



## TITULO DEL TRABAJO: APORTES CULINARIOS DE HAITÍ Y JAMAICA EN LA COCINA TRADICIONAL DE CUBA.

**Autora: MSc. Yousy Baby Ramírez.**

Profesora de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanísticas de la Universidad de Guantánamo, Cuba. [ybaby@cug.co.cu](mailto:ybaby@cug.co.cu)<sup>1</sup>

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Yousy Baby Ramírez (2018): "Aportes culinarios de Haití y Jamaica en la cocina tradicional de Cuba.", Revista Caribeña de Ciencias Sociales (septiembre 2018). En línea

[//www.eumed.net/rev/caribe/2018/09/cocina-tradicional-cuba.html](http://www.eumed.net/rev/caribe/2018/09/cocina-tradicional-cuba.html)

### Resumen

La inmigración anglocaribeña constituye un acontecimiento en la historia de Cuba por las evidentes repercusiones en el ámbito sociocultural. De ahí, la necesidad del presente estudio que investiga sobre ¿Cómo ha influido Haití y Jamaica en la cocina tradicional de Cuba? Teniendo como objetivo general: determinar la influencia de Haití y Jamaica en la cocina tradicional de Cuba. Sustentándose el estudio en el método etnográfico y en técnicas de las metodologías cualitativa y cuantitativa.

### Summary

The immigration anglocaribeña constitutes an event in the history of Cuba for the evident repercussions in the sociocultural environment. Of there, the necessity of the present study that he/she investigates it has influenced Haiti and Jamaica in the traditional kitchen of Cuba on How? Having as general objective: to determine the influence of Haiti and Jamaica in the traditional kitchen of Cuba. Being sustained the study in the method etnográfico and in technical of the qualitative and quantitative methodologies.

### Palabras claves:

Inmigración Anglocaribeña - Anglocaribbean immigration  
Proceso de Transculturación - Process of Transculturación  
Identidad Cultural - Cultural Identity  
Aportes Culinarios –Contribute Culinary  
Cocina tradicional – Cooks traditional

### Introducción

Cuba, por su ubicación geográfica ha sido escenario de varias oleadas migratorias. Estas han condicionado la conformación de la identidad cultural del cubano. Una parte importante del poblamiento histórico de la isla desde el período colonial hasta nuestros días ha estado constituida por inmigrantes de la región del Caribe. Ellos han influido en el crecimiento demográfico y cultural de determinadas regiones de Cuba.

<sup>1</sup> MSc. Yousy Baby Ramírez graduada de Licenciatura en Estudios Socioculturales en el 2009. Máster en el 2016 en Ciencias de la Educación: Mención Didáctica. Profesora y jefa del Depto. de Gestión Sociocultural para el Desarrollo de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanísticas de la Universidad de Guantánamo.

La inmigración anglocaribeña ha sido un componente significativo de la experiencia histórica y una de las más relevantes por la abundante población aportada. Las migraciones caribeñas hacia esta isla, en especial las de Haití y Jamaica se producen fundamentalmente por la búsqueda de mejoras económicas, empleo y evadir los desastres naturales que eran parte, de alguna manera de su destino sobre la tierra.

En la actualidad la (e/i) migración es uno de los fenómenos más estudiados por diferentes ciencias e instituciones. Ha adquirido importancia y su influencia se ha extendido hacia todos los ámbitos de la vida de los pueblos. Sin embargo, el proceso migratorio en Cuba ha estado marcado por diferentes factores económicos, políticos y sociales que han motivado la búsqueda de nuevos horizontes. Por razones geográficas e históricas la emigración se ha concentrado hacia Estados Unidos, España y algunas regiones del Caribe. Los inmigrantes anglocaribeños en la Isla han fallecido y otros han vuelto a emigrar.

