

**LEGADO CULTURAL DE LA INMIGRACIÓN JAMAICANA  
AL BARRIO DE MOA (1938-1950)**

**CULTURAL HERITAGE OF IMMIGRATION JAMAICAN THE  
NEIGHBORHOOD OF MOA (1938–1950)**

M. Sc. Yenia Batista Estupiñán. [ybatista@ismm.edu.cu](mailto:ybatista@ismm.edu.cu)

Lic. Ángel Luis Blanco Ruiz

**RESUMEN**

Esta investigación determinó la influencia de la inmigración jamaicana en la cultura de Moa. Para ello se realizó la consulta de textos, publicaciones periódicas, documentos históricos y entrevistas a descendientes jamaicanos radicados actualmente en el territorio. El trabajo permitió relacionar los aportes de este grupo migratorio a la cultura local en cuanto a: cultura culinaria, medicina verde, prácticas deportivas y literatura oral. Se concluye que las familias jamaicanas que se asentaron en el barrio de Moa entre 1938 y 1959 se preocuparon por preservar y difundir los elementos culturales propios de su lugar de procedencia.

**PALABRAS CLAVES:** Inmigrantes jamaicanos; cultura culinaria; medicina verde; prácticas deportivas; literatura oral.

**SUMMARY**

It is determined the influence of Jamaican culture immigration of Moa. It was carried out consultation of texts, periodicals, historical documents and interviews with Jamaican descendants settled in the territory nowadays. The work allowed to relate the contributions of this migrant group to the local culture in terms of: food culture, green medicine, sports practices and oral literature. It is concluded that Jamaican families who settled in Moa's neighborhood between 1938 and 1959 preserved and spread the cultural elements of their place of origin.

**KEYWORDS:** Jamaican immigrants; culinary culture; green medicine; sports practices and oral literature.

## **INTRODUCCIÓN**

Cuba ha conocido muchas migraciones de diferentes envergaduras, estas han condicionado desde el punto de vista cultural nuestra identidad. Las migraciones caribeñas hacia esta isla, en especial, las de los jamaicanos, se producen, fundamentalmente, en las primeras décadas del siglo XX, momento histórico en que se instaura el dominio neocolonial en el país.

Los jamaicanos eran contratados como resultado de un movimiento migratorio espontáneo, posiblemente facilitado por la cercanía de Jamaica a la costa sur del oriente cubano, lo barato del costo del pasaje y las oportunidades de trabajo. Chailloux (2002) señala que «Jamaica proveía el 60 % del total de inmigrantes a Cuba. Era la más cercana, la más poblada, y el pasaje a Cuba costaba entre 8 y 10 pesos».

En esta etapa la situación política del país favoreció los intereses de las compañías, entre las que se encontraban la United Fruit Company (U.F.Co)<sup>1</sup>, la cual había realizado sus inversiones fundamentalmente en el norte del oriente de Cuba, en torno a dos ejes fundamentales: las bahías de Nipe y Banes; territorios ubicados en la actual provincia de Holguín.

Las promisorias condiciones geográficas de Nipe habían sido detectadas por el explorador Andrew Woodbury Preston Poland, presidente de la United Fruit Company, quien concibió personalmente el proyecto de un ingenio en estas tierras (Zanetti, 1976). Como resultado de este proceso se erigieron numerosas fábricas de azúcar que demandaron gran cantidad de mano de obra, lo cual propició la inmigración, entre las que la jamaicana tiene una singular importancia.

---

<sup>1</sup> La compañía norteamericana U.F.Co irrumpió en la escena cubana desde 1899. Mediante sus negocios bananeros pretendía monopolizar la economía de la parte nororiental cubana pero con su introducción en la industria azucarera, consiguió establecer el monopolio que tanto había soñado.

En el caso del espacio geográfico en estudio, las motivaciones estuvieron en las riquezas forestales del mismo. En tal sentido operó la Compañía de Maderas Moa, que en sus pesquisas por este sitio acordó crear un aserradero. En el proceso de construcción del mismo, en febrero de 1938, participó un jamaicano. En tal sentido, Velasco (1997), historiador local, plantea:

[...] 60 hombres inician las labores de limpieza y acondicionamiento de la obra, financiada por esta Compañía, dirigida por tres socios, Mr. Walmore y Mr. Brooke, que eran norteamericanos, y por el jamaicano Greth. Los primeros materiales de construcción, equipos, combustibles y víveres, fueron desembarcados por un muelle improvisado.

