

ORIGINAL ARTICLE / ARTÍCULO ORIGINAL

AN APPROXIMATION IN CUBAN CULTURE ABOUT THE MOLLUSKS

UNA APROXIMACIÓN EN LA CULTURA CUBANA ACERCA DE LOS MOLUSCOS

**Rafael Armiñana-García^{1*}; Mileidy Tiza-Martínez¹; Rigoberto Fimia-Duarte²;
Anel Fernández-Vizcaino¹; José Iannacone^{3, 4}; Frank Nieve-Fariñas⁵; Yurvis
Robaina-Font¹ & Yanira Zaita-Ferrer²**

1* Universidad Central «Marta Abreu» de las Villas, Cuba. E-mail: rarminana@uclv.cu / mtmartinez@uclv.cu / ahviscaino@uclv.cu / yurvisrobaina@nauta.cu

2 Universidad de Ciencias Médicas de Villa Clara, Cuba. E-mail: rigobertofd@infomed.sld.cu / yanirazf@infomed.sld.cu

3 Laboratorio de Parasitología. Facultad de Ciencias Biológicas. Universidad Ricardo Palma (URP). Lima, Perú. E-mail: joseiannacone@gmail.com

4 Laboratorio de Ecología y Biodiversidad Animal. Facultad de Ciencias Naturales y Matemática. Grupo de Investigación en Sostenibilidad Ambiental (GISA), Escuela Universitaria de Posgrado, Universidad Nacional Federico Villarreal (EUPG-UNFV). Lima, Perú.

5 Universidad de Oriente, Santiago de Cuba, Cuba. E-mail: franknieve@uo.edu.cu

Author for correspondence: rarminana@uclv.cu

ABSTRACT

An analysis of the main beliefs, myths, uses and other social and cultural manifestations of mollusks (snails, slugs and others) in Cuba is presented, based on ethnological work carried out in different locations on the island of Cuba, from the 2010, until 2020. In order to carry out the research, methods of sociocultural research, such as those at the theoretical and empirical level, were used in their dialectical interrelation, among which the following stand out: historical - logical, analytical - synthetic, inductive - deductive, all from the theoretical level, and from the empirical level, the interview and documentary analysis. More than 500 residents throughout the national territory were interviewed and the answers to the questions that the authors considered the most significant were chosen. The presence of snails at different levels of the social and cultural life of the Island of Cuba, gives mollusks an extraordinary importance.

Key words: Cuba – mollusks – shells – slug – snails

RESUMEN

Se presenta un análisis de las principales creencias, mitos, usos y otras manifestaciones sociales y culturales de los moluscos (caracoles, babosas y otros) en Cuba, sobre la base de un trabajo etnológico realizado en diferentes localidades de la Isla de Cuba, desde el 2010, hasta el 2020. Para la realización de la investigación se utilizaron métodos propios de las investigaciones socioculturales, como los del nivel teórico y empíricos, en su interrelación dialéctica, entre los que se destacan: histórico - lógico, analítico - sintético, inductivo - deductivo, todos del nivel teórico, y del nivel empírico, la entrevista y análisis documental. Fueron entrevistados más de 500 pobladores en todo el territorio nacional y se escogieron las respuestas a las preguntas que los autores consideraron las más significativas. La presencia de los caracoles en diferentes niveles de la vida social y cultural de la Isla de Cuba, le concede a los moluscos una extraordinaria importancia.

Palabras clave: babosa – caracoles – conchas – Cuba – moluscos

INTRODUCCIÓN

Para un investigador de la malaco-fauna, un estudiante de Zoología u otro avezado en el tema, el término molusco le resulta familiar. Sin embargo, para la población le es más cotidiano el término caracoles o babosas. El término Molusco proviene del latín, *mollis* que significa blando, son animales acuáticos y terrestres (Wolfe *et al.*, 2007; Yearbook, 2012). Han sido descritas más de 100 000 especies vivientes y se conocen cerca de 70 000 especies fósiles, debido a que este grupo posee una larga historia geológica, dado fundamentalmente por la presencia de una concha de carbonato de calcio que facilita las probabilidades de conservación (Whiting *et al.*, 2011; Del Giudice, 2014; Armiñana, 2019).

Los moluscos tienen una larga y compleja historia taxonómica, en la que se han empleado centenares de

nombres. Según Brusca & Brusca (2016), Aristóteles (335 A C), fue quizás el primer científico que reconoció formalmente a los moluscos dividiéndolo en dos grupos: malachia (los cefalópodos, o sea los pulpos, calamares, nautilus y otros) y ostrachodermata (las formas que poseen concha), y dividió a estos últimos en dos subgrupos: univalvos (los que poseen una sola concha) y los bivalvos (que tienen dos conchas, como las ostras, mejillones y ostiones). En realidad, Aristóteles se convirtió así en el primer coleccionista de la historia.

Los moluscos son considerados el tercer grupo de animales más importantes después de artrópoda y vertebrados (Sallam & El-Wakeil, 2012, Armiñana *et al.*, 2017). Los moluscos pueden ser vectores de numerosas enfermedades, que afectan al ser humano y a los animales (García

& Everton, 2008; Iturbe-Espinoza & Muñiz, 2011; Pinto & Melo, 2012; Fimia *et al.*, 2014; Armiñana, 2019). Sin embargo, estos invertebrados le proporcionan al hombre una serie de bienes y beneficios ecológicos y económicos (Léo *et al.*, 2012; Nóbrega, 2012; Santhiya *et al.*, 2013; Del Giudice, 2014).