En este contexto el proceso migratorio es un factor central en la globalización contemporánea y su importancia radica en varias esferas de lo humano: en lo económico, político, social, cultural, entre otros. En cada una de estas perspectivas la migración modifica, cambia, transforma la realidad, genera una mezcla cultural y ejerce notable influencia en la conformación de las identidades colectivas. Teniendo en cuenta la importancia de este elemento, se propone como problema de investigación: ¿Cómo ha influido Haití y Jamaica en la cocina tradicional de Cuba? Teniendo como objetivo general: determinar la influencia de Haití y Jamaica en la cocina tradicional de Cuba. Sustentándose el estudio en el método etnográfico y en técnicas de las metodologías cualitativa y cuantitativa.

## **Desarrollo**

Las migraciones han sido constantes desde los inicios del surgimiento de la isla como subregión y han contribuido a conformar una identidad caribeña. El estudio de grupos migratorios que provienen de los países del Caribe y que se establecieron en Cuba, constituyen parte de la historia. A todas las regiones del país llegaron grupos de inmigrantes, pero no en todos los lugares se distinguió el proceso con la misma dimensión, pues ello dependió en gran medida de factores sobre todo de tipo económico. La mayoría de estos inmigrantes arribaron a la isla en condición de mano de obra y su destino dependía de las posibilidades laborales de cada localidad.

El proceso migratorio es la acción de pasar de un país a otro, para establecerse en el escogido y está compuesto por dos momentos:

1. *La emigración*: se refiere a la persona o grupos de personas que salen de su país para establecerse en otro ya sea de forma transitoria, temporal o definitiva.
2. *La inmigración*: referente a un grupo de personas que llegan a un país determinado con el objetivo de establecerse de forma transitoria, temporal o definitiva. <sup>2</sup>

El proceso migratorio en el Caribe como señalara Álvarez (1998):

*"(...) respondió al mecanismo de la expansión azucarera y contribuyó a la maduración social de la isla. Cuba por su privilegiada posición, fue una de las islas más prósperas de las Antillas. Escenario de múltiples intercambios comerciales y punto de mira para los emigrantes africanos, chinos, haitianos y jamaicanos. La inmigración hacia la isla constituyó un elemento de importancia en la búsqueda y conformación de una verdadera identidad entre los pueblos."* <sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> Speck Ramírez, María Elena (2005): "La inmigración anglocaribeña en Guantánamo 1899 - 1995. Apuntes para su estudio". Trabajo de Diploma no publicado. Santiago de Cuba, Universidad de Oriente, 2005, p. 22.

<sup>3</sup> Álvarez Acosta, M. E. (2010): "Migraciones internacionales en el mundo contemporáneo. Estudio de casos". Editores e Impresores Profesionales México, p. 25.

El tema ha sido estudiado en el ámbito internacional por: Arango (2000), Kastoryano (2000), Timur (2000), Avello (2002), Lozano (2002), Moreno (2002), Hatton y Williamson (2004), Pedreño y Hernández (2005), Micolta (2005), Álvarez (2010), Castles (2010), Moreira (2010) y Allouette (2014). Estos autores coinciden en plantear que las migraciones son una constante en la historia de la humanidad, con una capacidad notable de transformación social. Contextualizan los diferentes asentamientos de inmigrantes y las políticas determinadas de los países de destino. Aunque hicieron una contribución importante a la comprensión del proceso migratorio, existe ambigüedad conceptual del fenómeno, dificultad en su carácter multifacético e interdisciplinar y divorcio entre teoría y realidad.

En Cuba se destacan los escritos de Guanche (1983) "Procesos *etnoculturales de Cuba*", (1990) "*Principales tendencias en el poblamiento caribeño de Cuba*" y (1996) "*Componentes étnicos de la nación cubana*", Espronceda (2000), Aja (2002), Guerra (2004), Carbonell y Morgan (2004), Speck (2005), Sevillano (2007), Martí (2009), Fernández (2012), Romero (2013), Brito (2014), Batista (2016), entre otros. Se trata de una excepcional producción bibliográfica que devela la entraña de la nación cubana. La misma aporta un análisis actualizado del complejo proceso de formación y consolidación del etnos de la sociedad cubana. También, de las diferentes causas que provocaron las migraciones del área caribeña hacia Cuba y los mecanismos de adaptación e inclusión social que adoptan.