Dentro de los primeros trabajadores empleados se encontró el jamaicano Jhon Alexander Christye Ducass, quien fue contratado como jefe de mecánica y luego se convirtió en una figura de importancia para atraer a otros coterráneos y promover sus tradiciones en la comunidad receptora. Luego aparecieron relacionados otros trabajadores del mismo origen. Tales son los casos de Jorge y Samuel Christye, también dedicados a la mecánica. Precisamente, el 9 de noviembre de 1939 se materializó la puesta en marcha del aserrío moense. Velasco (1997) refiere que la instalación estaba bien pertrechada para su tiempo.

[...] contaba con dos pisos. En el de arriba se aserraban las maderas en dos sierras instaladas para tal efecto. Abajo se encontraban las máquinas, que eran movidas por mediación del vapor que producían las calderas, que se encontraban a un costado del edificio, en la parte exterior [...]

Esta actividad económica dirigida a la industria maderera propició un asentamiento poblacional de importancia en torno a él.

La década del cuarenta deparó un acontecimiento de importancia para el territorio, pues la compañía Bethlehem Iron Co. se interesó por las cromitas refractarias e inició los trabajos en Nuevo Potosí; abrió las minas Potosí, Tío Falio, Potosí Superior, Tao Curua, Surte, República, Carmen, Calunga I y II, las cuales se explotaron, a cielo abierto y de forma subterránea.

Esa misma compañía comenzó la explotación de las minas Cayo Guam, Cromita y Amores. Al mismo tiempo comenzó a crearse toda una infraestructura para la exportación del mineral. En este caso el puerto de Punta Gorda adquirió gran connotación pues desde este hasta las minas se

realizó un terraplén, aunque como vía de acceso resultaba ser muy peligrosa.

En los primeros años se trabajó en las minas Narciso con un corte a cielo abierto a una altura aproximada de 12 m. La acumulación del mineral en el muelle, que alcanzó la cifra de 2 500 t, obligó a los empresarios a paralizar la extracción; más tarde, antes de retirarse dinamitaron la boca del túnel.

La explotación a gran escala estuvo íntimamente relacionada con el conflicto bélico que alcanzó niveles de Segunda Guerra Mundial, ya que el cromo era un mineral bélico estratégico, lo cual apresuró la explotación de estos yacimientos. Se abrieron las minas Cromitas situadas al frente de las de Cayo Guam, estas fueron financiadas por el capitalista cubano Poch.

La apertura de esta mina facilitó una nueva fuente de empleo, pese a su vida efímera en el primer momento. Luego, durante la reapertura, facilitó la fundación de nuevos núcleos poblacionales en la zona de Punta Gorda y Cayo Guam. La mayor producción de estas minas correspondió al período de la Segunda Guerra Mundial, época en la que resultaba habitual ver fondeados en el puerto de Punta Gorda hasta cinco vapores.

La producción mensual de entonces llegó a alcanzar las 15 000 tm. Los primeros obreros provenían de los alrededores de Baracoa, Santiago de Cuba, Sagua de Tánamo. Hacia el año 1940 sumaban 385, con ellos se garantizó la producción de cromo de estos años. Se laboraba por salarios muy bajos, generalmente pagados con vales para adquirir sal, frijoles y azúcar.

Es importante recalcar que la mayoría de los jamaicanos llegados al territorio no vinieron directamente desde su país de origen, sino que se desplazaron desde lugares cercanos a Moa y este proceso se hizo cada vez más fuerte a medida que se consolidó la actividad minera en la década de 1950, en que el territorio se convirtió en un lugar atrayente para este tipo de inmigración.

Aparejado a este proceso, la Ley de Nacionalización de Trabajo, cuya aplicación fue extendida y profundizada por el gobierno de Fulgencio Batista entre los años 1937 y 1941, establecía que su aplicación era en los negocios de la economía formal. Para los inmigrantes jamaicanos, que por diferentes

razones no quisieron o no pudieron repatriarse, se abrió la oportunidad de empleo en el sector informal. Proliferó entre ellos la práctica de oficios por cuenta propia en los que pusieron a prueba las habilidades con la que habían llegado.

