carne en sus cargamentos. Por este concepto, sólo de carne, ya sea salada o en lata entra cerca de 52 104 lbs., 3 000 latas de carne y guiso de maíz de a kilo, 218 cajas de *roastbeef* y 217 de tocino.

Ya se anotó cómo en los momentos más extremos se comen ratones, lechuzas, caimanes y cocodrilos, y que se siente un gusto especial por la jutía; el mamífero roedor que, a sugerencia del patriota Ramón Roa, se le debe grabar en el escudo de la República un expreso reconocimiento por socorrer del hambre a tantos cubanos⁶⁷; y salvando este consumo, el de algunas aves y el pescado fresco, el resto de la carne, cuando se tiene, se distribuye entre la fuerza. Recursos tan deficitarios como la carne y la sal siempre están regulados en las fuerzas cubanas, aún en los días de mayor bonanza, y los restantes alimentos el mambí debe proporcionárselos con sus propios esfuerzos. Sólo los jefes y oficiales cuentan con asistentes que les buscan los recursos y elaboran los alimentos. Los soldados se asisten por ellos mismos y preparan la comida diariamente, y es así como dividen el tiempo entre el peligro del campo de batalla y la búsqueda de estos medios de subsistencia.

Cuando se tiene ganado se mata por carniceros de oficio o afición, que por regla general suelen ser los mismos asistentes; la carne se reparte a ración por soldado, y con las vísceras, mondongo, cabeza y patas, preparan otros platos. Del cerdo obtienen todos sus derivados y la manteca se usa para freír; la morcilla, que es lo que más destaca, las hacen de sangre, arroz, verduras o boniato, bien condimentadas y especialmente muy picante. Con la carne de caballo preferentemente se hace tasajo y con la tripa, morcilla; y la carne que no llegan a consumir en los días de matanza la fríen y se conserva en abundante manteca, en sal cuando se tiene, o se evita su descomposición partiéndola en tajadas, haciéndola secar al sol y preservándola de la humedad. Cuando la carne coge mal olor, y está a punto de corromperse, lo más efectivo es rociarle un poco de pólvora minutos antes de prepararla, pero este procedimiento, por la escasez de explosivo, se prohíbe al soldado. Normalmente, se mejora su estado de descomposición, lavándola con zumo de naranja agria, en sustitución del vinagre, o con limón, hirviéndola en abundante agua con hojas de guayaba, y poniéndola nuevamente al sol con abundante sal.

El hambre, que es poco amiga de los escrúpulos, hace que el mambí consuma estos y otros alimentos en estado de descomposición; y que, a pesar de la escasez, existan fórmulas nutritivas que ayuden a elevar y caracterizar su indudable magia gastronómica, lo que hoy se puede resumir como identificador de un período donde se revitalizan y popularizan los diversos usos del acervo culinario cubano. Cuando la situación lo permite, se disfruta de la mejor gastronomía tradicional cubana y se elaboran platos de máxima presentación. La jutía, la carne de vaca y de puerco frita, guisada y estofada, la gallina asada o en guiso, acompañada de arroz, plátano, boniato, yuca o ñame; el casabe y la torta de maíz; el tasajo con boniato, que se convierte des-

⁶⁷ Juan Sánchez, *op. cit.*, p. 12.

pués de la Guerra de los Diez Años en plato nacional⁶⁸, o con plátano verde asado; el ajiaco, la quintaesencia de la cocina criolla; el sancocho y el mondongo de los pobres y principalmente del campesino; el salcocho o funche de los negros; el envuelto, el caro, el bacán, el calalú, el frangollo, el pan-patato, el matahambre, entre otros platos, que son vistos principalmente como dieta de subsistencia de la población pobre, campesina y esclava, el mambí los retoma en toda su extensión; y es, justamente, en el escenario de la guerra, y en la premura impuesta por las circunstancias, donde estos alimentos adquieren verdadera dimensión social, y la denominación que muy pronto los popularizan como «comida mambisa».