De manera directa e indirecta todos los estudios consultados centran su atención en los aspectos sociológicos, demográficos, históricos, políticos, económicos; en su gran mayoría no hacen énfasis en los aspectos culturales. Asimismo, han estado presentes en el desarrollo de la investigación ya que, a través de ellos se ha iniciado un proceso de búsqueda científica en el devenir histórico de esta inmigración. Consignando determinados nexos sociales establecidos entre los inmigrantes caribeños en el proceso de su actividad conjunta.

Las llegadas iniciales de inmigrantes antillanos (Haití y Jamaica) ocurrieron por la zona oriental de Cuba principalmente por Camagüey, Las Tunas, Holguín, el puerto de Santiago de Cuba y en menor cifra por la aduana de la bahía de Guantánamo. Conformaron en sus inicios comunidades cerradas, que más tarde se abrieron a otros sectores y predominó el sexo masculino. La conservación y transmisión de costumbres y tradiciones se convirtió en uno de sus rasgos distintivos, que impusieron en su entorno social. Fueron utilizados mayormente como braceros para la industria azucarera, labores agrícolas y trabajo en la Base Naval de Guantánamo. Se asentaron primero en zonas rurales y luego se trasladaron hacia el área urbana.

Existió una marcada diferencia entre los inmigrantes haitianos y jamaquinos. Los inmigrantes haitianos sufren la más intensa discriminación social, económica, política y religiosa. Considerados como vagos, pocos higiénicos, les atribuían poderes maléficos, atributos negativos y con bajo nivel cultural. Presentan mayores obstáculos comunicativos a causa del uso del *creole* (lengua autóctona de su tierra de origen). Esto trajo como consecuencia que fueran destinados fundamentalmente a las áreas vinculadas a los cultivos de café y caña de azúcar.

Sevillano (2007) expresó al respecto:

*"(...) Es preciso establecer que la integración de los haitianos a la cultura nacional es una inserción por aceptación. Es un proceso lento, que se manifiesta con la incorporación por adición de varios elementos, con períodos de retroceso. Estará vinculada a los altibajos del mercado azucarero mundial y el papel de Cuba en ese contexto, por lo que debemos plantear que es una inmigración cíclica, con carácter marcadamente económica".*<sup>4</sup>

La inmigración jamaquina poseía una cultura superior, desempeñaban ocupaciones con eficacia y técnica como albañiles, carpinteros, herreros, cerrajeros, maestros de inglés, músicos y jardineros. Dominaban la lengua inglesa por lo que eran preferidos en los centrales de propiedad norteamericana y disfrutaban de un status. Tenían la confianza de los dueños y en algunos casos laboraban como capataces y serenos. Otros laboraban en el enclave militar norteamericano conocido como la Base

---

<sup>4</sup> Sevillano Andrés, Bernarda (2007): "Trascendencia de una Cultura marginada. Presencia haitiana en Guantánamo". Editorial El Mar y la Montaña. Guantánamo, p. 8.

Naval de Guantánamo, comercio, empresas nacionales y foráneas, el ferrocarril y desempeñaban oficios particulares. Un aspecto relevante en la vida de estos inmigrantes era el respaldo legal que tenían por parte del consulado inglés. Estas habilidades y destrezas les permitieron mezclarse con la población cubana con mayor facilidad.

Esta corriente migratoria de las islas antillanas del Caribe generó un crecimiento y una recomposición del paisaje demográfico así como, en los procesos socioeconómicos y culturales que se venían produciendo. Abrió las puertas para el tráfico negrero, la autorización de diversas vías para la contratación de fuerza de trabajo esclava y la entrada de colonos extranjeros. Aumentando la demanda de fuerza de trabajo para las plantaciones de caña de azúcar, cultivo del café, cacao y algodón.