Estas oportunidades hicieron viable el asentamiento definitivo de muchos de ellos, los cuales, a pesar de ser víctimas de las discriminaciones y el desprecio, manifestaron sus elementos o aportes culturales durante varios años; primeramente en el marco de las relaciones familiares, sin lograr su transcendencia en las relaciones sociales y en la vida de la localidad; situación que se transformó completamente luego de su inserción en Moa.

El aporte de estos en el área moense fue revelado a partir de su establecimiento en el territorio, a la vez que se fundieron sus elementos culturales con los de otros grupos étnicos que habitaban en la zona e influyeron principalmente en las costumbres y tradiciones locales.

En la actualidad sus descendientes residentes en la localidad tienen los mismos derechos e iguales responsabilidades que el resto de los cubanos. Han accedido a la educación y se han formado en numerosas profesiones y especialidades. Su salud está protegida, así como sus vidas. Tienen derecho a trabajos y obtienen sus ingresos de forma honrada. Asimismo, se han destacado en la economía, en la defensa y en múltiples esferas.

## **DESARROLLO**

### **Legado cultural de los inmigrantes jamaicanos en el barrio de Moa entre 1938 y 1950**

La localidad de Moa en los años comprendidos entre 1938 y 1959 no quedó exenta a la recepción de inmigrantes jamaicanos, aunque se reconoce que no es uno de los principales lugares de atracción para este grupo migratorio. En la actualidad son perceptibles sus acciones para el desarrollo cultural de la región, sobre todo después de la cuarta década del siglo XX.

Es indudable el aporte de diversas costumbres, tradiciones y valores a la localidad objeto de estudio, pues los actuales habitantes de origen jamaicano de este sitio se caracterizan por preservar y transmitir su cultura

material y espiritual, a la vez que reinterpretan su cultura de origen y la sincretizan con la cultura de la zona.

En consonancia con ello la presente investigación se enmarca en la exposición de los rasgos culturales del grupo migratorio jamaicano asentado en la localidad. Es válido destacar que los jamaicanos que arribaron al territorio se desplazaron desde áreas colindantes, dígase el término municipal de Baracoa y el espacio geográfico donde actualmente se establece el municipio de Frank País.

El estudioso Edgar Richie, quien ha trabajado la temática en la cercana zona de Cayo Güin, se refiere a que los principales incentivos para arribar al oriente del país lo constituye la producción azucarera y bananera. Al respecto plantea:

Según estudios realizados, los primeros jamaicanos que llegan a Moa son motivados, dada la vegetación del municipio, por la posibilidad de cosechar el banano, ya que la producción bananera por su escaso esfuerzo en el proceso productivo constituye el principal acicate para la emigración a Cuba. En el caso de Moa, de acuerdo con las características de su suelo ferralítico, no proceden estos tipos de cultivos, de ahí su desplazamiento a otras labores.<sup>2</sup>

Referente a la primera persona procedente de Jamaica de la que se tienen registros en el territorio Velasco (1997) añade:

En el año 1937 los propietarios de la compañía consignataria de Buques de Santiago de Cuba, Mister Warmore y Mister Broker. Luego de conseguir el permiso correspondiente para la explotación de las riquezas forestales de Moa y llegar a un acuerdo con la Juragua Iron Co., que poseía las concesiones mineras, los dos norteamericanas junto al ciudadano jamaicano Mister Greth, constituyen la compañía maderera de Moa y logran los créditos bancarios para construir un aserradero de maderas en Moa, adquirir equipos para la explotación forestal y realizar otras inversiones necesarias.

Indican las fuentes primarias que el jamaicano Mr. Greth solo se establece en el territorio durante el proceso de construcción del aserradero local. Lo que sí se puede afirmar es que el levantamiento del complejo maderero en la zona se convirtió en el primer acicate para el arribo de inmigrantes jamaicanos al territorio.

Luego se tienen noticias del asentamiento del jamaicano Jhon Alexander Chrstye Ducass, quien se desplazó del central Preston al conocer del montaje del aserradero en Moa; este jamaicano contaba con la experiencia

---

<sup>2</sup> Entrevista a descendiente jamaicano Edgar Ritchie.

suficiente para procesos mecánicos. Se convirtió en un ferviente impulsor para la implantación de familias jamaicanas en la localidad moense. De los núcleos familiares de mayor importancia asentados en la localidad tenemos a los Chrstye, Spencer, Whingston, Brow, entre otros menos representativos.