El hombre los ha utilizado de múltiples maneras, como fuente de alimento, herramientas, instrumentos musicales, prendas, joyas y adornos personales, como moneda u objeto de intercambio, han servido de inspiración en la arquitectura y en la ingeniería, están presentes en la mitología y su influencia ha traspasado formas tan sutiles de la conciencia del hombre como las artes y la religión (Drew, 2005; Alves *et al.*, 2012; Léo *et al.*, 2012; Nóbrega, 2012; Ferreira & Chagas, 2019; Pernet *et al.*, 2019). También han estado presentes en estudios de ecotoxicología (Vivar *et al.*, 1993; Tassara *et al.*, 2001; Iannacone *et al.*, 2002; Dorta-Contreras *et al.*, 2006; Babu *et al.*, 2011; Flores-Garza *et al.*, 2012; Verdes *et al.*, 2016).

Esta relación hombre-molusco, nacida desde los comienzos mismos de la humanidad, ha persistido hasta nuestros días, y las almejas, pulpos, calamares y caracoles marinos y terrestres continúan siendo platos favoritos de muchos pueblos de las más diversas culturas; además de ser fuente de inspiración para escultores, pintores y poetas, la afición por las conchas de los moluscos constituye una de las motivaciones para coleccionistas más

difundida en el mundo, y que con mayor número de adeptos cuenta en la actualidad, comparable sólo con la filatelia y la numismática (Espinosa & Ortea, 2009; Whiting *et al.*, 2011; Abowei & Ezekiel, 2013; Chagas & Herrmann, 2015; Aborrezco *et al.*, 2017; Pernet *et al.*, 2019).

Pero la importancia de los moluscos no se limita al estrecho marco de los intereses humanos. Este grupo de larga y compleja historia evolutiva, cuyo lejano origen en el tiempo se remonta a los finales del periodo Cambriano, entre 500 y 600 millones de años atrás, han podido adaptarse y sobrevivir a las grandes crisis y los notables cambios de condiciones que ha experimentado la vida en la Tierra (Wolfe *et al.*, 2007; Yearbook, 2012; Fortunato, 2015). Por su diversidad de especies, la abundancia de muchas de sus poblaciones y sus hábitos de vida, los moluscos han tenido un gran éxito en la conquista de los ambientes marinos, dulceacuícolas y terrestres, y constituyen elementos imprescindibles en el equilibrio biológico de numerosos ecosistemas y hábitats (Wolfe *et al.*, 2007; Yearbook, 2012; Annesley, 2017).

La presente investigación tuvo como objetivo fundamental recopilar información algo dispersa sobre las creencias, mitos, usos y otras manifestaciones sociales y culturales de los moluscos y aportar nuevos datos obtenidos por los autores mediante entrevistas y observaciones efectuadas desde el 2010 hasta el 2020.

MATERIALES Y MÉTODOS

Para la realización de la investigación se utilizaron métodos propios de las investigaciones socioculturales, como los del nivel teórico y empíricos, en su interrelación dialéctica, entre los que se destacan: histórico - lógico, analítico - sintético, inductivo - deductivo, todos del nivel teórico, y del nivel empírico, la entrevista y análisis documental.

Las entrevistas se realizan a los habitantes de algunas provincias de la República de Cuba, de diferentes sectores de la sociedad, como amas de casa, campesinos, obreros, intelectuales, estudiantes entre otros.

Para lograr la efectividad de las entrevistas, el entrevistador debe tener disposición y/o paciencia, debe estar seguro de lo que desea preguntar, al momento de empezar a emplear las preguntas el lenguaje a emplear debe ser claro, comprensible. Las preguntas precisas y sencillas (cortas), deben ser exactas a lo que se quiere preguntar, y adecuadas al nivel cultural del entrevistado y debe lograrse un eficaz intercambio con parte de la familia presente en la vivienda, si se realiza entrevista en el interior de la casa o en un centro de estudio o de trabajo, lo cual permitirá los entrevistados con los investigadores (Armiñana, 2018).

Para grabar lo expresado por los entrevistados se utilizó las Tecnología de la Información y la Comunicación y en particular la telefonía móvil.

Aspectos éticos

La investigación estuvo sujeta a normas éticas que posibilitaron pro-

mover y asegurar el respeto de todos los participantes en el estudio, de modo que se respetaron sus criterios/ opiniones y derechos individuales, para poder generar nuevos conocimientos sin violar los principios éticos de la intimidad y confidencialidad de la información personal, de todos los participantes en la investigación (Declaración de Helsinki AMM, 2013).

RESULTADOS

A continuación, se exponen una selección de las más importantes respuestas dadas por diferentes pobladores en Cuba a cerca de los caracoles, como una aproximación en la cultura de la isla.

Los caracoles en la medicina

Jorge Castillo Hernández, 65 años (Caibarién) custodio:

«Yo he oído decir que el caracol o la baba del caracol rejuvenece la piel y quita las arrugas», también que tumban los ojos de pescado y verrugas. Usted coge una babosa de esa de las grandes que tienen como dos rayas en la parte de arriba y se pasa la baba por las verrugas varias veces, después coge la babosa la pones al sol y cuando se seca la babosa se cae el ojo de pescado o se quita la verruga»

Julio Aparicio Martínez, 60 años (Sagua la Grande) Profesor de Historia:

«Yo he leído que los caracoles se usaban antiguamente como un remedio para la cura del asma, y el sangramiento por la nariz».

Ángel Quirós Espinosa, 66 años (Santa Clara) investigador del Centro de Estudios Ambientales de Villa Clara:

«El veneno de un caracol marino como caracoles cono, que estos animales usan para inmovilizar presas, contiene numerosos péptidos del tipo de los conocidos como conotoxinas, algunas de las cuales pueden actuar como analgésicos».