El *ajiaco* es de las variantes alimenticias la que más se generaliza dentro de los hábitos dietéticos del mambí, de rápida preparación y buen gusto al paladar. Otra de su variante es el *mondongo*, pero de menos calidad; la comida de los pobres y principalmente de los campesinos. Guiso de caldo y alguna vianda en pedazos o sin ellos, siendo lo principal las tripas, panza, callos y otras partes de la res; ya que las patas se cocinan por separado, lo mismo que el mondongo, aunque alguna que otra vez se mezclan⁶⁹.

El *envuelto* sirve de comida de viaje, se juntan todos los menudos de res; según explica José Martí, «los ensartaban en una vara de yaya [*Oxandra lanceolata*, Sw.] especiaban, y le echaban limón y sal: con una teta de la res envolvían la vara: le daban vuelta como a un asador: y asado, servía bien p.^a viaje»⁷⁰.

Oriundo de Baracoa es el *bacán* de plátano, pasta elaborada con plátano verde molido o pilado, sal, cebolla, ajo, carne, ají y grasa; esta mezcla se vierte en el centro de una hoja de plátano, se amarra con tiras del tallo o de las hojas del mismo plátano y se pone a cocinar en una cazuela con agua y algo de sal; en otras localidades de la región oriental llaman al bacán *tallullo*, pero no es de plátano sino una pasta hecha con harina fina de maíz tierno y carne de puerco, lo que se conoce en el Departamento central como *tamal*.

En Oriente elaboran el *caro*, comida muy sabrosa que se prepara con la hueva del cangrejo y se come acompañado de casabe. El *frangollo*, una de las ofrendas de la guerrilla de Félix Ruenes a los expedicionarios mambises que desembarcan por Playitas⁷¹; dulce seco hecho de plátano verde pulverizado que suele acompañarse con queso. El *pan-patato*, pasta que describe José Martí en su *Diario* y que es para los insurrectos una gloria de la alimentación; se hace rallando el boniato, mezclado con calabaza, yuca, coco rallado y revuelto con azúcar o miel de abejas, manteca, sal, nuez moscada o anís (si hay); se envuelve la masa en hojas de plátano verde y se cocina en una cacerola con manteca, rodeada de brasas en el fondo y en la parte de arriba; el rescoldo se pone a fuego lento hasta que el pan está bien cocido; sirve para cuatro o seis días y de esta forma se aprovecha el boniato malo⁷².

⁶⁸ Vid, Manuel Moreno Fraginals, *op. cit.*, t. II, p. 60.

⁶⁹ *Ibidem*, p. 430.

⁷⁰ José Martí Pérez, *op. cit.*, 1968, p. 191.

⁷¹ José Martí Pérez, *op. cit.*, 1985, p. 4.

⁷² José Martí Pérez, *op. cit.*, 1968, p. 191.

En Camagüey, «partían en ruedas el plátano verde y el boniato: seco, lo rallaban y con su harina hacían queques»⁷³; y el *matahambre* es una masa hecha de yuca, con huevo y dulce que se cocina como el *pan-patato*.

Los ingredientes que se utilizan para sazonar la carne y el ajiaco, además de la sal, la mantequilla y el vinagre, son: el ají y la pimienta como picante, el ajo, la cebolla, el tomate, el laurel, el perejil, el orégano (*Coleus amboinicus*, Lour.) y el culantro o cilantro (*Eryngium foetidum*, Lin.); y cuando estos no se tienen, solo se adereza con zumo de limón, naranja agria o ají guaguao, que se encuentran en abundancia. Para los dulces se emplea la canela en rama (*Cinnamomum cassia*), el clavo de olor, la nuez moscada (*Monodora myristica*), el anís (*Pimpinella anisum*) y las cortezas de determinadas frutas, entre otras especias.

En los partes de operaciones del Ejército español se describen los alimentos encontrados en los campamentos abandonados y en algunos de ellos hasta la forma de elaboración. La carne, el boniato, la yuca y el plátano, se hacen constantes en estos registros, y a veces se encuentran los calderos dispuestos para ser servidos⁷⁴. También en los diarios de campaña, relatos, correspondencias particulares y episodios escritos por testigos presenciales de la guerra, se describen, día tras día, el contenido de muchos de los alimentos que consumen las fuerzas cubanas; y aquí me refiero a dos de los diarios: el de Carlos Manuel de Céspedes, que abarca desde el 25 de julio de 1873 al 27 de febrero de 1874, Guerra de los Diez Años⁷⁵; y el de José Martí, que va desde el 6 de abril al 17 de mayo de 1895, Guerra de 1895⁷⁶. En ambas transcripciones se respeta la grafía y solo se extraen las anotaciones relacionadas con la alimentación.