Es importante destacar que posteriormente, y en correspondencia con el proceso de expansión económica generado por la minería del cromo, estos jamaicanos se insertaron luego en el proceso productivo de la minería del cromo.

El núcleo de jamaicanos asentados en Moa aporta elementos de importancia a la cultura local. Sus expresiones fundamentales son las tradiciones en cuanto a lo culinario, medicina verde, literatura oral, prácticas deportivas y algunas actividades culturales protagonizadas por ellos.

### **Lo culinario**

Señala el *Diccionario Manual e Ilustrado de la Lengua Española* (1950) que lo culinario es todo lo perteneciente o relativo a la cocina. Se ha tomado como referencia esta definición porque se expondrán algunas de las recetas típicas de la cultura jamaicana, que perduran en la localidad, así como su nombre original o similar en el entorno cubano, modos de preparación e influencias o transformaciones que han recibidos por la multiculturalidad y el proceso de transculturación.

Lo culinario de origen jamaicano se caracteriza por ser variado y multifuncional. Muchas de sus tradiciones alimenticias y recetas originarias se mantienen vigentes en la localidad y otras se han mezclado o sincretizado con algunas costumbres de otros grupos étnicos relacionados con estos en el transcurso de su vida diaria.

Las mujeres jamaicanas y sus descendientes desde muy pequeñas juegan un papel fundamental en todo lo relacionado con la cultura alimenticia, ya que son las encargadas de preparar todos los alimentos que se van a ingerir en la casa o en cualquier lugar donde aparezca un grupo de jamaicanos o descendientes de ellos. Por lo que se puede decir que la mujer es una pieza importante del rompecabezas que conforma una familia, una comunidad.

Como parte de las costumbres culinarias de este grupo étnico existe una serie de ingredientes que se utilizan en la confección de la mayoría de los platos. Dentro de ellos se destacan el picante, arroz, el coco; vegetales (como habas, guisantes, tomates y pimientos verdes); frutas (como mangos, papayas, piñas y naranjas); carne de vaca y diversos tipos de pescado figuraban ampliamente en la dieta; además de las viandas como el boniato, el ñame, el guapén, la malanga, la yuca, el plátano macho, entre otros productos.

Su alimento favorito es el pescado salado, lo comían varias veces a la semana y según entrevistas realizadas a residentes de inmigrantes jamaicanos estos lo llamaban «el plato nacional». Como desayuno era de su preferencia consumir una taza de chocolate, pan tostado, huevo en varias formas y su trago de café. La mayoría de las comidas se sirven con arroz y judías pintas y pueden incluir también plátanos verdes cocidos o albóndigas fritas.

Dentro de las comidas de origen jamaicano que aún se consumen en la localidad, aunque han sido transformadas o mezcladas con ingredientes o formas de elaboración de otros grupos inmigratorios en el territorio, se encuentran:

Las croquetas de jamón a la jamaicana, que expresan los entrevistados que tienen una fórmula muy fácil y sencilla de elaborar, se prepara con los siguientes ingredientes:

2 cucharadas de jugo de cebolla

1½ libra de papa

1 taza de queso rayado

2 cucharadas de mantequilla

1½ taza de jamón molido

1 cucharadita de sal.

Se salcochan las papas y se reducen a puré, con la mantequilla y el queso rallado. El jamón y el jugo de cebolla se unen bien con el puré. Con esta pasta se le da forma a las croquetas y se dejan reposar en el refrigerador.

Se pasan por huevo y galleta molida y se fríen con abundante grasa. Se sirve acompañado de ensalada mixta.

El congrí es otro de los alimentos cotidianos elaborados no solo por los descendientes jamaicanos de la localidad, sino por toda la población, pues esta es una comida que se ha difundido en toda la población cubana. Para la elaboración del congrí los descendientes jamaicanos de la localidad utilizan frijol colorado, negro, caballero y gandul (preferentemente el frijol negro) y la manteca de coco, imprescindible en esta receta, pues es la que le ofrece el sabor característico y muy gustado.

Los platos populares suelen estar aderezados con curry (compuesto por mezcla de polvos de diversas especies), como la cabra al curry y el jerk, un trozo muy picante de carne de cerdo o pollo a la parrilla, asado en un grill improvisado y, a menudo, servido con un pan algo insípido de masa dura.

Las cebollas son preparadas de una forma especial para eliminar el fuerte sabor y olor que las caracteriza. Estas se pican luego de pelarlas y se dejan reposar por unos minutos en agua fría y vinagre sucesivamente, se fríen en cualquier tipo de manteca o aceite y se le adiciona picante.