Además, provocó una fuerte conmoción social y cultural debido a la interacción de raíces autóctonas que tenían mucho en común con la cubana, pero que llevaban la peculiaridad del desarrollo bajo otras condiciones socioculturales. De esta integración con la población nativa se fundaron familias mixtas, cubano caribeñas o entre los inmigrantes de varias islas, haitianos con jamaquinos, lo que contribuyó al desarrollo de la sociedad. Además de la influencia etnosocial que se hizo presente en la estructura institucional de nuestro país con la creación de logias, iglesias, sociedades de instrucción y de recreo, bandas y otros.

Haití, Jamaica y Cuba son islas del Caribe que cultivan y consumen productos agrícolas iguales: frijoles, arroz, maíz, caña, café, coco, maní, entre otros. Solo difieren sus modos de elaboración, los cuales se han transmitido de generación en generación. Son resultado del proceso de transculturación que se manifiesta en Latinoamérica y el Caribe, donde las cocinas tradicionales son muestra de ello.

La cocina tradicional de una región es siempre ejemplo de los diferentes aportes migratorios transcurridos a lo largo de la historia. Este proceso inevitable y enriquecedor, permite que se adopten costumbres, tradiciones, prácticas culturales, hábitos alimentarios y consolida la identidad cultural de cada pueblo. Encierra el sentido de pertenencia de un grupo social en el cual se comparten rasgos culturales, valores, creencias, rituales y modos de elaboración que lo va a identificar, caracterizar y diferenciar de otras culturas.

Haití, le ha aportado a la cocina tradicional del cubano el consumo del tasajo (*Tasso*): muy usado en la zona rural. La harina de maíz dulce rellena con coco y la salada acompañada con frijoles negros y otras veces con diferentes carnes. El bacalao seco y salado, el calalú, el quimbombó con carne y como ensalada. La utilidad de las viandas hervidas como el boniato, yuca, plátano, calabaza para acompañar arroz con guisos y como un ingrediente fundamental en las sopas. Comer viandas en el desayuno y tomar sopa de calabaza en las noches figura en las dietas de los campesinos de Cuba.

En las comidas ocasionales como el advenimiento del nuevo año y cumpleaños de un ser querido se elabora el *confiti* o *dulce de naranja* que se prepara con la corteza de naranja agria o grifo y se le agrega bicarbonato para eliminar el amargo, canela, jengibre y pimienta dulce. Entre los dulces que se preparan para festividades conocidas como *gató* se destacan el bombón, el turrón de coco, de maní y maíz. No falta el congrí con frijol guandúl o negro, fricasé de carne que puede ser de pollo, cerdo u ovejo, vianda hervida y ensalada.

Como en todas las celebraciones no falta la bebida, dentro de esta la preferida es el *tifey* la cual se prepara con aguardiente de caña, hiervas y raíces del monte tales como: hierva calentura, pepenel, cáscara de naranja agria, pasa, nuez, canela, trocitos de caña, anís estrellado, clavo de castilla y hoja de menta. Le añaden una cucharadita de sal, azúcar y lo dejan añejar de 2 a 3 días. En las fiestas de santo o *Ballua* son elaboradas una gran diversidad de platos típicos tradicionales además, de los ya mencionados se desatacan: el *Maíz Mulen* 's, el *Yak*: comida de santo que se hace con todo tipo de retoño de hojas, calabaza, boniato, malanga, carne, se sirve en hoja de plátano y se come con las manos. El *tom – tom*: especie de fufú con diferentes tipos de viandas hervidas, se consume tradicionalmente acompañado de carne y el *calalú*: se realiza con el quimbombó entero, pata y cabeza de cerdo.

Otro de los aportes culinarios de los haitianos que nos ha sido transmitido y que aún subsisten entre los descendientes y cubanos está el asado de vegetales como el ají, tubérculos como el boniato, la yuca, plátano y también el maíz, colocados con su cáscara entre las cenizas calientes de los fogones de carbón o leña. El casabe que llaman *ducumu*; y el *couch-couch*, que se come con leche y es utilizado como sustituto del arroz; se obtiene del rayado, colado y secado de la yuca, asada después se remueve en un caldero tibio, hasta que va tomando forma de estrellitas; las que se pueden guardar, conservar por mucho tiempo y tiene gran valor nutricional.