Josefa Banasco Almentero, 71 años (La Habana) Doctora en Ciencias Biológicas:

«El caracol, tiene sustancias curativas o regenerativas que el hombre puede utilizar. La carne de caracol, además de estar presente en la gastronomía, es actualmente empleada con fines medicinales»

Jesús Garcés Fonseca, 65 años (Granma) profesor de Zoología:

«Yo me tomo un vaso de ostiones, con salsa de tomate, limón y sal y se me quita todo lo que tengo, para mí que es afrodisíaco también»

Marlén Fernández Pérez, 49 años (Villa Clara) enfermera:

«El caracol o la babosa tiene numerosas aplicaciones medicinales, hay una compañera mía de trabajo que me dijo que antes se utilizaba para curar el asma, la gota o las hemorragias nasales, y que su baba tiene efectos restauradores en las paredes del estómago y lubricante en las vías pulmonares y en la faringe».

Yanira Zaita Ferrer, 48 años (Villa Clara) profesora de Servicios Farmacéuticos:

La necesidad de buscar nuevas fuentes de materia prima para la industria alimentaria, cosmética y farmacéutica, promueve el estudio de alternativas más económicas que puedan sustituir importaciones, donde la fuente de obtención sean los recursos naturales. Partiendo del uso tradicional del mucus de la babosa terrestre cubana *Veronicella cubensis*

(Pfeiffer, 1840) en el tratamiento de las verrugas infecciosas comunes en humanos, se hace necesario registrar la evidencia de los beneficios de esta alternativa natural y así demostrar el uso tradicional del mucus de la babosa terrestre en el tratamiento de estas afecciones.

El caracol como fotuto

Noel Chirino Flores, 70 años, (La Esperanza) jubilado:

«Bueno en mi zona, siempre eso se utilizó cuando se separaba una pareja y después volvían de nuevo, entonces se reunían todos los guajiros de la zona que vivían a su alrededor y tocaban el fotuto. También cuando un hombre se casaba con una divorciada que la traía para la casa esa noche igualmente se tocaba el fotuto».

Onelio Olivera Pazo, 73 años (Santa Clara) dulcero:

«Eso es más viejo que la sarna, en la zona de campo donde yo vivía se tocaba fotuto cuando las mujeres traicionan al marido, entonces al guajiro que le pasó eso por la noche se le tocaba el fotuto, también cuando la mujer metía otro marido en la casa y el hombre lo sabía y era el tarrú (cornudo), entonces por la noche se le hacía una comparsa de fotutos».

Roberto Hernández Martínez, 75 años (Manicaragua) campesino:

«El fotuto, consiste en tocar el caracol de noche, frente a la casa de una mujer viuda o divorciada que se vuelve a unir en pareja, y no paran hasta que los enamorados no salgan a celebrar con los vecinos y amigos, o saquen la mano por la puerta con una botella de ron».

Los caracoles como premio

Ángel Rodríguez Cuba, 62 años

(Santa Clara) locutor de radio:

«En Cuba existe un premio que se llama «Premio Caracol», que lo convoca la Asociación de medios audiovisuales y radio de la Unión de Escritores y Artistas de Cuba (UNEAC). El premio se le concede a diferentes categorías, como el cine, radio, televisión y vídeo, con el objetivo de apoyar al desarrollo artístico de los medios de difusión masivas en Cuba y estimular la calidad de las obras de sus artistas».

Las conchas marinas y la magia blanca

Entrevistado (no quiere dar a conocer su nombre):

«Las conchas que vienen del mar llegan cargadas de energía del océano, porque este se puede relacionar con la pureza, tranquilidad y la vida, porque la vida se formó en los océanos. En la religión Yoruba, se utilizan las conchas marinas para adivinar, el oráculo. Esta es una técnica sencilla, fácil de realizar y muy poderosa se combina con dotes de videncia natural».

«Mira las conchas de mar nos dejan ver datos precisos sobre fenómenos futuros, sirven como guía si nos encontramos en apuros o tenemos problemas con deudas o dudas con relación a algún tema y necesitamos orientación al respecto».

«Si tú quieres, esta técnica de leer las conchas la puedes realizar tú mismo; por ejemplo, pídele a alguien con experiencia en magia blanca, videncia o trabajo con energía que te sirva como medio para comprender el mensaje».

«Se utilizan 10 conchas marinas blancas, cartulina grande y un lápiz». «Usted dibuje un círculo grande en la cartulina y después coja 10 conchas con las dos manos, aprieta bien las conchas y te concentras, entonces

pides al universo que te muestre el mensaje relacionado con el futuro, puedes agitar las conchas para que se carguen de energía y cuando estés preparado, cierra los ojos y realizas algunas preguntas que tengan que ver con el amor, el dinero, la salud o cualquier otra cosa importante y deja caer las conchas en la cartulina, entonces en dependencia de las conchas que caigan en el interior del círculo, podrás interpretar el mensaje».

«Tienes que tener en cuenta las conchas que cayeron en la línea del círculo, si la mayor parte de la concha cae dentro del círculo, entonces tienes que contarla como que está adentro, si ninguna concha cae dentro del círculo, es conveniente no seguir porque no es el momento adecuado para consultar el oráculo».

Entrevistado (no quiere dar a conocer su nombre):

«El juego de los caracoles es un arte de los Yoruba, se lanzan 16 caracoles sobre la mesa que ya está preparada, y en el estudio de las formas que las conchas cogen al caer encima de la mesa».

«Antes de tirar los caracoles, hay que rezar y saludar a todos los Orishas, y cuando se tiran los caracoles hay que hablar con los dioses y hacer preguntas. Los dioses afectan el modo en que los caracoles se riegan por la mesa, dando así las respuestas a las dudas que se les plantean».