El mapén, llamado a su vez por todas las etnias pertenecientes a esta zona como (guapén), es un árbol que fue introducido en la localidad por los inmigrantes jamaicanos. Su fruto era consumido por los mismos como vianda y aún se consume por sus hijos y nietos, de igual forma sucede con la verdolaga, la espinaca y la acelga que es ingerida como ensalada; aunque la ensalada típica la elaboraban con repollo y zanahorias.

Analizando la información obtenida, se constata como consenso que el bammy (pan de mandioca) es un alimento común; este con el pescado frito es una combinación frecuente, así como el festival (masa frita) con pescado.

Aunque la mayoría de los descendientes jamaicanos utilizan para la confección de sus alimentos la manteca de coco, cerdo y aceite vegetal, tienen conocimiento del llamado aceite de recino o de higuereta, obtenido de las semillas de esta planta. Algunos jamaicanos utilizaban este aceite en su dieta alimenticia y como medicina debido a las deplorables condiciones

económicas, pero solo ha perdurado su utilidad como tratamiento antiparasitario, laxante y epidérmico.

La repostería, al igual que otros alimentos, forma parte de la cultura jamaicana que se ha transmitido de una generación a otra en la localidad objeto de estudio, pues estos constituyen otra de las especialidades de la cocina jamaicana. Así eran confeccionados mayoritariamente los dulces en almíbar, cake, pudines y flanes que eran consumidos como postres durante festividades y en ceremonias religiosas.

Estos inmigrantes jamaicanos eran calificados como grandes expertos haciendo tamales rellenos con carne de cerdo o chicharrones y croquetas de todos tipos. La mayoría de estas recetas son realizadas y consumidas por la población de la localidad, sin embargo, todos son degustados periódicamente por los hijos y nietos de los jamaicanos.

Las bebidas, al igual que los dulces, son fundamentales en lo culinario de la cultura de los jamaicanos y dentro de ellas se encuentran algunas como: las bebidas hechas de raíces cocidas, infusiones de hierbas, zumos de fruta así como el café y el té y es costumbre llamar «té» a todas las bebidas calientes (café, cacao, té verde).

Entre las bebidas alcohólicas más populares podemos encontrar la cerveza y el ron; pero estas eran consumidas generalmente por los hombres ya que las mujeres jamaicanas solían tener como costumbre no beber alcohol en público.

En una entrevista realizada a Ana Christye, esta descendiente de primera generación, detallaba sobre la predilección de estos jamaicanos:

Las actividades de fin de año era una de ellas, donde su mayor anhelo era el de preparar puercos asados con toda la decoración que pudiera existir. A la hora de ser distribuido, estaba acompañado de cítricos, frutas, tamales, verduras y aliños diferentes para darles un mejor sabor a dicha carne; eran unos artistas en estos menesteres, por lo que a los norteamericanos les encantaba que algunos de estos jamaicanos les prepararan unos de estos cerdos, cuando recibían alguna visita de algún coterráneo o representante de la UFCo. En ocasiones estos puercos eran montados a la mesa en bandeja o en la propia yagua de una palma, ya que los mismos comentaban que con la yagua, no se hacían derramamientos de grasas que luego podían ser utilizadas en la cocina.<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> Entrevista a descendiente jamaicana Ana Christye.

En relación con otra pregunta realizada referida a los hábitos alimenticios de estos inmigrantes, nos comentaba que:

Estas familias tienden a comer juntas todos los días, después de las 16 horas y que además suelen pronunciar una oración antes y después de las comidas. Aunque la etiqueta en la mesa se considera importante para algunas familias, las comidas suelen ser informales y las maneras en la mesa se valoran menos que la comida y la compañía. En ocasiones comer al aire libre es popular, especialmente en los jardines y los patios.<sup>4</sup>

Como se ha podido observar un segmento de esta cultura culinaria de los inmigrantes jamaicanos ya forma parte de nuestra idiosincrasia cultural que ha sido legada, como se mencionaba antes, de una generación a otra y, a su vez, heredada a los ciudadanos de la localidad de Moa.

En materia de tradiciones en cuanto al uso de plantas para la cura de enfermedades comunes también se percibe su singular aporte. A continuación se enuncian las más representativas.

