La Reina de España se enamoró del casabe cubano

Por Alina Tiel

Han pasado 527 años desde que los españoles llegaran a Cuba, pero este 2019, por primera vez en la historia, los Reyes de España visitaron de manera oficial el país, teniendo como motivo las celebraciones por el 500 aniversario de la fundación de la Villa de San Cristóbal de La Habana.

Así, Don Felipe VI y Doña Letizia Ortiz, cumplieron una agenda muy apretada con disímiles actividades en la Isla, que seguimos minuto a minuto **en estas páginas de Excelencias**, pero esta historia no es sobre más de lo mismo, aquí vamos a hablar de los **desayunos de la Reina de España en una Habana de V siglos**.

Y para ello conversamos con el **Chef Ejecutivo del Hotel Iberostar Parque Central, Miguel Ángel Jiménez**, que fue la persona en la cual confió la Embajada de España en Cuba para esta faena tan significativa.

Sí, realmente la Embajada de España confió en Iberostar para atender directamente a la Reina y al Rey; sus Majestades se encontraban hospedados en el **Iberostar Grand Packard**, y yo fui una de las personas encargadas de atender a la Reina en sus desayunos.

¿Cuál fue el menú que le presentaron a Doña Letizia?

La Reina quería probar todo lo que era lo cubano, tiene una dieta muy cuidadosa con el tema del pan, con las harinas, y entonces le dimos como una opción nueva que probara el casabe, explicándole que se hace con la yuca, que es una comida aborigen y entonces se lo dimos a probar, se lo dimos tal y como se prepara el casabe aquí.

Le encantó el casabe, quedó fascinada.

Pero ¿qué receta le hicieron?, porque el casabe no sabe a nada.

Se lo hicimos como va, tostado al horno con aceite de ajo, se lo servimos caliente y ella expresó que era algo adictivo, que no podía parar de comer y realmente siempre pedía una segunda cesta con casabe en todos sus desayunos aquí. Los comía con otros alimentos, pero no podía faltarle su casabe calentito, acabado de hornear.

Entonces quiso llevarse una muestra…

Ella quería que las infantas probaran el casabe y nos pidió que de qué manera le podíamos ayudar para hacerle llegar casabe a España y, lógicamente, le preparamos un paquete con las instrucciones de cómo se tenía que hacer.

Y después, ¿Te pidió la receta?

Sí, me pidió que le escribiera la receta para que el cocinero de la Casa Real le hiciera el casabe exactamente igual a como se lo había comido aquí en Cuba, entonces le escribí, de mi puño y letra la receta, de qué manera lo tenía que elaborar y si tenía cualquier duda que podía contactarme a través de mi teléfono aquí en Cuba.

¿Qué te pareció la Reina como persona?

Imagínate, en el último momento, cuando ya se marchaban, paralizaron el Hotel porque se querían despedir personalmente de mí y de la Maître Sonia (la directora de Alimentos y Bebidas del Packard), que éramos los únicos que accedíamos al salón donde ellos estaban desayunando, y tuvimos que bajar, haciéndole esperar a todo el mundo.

Se quedó impresionada con los desayunos.

Si, se quedó muy agradecida.

Y por qué fuiste escogido, por algo debe haber sido.

Ya había atendido anteriormente al padre del Rey, a Don Juan Carlos en el Meliá Habana, y también cuando asistió al funeral de Fidel Castro, lo atendí personalmente, una persona muy campechana.

¿Verdad?

Si, una persona muy accesible, muy fácil de hablar con él y la verdad es que yo tengo un recuerdo de la Reina espectacular, porque hay rumores de que existe un poco de populismo de su manera de ser y para nada, es una mujer súper delicada, con una educación intachable, digna de ser la Reina de España.

El casabe, un poco de historia y actualidad

Por una de esas cosas grandes que tiene la vida, después de haber tenido este encuentro con el reconocido Chef, asistimos al **Primer Festival de Tradiciones de Viñales**, donde pudimos compartir con **Domingo Cuza**, licenciado en Física y Astronomía y en Historia y Filosofía, Máster en Gestión Turística, actualmente director de Infotur en Granma y autor del blog www.viajandoxcuba.com .

Al contarle las anécdotas de Miguel Ángel con la Reina, Domingo quedó impresionado y accedió a contarme, no solo acerca del alimento como tal, sino de su asociación con los españoles a través de la historia.

“El casabe fue un elemento que permitió el proceso de conquista y colonización, porque la harina se agusanaba, los panes se enmohecían y era imposible alimentarse con eso, pero, al llegar a Cuba se reabastecían de casabe y con eso pudieron continuar el proceso de conquista y colonización, el primer producto en exportarse de Cuba para el mundo fue el casabe y así, las Antillas también lo hicieron.

