



## La kuba kuirarto kaj jarfinaj festoj en Kubo.



Laŭnordire, por vere koni landon oni devas koni ĝian kulturon. Ĉu vi ŝatus gustumi la kuban kuirarton? Indas scii ke kuirarto estas ankaŭ grava parto de la insula kulturo.

En la kuba kuirarto ĉeestas elementoj de aliaj landoj surbaze de la alveno en grandaj lavangoj de hispanoj kaj afrikanoj al Kubo en la 15-a jarcento.

La hispana koloniigo estis esenca elemento en la procezo transkulturiga travivita de la lando, kiu elformis la kuban naciecon. Pro tio oni deduktas ke la komponentoj de la kuirarto estas miksaĵo rezultinta el la kunfandiĝo de diversaj pladoj venigitaj de tiuj landoj, sed ne nur.

Oni ankaŭ scias ke unu el la aborigenaj manĝoj pli oftaj estis la tiel nomata **kasavo**, iaspeca platpano preparita kun manioko kreskiĝanta en la grundoj insulaj kaj estis ĉefa manĝo inter la aborigenoj el diversaj etnoj tiam kunvivantaj en la lando, nome la tainoj kaj sibonejoj kiuj dediĉis sin al kolektado kaj agrikulturo, respektive.

Tiu ĉi estas la unua manĝo tipa de la kubanoj, anstataŭanto de la baza dieto el tritika pano. Pro tio estiĝis poste la popola proverbo kiu esprimas ke kiam mankas pano, oni manĝas kasavon. Ĝi estas nuntempe trovebla nur en la plej orienta parto de la lando.

La manioko iom post iom ŝanĝis sian nutran funkcion per la influo de la galega kuirarto. En Eŭropo ĝi estas ankaŭ kuirata nuntempe alimaniere, iom simile kvazaŭ terpomoj en boligita akvo. Ankaŭ ĝi estas tiel same kuirata en Kubo, aparte dum la kristnaskaj festoj kiel plado esenca en la antaŭkristnaska vespermando, kiel akompananto de rostita porkoviando kune kun rizo kaj fazeoloj.



---

Resume oni povas diri ke en la kuba kuirarto estas influo de la kuirartoj hispanaj, afrikaj, aborigenaj, ĉinaj kaj arabaj, ĉar ili ĉiuj kunportis siajn nutrajn kutimojn kiuj originis la kuban kuirarton kiel parto de la nova kulturo naskiĝinta dum la formado de nova identeco sur la kariba lando.

Ekzistas tipa plado popole nomata **ahiako (raguo)**, tio estas kiel densa supo preparita surbaze de tre variaj ingrediencoj, inter ili manioko, batato, malango (iaspeca radiko) , kukurbo, banano plus diversaj viandoj kaj kondimentoj kie papriko estas esenca. Ili ĉiuj kunfandiĝas kaj rezultigas ege bongustan supon tre popularan en la tuta lando.

Aliaj tipaj pladoj estas faritaj el la popularaj legomaĵoj nomataj fazeoloj, aparte el la nigraj fazeoloj; same okazas pri la konata valencia paeljo kies kuba varianto estas tre ŝatata; ĉar ne ekzistas en la insulo kelkaj el la tradiciaj kondimentoj kiel zafrano, oni uzas anstataŭanton kies rolo estas doni flavan koloron, sed aliaj kondimentoj el la kariba regiono donas al ĝi apartan guston kiu faras ĝin populara en la kuba kuirarto.

Male al tio kion multaj konsideras pri la simpleco kaj manko de diverseco, la kuba kuirarto estas malfermita libro kiu renaskiĝas ĉiutage kaj meritas esti vere rekonata.