### **Medicina popular**

La medicina verde popular constituyó para los habitantes rurales durante la segunda mitad del siglo XX, específicamente para los jamaicanos, un elemento importante e imprescindible dentro de la cultura material, relacionado con la salud, pues la precaria situación económica y social a que estos se enfrentaban durante estos años les imposibilitaba, en muchas ocasiones, acceder con facilidad a la asistencia médica y a los medicamentos, cuyos precios eran elevadísimos.

La medicina verde resulta ser muy conocida y popular en la localidad en estudio, pues la mayoría de hijos, nietos, amigos, vecinos y conocidos de los jamaicanos que se establecieron en este barrio tienen conocimientos sobre las propiedades y efectos curativos que poseen las diferentes plantas utilizadas.

Aunque recurren a la asistencia médica, no abandonan las costumbres legadas por sus ancestros de preparar diferentes infusiones y baños con las plantas medicinales. Muchas de sus recetas medicinales son conocidas y

---

<sup>4</sup> Ídem.

utilizadas por los inmigrantes y descendientes, así como por los habitantes de la localidad.

Una de ellas es la fórmula de la Majagua (*Hibisws Elatus Sw*), muy conocida por estos por sus propiedades valorativas; las hojas de esta planta se utilizan en el tratamiento de las hemorroides, como vulnerario (que cura llagas y heridas) y desinfectante.<sup>5</sup>

Estas hojas se utilizan, además, para el sistema respiratorio. Se lavan y se ponen a hervir en un recipiente con una medida de un litro de agua con azúcar hasta que quede el extracto fluido, se deja enfriar y se administra por vía oral.

Este jarabe ha sido transmitido de generación en generación e incluso se ha difundido en la asistencia médica, es conocido como jarabe imefasma. Las flores de esta planta son aprovechadas como antitumorales. Muchos inmigrantes al tener trabajos forzosos se pinchaban o le sucedían diferentes accidentes que le provocaban tumoraciones, para su cura o alivio se tomaban las flores caídas o directamente de la planta, en horas de la mañana, se enjuagaban con agua dura y se secaban con calor artificial, luego se colocaban en la región afectada. Esto es lo que se conoce como cataplasma.

Para la piel afectada estos individuos hacían uso del nombrado árbol Gavilán (*Simarouba Glanca*), comúnmente conocido como Palo blanco o Roblecillo.

La parte útil de este son las hojas; estas se vierten en un recipiente con agua hervida. En cuanto se enfriaba se administraba por vía tópica, es decir, que se aplicaba localmente en las partes afectadas de la piel, friccionándose 2 o 3 veces al día.<sup>6</sup>

El anís estrellado o anís de estrellas es una de las plantas más utilizadas por sus propiedades atributivas para aumentar las secreciones de la leche materna y para facilitar la respiración y la expectoración de los niños. Para aumentar las secreciones de la leche materna se realiza una infusión, o sea, se hierve el agua conjuntamente con el fruto durante un tiempo determinado y al refrescar se ingiere como un té. Para eliminar el llamado

---

<sup>5</sup> Entrevista a descendiente jamaicano Jorge Spencer.

<sup>6</sup> Entrevista a descendiente jamaicano Winston Ray.

«mal de orín», asan una mazorca de maíz con las hojas y lo dejan un día en agua, esta se bebe como agua común.

Contra el insomnio, «lo mejor es el té de hojas de guanábana y para la sinusitis, la borra de café hervido y tibio con aceite de ricino o de comer; se unta a una hoja de salvia y se pone en la frente».<sup>7</sup>

Para que no se le haga daño a una persona, lo que se conoce hoy en día como «mal de ojo», estos individuos crearon una fórmula la cual se toma de la siguiente forma:

En tres jarras de agua se vierten las raíces de nueve plantas de anamú bien piladas y se deja reposar durante cinco días, luego se bebe tres días consecutivos como agua común pero solo durante el día, pues según los informantes de noche no se toma porque hace daño.<sup>8</sup>

Los baños con diferentes plantas y raíces forman parte, al igual que las infusiones, de la farmacopea popular empleada por los descendientes y algunos pobladores de la localidad. En dependencia de las plantas, los baños constituyen, para los descendientes jamaicanos, el medio por el cual se obtiene paz y se purifica el cuerpo, la mente y el alma.

Refieren los informantes que, contra el decaimiento emocional de una persona, resulta agradable el baño con la mezcla de varias hojas de la planta de cedro, vencedor, abre camino, apasote y albahaca.

