

Charla de café



Por **Ciro Bianchi Ross**

Decía Nitzia Villapol en una larga entrevista que concedió al escritor Jaime Sarusky, que el ajiaco era el cocido español en su encuentro con las viandas nuestras. Añadía la autora de *Cocina al minuto* que la cocina comenzó a ser cubana cuando se le suprimieron los garbanzos al ajiaco.

La investigadora española Beatriz Calvo Peña, a quien el escritor ha citado más de una vez, alude al ajiaco y dice:

«Se trata del plato más rico en cuanto a la variedad de ingredientes, pues reúne tres tipos de carne —vaca, puerco y pollo o gallina—, viandas esencialmente americanas y especias mediterráneas como el azafrán, el comino y el culantro, junto al limón, propio también de la cocina del Mediterráneo, y el ají, no siempre presente en todos los ajiacos.

«El ajiaco se convirtió en toda una institución dentro de la cocina cubana, en toda una mitología pues, como dijo Fernando Ortiz, contiene en sí toda la esencia del criollismo de la Isla. El cocido es un plato genuinamente español, el ajiaco cubano es su natural derivado. En definitiva, los plátanos y el ajiaco se convierten en auténticas mitologías de la identidad cubana».

El ajiaco es sin duda uno de los platos más antiguos de la cocina criolla. Tanto es así que su receta aparece ya en la crónica de Hernando de la Parra escrita en 1598 y que se dio a conocer en el interesantísimo *Protocolo de antigüedades* publicado por José Joaquín García en 1846.

Dice De la Parra, real o supuesto criado del gobernador Juan Maldonado, al aludir a la alimentación de los habaneros: «Las comidas se aliñan aquí de un modo tan extraño que repugna al principio, pero habitúanse luego tanto a ellas los europeos que olvidan las de su país y les dan preferencia.

Una reunión de carnes frescas y saladas, divididas en pequeños trozos que hacen cocer con diversas raíces que estimulan por medio del pequeño pimiento cáustico (ají-ji-ji) y dan color con una semilla (bija) que vegeta espontáneamente hasta en los corrales de las casas, es el plato principal, por no decir único, de que se sirven estos primitivos habitantes».

De la Parra no da al plato el nombre de ajiaco, pero lo describe. No dice el nombre del santo, pero da las señas.

Precisa que era «el plato principal, por no decir único» de los habaneros de la época en que tenían asimismo como comida predilecta el maíz, «preparado de muchas maneras», y el casabe, del que habla que es «insípido y desagradable al sabor», pero con el que la gente se familiariza, más por necesidad que por costumbre, y en muy breve tiempo termina por encontrarlo «excelente y nutritivo».

La receta del ajiaco aparece bajo el nombre de ajiaco de monte en el Manual del cocinero cubano, de Eugenio de Coloma y Garcés, publicado en 1856. Se incluye además en el Nuevo manual de la cocinera cubana y catalana (1858), del catalán Juan Cabrisas.

Está, además, en El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados, que apareció en 1862 sin consignar el nombre de su autor, y en el Nuevo manual del cocinero criollo (1914), firmado por José Triay, periodista del Diario de la Marina. En los tres títulos, por cierto, se insertan también las recetas del picadillo y la ropa vieja, tan en boga hoy en el sector privado de la gastronomía.

El ajiaco criollo tiene sus variantes regionales. Hay uno camagüeyano y otro bayamés, sin olvidar el sopón holguinero y la caldosa tunera, que se les emparentan. Hay más.

Domingo Cuza, quien anima en la ciudad de Bayamo el proyecto de La Cuchipapa, que rescata platos y bebidas de la cocina bayamesa y de la criolla en general, cuenta al escritor del ajiaco que se elabora con pescados de río y precisa que, por no dejar de haber, hay un ajiaco vacío. Es el que excluye todo tipo de carne.

En su Viaje a La Habana (1844), la Condesa de Merlín dice que su familia, que era la del Conde San Juan de Jaruco, insistía en agasajarla con los más exquisitos manjares franceses, y que ella los rechazaba a cambio de «un simple ajiaco».

Jorge L. Méndez, en su utilísimo Hablando con la boca llena; diccionario gastronómico (2012) recuerda que Miguel Aldama, una de las grandes fortunas de Cuba en el siglo XIX, incluyó ese plato en el menú de la comida que ofreció al gran ensayista José Antonio Saco, autor de la Memoria sobre la vagancia en Cuba.

Y que en 1926, cuando el presidente Gerardo Machado llamó al pueblo a que consumiera productos del país, se adoptó la costumbre de que cada lunes se comiera ajiaco en los hogares cubanos.

Comedor de Aguiar

Recibe ese nombre uno de los restaurantes más lujosos, exclusivos y caros de La Habana, con una alta cocina cubana e internacional y una carta de vinos que corta el aliento. Es la casa de comida más emblemática del Hotel Nacional de Cuba. El escritor solo lo ha visto desde afuera.

Comedor de Aguiar. ¿Quién fue ese hombre? ¿Un cocinero?

Luis José de Aguiar, cuyo nombre lleva ese restaurante y una calle del centro histórico de La Habana, prestó a la ciudad, como concejal, importantes servicios, pero mayores y peligrosos los prestó en la esfera militar por su destacadísimo papel contra los invasores británicos, en 1762.