«El juego con cuatro caracoles es más utilizado en los ritos para preguntas, pero por lo general las caídas corresponden a las caídas del juego de Obi y la cantidad de caracoles puede variar de acuerdo con el país, el más común es el de 16 o 17. El Elegguá es el único que cuenta con 21 caracoles, todos los demás Orishas, cuentan con 18 caracoles, los cuales son llamados Merindilógun. De ellos son

extraídos 16 caracoles que son los utilizados para realizar las consultas, a éste grupo se le llama Dilóggun y a los caracoles restantes se les llama Adeles, y son los testigos».

Los elementos básicos para tirar el caracol son los siguientes:

1. 1 ota (piedrecita)
2. 1 cascarilla
3. 1 egun (falange de la rodilla del chivo de Elegba)
4. 1 semilla deseada (esan ni ewea-yo- guacalote)
5. 1 caracol mayor (kowo - aye)
6. 1 moneda comercial (la más grande)
7. Otros elementos que el eggun aconseje. (parte de un plato roto)

Santero, 32 años (Matanzas):

«Los caracoles son el instrumento fundamental del santero para comunicarse con el santo y ofrecer a los que se consultan, a través de este medio, un conocimiento oscuro sobre su propia persona y los males que le inquietan, así como la eventualidad de intervenir positivamente en su futuro a través de trabajos espirituales como la rogación, el ebbó, el adimú y muchos otros recursos que van desde la no acción (si la letra viene en iré arikú moyale; suerte completa), pasando por las ofrendas, hasta la máxima, que es hacer Ocha o Santo».

Los caracoles en la música

Kino Rodríguez García, 67 años (Remedios). Músico y cantante líder de la agrupación Gama:

«Bueno chico yo hace unos años cantaba una canción, que no es cubana, es hondureña creo y se llama sopa de caracol, no me acuerdo mucho de la letra, pero decía más o menos así:

Si tú quieres bailar
Sopa de caracol
Eh!

Con la cintura muévela
Con la cadera muévela
Si lo que quieres es bailar
Si lo que quieres es gozar
Si tú quieres bailar
Sopa de caracol
Eh!
¡Sacude! ¡Sacude!
La cintura
¡Eh!
Sabén quién llegó?
El grupo Gama!
Ricki Tiki

Zoila Fleites, 63 años (Caibarién).

Ama de casa:

«Hay una canción infantil, de esa genial compositora de canciones infantiles que era Teresita Fernández, que se conoce como *La palangana vieja*, pero que realmente se llama *Lo feo* y que hace referencia a los caracoles, una de las estrofas dice así»:

En una palangana vieja sembré
violtas para ti
En una palangana vieja sembré
violtas para ti
Y estando cerca del río, en un
caracol vacío...
En un caracol vacío cogí un lucero
para ti...

Los caracoles en la artesanía

Judith Zulueta De la Rosa, 48 años (Placetas):

«En el año 1992, cuando el período especial estaba en su punto, yo cogía unos caracoles que habían muchísimos en las zanjas de agua que estaban en los alrededores de la secundaria básica, y a las conchas le abría un huequito y con un hilo fuerte de empinar papalote, unía una concha con la otra por medio de una rama de una caña brava, las barnizaba, y después las vendía, y la gente me lo compraban y lo guindaban en la pared, y se veían de

los más bonito».

«No, hoy en día los artesanos hacen maravillas con las conchas de los caracoles, collares, pulsos, llaveros, ceniceros, bioplas, y una pila de cosas».

Roberto Hernández Pérez, (21 años) Sancti Spiritus, trabajador de la salud:

«Yo he visitado muchísimas casas, porque como estoy en la campaña contra el mosquito los veo encima de la mesa de centro, de los televisores, en un rincón de la sala o en el cuarto, hasta colgado de las paredes, porque cuando yo voy a fumar una casa los veo»

Los caracoles en la escultura cubana

Francisco Juan Hernández Sieres, 36 años (Camagüey) veterinario:

«En Cayo Coco, yo he visto una escultura que tiene que ver con los caracoles, es una concha que tiene la babosa y se ven hasta las antenas de la cabeza, es como dos babosas en una misma concha, es una escultura tan grande como el cangrejo de Caibarién»

Jorge Luis García, 55 años (Cienfuegos) Botánico:

«En la ciudad de Cienfuegos, existe una escultura de bronce ahí en el Parque a las víctimas del ataque nazi al tanquero Mambi, está en la calle 37 y ave 22, fue realizada por el escultor Mateo Torriente Bécquer y esta escultura se llama *Estrella con caracola y cuerno*. Esta obra hace recordar los horrores de una guerra. Esta obra acompaña a los cienfuegueros para recordar los horrores de una guerra, mientras entona a través de su flauta marina un canto a la vida y al amor».

«También en la universidad he visto esculturas con forma de caracoles»

Los caracoles en el humor

Adalberto Torrecilla Guevara, 58 años (Santa Clara) humorista:

«Si yo tengo un chiste con los caracoles, dice que venían dos caracoles por la calle y chocan de frente, entonces en el momento del accidente llega la policía y le pregunta a uno de los caracoles que tuvo el accidente que había pasado y entonces uno de los caracoles le dice al policía. - hay policía yo no me acuerdo que pasó, ¡es que todo fue tan rápido!»

Los caracoles en la cultura culinaria cubana

El nene, 65 años (Las Tunas) ingeniero:

«Bueno yo una vez cuando iba para Nicaragua de misión me quedé en casa de un amigo, eso fue por la década de los 80, y el hizo un arroz precocido con calamares en su tinta, que por cierto me gustó, pero no es una carne de mi devoción, es un poco dulzona, seca, finita».

Jose Alberto Armiñana García, 70 años (Santa Clara) custodio:

«Cuando a la pescadería venían calamares yo los compraba y los preparaba, con mucha salsa de tomate y me lo comía con arroz», en mi casa todo el mundo le mete al calamar y hasta el pulpo, lo que venga».