En determinadas fuerzas, y de forma no continuada, las comidas llegan a realizarse por uno o más cocineros para todo un campamento, y hay momentos en el Ejército Libertador de Cuba que cocinan de forma colectiva; esto como resultado de alguna que otra abundancia pasajera o especialmente en los días de grandes celebraciones, como son los aniversarios de la revolución. En los días de matanzas es frecuente que se cocine para toda la fuerza o que se junten en grupos los soldados y guisen sus raciones, y así se aprovechan los pocos recipientes y los condimentos, que igualmente escasean. Para esta ocasión, todos los soldados aportan cuanto tienen y el resultado final es un menú muy variado. Algunos de los motivos para cocinar en colectivo son: los días en que se tienen resultados satisfactorios en los combates, se obtienen abundantes víveres en los pueblos, o se asalta un convoy enemigo. Por las narraciones, se sabe que cuando se tiene café se hace para todo el campamento, que en la mañana, después del toque de diana, se reparte cucharón a cucharón a toda la fuerza; también, que los soldados se juntan para elaborar el *ajiaco*, y que, en los momentos más críticos, hacen otro plato que llaman *revuelto* o *sancocho*, el que puede contener de todo, hasta de lo más insólito que uno pueda imaginarse, y que normalmente el mam-

⁷³ *Ibidem*.

⁷⁴ SHM, sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. Cuba 33, ser. *Insurrección*, leg. 11, arm. 3, tab. 3.^a, micr. 9, doc. [s/n].

⁷⁵ Eusebio Leal Spengler, *Carlos Manuel de Céspedes. Diario perdido*, La Habana, Ed. de Ciencias Sociales, 1992.

⁷⁶ José Martí Pérez, *op. cit.*, 1985.

bí no consume. No obstante, en ciertos documentos se advierte que, por momentos, y ante la escasez, se llega a despertar cierto instinto de egoísmo en el soldado.

En una carta del coronel Jaime Moreno al general Julio Grave de Peralta, de fecha 16 de febrero de 1869, se expresa que muchos de los soldados de esta fuerza, al enfrentarse a un hallazgo de cualquier alimento, prefieren esconderse y devorarlo en solitario por no compartirlo con sus compañeros⁷⁷. También, en otros documentos se narran altercados por procedimientos similares entre los mismos soldados, y hasta se habla de puñetazos y castigos, como sucede en la partida de Joaquín Martínez, el 15 de abril de 1870, en la zona de Camagüey; según se escribe, un soldado, por apoderarse de un trozo de carne de más en el reparto del rancho, se gana una golpiza de sus compañeros y un día completo en el cepo de campaña⁷⁸; y asimismo, por similares motivos, estas disputas son frecuentes entre los asistentes a la hora de la búsqueda de víveres.

Sin embargo, con toda la inestabilidad y variedad alimenticia que imperan en las fuerzas cubanas, no se encuentran narraciones de casos donde los mandos militares se alimenten en solitario, y sin tener que comer el soldado. Lo que sí es frecuente es que tengan a la hora del rancho variados alimentos, diferencia que se entiende, ya que, como se ha dicho, no se logra tener un racionamiento estable, y menos suficiente, para distribuir entre todos. La escasez impone, en casi la totalidad de los medios de subsistencia del Ejército Libertador de Cuba, una búsqueda individual de los abastecimientos, pero esto no genera un carácter absoluto a la hora de su consumición. El egoísmo, que en verdad existe acompañado de tantas necesidades, es minúsculo ante los gestos de bondad y compañerismo que surge y se desarrolla entre los cubanos, y que caracteriza en sentido general al mambí a lo largo del período de las luchas independentistas.