El maíz se prepara en diferentes combinaciones: la mazorca asada, molido en hayacas o en congrí. Lo trituran un poco los granos y se sofríen hasta ablandarlos, luego se cocinan con el mismo procedimiento que el congrí de frijol. El *domplin*: la harina de trigo amasada con especias como pimienta dulce, picante, ajo o cebolla, y hecha rollitos; se le echa a los potajes y a las carnes en fricasé. El plátano maduro frito en almíbar es preferido como postre. Es una receta fácil de elaborar porque los ingredientes básicos son el azúcar y el plátano burro maduro; se le agrega al final de su cocción condimentos dulces como: la canela, anís estrellado, pimienta dulce, vainilla y un puntico de sal.

En zonas rurales donde predomina las plantaciones de coco se consume el *chupalmis* o *palmito* que se elabora con el retoño de la palma. Se sofríe la carne de cerdo con ajo, cebolla, orégano, tomillo, sal al gusto y comino, se le echa agua y se pone a hervir. En un segundo momento se le quita a una palma joven las primeras yaguas nuevas estas se lavan y se pican en porciones pequeñas echándolas luego junto a las carnes para que se cocinen. El *Anduyo*: tripa de puerco seca e inflada. Se introduce la delgada dentro de la gorda, se cuelga en un cordel, se pone a secar, y luego se mantiene detrás del fogón de leña o carbón hasta que esté lista para utilizar como embutido. Se le agrega en rueditas a los frijoles, al chote y a otros vegetales compuestos.

La cultura culinaria jamaicana ha influido en la cocina tradicional de cubano en la utilización de condimentos como las hierbas aromáticas mezcladas, el ajo, cebolla, cebollino, ajíes (dulces y picantes), pimienta, jengibre, nuez moscada, cilantro, polvo curry, comino, laurel, orégano, naranja agria, jugo de limón, ron y vinos. Los tamales rellenos con carne de puerco, chicharrones y croquetas es otro plato tradicional de gran aceptación por los descendientes y cubanos. Comer el mapén, llamado a su vez por todas las etnias como (guapén), árbol que fue introducido por los inmigrantes jamaicanos. Es consumido como vianda y frito en forma de tostones. De igual forma sucede con la verdolaga, espinaca y acelga que son ingeridas como ensalada; aunque les gusta más la que elaboraban con repollo y zanahorias.

El aliño en las carnes identifica la exquisitez de los platos. Lo realizan con mucha cebolla, comino, aceite, ajo, laurel y en algunos de los casos limón. 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, se fríen en cualquier tipo de manteca o aceite y se le adiciona picante. Utilizar el pimiento como condimento necesario para los caldos con diferentes carnes y pescados.

El pescado en escabeche, receta familiar de fácil cocción que se puede consumir fría o caliente. Para su elaboración se limpia bien el pescado y se corta por la mitad. Se aliña con aceite, laurel, vinagre, pimienta, sal y luego se cose en una cazuela a fuego lento. Después de cocido se saca de la cazuela y se le agregan verduras. El Ackee, fruta original de Jamaica que algunas familias lo tienen sembrado en sus hogares que una vez cocinada toma el aspecto y sabor de un plato de huevos revueltos.

El pollo al curry, se pica el pollo en partes pequeñas, se hierva y fríe. Después se le incorpora salsa. Es consumido habitualmente en los hogares y promocionado por los restaurantes de comida criolla de la isla. Los caldos de diferentes carnes y de pescado es preferido como aperitivo y utilizado como base alimenticia de ancianos, madres en el período de posparto y como complemento nutricional de los recién nacidos.

Los dulces en almíbar de todo tipo de frutas, cake, pudines, flanes y los jugos de frutas se han difundido entre las diferentes generaciones. Son consumidos como postres durante festividades y en

ceremonias religiosas. Comer en familia, sentados todos en la mesa y dar gracias a Dios por el alimento es otro de los aportes a la cultura culinaria cubana.