Roberto Expósito Roche, 69 años (Santo Domingo) Profesor:

«Aquí en el pedagógico hace unos cuantos años, en el menú incluían calamares en salsa, que por cierto muchos trabajadores ni lo probaban y yo le pedía a aquellos que no lo querían que me lo dieran y yo me los comía, a mí me gustan y es muy nutritivo».

Frank Nieve Fariñas, 34 años (Santiago de Cuba) Químico:

«Un coctel de ostiones es maravilloso y máxime cuanto usted está tomando ron, hay mucha gente que no les gusta principalmente a las mujeres, yo no sé por qué será eso»

DISCUSIÓN

A continuación, se ofrecen algunas consideraciones sobre lo expresado por las personas entrevistadas a modo de discusión y sobre la base de la experiencia de los investigadores y los estudios documentales realizados durante muchos años.

Independientemente de que existen algunos mitos sobre el uso de los caracoles en la medicina, si se han realizado investigaciones que avalan su presencia, como lo aseveran Alcalde & del Pozo (2008). Los caracoles se han utilizado en la medicina popular con curiosas fórmulas y aplicaciones dentro de la llamada farmacia de la naturaleza. El uso más popular y directo es aplicar directamente su “baba” o la mucosidad del pie sobre irritaciones producidas en el campo por plantas como las ortigas o para curar en Cuba los «ojos de pescado». Uno de los productos más demandados en la actualidad es la crema de caracol, con efectos curativos, basados en la capacidad de los caracoles para regenerar traumatismos en su concha y en la masa visceral. Otro de los

productos que se han obtenido de los caracoles y que fue comercializado con cierto éxito contra los ataques de asma, fue un polvo blanco llamado helicina, obtenido de moler caracoles desecados.

Los jarabes y los ungüentos de caracol se prepararon en las farmacias europeas hasta mediados del siglo xx y los farmacéuticos, a partir de su decocción, rica en sustancias mucilaginosas, elaboraban jarabes aromatizados contra la tos y catarros persistentes. Uno de estos jarabes, el llamado *caldo de caracoles*, fue utilizado durante siglos para combatir el escorbuto, causado por la falta de vitamina C en la alimentación.

Las proteínas de los caracoles intervienen en la restauración integral de los tejidos gástricos, ayudando a la cura de la úlcera.

Por ser un alimento rico en calcio, ayuda a combatir el raquitismo y es inapreciable para el estado de lactancia. También es rico en sales minerales y hierro. Su alto valor en ácidos grasos poliinsaturados ayuda a combatir el colesterol y es recomendado para las dietas especiales en casos de hipertrigliceridemia e hipercolesterolemia. Así mismo, al ser pobre en lípidos, puede ser consumido por personas afectadas con problemas hepáticos, arteriosclerosis y obesidad.



Figura 1. Campesino tocando fotuto.

En relación con la utilización del caracol como fotuto, *Lobatus gigas* (Linnaeus, 1758), cuyo nombre vulgar es el cobo, es el caracol marino que más se usa como fotuto (Fig. 1).

Es de destacar que los aborígenes cubanos utilizaban el fotuto para comunicarse y como instrumento musical. Este legado llegó a los conquistadores y perduró en los campos de Cuba, el mismo se manipulaba para avisar en las grandes haciendas ganaderas, tabacaleras y a los trabajadores que era la hora del desayuno, almuerzo o de la comida, un largo fotutazo, le avisaba a los trabajadores que era la hora de comer, también en el caso de un incendio los vecinos se avisaban unos a otros con el toque de fotutos y todo el vecindario salía ayudar al afectado, esto concuerda con lo planteado Fernández (2011), en su artículo: «La fotutera: ¿Tradición?»

En la actualidad en el parque

Nacional Alejandro de Humboldt, se utiliza un caracol llamado guamo, como medio de comunicación y así lo asevera Hartmann (2013).

Si de religión se ha hablado en este trabajo, es cierto que el uso de caracoles marinos, como la cinturita *Cyphoma gibbosum* (Linnaeus, 1758), en prácticas religiosas afrocubanas es muy habitual, propiciado por el protagonismo de Yemayá, deidad de la religión Yoruba, reina del mar. La figura 2, muestra dos fotos de *C. gibbosum*.

A los caracoles terrestres no se les da la misma importancia que a los marinos en estos cultos. Sin embargo, en entierros aborígenes precolombinos, hallados en la cueva La Patana, Maisí, se encontraron numerosas polimitas, depositadas como ofrendas a los muertos, lo que sugiere que estos caracoles eran muy considerados por los primitivos habitantes de Cuba, y tal vez les conferían alguna importancia mística, relacionada con la sepultura

y la supervivencia, la muerte y la resurrección, de manera análoga a los antiguos romanos (Espinosa & Ortea, 2009).



Figura 2. *Cyphoma gibbosum*, caracol marino llamado cinturita y muy habitual en las prácticas religiosas en Cuba. A la izquierda en su estado natural alimentándose de una gorgonia.

Lamentablemente, las polimitas de estos enterramientos, fueron ilegalmente sustraídas por el arqueólogo norteamericano Mark Raymond Harrington, en su expedición de 1915, y se hallan expuestas en el Museo del Indio, Smithsonian Institution, en Washington.

Con la invasión de la especie exótica invasora el caracol gigante africano, *Lissachatina fulica* (Bowdich, 1822), en Cuba, los que practican cultos con caracoles, han incluido en sus rituales a esta indeseable especie.

Evidentemente, las conchas de los caracoles, han sido objeto de trabajo por parte de los artesanos cubanos, los cuales realizan diversos ornamentos de alta belleza y calidad, como

collares, aretes, pulsos, y otros objetos. En muchos hogares de Cuba, se puede observar conchas de caracoles adornando la sala de una casa, como cobos, quincontes, ligus, polimitas y otros muchos más.