Por otra parte, y en concatenación con lo que aquí se expresa, vale señalar, que la mayoría de los soldados no pueden celebrar las fiestas navideñas durante la guerra, y así lo cuenta el mayor general Enrique Loynaz del Castillo, jefe del Estado Mayor de las tropas al mando del general Serafín Sánchez:

Difícil era poder celebrar la festividad pascual cuando la mayor parte de los días poco teníamos para llevarnos a la boca. A veces ni recordábamos la fecha; en nuestro calendario sólo estaban señalados como días especiales los aniversarios de la patria: el 10 de octubre, el 24 de febrero... Y para eso la celebración era parca [...]. Pero banquetes, comelatas y convites estaban excluidos. Y no porque no quisiéramos hacerlo, sino porque tal cosa resultaba imposible, ya que casi siempre carecíamos de carne y hasta de sal...⁷⁹

Es práctica de los patriotas la reunión en casas de sus amigos cuando hay motivo para fiesta, y Fernando Figueredo dice, que en la Guerra de los Diez Años «hubo mesas presentadas por

⁷⁷ SHM, sec. *Ponencia de Ultramar*, fdo. Cuba 26, ser. *Insurrección*, leg. 4, arm. 3, tab. 1.ª, micr. 6, doc. [s/n].

⁷⁸ *Ibidem*, fdo. Cuba 63, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 5, tab. 2.ª, micr. 16, doc. [s/n].

⁷⁹ Enrique Loynaz del Castillo, *op. cit.*, p. 96.

anfitriones de gusto tan refinado, que honrarán a la sociedad más exigente⁸⁰. Otra costumbre que impera en la guerra es la convivencia de los soldados en las casas de los pacíficos; detalles que pueden ser ampliados en las memorias de Cosme de la Torriente y Peraza, Auditor de la Guerra de 1895. En los papeles correspondientes al 13 de noviembre de 1896, Cosme escribe: «Hay una costumbre, a la cual no he podido sustraerme, entre las fuerzas de Villaclara, y es la de que los jefes y oficiales almuerzan y comen siempre en las casas de los pacíficos comprendidos dentro del campamento. Entre ellos es raro el que come en su pabellón, pues siempre hay infinidad de casas habitadas en los puntos donde generalmente acampan»⁸¹.

Además de llamar al acto de comer *la hora del rancho*, denominación más generalizada en la guerra, también dicen, jocosamente, *boniatada*, *sestear* y *tumbar la teja*; del *Diario de soldado* de Fermín Valdés Domínguez se extraen estas tres aseveraciones: *boniatada*, «una buena noticia: un pacífico, el hermano del Poblano, me ha regalado dos hermosas botellas de miel de abejas y 12 huevos de guinea, mañana la boniatada es fenomenal ¡Estos son los placeres gastronómicos de la manigua!»⁸²; *sestear*, «aquí llegamos esta mañana y paramos nada más que para sestear; pero aquí nos hemos quedado y sin carne hasta ahora que ya es de noche he tenido que comer jutía sin sal: que es plato infame, pero se engaña a la barriga»⁸³; y, cuando se toma de la comida de otro soldado se dice *tumbar la teja*: «Pasaba el tiempo y ya era cerca de las 11; mis asistentes no habían preparado nada para almorzar y yo acepté el obsequio que me brinda Castro; fui a *tumbarle la teja* y cuando después de la gallina y la carne y los boniatos tomaba una jícara de agua, tocó llamada la corneta, corrí a mi puesto y ya encontré a todos dispuestos para marchar»⁸⁴.

Como se supone es lo habitual, el mambí tiene normalmente en el día tres momentos para alimentarse, lo que no reafirma que esta norma se cumpla, y que se tengan las tres comidas. El desayuno se hace por la mañana bien temprano, y suele ser de café, infusión u otro sucedáneo, que acompañan del recalentado de cualquier comida sobrante, de viandas salcochadas, plátano, yuca o boniato frito, casabe, torta de maíz u otro dulce y frutas, cuando se está en un campamento permanente. El almuerzo: carne, vianda, arroz o ajiaco; y la comida de la tarde, más ligera, que se hace más sustanciosa en correspondencia con los trabajos del día y a lo que se ha consumido. En la noche se suele asar boniato o maíz, según se tenga. A lo largo del día se tienen varios tentempiés.