Nació en La Habana, a fines del siglo XVII, e ingresó como subteniente en las milicias capitalinas. Grado a grado, llegó a teniente coronel.

Lo ascendieron a coronel cuando, para repeler la agresión británica, se aumentó el número de milicianos. Se le confió entonces la defensa del torreón de La Chorrera y la playa de San Lázaro.

«A la cabeza de sus milicianos sostuvo la resistencia en La Chorrera contra el ataque de los buques y se opuso tenaz y briosamente al desembarco hasta que, agotadas las municiones y obedeciendo órdenes superiores, abandonó el torreón ya en ruinas por obra de la metralla enemiga», escribe uno de sus biógrafos.

Se replegó entonces sobre San Lázaro y se batió de nuevo; capturó a algunos británicos y acuchilló a otros antes de acometer la altura de Taganana —donde, con el tiempo, se erigió primero la batería de Santa Clara y después el Hotel Nacional—.

Lo hizo con 500 milicianos blancos y 150 esclavos, de los cuales, 104 sobrevivieron y ganaron, con su acción heroica, la libertad. Al frente de sus valientes, causó numerosas bajas en los aguerridos soldados británicos, les hizo no pocos prisioneros y, en definitiva, los desalojó de la altura que ya habían fortificado. En El Horcón detuvo a los invasores que desembarcaron por Cojímar.

Hubiera seguido combatiendo en defensa de La Habana, si no hubiera llegado la orden de la capitulación. Aguiar no capituló. Se negó a asistir a la junta de autoridades que el 11 de agosto de 1762 pactó la rendición de la plaza, y cuando la rendición quedó consumada, se instaló en Jaruco desde donde intentó en vano reconquistar la ciudad.

Luego recorrió localidades del interior a fin de inculcar en sus pobladores e instituciones el sentido de la desobediencia al invasor británico.

Volvió a La Habana con la restauración de la soberanía española. Entró entonces al Ejército con el grado de coronel y asumió la jefatura del batallón de milicias disciplinadas.

Murió el 16 de diciembre de 1766 en su casa de la calle Aguiar, esquina a Tejadillo.

El menú de la inauguración

Y ya que se habló del Hotel Nacional de Cuba, sigamos con una curiosidad: el menú de la cena que ofreció el establecimiento hotelero el día de su inauguración, el 30 de diciembre de 1930, a las nueve y treinta de la noche.

Aparece en Hotel Nacional de Cuba; revelaciones de una leyenda, de Luis Báez, Pedro de la Hoz y Antonio Martínez, obra que vio la luz con el sello de la Editorial Capitán San Luis. Dice:

Cocktail Presidente – Cestico de frutas cubanas – Filete de pargo Souté Brethone – Pechuga de pavito asada – Habas de lima – Boniatos confitados – Ensalada mixta – Pastel de manzana a la moda – Café – Sauternes - Tabacos.

Refieren en su libro los autores citados que sobre las nueve de la noche del día de la apertura, empezaron a bajar los huéspedes mientras se iniciaba el desfile de autos con los invitados residentes en la Isla.

Los miembros del Consejo de Directores les daban la bienvenida y un grupo de edecanes los conducían al espacioso ballroom del ala izquierda. No había negros entre los empleados. Una orquesta de cuerdas dejaba escuchar aires austriacos y franceses. Lo más movido, piezas de Gershwin, Kahn y Donaldson y Sherman y Coslow.

«Nada que recordara a los invitados las agitadas maneras del ragtime y el dixieland, y menos el resuello de los sones que invadían los cafetines de la parte vieja de la ciudad».

El hotel era propiedad del país, pero el Estado lo dio en administración a una empresa hotelera norteamericana, reservándose el llamado Apartamento de la República para los invitados del Gobierno.

El señor Taylor, gerente norteamericano de la instalación, pronunció unas breves palabras. Agradeció su colaboración a las autoridades cubanas y pidió a los invitados que dieran fe de la magnificencia del lugar y la excelencia del servicio. Expresan los autores del libro: «Era el momento de proclamar a los cuatro vientos —con la brújula puesta en el norte— que el Hotel Nacional de Cuba era lo mejor que podía encontrarse en la Isla».

El cronista de Herald de Cuba escribió al respecto: «Los habaneros debemos sentirnos orgullosos de que haya nacido esta perla de la hotelería ante las fúlgidas aguas que bañan nuestra hermosa ciudad. Ya lo están las damas y los caballeros que asistieron a la soirée, pues al despedirse manifestaron a viva voz el contento por contar con un hotel donde cada detalle ha sido atendido con exquisitez... Al saludar a los anfitriones, el honorable Secretario de Obras Públicas exclamó: ¡La Habana progresa!».

El menú de Madonna

La célebre Madonna durante su estancia en La Habana visitó La Vitrola, el restaurante de la Plaza Vieja.

¿Qué comió?

Más bien probó. Una o dos cucharaditas de arroz blanco, otra de frijoles negros y una pequeña porción de tamal.

Una reducida ración que le ayudó a mantener su peso, pero también a degustar la sazón de la casa.

Quedó muy complacida de su visita a La Vitrola.

(Tomado del periódico Juventud Rebelde)

<https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/117838-charla-de-cafe>



Radio Habana Cuba