

http://www.ohcamaguey.co.cu/cocina_tradicional/aproximacion_a_la_genesis_de_la_cocina_cubana.asp

Aproximación a la génesis de la cocina cubana

► Por Héctor Juárez Figueredo | Fotos: cortesía de la Asociación de Culinarios de Cuba en Camagüey



La cocina española, la aborígen, la africana y la caribeña influyeron en la alimentación de los cubanos. Costumbres de unos y otros, la industria azucarera y la esclavitud dieron lugar a que pasaran a formar parte de nuestras comidas el azúcar, el arroz, el trigo, los frijoles, la papa, el plátano, el mango, el café, el ajo, la cebolla, y otros alimentos y condimentos.

Además, en algunas regiones de Cuba, el uso de condimentos, formas de cocción y los propios alimentos evidencian su procedencia de las cocinas francesa, inglesa, norteamericana y yucateca.

La cocina aborígen permanece aún entre los cubanos. En Cuba, Colón y sus marinos conocieron por primera vez el maíz, la yuca, el maní, el boniato, la calabaza, el ají, la yautía (especie de malanga silvestre), entre otros aportes de la flora. De la riqueza faunística del archipiélago: la jutía. De las frutas: chirimoya, guanábana, piña, caimito, mamey, anón, hicos, guayaba, marañón, etcétera.

No sólo el casabe y el ajiaco son legados de los indocubanos. El asado en púa es también un vestigio de sus modos de elaborar la comida que se mantiene hasta hoy. Su acervo alimentario sirvió de sustentación a los españoles en los primeros años de la conquista y colonización.

De África recibimos el ñame, la malanga, el plátano, el quimbombó, la gallina de Guinea. Y platos como el fufú, el funche y los tostones (chatinos o plátanos verdes a puñetazos; el patacón de Colombia). De las culturas africanas nos viene también el gusto por comer arroz blanco mezclado con los demás alimentos, las frituras y las salsas.

Los españoles del sur de la Península, que mayormente fueron los llegados a Cuba en los primeros siglos de la colonia, también eran friteros. Andalucía es la zona de fritos. Y la gran emigración de españoles de cultura catalana en el siglo xix reforzó el consumo del arroz.

Recuérdese que el Levante español es la zona de los arroces en las regiones culinarias de ese país. La culinaria cubana tuvo por base la inmensa y variada cocina española, suma de cocinas regionales. Este fenómeno es común para el Caribe hispánico.

La intensa conexión de las tierras caribeñas se refleja en la existencia de recetas procedentes de una u otra zona. A pesar de que el congrí o los moros y cristianos son muy cubanos, el vocablo viene de Haití. Allí se le dice a los frijoles colorados kongo; y al arroz, ri. Congrí proviene, pues, del créole (kryol) haitiano: "frijoles congos con arroz". Congrí no equivale a moros y cristianos, como solemos decirle en Cuba al arroz con frijoles negros.

Muchos cubanos gustan de los dulces y platos de procedencia china, introducidos por los culíes.

A principios del siglo xx la densa emigración española, ahora acentuada por gente del norte, españolizó más la gastronomía y la culinaria cubanas. En la gastronomía, los españoles se instalaron como cocineros de restaurantes y casas de familia. En la culinaria, los cocidos con garbanzos, las fabadas, los embutidos...

Por su parte, los cubanos comenzaron a despojar fabadas y caldos gallegos de unto, chorizo, tocinos, coles... Los potajes cubanos terminaron siendo de falda, papas y un buen sofrito. Protegieron así el aparato digestivo, pues el Caribe no es el Cantábrico.

Ciertas comidas traídas de Haití dejaron su impronta en ese siglo. El domplin, el bon-bo, las tablet, sobreviven entre los cubano-haitianos.

Lo sustantivo de la cocina cubana está en esta mezcla, en la que yergue hegemónico el sofrito o salsa cubana, sobria en especias. Existe una manera cubana de cocinar: natural, con ingredientes muy determinados, contadas especias (entre sus pilares: orégano y comino), que limita o erradica el uso de pimienta y otros picantes.



La forma cubana de cocción, que identifica a su cocina, es lo frito. Es cubano lo dulce; lo que es de caldo que permita mojar el arroz, porque no nos gusta la comida seca; y lo que está hecho con arroz.

Síntesis de la historia del desarrollo de la cocina cubana

- Siglos XVI al XVIII: Intenso período de transculturación interétnica sobre una base de la dieta aborígen. Primacía de la yuca. Se aclimatan cultivos africanos. Predominio de las frutas cubanas. Afinidades culinarias hispano-africanas. Cultivo del maíz para la alimentación humana. Españoles de Andalucía y Canarias.
- Siglo XIX: Cuaja una cocina criolla básica con énfasis en las viandas. Plátanos y carne de puerco: los pilares populares. El arroz se extiende como comida para esclavos. Españoles de toda España. Se cubaniza el Ajiaco.
- Comidas mambisas (insurrectas) en los campos de Cuba Libre.

Siglo XX:

- 1900-1920: Se implanta una cocina galaico-asturiana en la gastronomía y la familia. Fabadas y caldos gallegos.
- 1921-1935: El aporte chino en la red popular gastronómica salva la cocina popular cubana. Se eleva el consumo de la papa. Hegemonía del SOFRITO. Abordaje de la conservería norteamericana.
- 1936-1962: Consolidación de la cocina popular cubana, que penetra en todos los estratos sociales, pero no en la restauración elitista ni en la hotelería internacional. Cafeterías y blue-plates.
- 1963 en adelante: El bloqueo obliga a modificar una dieta con productos importados (arroz, trigo, frijoles, grasas comestibles). Conservería del antiguo campo socialista (Europa del Este). Generalización de platos de la cocina italiana: las pizzerías. Período especial de los 1990: búsqueda de soluciones y regreso a muchos patrones de la cocina tradicional cubana.

El ajiaco: la gran sopa de Cuba

Símbolo de la cocina cubana por antonomasia, el ajiaco está constituido por todo lo que llamamos viandas (boniato, yuca, plátano, etc.), maíz y carnes (de vaca, cerdo, etc.), con mucho caldo, cargado de zumo de limón y ají. Su uso era casi general, mayormente en el centro y el oriente del país.

Surgió como la mezcla del cocido español en su encuentro con las viandas nuestras. Para muchos, la comida criolla como tal cuaja en el momento en que al ajiaco se le dejó de echar garbanzos. Según los componentes y condimentación, existieron numerosos tipos de ajiaco. “Ganarse el ajiaco” era ganarse la comida.

Actualmente el ajiaco criollo se conserva en algunas provincias, Camagüey es una de ellas. En otras ha sido objeto de sumas y restas. Las Tunas tiene su variante en la caldosa, hecha con gallina y no toda clase de tubérculos.