### **Literatura oral**

Mediante la literatura oral se posibilita la adquisición de conocimientos, la difusión de la cultura, la preparación de los ciudadanos, etcétera. Esta herencia social es la expresión inmediata del pensamiento, por lo que se hace obligación perentoria de toda comunidad proporcionar a sus miembros un dominio amplio de este tesoro.

Es ella, precisamente, la expresión de la personalidad del grupo, un medio de identificación con respecto a su cultura. Para conocimiento de las generaciones futuras es imprescindible ampliar el estudio de las lenguas y de su tradición oral.

---

<sup>7</sup> Entrevista a descendiente jamaicano Adams Graham.

<sup>8</sup> Entrevista a Humbert Melvin Andersón, jamaicano residente en la localidad.

Una de las vías más importantes de manutención de la memoria cultural legada y presente es precisamente la literatura oral como reflejo de tradiciones y formas de pensamientos de los grupos humanos antecesores. Ese saber tradicional está lleno de riquezas y de matices.

En el interior de la literatura oral se manifiestan disímiles contenidos « [...] la literatura oral cubana está estrechamente imbricada con su vida cotidiana, donde se intercambian refranes, chistes, cuentos, leyendas, supersticiones [...] » Victori (1998). Entre ellos solo se tuvieron en cuenta los refranes y las supersticiones.

Aunque la mayoría de los inmigrantes y descendientes jamaicanos hablan su dialecto y el inglés como lengua oficial y persisten en enseñarle a sus futuras generaciones el habla inglesa, las supersticiones y los refranes que se transmiten de una generación a otra son en español, pues aunque estos hablaban su idioma entre ellos y con los norteamericanos, en la vida social con otros grupos étnicos se veían obligados a hablar el español.

Entre los refranes más conocidos que los descendientes jamaicanos han transmitido a sus ancestros y que se han difundido están:

- *A la pulga no le importa el hambre del perro.*
- *Si no eres león hazte zorro.*
- *Camina despacio para que no te caiga.*
- *Si no sabes caminar cómo me vas a enseñar a correr.*
- *Tu familia es el vecino más cercano.*
- *La calentura que tienes, ahorita se te va quitar.*

Existen en nuestra localidad disímiles supersticiones que forman parte ya de nuestra identidad, las cuales continúan vigente en la conciencia y práctica de la mayoría de los individuos del territorio. Entre las más conocidas se encuentran:

- No barrer la casa con una escoba porque se atesta de hormiga. Los informantes expresan: se barre con una escoba de hojas de alguna planta «porque es verdad que cae hormiga»; <sup>9</sup> «un día yo barrí la casa y al otro día amaneció llena de hormiga». <sup>10</sup>
- No se debe cortar nada ni clavar estacas porque es como si se lo hicieran a Jesucristo.
- No se puede cortar la planta llamada piñón porque expulsa un líquido rojo parecido a la sangre, por lo que, para los descendientes, esta es como si fuera la sangre de Cristo, «es malo hacerlo». <sup>11</sup>
- No se debe pinchar en el suelo, coger cuchillos ni pinchar nada con estos porque es como si se lo hiciera a Jesucristo.

También, los entrevistados enumeran otras supersticiones que se respetan como:

- Pisar el rabo de un perro trae mala suerte.
- Ver un gato negro de noche trae mala suerte.
- Si vas por un camino y hay «algo malo» como un vaso de ron o cocos secos etc., no lo rompas ni continúes el camino.
- Los murciélagos, cocuyos y las lechuzas son estimados como animales misteriosos, por lo que se les considera anunciadores de malas noticias.
- Ver una lechuza es señal de mala noticia por lo que se le dice *solabaya* o *que se vaya lo malo*.

La herencia sociocultural de la inmigración jamaicana, al igual que la de otras migraciones de carácter interno y externo, ha contribuido al enriquecimiento cultural y a la formación étnica y social de la localidad. La

---

<sup>9</sup> Entrevista a descendiente jamaicano Jorge Spencer.

<sup>10</sup> Entrevista a descendiente jamaicana Ana Christye.

<sup>11</sup> Entrevista a descendiente jamaicano Lázaro Spencer.

mezcla de varios elementos ilustrativos que hoy se entrelazan en la región son producto del proceso de intercambio cultural a que ha sido sometido el territorio y, precisamente esa serie de rasgos propios del espacio geográfico objeto de estudio, son los que lo diferencian de otras regiones del país y, a su vez, definen las características del mismo conformando la identidad del municipio moense.

