La gastronomía de Cuba entre sabores y secretos: un legado de Patrimonio Inmaterial

Por: Guadalupe Yaujar Díaz

La cocina cubana, heredera de la española y la africana, se suma a la manera de preparación de los alimentos de origen chino, indio y haitiano.

Se imbrican influencias de diferentes culturas, lo cual la convierte en algo especial y le da un toque de distinción único en su sabor, asumiéndolas muy positivamente.

Es por eso que platos tan antiguos como el casabe y el ajiaco, por ejemplo, fueron adoptados por los colonizadores españoles y se imponen en la actualidad como si el tiempo no hubiera transcurrido.

Hay que decir que muchas de esas elaboraciones de la comida criolla llegan hasta nuestros días por referencias que de ellas quedaron escritas en diarios de campaña, como el de José Martí, donde se menciona el frangollo, primer postre que degustara al desembarcar por el Oriente cubano, en abril de 1895, y que se obtiene a base de plátano y miel.

La subsistencia misma de los mambises en la manigua, en medio de las guerras en el siglo 19, los obligó a sustituir ingredientes en su alimentación, lo cual enriqueció a su vez el imaginario popular con secretos para disponer nuevos sabores y la creación de recetas.

Las bondades naturales encontradas en el monte, unidas a la experiencia, devinieron cambios como a falta de sal emplearon ceniza de palma cana, en tanto, para endulzar usaron la miel.

¡Ah! y que decir del café? simplemente hirvieron platanillo, cáscara de boniato y hasta palmiche.

Por otra parte, la masiva inmigración de franceses, haitianos y del Caribe, particularmente durante la Revolución haitiana hacia Cuba y la confluencia laboral de trabajadores españoles para la cosecha de la caña de azúcar, en los años 1850, hizo que la cocina cubana se convirtiera localmente tradicional.

De ahí que la mesa nacional conoció desde entonces de platos típicos y exquisito sabor como el denominado flan de plátanos maduros.

La existencia de tubérculos (yuca y el boniato) o plantas como el maíz, la calabaza y el quimbombó que sirvieron para elaborar toda una suerte de variedades de platos.

Mientras, las frutas oriundas formaron parte de una larga lista de la que no se podía prescindir fuera dulce o picosa. Y qué decir de las olorosas especias como el ají apropiado para aderezar los cárnicos, en primicias de las especies marinas como manjuaríes, tiburones, careyes o los cobos entre otros.

Las especies de agua dulce o salada y gran cantidad de aves y reptiles como las iguanas y el cocodrilo cubano entraron en el paladar indo taíno hasta nuestros días, por solo citar algunos.

La cultura culinaria en nuestro país, en opinión de expertos en el tema, la caracterizan seis etapas fundamentales en el proceso de desarrollo, teniendo en cuenta formas y recetas.

La primera etapa va de los siglos XVI al XVIII, el siglo XIX y otro referente a la actualidad, dividido por años: 1900-1920, 921-1935, 1936-1962 y 1963 hasta la fecha.

En el primer período se verificó la unión de varias culturas - proceso denominado transculturación por el sabio cubano Fernando Ortiz- quien incidió una dieta a base de yuca, proveniente de los aborígenes.

Son agregadas otras formas alimentarias a partir de productos como el ñame africano, o el hábito de freír los alimentos, en el caso español.

Cualquier indagación en ese sentido busca antiguos recetarios para asumirlos y adaptarlos al presente y demostrar cuan rica es la variedad que poseemos, en productos, maneras de cocinar y de presentar los platos.

El legado de Patrimonio Inmaterial que posee la gastronomía cubana, según estudios realizados, refleja etnos, hábitat, identidad cultural y exigencia de mercado desde distintos ángulos, además de elementos de salud y arte culinario.

La dieta del cubano -arroz, legumbres, frutas y cárnicos variados- se asienta en la tradición a pesar de cualquier carencia material impuesta por el bloqueo económico estadounidense vigente desde hace más de medio siglo, arreciado por estos días con nuevas medidas que gravitan sobre la economía y la vida de los ciudadanos.

Se trata de un día a día que importa, ante todo, porque de esa mano va la salud.

En ese arte maravilloso, transmitido de generación en generación, que despliegan las manos de hombres y mujeres dentro de la familia y la sociedad está lo mejor que disponemos: lo autóctono.

Entonces, siempre haremos galas de una gastronomía doméstica y turística marcada por los sabores y los secretos que encierra.

---

https://www.radiohc.cu/de-interes/caleidoscopio/147367-la-gastronomia-de-cuba-entre-sabores-y-secretos-un-legado-de-patrimonio-inmaterial

Radio Habana Cuba