

AJIACO DE CULTURAS EN NUESTRA COCINA

Por: María Amelia González Braniella.

Escuchamos en ocasiones, que al cubano le gusta **comer bien**; esa verdad de Perogrullo va unida a la fama de la buena cocina criolla debido a una transculturación sistemática y un poder de inventiva a lo largo de tantos siglos.

Desde el ajiaco y el casabe dejado por la cultura Aruaca de los primeros habitantes de nuestra tierra, pasando por los potajes y guisos sazonados con condimentos y plantas aromáticas sembradas en nuestros patios y jardines, herencia que nos trajeron los españoles que, a su vez, proviene de la ocupación árabe de ocho siglos, hasta afianzarse en los fritos y la comida de barracón con los salados y apetecibles tasajos y bacalao a lo que se adicionó la pastelería francesa, las pastas italianas y la comida rápida y chatarra el mundo moderno, nuestra cocina aplanada y criollizada nos presenta una peculiaridad que de Oriente a Occidente va variando de sabor pero que nos hace tan atractivos al paladar foráneo.

La inclusión de las **potajadas** del norte de España hace que el cubano en pleno mes de agosto con 39 grados a las 12 del mediodía rayando el sol, saboree y revuelva con el arroz desgranado su almuerzo, a veces con buena suerte acompañado de una carnita o pollito en salsa, picadillo, perrito o lo que encuentre a manera de “completa”. Y que me dicen de los **sopones** cuando viene el primer “**nortecillo**” o cuando nos sentimos mal, regresamos de un funeral o, simplemente, después de un parto, primer encuentro de la madre con el caldero después de tanto esfuerzo. Herencia hispana son también las carnes asadas, la ropa vieja, los fricases, la paella y el arroz con pollo, la inclusión de la papa como salvamento de muchos menús y los añorados desayunos de café con leche y pan con mantequilla, las torrijas, natillas, flanes, pudines además del consabido arroz con leche con bastante canela en polvo y la cascarita de limón.

La presencia africana con la incorporación del ñame, las viandas hervidas y fritas, la harina con quimbombó, los **congríos** o congrí -de frijoles **colorados**- y los moros con cristianos -de frijoles negros- que en la zona oriental se le echa carne y en el occidente azúcar. La llamada comida de **barracón** altamente calórica para aumentar el rendimiento con tasajo, carne de puerco frita y el revuelto del arroz con los potajes, así como el bacalao. Aquí vamos a detenernos para hablar de un dicho popular para determinar quien, verdaderamente, tiene poder de mando y escuchamos pero, generalmente, no sabemos, el por qué del mismo: “**Fulano es quien corta el bacalao**”, esta frase se refiere a la época colonial donde en los barracones se les daba a los jefes de



grupos étnicos o cabezas de familia los insumos para que se cocinaran ellos y el responsable del reparto, por lo general, el contramayoral cortaba las pencas de bacalao y aplicaba las palabras del filósofo argentino José Ingeniero: “**La simpatía es premisa de la justicia**” o “**el que reparte y reparte se queda con la mayor parte**”.

De los chinos tenemos las frituras y los ricos helados de frutas, así como el arroz frito que surgió en el barrio chino de California, en los Estados Unidos como consecuencia de la inventiva de un dueño de fonda que, justo a la hora de cerrar fue visitado por un hambriento y exigente mafioso, lo cual lo obligó a integrar todas las carnes sobrantes y auxiliado por la salsa de sésamo y soya resolvió el problema. En Cuba se le adicionó la tortilla en tiritas, el frijol chino y el cebollino.

La pastelería, las salsas incluyendo la mayonesa y la bechamel, además del desplazamiento del chocolate por el café son parte de los aportes de la cocina francesa. De la italiana las pastas, espaguetis y pizzas con la variante cubana que difiere de cómo se hace en otras partes del mundo. Las hamburguesas, perros calientes y comidas rápidas se impusieron como también las sodas o refrescos de gas a partir de la intervención norteamericana.

Existen influencias de muchas partes del mundo y con el pasar de los años, las carencias y la diversidad creativa del cubano de hoy se deja a un lado las recetas de la abuela y las de Nitza Villapol para sumergirse en un mundo de incógnitas pero donde ese espíritu de sobrevivencia y de buen paladar hace que al sentarnos a la mesa o, incorrectamente con el plato en la mano ante el televisor, digamos al terminar: “**Hemos comido hemos bebido, demos gracias a Dios**” o como dicen algunos: “**comió la Habana**”.