El café y las infusiones, siempre que los suministros lo permitan, son constantes, como lo es también el consumo de frutas. El agua no siempre puede beberse, los ríos están contaminados a veces y se pasa mucha sed. Hay jornadas en que no se logra encontrar agua potable en todo el día, y los soldados sedientos cortan las plantas parásitas y toman el agua que se acumula en los troncos o ramas. Con el alcohol se fluctúa entre el uso y el abuso, aún cuando su obtención

⁸⁰ Fernando Figueredo Socarrás, *op. cit.*, p. 64.

⁸¹ Fernando Gómez, *op. cit.*, p. 98.

⁸² Fermín Valdés Domínguez, *op. cit.*, t. IV, p. 79.

⁸³ *Ibidem*, p. 248.

⁸⁴ *Ibidem*, p. 65.

es bastante escasa y la embriaguez se sanciona con severidad. No existe un momento preciso en que se pueda decir que los mambises consumen bebidas alcohólicas, lo mismo puede ser en la mañana, durante la marcha, que en hora de la noche, y esta irregularidad también es propia de los soldados españoles en operaciones.

Sin embargo, el tiempo y el régimen de alimentación varían, evidentemente, de acuerdo a las circunstancias. No es lo mismo la estabilidad del soldado cuando hace vida diaria en un campamento permanente, que cuando se mantiene en constante marcha, y con la persecución perenne del enemigo; al igual difiere de cuando se dispone de tiempo, de recursos y de poder cumplir con un horario para alimentarse, a cuando no se tiene qué llevar a la boca, y pasan las horas y hasta los días engañando al estómago, y se ingiere de todo cuanto aparece. Como tampoco, en este paralelo, ha de igualarse al régimen alimenticio de una zona con lo experimentado en otra, donde las circunstancias de abastecimientos son totalmente diferentes, y, a veces, variables en un mismo departamento, y hasta dentro de un mismo partido. Remito al epígrafe que da inicio al capítulo para que se comprenda, aún más, este último aspecto. Así, advierto que la escasez, y en particular el déficit alimenticio, está presente en todo momento en la población cubana; acrecentándose en los años de insurrección y siendo los más pobres y los miembros del Ejército Libertador de Cuba, indudablemente, los más afectados.

3. Fuentes y bibliografía

Fuentes:

- Archivo Histórico Provincial de Santiago de Cuba (AHPSC), fdo. *Gobierno Provincial*, leg. 6.
 Archivo Nacional de Cuba, La Habana, (ANC), Fondo *Academia de la Historia*, leg. 162, n.º 368; leg. 317, n.º 3840.
 Servicio Histórico Militar, Madrid, (SHM), Sección *Ponencia de Ultramar*, Fondo *Cuba* 23, ser. *Insurrección*, leg. 1, arm. 3, tab. 1.ª, micr. 6, doc. [s/n]; fdo. *Cuba* 26, ser. *Insurrección*, leg. 4, arm. 3, tab. 1.ª, micr. 6, doc. [s/n]; fdo. *Cuba* 28, ser. *Insurrección*, leg. 7, arm. 3, tab. 2.ª, micr. 6, doc. [s/n]; fdo. *Cuba* 30, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 3, tab. 2.ª, micr. 6, doc. [s/n]; fdo. *Cuba* 32, leg. 10, arm. 3, tab. 3.ª, micr. 6, doc. [s/n]; fdo. *Cuba* 33, ser. *Insurrección*, leg. 11, arm. 3, tab. 3.ª, micr. 9, doc. [s/n]; fdo. *Cuba* 58, ser. *Insurrección*, leg. 3, arm. 5, tab. 1.ª, micr. 14, doc. [s/n]; fdo. *Cuba* 63, ser. *Insurrección*, leg. 8, arm. 5, tab. 2.ª, micr. 16, doc. [s/n]; fdo. *Cuba* 152, ser. *Insurrección*, leg. 3, arm. 12, tab. 1.ª, micr. 39, doc. [s/n].