Sin embargo, las polimitas, moluscos terrestres del territorio oriental cubano son el ejemplo más conocido de especies afectadas por la acción del hombre. La mayor parte de sus poblaciones desaparecieron cuando los bosques en que habitaban fueron talados para sembrar café, y por la acción de pesticidas con los que se fumigan estas plantaciones. Además, debido a la belleza de sus conchas son capturadas y comercializadas indiscriminadamente y muchas terminan como adorno en una casa o como collares sin haber concluido su ciclo biológico, por lo que en este trabajo se hace un llamado a preservar este tesoro de la fauna de Cuba, que forma parte de la cultura de la isla.

Se concuerda con Chamizo *et al.* (2012), que muchos son los caracoles marinos que son utilizados por los artesanos para la confección de diferentes prendas y objetos ornamentales, tales son los casos del quinconte carey *Cassis tuberosa* (Linnaeus, 1758); el quinconte de flámulas *Cassis flammea* (Linnaeus, 1758); el cobo porcelana *Lobatus costatus* (Gmelin, 1791); el cobito rojo *Lobatus pugilis* (Linnaeus, 1758); el cobito rana *Lobatus raninus* (Gmelin, 1791); el negro macao *Cypraea cebra* (Linnaeus, 1758); el tritón *Charonia variegata* (Lamarck, 1816); la coba

Turbinella angulata (Lightfoot, 1786); la cinturita o caracol de brujería *C. gibbosum*; la ostra espinosa *Spondylus americanus* (Hermann, 1781); la cigua *Cyttarium pica* (Linnaeus, 1758) entre otros.

Acercas de la actividad con la concha, Hartmann (2013), hace referencia a que los taínos ya utilizaban las conchas de los moluscos para elaborar la gubia, las puntas, los picos, así como los martillos, que eran objetos comunes en los mismos y se caracterizaban por ser tallados sobre diversas partes de la concha de los cobos fundamentalmente. Además de otros ornamentos.

Siendo Cuba un país receptor de emigrantes y tan rico en caracoles terrestres, sorprende que la migración catalana, vasca, valenciana e incluso andaluza, consumidores habituales de estos animales, no haya desarrollado un recetario gastronómico. Es llamativo el caso de los andaluces, que muestran cierto rechazo hacia el consumo de caracoles grandes y comen hasta 1 kg por persona al año de caracoles pequeños. Tampoco la emigración cantabra que los consume solo en Navidad y en salsa picante ha buscado una alternativa gastronómica cubana a esa tradición.

En algunos casos los cubanos comen alguna que otra vez un arroz con calamares en su tinta, incluso los caracoles tampoco se ofertan como menú en los restaurantes cubanos. En casi toda la totalidad de los poblados pesqueros, si muchos de sus habitantes consumen cobo, o cigua con frecuencia.

Los caracoles han estado hasta en la cadena de tiendas cubanas; por ejemplo, La Empresa Comercial Caracol S.A. es una cadena cubana de tiendas para el turismo que se especializa en la comercialización minorista de mercancías a través de una red de establecimientos distribuidos en los principales polos y zonas de interés turístico del país. Los servicios incluyen también, la venta minorista de mercancías a través del comercio electrónico, servicios de gastronomía ligera y bar, impresión de imágenes en souvenir además de otros complementos a la actividad de tiendas especializadas para el turismo.

Los caracoles asimismo han sido parte de la numismática en Cuba. Las conchas fueron utilizadas como monedas por algunos pueblos primitivos y una de ellas lleva el nombre específico que recuerda su uso: *Monetaria moneta* (Linnaeus, 1758) unidad de transacción comercial en Asia Meridional y África. Más raras son las monedas metálicas con conchas grabadas en su superficie, de las que sólo se conocen dos ejemplos, una moneda fenicia acuñada en Sagunto (España) con una concha de peregrino y la moneda cubana de 5 centavos de peso convertible, con la imagen de un caracol del género *Polymita*, endémico de la isla de Cuba.

En la pintura y por solo citar un ejemplo, en el mural de la Prehistoria de Viñales se observa la presencia de los caracoles cubanos (Fig. 3).



Figura 3. Mural de la prehistoria en Pinar del Río, Cuba. Obsérvese a la izquierda de la foto, la presencia de los caracoles.

Sobre las escaleras de caracol, aspecto este en el cual no se indagó en las entrevistas, es cierto que en Cuba abundan, quizás el mejor ejemplo de su influencia en la arquitectura, inspiradas en la espira interna de las conchas de estos animales, especialmente en las formas alargadas como los urocóptidos o los cerion, en cuyo recorrido imaginario se cree ascender por la torreta de un antiguo faro, de los que tan buenos ejemplos existen en el territorio cubano, o por las torretas defensivas de antiguos castillos, sin olvidar de las bellas escaleras de caracol hechas en mármol, para subir al púlpito de las iglesias o como toque de distinción en las grandes mansiones de La Habana.

En ocasiones los caracoles eran utilizados para realizar mosaicos, pero también en este caso tienen preferencia las especies marinas, más resistentes. Ejemplos de Mosaicos

cubanos se pueden encontrar en el patio interior del Museo de Historia Natural de La Habana, cuyo logotipo incorpora la espira de un caracol y en la capilla de la Caridad del Cobre, municipio 10 de octubre construido en 1919 por el albañil, Lorenzo Romero; si bien la mayoría de las conchas del mosaico son marinas, hay numerosas conchas de distintas especies del género *Cerion*, habitantes de la vegetación litoral y frecuentes en los acúmulos de conchas de las playas cubanas.

Los caracoles han estado presentes en la filatelia en Cuba, y se destaca una emisión de 4 valores con conchas marinas, editada en Filipinas en 1971 y las impresas en Cuba, una de 7 sellos (4 conchas marinas y 3 terrestres). La figura 4, muestra dos sellos emitido en 1973 con la imagen de un *Liguus* Montfort, 1810.



