

Las tradiciones culinarias en Baracoa, un misterio de siglos



Por Guadalupe Yaujar Díaz

Cuatro días después del 27 de octubre de 1492 el Almirante Cristóbal Colón plantó sobre la cubana región de Baracoa la famosa Cruz de la Parra, la única aún preservada de las 29 que sembró en el continente americano.

Baracoa, la primera ciudad fundada en la isla de Cuba, el 15 de agosto de 1511 por el conquistador español Diego Velázquez, está ubicada en la oriental provincia de Guantánamo, en el sureste de la isla. Es conocida como la Ciudad Primada, ya que fue el sitio donde se fundó el primer obispado de Cuba.

No sospecharon los colonizadores que con el desembarco se inició una nueva travesía cultural entrelazada de variadas influencias.

Los aborígenes aportaron el gusto por el maíz, el boniato, la yuca y el ají, junto al emblemático ajiaco y al autóctono teti¹. De los colonizadores llegaron diversos animales domésticos, como cerdos y caballos, junto a la harina de trigo, aceite, azúcar de caña, tasajo, carnes ahumadas y embutidos, así como nuevos cultivos como acelga, nabo, plantas condimentarias, entre otros.

De los africanos resultó vital el consumo del ñame, calalú (guiso vegetal con hojas verdes), fufú, ensalada de verdolaga y el dulce del tallo de la frutabomba.

A su vez la influencia francesa estuvo marcada por el uso culinario del cacao, café, jengibre, canela y coco; inclusive el famoso pru oriental tiene sus antecedentes en el francés *pru vignon*.

Baracoa, en voz indígena “existencia de mar”, posee naturales bellezas como las playas Maguana y Nibujón, las cascadas del río Toa y tesoros históricos como el Castillo de Seboruco de Santa Bárbara, el Fuerte de la Punta y el Fuerte Matachín.

La urbe (Monumento Nacional) además está entre las plazas culinarias de mayor relevancia en la isla. Los especialistas señalan la existencia de más de 200 recetas autóctonas de comidas, dulces y bebidas típicas, no pocas de las cuales se sustentan en lo que algunos llaman la “santísima trinidad” de la tradición culinaria de esta porción de Cuba: el plátano, el coco y el cacao: se trata de una gastronomía única.

El territorio es poseedor de los mayores emporios de cacao y cocoteros, que aderezan una multiplicidad de comidas y bebidas consideradas deliciosas joyas culinarias del lugar, la región y el mundo.

Las tradiciones culinarias de la Primogénita Villa están signadas por la tierra, con la entrega de cacao, coco, miel, cogollo de palma real, guineo (plátano), naranja. Mientras la mar ofrece peces y mariscos, que en manos expertas se transforman en platos exquisitos.

En lo que a repostería concierne ocupan sitio preferente la turlanga, el turrón de coco, el pan de boniato, maíz o yuca, el frangollo; los platanitos pasados y la raspadura de semillas de marañón o almendras. Mientras es de especial placer beber atoles de bananina, maíz, boniato o yuca.

El imperio culinario de esta región tiene convertidos en símbolos el singular cucurucho de coco, con su naturalísimo forro natural de yagua; el bacán, especie de tamal de plátano fortificado - plato típico de esta cocina- con cangrejo, envuelto al natural con hojas de plátano; y el chorote, chocolate espeso elaborado con bolas rústicas de cacao y envuelto en esas hojas y amarrado con finas tiras de yagua .

La gastronomía de Baracoa, parte del patrimonio intangible de nuestro pueblo, marca pautas al rumbo de la cocina cubana en su proceso de legitimación.

En su gastronomía descansa su sentido de pertenencia; la autenticidad de su primacía como villa, su modo de ser, su cultura y su medio geográfico. En su cocina están su espiritualidad y su identidad cultural toda.

Sin dudas lo más llamativo, en este misterio de siglos, es quizás la maravillosa fusión selectiva de sus preparaciones, a tono con las disponibilidades alimentarias del entorno, y a las tradiciones y técnicas de sus cocineros, hombres y mujeres que delinean, contra vientos y mareas, una importante parte de la auténtica cocina cubana.

<https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/133991-las-tradiciones-culinarias-en-baracoa-un-misterio-de-siglos>



Radio Habana Cuba