Publicaciones periódicas y revistas:

- Bohemia*, La Habana.
El Cubano Libre, Camagüey.
El Herald, Nueva York.
La Gaceta de Sanidad Militar, Madrid.
Revista de la Colonia Española, México.

Libros y artículos:

BOZAY SÁNCHEZ, B.

1974 *Mi diario de la guerra*, t. I, La Habana, Ed. de Ciencias Sociales.

CAMPS Y FELIÚ, F.

1890 *Españoles e insurrectos; recuerdos de la guerra de Cuba*, Habana, Establecimiento tipográfico de A. Álvarez y Cía.

CASASÚS, J. J. E.

1962 *Calixto García (el estratega)*, La Habana, Oficina del Historiador de la Ciudad de La Habana.

CÉSPEDES, C. M. DE

1964 *Cartas de Carlos Manuel de Céspedes a su esposa Ana de Quesada*, La Habana, Instituto de Historia.

CONSUEONSUEGRA, W. I.

1928 *Diario de Campaña; Guerra de Independencia, 1895-1898*, Habana, Fernández Solana.

ESPINOSA Y RAMOS, S.

1946 *Al trote y sin estribos; recuerdos de la guerra de independencia*, La Habana, Jesús Montero.

FERRARA MARINO, O.

1942 *Mis relaciones con Máximo Gómez*, Apéndice: «Memoria sobre la guerra de independencia», Diario de Lorenzo Despradel, La Habana, Ed. Molina.

FIGUEREDO SOCARRÁS, F.

1968 *La Revolución de Yara*, La Habana, Instituto del Libro.

FLINT, G.

1983 *Marchando con Gómez*, La Habana, Ed. de Ciencias Sociales.

GÓMEZ BÁEZ, M.

1998 *Diario de Campaña (1868-1898)*, Estudio preliminar de Carmen Almodóvar, Oviedo, Servicios de Publicaciones, Universidad de Oviedo.

GÓMEZ, F.

1900 *La insurrección por dentro. Apuntes para la historia*, Madrid, Biblioteca de la Irradiación.

GUERRA Y SÁNCHEZ, R.

1957 *Por las veredas del pasado, 1880-1902*, La Habana, Ed. Lex.

HERNÁNDEZ POGGIO, R.

1879 «Remembranzas médicas de la guerra separatista de Cuba», en *La Gaceta de Sanidad Militar*, t. V, pp. 582-592.

HERRERA, J. I.

1948 *Impresiones de la guerra de independencia*, (Narrado por el Soldado del Ejército Libertador José Isabel Herrera, «Mangoché», [La Habana], [s. e.].

- IZAGUIRRE, J. M.
1896 *Asuntos cubanos*, Colección de artículos y poesías, [New York, Impr. América].
- LEAL SPENGLER, E.
1992 *Carlos Manuel de Céspedes. El Diario perdido*, La Habana, Ed. de Ciencias Sociales.
- LOYNAZ DEL CASTILLO, E.
1955 «El soldado libertador no tuvo nunca Navidad», en *Bohemia*, 18 de diciembre, pp. 94-97.
- LLOFRIÚ Y SACRERA, E.
1870 *Historia de la insurrección y guerra de la isla de Cuba*, t. II, Madrid, Impr. de Galería Literaria.
- MARTÍ PÉREZ, J.
1968 *La Revolución de 1868*, La Habana, Instituto del Libro.
1985 *Diario de Campaña*, La Habana, Ed. de Ciencias Sociales.
- MORALES, V.
1972 *Hombres del 68. Rafael Morales y González*, La Habana, Ed. de Ciencias Sociales.
- MORENO FRAGINALS, M.
1978 *El ingenio. Complejo económico-social cubano del azúcar*, 3 t., La Habana, Ed. de Ciencias Sociales.
- O'KELLY, JAMES J.
1968 *La tierra del Mambí*, La Habana, Instituto del Libro.
- PÉREZ GUZMÁN, F.
1996 «La Revolución del 95. Desde la conclusión de la Campaña de Invasión hasta el fin de la dominación española», en Instituto de Historia de Cuba, *Historia de Cuba. Las luchas por la independencia nacional y las transformaciones estructurales 1868-1898*, La Habana, Ed. Política.
- PIRALA Y CRIADO, A.
1895-1898 *Anales de la Guerra de Cuba*, Madrid, Ed. Felipe González Rojas.
- ROA, R.
1970 *Aventuras, venturas y desventuras de un mambí*, La Habana, Instituto Cubano del Libro.
- RODRÍGUEZ, R.
1996 *Bajo la piel de la manigua. «Rasgos de la guerra de Cuba» de Fernando Fornaris*, La Habana, Ed. de Ciencias Sociales.
- ROSAL Y VÁZQUEZ DE MONDRAGÓN, A.
1876 *En la manigua, diario de mi cautiverio*, Madrid, Impr. de Bernardino y Cao.
- SÁNCHEZ, J.
1994 «Estampas de tiempos difíciles. Resistencia y Victoria ayer que sirven para el tiempo de hoy», en *Bohemia*, n.º 16, 24 de abril, pp. 9-13.