Figura 4. Los caracoles en la filatelia de Cuba 1973.

En paralelo a esta ilustración de sellos, los caracoles aparecen figurados en otros productos relacionados con el mundo de la filatelia y las comunicaciones, como son los sobres de correos y las postales, e incluso sobre las tarjetas telefónicas.

La incorporación de los caracoles a la escultura, bien como tallas o como obras de grandes dimensiones es algo frecuente en Cuba, y lo es

como homenaje a unos animales que nos rodean casi sin ser vistos y que nos regalan la perfección escultórica de sus conchas, es lógico entonces, que artistas locales hayan hecho desde bellas miniaturas talladas en maderas nobles, hasta gigantescas esculturas de caracoles o con caracoles en diferentes lugares del Archipiélago cubano (Fig. 5, 6 y 7).



Figura 5. Extraordinaria y bella escultura de un caracol en Cayo Coco.



Figura 6. Representación de Eleguá, deidad de las religiones afrocubanas.



Figura 7. Estrella con caracola y cuerno.

A modo de conclusiones, se pudiera escribir muchas más cuartillas acerca de los moluscos en la cultura cubana; por ejemplo, hay un artículo muy interesante en la revista de la cultura cubana, «La jiribilla», del año 2012 de Josefina Ortega titulado «De poesía y moluscos», en la sección *memorias*, y que aborda la visitita realizada a Cuba en marzo de 1942, de ese gran poeta chileno Pablo Neruda y su encuentro con el eminente malacólogo cubano Carlos de la Torre.

Este trabajo es tan solo una aproximación en la cultura cubana acerca

de los moluscos, quizás en otros estudios se consiguiera discutir sobre su incidencia en el folclor, en el cine cubano, o en las bellas artes, desde aquellas representaciones artísticas del Argonauta y del Tritón en las primitivas culturas de Minos en Creta, y hasta nuestros días, donde de nuevo se reencuentran en las obras de Fabelo, Premio nacional de Artes Plásticas de Cuba y donde los caracoles cobran protagonismo en las más variadas facetas del arte y de la cultura de la hermosa isla de Cuba.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aborrezco, P.P.; Armiñana, G.R.; Fimia, D.R.; Berovides, A.V.; Iannacone, J. & Zaita, F.Y. 2017. Translocación del caracol endémico *Liguus fasciatus sanctamariae* (Mollusca: Pulmonata: Orthalicidae) en el cayo Santa María, Villa Clara, Cuba. *The Biologist* (Lima), 16: 9-23.
- Abowei, J.F.N. & Ezekiel, E.N. 2013. Potential and uses of fish products and other aquatic animals. *Scientia Agriculturae*, 3: 70-81.
- Alcalde, M.T. & del Pozo A. 2008. Baba de caracol. *Offarm*, 27: 118-120.
- Alves, R.R.N.; Rosa, I.L.; Léo, N.N. & Voeks, R. 2012. Animals for the gods: Magical and religious faunal use and trade in Brazil. *Human Ecology*, 40: 751-780.
- Annesley, T.M. 2017. Mollusks and Medicine. *Clinical Chemistry*, 63: 624-626.
- Armiñana, G.R.; Olivera, B.D.; Fimia, D.R.; Guerra, V.Y. & Iannacone, J. 2017. Malacofauna terrestre de las alturas de Sierra Morena en Corralillo, Villa Clara, Cuba. *Biotempo* (Lima), 14: 103-113.
- Armiñana, G.R.; Banasco, A.J.; Guerra, S.M.; Rivero, B.O. 2018. *Zoología de los no cordados*, Volumen 11. En [Ed. Félix Varela (inédito, en proceso de edición)]. La Habana, Cuba: 572 pp.
- Armiñana, G.R. 2019. *Temas seleccionados de Zoología de los no cordados*. Tomo II, OmniScriptum Publishing KS Brivibasgatve 197, Riga, LV-1039 Latvia, European Union, 512 pp.
- Babu, A.; Venkatesan, V. & Rajagopal, S. 2011. Contribution to the knowledge of ornamental molluscs of Parangipettai, southeast coast of India. *Advances in Applied Science Research*, 2: 290-296.
- Brusca, C.R. & Brusca, G.J. 2016. *Invertebrates*. Sinauer Associates. Inc., Publishers. Sunderland, Massachusetts. Printed in USA, 966 pp.