Jorge Andrew (2017) expresa al respecto:

*"(...) No faltan en los días de fiestas y fechas importantes los dulces en almíbar. La cocción de los alimentos en caldero y con carbón suele ser de preferencia de todos para fijar el sabor y olor. Además, el vino casero hecho de raíces cocidas, infusiones de hierbas, zumos de fruta, es tomado en actividades festivas y es objeto de obsequio a otras familias. El pescado en escabeche, pollo al curry, arroces combinados con vegetales, carnes y frijoles son platos que forman parte del alimento cotidiano del cubano".*<sup>5</sup>

La mezcla de los alimentos de Haití, Jamaica y Cuba es resultado del proceso de transculturación que ha sido objeto la región del Caribe y que definen las características culinarias de este espacio geográfico. Las comidas, bebidas y dulces constituyen un legado cultural que conservan y transmiten de una generación a otra. Estas se han ido integrando paulatinamente a la cultura cubana; aunque en sus componentes identitarios hay innegables evidencias de una base indígena antillana común, que favoreció estos procesos sincréticos en Cuba.

Estos asentamientos constituyen fuente de reproducción de tradiciones culturales. La realización de fiestas, bailes, juegos, comidas, tradiciones curativas, creencias mágico- religiosas y su condición de población no hispanohablante fueron legadas a sus descendientes nacidos en Cuba. La influencia de estos inmigrantes antillanos en la población cubana se aprecia en las manifestaciones espirituales, vida material, adquisición de costumbres alimentarias y tradiciones culinarias que forman parte en la actualidad de la gastronomía cubana.

### **Conclusiones:**

1. La cocina tradicional de una región es siempre ejemplo de los diferentes aportes migratorios transcurridos a lo largo de la historia.
2. La cocina tradicional de Cuba es una mezcla de tradiciones culinarias y hábitos alimenticios de las culturas del Caribe que se conserva, trasmite y difunde entre los cubanos y descendientes.
3. Los aportes culinarios de Haití y Jamaica a la cocina tradicional de Cuba se manifiestan en el consumo del bacalao seco y salado, el quimbombó con carne y como ensalada, viandas hervidas, fufú de viandas, sopa de calabaza, vegetales asados, mapén hervido y frito, el maíz en diferentes combinaciones, el aliño en las carnes, utilización de diferentes condimentos dulces y picantes, el pescado en escabeche, pollo al curry, dulces en almíbar y jugos de diferentes frutas.

### **Bibliografía:**

1. Álvarez Acosta, M. E. (2010): "Migraciones internacionales en el mundo contemporáneo. Estudio de casos". Editores e Impresores Profesionales México, 25 p.
2. Arango, J (2003): "La explicación teórica de las migraciones: Luz y sombra". En revista *Migración y Desarrollo*, N.8, enero 2003, p. 4 - 22.
3. Avello, F (2002): "La diáspora creole anglófona del Caribe occidental". En revista *Antropología*, N.16, noviembre 2002, p. 2-3.
4. Batista Estupiñán, Y. (2017): "Influencia cultural de la inmigración jamaicana en la localidad de Guatemala". En revista *Contribuciones a las Ciencias Sociales*. Disponible en: [www.eumed.net/rev/cccscs/13/](http://www.eumed.net/rev/cccscs/13/). Consultado en 18 de octubre de 2017 a 2:00 p.m

---

<sup>5</sup> Andrew, Jorge (2017): descendiente jamaicano. Entrevista realizada el 20 de marzo 2017.