Pero bueno, si ayudó a la conquista y la colonización de los españoles, también ayudó en la guerra de independencia, porque el casabe era un alimento que no faltó en la manigua mambisa, puesto que podía producirse en las condiciones de la manigua ya que no exigía un horno, de ahí que Martí dijera “Al pan, prefiero el casabe”.

Hay alguna parte de la historia que hable de la relación de los españoles con el casabe.

Fray Bartolomé de las Casas, en una misiva que le hace al Rey, pide que no le manden más harina que se agusana por el camino, que ellos han encontrado un pan que lo supera, que es pan de los indios, el casabe.

Fernández de Oviedo habla y describe también el casabe, casi todos los cronistas de la India te mencionan el casabe y en el ***Manual del cocinero cubano***, un libro que se publica en el siglo XIX, aparecen platos a base de casabe, es decir, el casabe si se menciona por los españoles, por supuesto, si esa fue su salvación, **el proceso de conquista y colonización se salva por el casabe**.

Es Oviedo el que dice que el mejor casabe de Cuba era el que se consumía en tierra adentro, que el de Guanabacoa era muy bueno, porque Guanabacoa era un poblado aborigen, indio y tenían todos esos saberes, siendo los mejores casabes lo de tierra adentro, entiéndase Puerto Príncipe y Bayamo y dice que el mejor de todos es el de este último, el de Bayamo, la zona del Padrón que todavía hoy produce casabe y lo produce desde hace 500 años, con su toya, con su burén.

Cuéntame del casabe hoy, en la cocina cubana.

El casabe está presente hoy en la celebración del cubano, sobre todo en las zonas rurales, para fin de año no falta el casabe con el cerdo asado y en Bayamo para las Fiestas de Reyes se consumía el casabe envolviendo a la longaniza, echa de carne de cerdo y res, bien picorosa, con su punto de limón, frita en manteca de cerdo y acompañando a una cerveza Hatuey bien fría.

Hoy el casabe aparece en platillos tan exquisitos como acompañando helados, en algunos restaurantes que lo hacen muy atrevido, se fríe la torta de casabe y se da como crujiente, se montan tapas con él, con la ensalada nizarda o quizás con un cebichito, o con cualquier farsa de carne que tú le pongas arriba, un poquito de ropa vieja, muchos restaurantes de La Habana ya lo están incluyendo, desde La Divina Pastora hasta café Barroco, sé que Ajiaco Café lo ha tenido en su menú, Iban el justo, es decir, hay un grupo de restaurantes que van incluyendo el casabe en sus propuestas.

En Bayamo, en Camagüey, en Las Tunas, en la propia Contramaestre se pregona el casabe en las calles, se vende todos los días. Bayamo consume más de 2 mil tortas de casabe diariamente, la gente lo consume y los restaurantes en la zona oriental lo ofertan, acompaña a los ajiacos, sirve de base para

postres, acompaña platos fuertes, y otros restaurantes lo van incluyendo poco a poco, en las cafeterías se vende también, con huevos revueltos y ensalada de tomate.

Entonces tú vas a ver y el casabe es ancestral, ha sobrevivido, forma parte de la cultura nuestra en las celebraciones.

¿Y en cuanto a sus propiedades alimenticias?

Por ese lado se considera un alimento súper moderno, porque tiene cero gluten y además es vegano, lo comen los veganos, lo comen los vegetarianos y lo comen los intolerantes al gluten y otra cosa es que tiene kilómetro cero, porque se produce ahí mismo en la finca.

Los Burenes, las fincas que producen casabe, producen la yuca y ellos lo comercializan en la ciudad que está a 5 o 6 kilómetros, es decir concepto de kilómetro cero, orgánico absolutamente.

Un alimento ancestral, patrimonial, pero también muy moderno. La otra cosa es que para conservar el casabe puede durar 5 o 6 años, 7 años sin hacer absolutamente nada, lo pones en su lugar seco y fresco y ya, el casabe tiene toda esa maravilla, de ahí que nosotros refrendamos que es el alimento más genial del mundo, el único que sale de un veneno, que tiene todas esas facilidades, tiene todas esas propiedades, pero además que lo puedes conservar por larga data.

Tomado de Excelencias News Cuba

---

https://www.radiohc.cu/de-interes/caleidoscopio/209054-la-reina-de-espana-se-enamoro-del-casabe-cubano

Radio Habana Cuba