- Chagas, R.A. & Herrmann, M. 2015. Indução a desova de *Crassostrea rhizophorae* (Guilding, 1828) (Bivalvia: Ostreidae) a través de métodos físico-químicos em condições controladas. *Acta of Fisheries and Aquatic Resources*, 3: 24-30.
- Chamizo, A.R.; Socarrás, R.A. & Rivalta, G.E. 2012. *Diversidad biológica de Cuba*. Ed. Pablo de la Torre. La Habana. Cuba, 311 pp.
- Del Giudice, L. 2014. *Introduction: Search for Common Ground*. In: Del Giudice, L (ed.), *Sabato Rodia's Towers in Watts*, pp.1-25. Fordham University Press, New York.
- Dorta-Contreras, A.J.; Plana, B.R.; Aguiar, P.P.; Núñez, F.F.; Pérez, M.O. & Lastre, G.M. 2006. Aportes cubanos al estudio de *Angiostrongylus cantonensis*. Editorial Academia, 1ª ed. La Habana. Cuba, 6: 129-132 pp.
- Drew, J.A. 2005. Use of traditional ecological knowledge in marine conservation. *Conservation Biology*, 9: 1286-1293.
- Espinosa, J. & Ortea, J. 2009. *Moluscos terrestres de Cuba*. Impreso por UPC Print, Vasa, Finlandia. 191 pp.
- Ferreira, B.M.R. & Chagas, R.A. 2019. Use of mollusks in zoohandicraft manufacturing in the Amazon Region. *Brazilian Journal of Biological Sciences*, 6: 263-269.
- Fimia, D.R.; Iannacone, J, Roche, F.D, Cruz, C.L. & López, G.E. 2014. Epidemiological risk and zoonotic diseases in urban communities from the municipality of Santa Clara. Cuba. *The Biologist (Lima)*, 12: 237-251.
- Fernández, V.A. 2011. *La fotutera ¿tradición?* <http://micabaiguan.blogspot.com/2011/11/la-fotutera-tradicion.html> [Consultado el 3 de marzo de 2020].
- Flores-Garza, R.; García-Ibáñez, S.; Flores-Rodríguez, P.; Torreblanca-Ramírez, C.; Galeana- Rebolledo, L.; Valdés-González, A.; Suástegui- Zárte, A. & Violante-González, J. 2012. Commercially important marine mollusks for human consumption in Acapulco, México. *Natural Resources*, 3: 11-17.
- Fortunato, H. 2015. Mollusks: Tools in environmental and climate research. *American Malacological Bulletin*, 33: 1-15.
- García, E. & Everton, A.J. 2008. Vectores de interés sanitario en la Universidad Médica de Camagüey. Sus implicaciones epidemiológicas. *Revista Archivo Médico de Camagüey*, 12. Disponible en: <http://scielo.sld.cu/pdf/amc/v12n1/amc07108.pdf> [consultado el 8 de enero/2020].
- Hartmann, M.A. 2013. *Parque Nacional Alejandro de Humboldt, la naturaleza y el hombre*. En: *Reseña histórica del Parque Nacional Alejandro de Humboldt*. Capítulo 2. Epígrafe: 2.1. Presencia precolombina en el parque, pp. 83-90. Ediciones Polymita S. A. Ciudad de Guatemala, Guatemala.
- Iannacone, J & Alvarino, L. 2002. Efectos del detergente doméstico alquilarilsulfonato de sodio lineal (LSA) sobre la mortalidad de tres caracoles dulceacuícolas en el Perú. *Ecología Aplicada*, 1: 81-87.
- Iturbe-Espinoza, P. & Muñoz, P.F. 2011. Desarrollo de huevos de *Fasciola hepatica* a partir de huevos aislados de la vesícula biliar de ovinos y vacunos, expuestos a luz y oscuridad. *Neotropical Helminthology*, 5: 89-93.

- Léo, N.N.; Voeks, R.A.; Dias, T.L.P. & Alves, R.R.N. 2012. Mollusks of Candomblé: symbolic and ritualistic importance. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 8: 1-10.
- Nóbrega, A.R.R. 2012. Relationships between fauna and people and the role of ethnozoology in animal conservation. *Ethnobiology and Conservation*, 1: 1-69.
- Ortega, J. 2012. *De poesía y moluscos*. Disponible en www.lajiribilla.co.cu/2012/n578/_06/578_21.html [Consultado el 28 de enero de 2020].
- Pernet, B.; Silverman, E.R. & Valentich, S.P. 2019. The seashells of an iconic public Artwork: diversity and provenance of the Mollusks of the watts towers. *Journal of Conservation and Museum Studies*, 17: 1-11.
- Pinto, H.A. & Melo, A.L. 2012. *Physa marmorata* (Mollusca: Physidae) as intermediate host of *Echinostoma exile* (Trematoda: Echinostomidae) in Brazil. *Neotropical Helminthology*, 6: 291-299.
- Sallam, A. & El-Wakeil, N. 2012. *Biological and ecological studies on land snails and their control, integrated pest management and pest control - current and future tactics*. Soloneski, S. (Ed.), In Tech, Available from: <http://www.intechopen.com/books/integrated-pest-managementand-pest-control-urrent-and-future-tactics/biological-and-ecological-studies-on-land-snails-and-their-control>.
- Santhiya, N.; Sanjeevi, S.B.; Gayathri, M. & Dhanalakshmi, M. 2013. Economic Terrestrial mollusks of Villa Clara, Cuba importance of marine molluscs. *Research in Environment and Life Sciences*, 6: 129-132.
- Tassara, M.P.; César, I.I.; Rumi, A.; Gutiérrez, G.D.E.; Roche, M.A.; Martin, S.M. & Núñez, V. 2001. *Distributional patterns of freshwater Mollusca Bivalvia in Argentina World Congress of Malacology*. 14th International Congress of Malacology, Viena, Austria. pp 348.
- Verdes, A.; Anand, P.; Gorson, J.; Jannetti, S.; Kelly, P.; Leffler, A., Simpson, D., Ramrattan, G. & Holford, M. 2016. From mollusks to medicine: A venomics approach for the discovery and characterization of therapeutics from Terebridae peptide toxins. *Toxins*, 8: 1-30.
- Vivar, G.R.; Huamán, M.P. & Larrea, C.H. 1993. Avances sobre el estudio de caracoles de agua dulce en el Perú. *Alma Mater (Lima)*, 4: 93-96.
- Whiting, M.J.; Williams, V.L. & Hibbitts, T.J. 2011. Animals trated for traditional medicine at the Faraday market in South Africa: species diversity and conservation implications. *Journal of Zoology*, 284: 84-96.
- Wolfe, N.D.; Dunavan, C.P. & Diamond, J. 2007. Origins of major human infectious diseases. *Nature*, 477: 279-283.
- Yearbook, I.Z. 2012. Index to List of Zoos and Aquariums of the World. *International Zoo Yearbook*, 46: 439-455.

Received March 15, 2020.

Accepted April 28, 2020.