### **Prácticas deportivas y actividades culturales**

En 1940 Jhon Alexander Christye Ducass, ya estando establecido en Moa, fundó el Club Deportivo del territorio, obra social para la diversión y esparcimiento de los vecinos del barrio, que contaba con un amplio local para las celebraciones de los fines de año, donde el pitazo del aserrío hacía gala de la alegría por el advenimiento del año nuevo.

Aquí se disfrutaba de la música de los distintos conjuntos musicales contratados a Baracoa, Antilla o Sagua de Tánamo, así como de las celebraciones de las fiestas de San Juan, ya que una gran cantidad de socios llevaban ese nombre. Fue Jhon Christye el primer y único presidente durante su larga existencia.

En la compañía de Vidal Bolmey construyeron un bar que sirvió para la recreación y el esparcimiento de todos los vecinos del barrio. También instalaron una planta eléctrica y la primera vitrola traganíquel que funcionó en Moa, la cual estaba ubicada a las orillas del río que pasa por el actual centro de la ciudad.

Fueron los jamaicanos quienes introdujeron en el territorio el juego de críquet y el baile conocido como maypoll. El primero se jugaba en el campo de pelota ubicado donde se encuentra el estadio de béisbol, sus protagonistas eran hombres que vestían de blanco con gorra de color azul, rojo y blanco. El bate se movía a nivel de la tierra y el objetivo era derribar tres palitos ubicados en el campo. Este juego podía durar más de un día.

El segundo es un baile caribeño muy gustado y complicado a la vez. Su desarrollo era alrededor de un palo del cual colgaban 12 cintas de diferentes colores con igual cantidad de jóvenes, cada una con una cinta que primero tejían y después destejían al ritmo del grupo musical o de palmadas. Todo

ello se hacía bailando y sin perder el ritmo. El maypoll se bailaba especialmente el 12 de agosto, día en que los esclavos de habla inglesa obtuvieron su libertad.

Como se puede apreciar la influencia cultural jamaicana en la localidad se manifiesta de disímiles formas, entre las que se destacan medicina popular, literatura oral, arte culinario, prácticas deportivas y otras manifestaciones culturales. Lo cual patentiza la idea de que estos inmigrantes asimilan la cultura del país receptor incorporando elementos culturales propios, lo cual vino a enriquecer la cultura local del territorio objeto de estudio.

## **CONCLUSIONES**

La inmigración jamaicana al barrio de Moa entre 1938 y 1959 estuvo estrechamente relacionada con la creación del aserradero y, posteriormente, con el desarrollo de la minería del cromo, lo cual indica que la principal causa para la movilidad de este grupo migratorio hacia la zona sea de carácter económico.

Las crecientes necesidades de mano de obra barata en este territorio con escasa población constituyó un catalizador para la contratación de inmigrantes jamaicanos en la industria forestal y minera.

El jamaicano Jhon Alexander Chirstye Ducass contribuyó a la atracción de otras familias haitianas al barrio de Moa durante la etapa, también se destacó en la preservación y difusión de elementos culturales propios de su lugar de procedencia.

Los inmigrantes jamaicanos que se establecieron en la localidad objeto de estudio aportaron tradiciones culturales que enriquecen la cultura local. Estas se evidencian en la literatura oral, la cultura culinaria, la medicina verde, los bailes, entre los que se destaca el maypoll y las prácticas deportivas, especialmente, el críquet.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CHAILLOUX LAFFITA, G. (2002). Las migraciones a Cuba en las primeras décadas del siglo XX. *Revista Debates americanos*, 12, enero-diciembre, 50-53.
- DICCIONARIO MANUAL E ILUSTRADO DE LA LENGUA ESPAÑOLA (1950). España: Escapa-Calpe, p. 484.
- VELASCO MIR, P. (1997). Apuntes para la Historia de Moa. Biblioteca Municipal Alejo Carpentier. Folleto Impreso. Inédito.
- VICTORI, M. DEL C. (1998). *Cuba: expresión literaria oral y actualidad*. La Habana: José Martí.
- ZANETTI LECUONA, O. (1976). *United Fruit Company un caso del dominio imperialista en Cuba*. La Habana: Ciencias Sociales.