5. Bientz Conte, O. (2013): "Propuesta de acciones para convertir la práctica del cricket en un producto turístico cultural. Trabajo de Diploma no publicado. Centro Universitario de Guantánamo, 2013, p. 5.
6. Brito Semedo, M. E. (2014): "Migraciones y retornos. Una mirada desde la sociología". Disertación doctoral no publicada. Santiago de Cuba, Universidad de Oriente, 2014, p. 17.
7. Carbonell Limonta, W. & S. M Morgan Scott (2004): "Huellas de la emigración anglófona en el central Los Reynaldos". Oficina de Asuntos Históricos, Comité Provincial del PCC, 2004, p. 10.
8. Corbea J. (1987): "Presencia haitiana en el Oriente de Cuba". En revista *Del Caribe*, No. 10, marzo 1987, p. 72 – 80.
9. Espronceda Amor, M. E. (2003): "Perspectivas analíticas para el estudio de la relación inmigración – parentesco en el contexto cubano". En revista *Antropológicas*, No.7, marzo (2003), p. 45 – 74.
10. Fernández Estrada, J. I. (2012): "Migración internacional en el Gran Caribe. En busca del desarrollo y la integración". Editorial Centro de Investigaciones Psicológicas y Sociológicas (CIPS), La Habana, Cuba, p. 14.
11. García González, Ivette (2004): "La revolución haitiana y el Circuncaribe. Conflictos e impactos múltiples del proceso en el área". En revista *Del Caribe*. No. 45, p. 36 – 44.
12. Guanache, J. (1983): "Procesos etnoculturales de Cuba". Editorial Letras Cubanas, La Habana, Cuba, p. 7.
13. Guanache, J. (1990): "Principales tendencias en el poblamiento caribeño de Cuba". Mayo-Agosto no. 238: La Habana, Cuba. [s.n]
14. Guanache, J. (1996): "Componentes étnicos de la nación cubana". Fundación Fernando Ortiz-UNEAC. La Habana, Cuba. [s.n]
15. Guanache, J. (1998): "Etnicidad y racialidad en Cuba actual". En revista *América Negra*, N. 15, p. 15- 20.
16. Hernández Sampier, Roberto (2003): "Metodología de investigación. Editorial Félix Varela, La Habana, p. 250.
17. Martí Guerra, Y. (2009): "De Puerto Rico a Guantánamo. Motivos y estrategias de una inmigración (1898 – 1930)". Editorial El Mar y la Montaña, Guantánamo, Cuba, p. 6.
18. Méndez Caballo, Marinela; María Curbeira Palomo; Lourdes San Fat. (1987): "Influencias de las inmigraciones haitianas en el ámbito cultural y costumbrista de la provincia Guantánamo". En revista *El Managüí*. Sección de Investigaciones Históricas del Comité Provincial del PCC Guantánamo. No. 4, Abril – Junio 1987, p. 12.
19. Micolta León, A. (2005): "Teorías y conceptos asociados al estudio de las migraciones internacionales". En revista *Trabajo Social*, N. 7, p. 59-76.
20. Pedreño Cánovas, A. & Hernández Pedreño, M. (2005): "La condición inmigrante. Exploraciones e investigaciones desde la Región de Murcia". Servicio de Publicaciones, España, p. 3.
21. Sánchez Guerra, J. (2004): "Los Anglocaribeños en Guantánamo (1902 1950)". Editorial El Mar y la Montaña, Guantánamo, Cuba, p. 19.
- 22.
23. Sevillano Andrés, Bernarda (2007): "Trascendencia de una Cultura marginada. Presencia haitiana en Guantánamo". Editorial El Mar y la Montaña. Guantánamo, p. 8.
24. Speck Ramírez, María Elena (2005): "La inmigración anglocaribeña en Guantánamo 1899 - 1995. Apuntes para su estudio". Trabajo de Diploma. Santiago de Cuba, Universidad de Oriente, 2005, p. 22.
25. Risquet Valdés, Jorge (2004): "El humanismo revolucionario y los haitianos en Cuba". En revista *Del Caribe*. No. 45, septiembre 2004, p. 97 – 98.
26. Romero Machado, Maricel, Navarro Lores, Diosveldy (2014): "La inmigración haitiana hacia Guantánamo. Principales aportes culturales". En revista *Caribeña de las Ciencias Sociales*, N. noviembre 2014, p. 3.
27. Vergés Martínez, Orlando (2002): "La haitianidad en el contexto de la cultura popular tradicional cubana". En revista *Del Caribe*, No. 39 diciembre 2002, p. 43 – 45.