

La cocina del Camagüey legendario



Por: Guadalupe Yaujar Díaz

La otrora villa cubana de Santa María del Puerto del Príncipe (1514), hoy Camagüey, posee una cocina tradicional local cuyos sabores perduran y se enriquecen hasta nuestros días.

En su obra *Espejo de Paciencia* (1604-1608), el poeta Silvestre de Balboa añora “aquellas hicotetas de Masabo/que no las tengo y siempre las alabo”. Es la primera noticia de nuestra cocina criolla.

Y es que la culinaria de esta urbe tiene en su génesis la impronta de la transculturación indohispánica en alimentos, su forma de elaboración y vocablos durante la conquista y colonización española.

A ello se añaden la cultura africana y la de otras regiones del mundo, las cuales dejaron sus influencias en la villa principense. El aporte de muchos de los platos introducidos en los hábitos de la población devino combinación de la cocina aborigen con la de inmigrantes asentados en el territorio.

De las costumbres y prácticas de todos, 505 años después, mantienen perpetuo gusto por los caldos, las carnes, las viandas, los asados en púa y los dulces en almíbar.

Los de origen catalán nos legaron, por ejemplo, la sopa de gallina y el método de hacer salchichas, longanizas y butifarras; mientras que los andaluces llegaron con sus aceitunas y el aceite de oliva español.

A finales del XVI, la villa, tercera zona económica en importancia de Cuba, se caracterizaba por una alimentación diversificada a partir carnes de origen animal y de aves endémicas, peces de ríos y mar, y las viandas.

El casabe -especie de torta de yuca o mandioca cocida- relevó al pan europeo. Es símbolo por antonomasia de la identidad nacional y desarrolló en Puerto Príncipe una fisiología propia, aunque con variaciones en diferentes épocas.

Mientras al ajiaco -cocido de viandas- se le añadieron carnes saladas o frescas, que no conocían los pueblos originarios.

A diferencia de otras localidades, en Camagüey se conserva el uso del ajiaco criollo y en la actualidad es uno de los alimentos más populares de la región.

En el siglo XVII, era común el método de conservación de las carnes, salándolas, devino el "tasajo" (de la carne de vaca) y del puerco, el "tocino", ambos alimentos muy utilizados tanto en la antigua como en la moderna cocina local.

Otros alimentos muy consumidos eran el salpicón, la albóndiga, la lengua de vaca con papa, gallinas en fricasés, carne de carey, caguama, las sopas, y el popularmente conocido como "ropa vieja" - carne de res hervida y rypiada con una salsa de tomate condimentada.

Las comidas eran acompañadas con el delicioso "mata jíbaro", fufú de plátano (pintón y verde) con empellas de puerco y aceite aromatizados con ajo.

Durante los siglos XVI y XVII en la flamante metrópoli hispana el contraste en la alimentación era agudísimo: refinamiento y gula en la nobleza; modestia, frugalidad y hambruna en la clase media y el pueblo. Los colonos de las Indias estaban acostumbrados a comer cuando se podía.

Con el siglo XVIII aparece la principal tradición festiva de la villa, el San Juan, y con él la consagración final del ajiaco camagüeyano.

Basta saborear el menú elaborado durante la primera Feria de la Caridad el 8 de septiembre de 1734:

Terminada la fiesta, hubo de almuerzo: tasajo con tomate, albóndigas, lengua con papas, frituras de seso, mondongo de cerdo, viandas cocidas, plátanos fritos, dulce de guayaba, queso de humo, vino y aguardiente de caña. Y de comida: ajiaco con ternilla de vaca asada, salpicón, yuca con ajos, lechón asado, gallinas asadas, plátano frito, casabe, cuajada con almíbar y melado de caña, buñuelos de ñame y yuca, vino tinto y aguardiente.

Asimismo, la Semana Santa, la Nochebuena y el San Juan se convirtieron poco a poco en festividades, signadas por la venta de alimentos ligeros y la diferenciación en los hábitos alimentarios de las clases y capas sociales.

Antes de 1868 (año de inicio de nuestra primera gran gesta independentista) ya había culminado el proceso de desarrollo de la cocina tradicional camagüeyana.

Con las fiestas tradicionales en el siglo XIX cuaja definitivamente la cocina camagüeyana en un contexto donde la ciudad se convierte en la segunda del país, con nuevos hoteles, fondas y posadas.

Además, surgieron nuevas preparaciones con el uso de almendras, uvas pasas, aceitunas, guisantes, vinos, esencias y polvos aromáticos desusados hasta entonces.

Lo principeño (camagüeyano) en las comidas devino también signo de identidad propia, y la cocina se enriqueció con el aporte de los nuevos inmigrantes.

Llama la atención que personalidades como la poetisa camagüeyana Gertrudis Gómez de Avellaneda y nuestro Héroe Nacional José Martí nos precisan a degustar, respectivamente, los sabrosos rollitos de tasajo y el pan patato de los mambises, según recoge la historia.

Actualmente la añeja villa, que por estos días celebra su 505 aniversario, exhibe su también el importante legado culinario dentro de su patrimonio cultural inmaterial.

<https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/182995-la-cocina-del-camaguey-legendario>



Radio Habana Cuba