SARMIENTO RAMÍREZ, I.

- 2001 «Cultura material en el Ejército Libertador de Cuba, (1868-1898)», en *Del Caribe*, Casa del Caribe, Santiago de Cuba, n.º 35, pp. 95-109.

SOULERE, EMILIO A.

- 1879 *Historia de la Insurrección de Cuba*, 2 t, Barcelona, Establecimiento Tipográfico Editorial de Jesús Pons.

VALDÉS DOMÍNGUEZ, F.

- 1974 *Diario de soldado*, Transcripción y revisión de Hiram Dupotey Fideaux, t. IV, La Habana, Centro de Información Científica y Técnica, Universidad de La Habana.

VARO, M.

- 1946 *La Guerra de Independencia de Cuba*, t. II, La Habana, Ed. Lex.

ZARAGOZA, J.

- 1873 *Las Insurrecciones en Cuba. Apuntes para la historia política de esta isla en el presente siglo*, Madrid, Impr. de Manuel G. Hernández.



Fig. 1. Un mambi *Jolonguero*. Nombre dado por el resto de los soldados a los negros y asiáticos asistentes y convoyeros que eran los que con más frecuencia utilizaban el jolongo: el objeto que el insurrecto utiliza para transportar sus provisiones, *recado* y exiguo equipaje, el sustituto generalizado de la mochila de campaña, que no tiene otra forma que la de un simple saco.



Fig. 2. En el Ejército Libertador de Cuba era difícil encontrar a un soldado que no porte en su atuendo guerrero una *jicarita*. En la manigua, por la mañana, cuando los mambises se levantaban tomaban café, canchánchara, aguardiente o cualquiera otra bebida o sucedáneo en *jícaras*: especie de tazas o escudillas hechas del fruto de la güira (*Crecentia cujete*), árbol conocido en otras regiones de América como higüero, del güiro (*Lagenaria vulgaris*) y de la cáscara dura del coco.



Fig. 3. Ante la carencia de recursos, el soldado cubano se vale de los enseres domésticos de uso en los campos y la mayor parte de estos objetos los obtiene de la explotación de la naturaleza. Un conjunto de artículos que lo mismo se encuentran en los campamentos y hospitales permanentes, prefecturas y sus dependencias, que como impedimenta del soldado cuando deambula de uno a otro sitio. En las marchas, los que van montados los llevan enganchados a la montura, en la parte trasera del caballo, y los de a pie sujetos del cinturón o en el jolongo.



Fig. 4. Un insurrecto con pantalón de fibra de guacacoa (*Daphnopsis Guacacoa*, Wr.) y güiro (*Lagenaria vulgaris*) para cargar agua. Dibujo inspirado en ambos objetos existentes en el Museo Emilio Bacardí de Santiago de Cuba. Pantalón, de 103 x 40 centímetros, que se dice perteneció al mambí Ramón Ivonett, y que se obtuvo en el campamento «La Águila», en 1875 (Guerra de los Diez Años). Güiro con cuerda para agua, de 15 x 11 centímetros y 14 de profundidad, también utilizado en la misma guerra.