



CAPÍTULO 9

Cocina y mestizaje

© Ana M. Gómez-Bravo 2017

Cuba

- ❑ En época precolombina, la dieta de los **siboneyes** y los **taínos** se caracterizaba por el consumo del casabe, una torta delgada hecha con **yuca**, como alimento básico.
- ❑ También comían las abundantes y deliciosas frutas de la isla, tales como el **zapote**, la **papaya** (también llamada ‘**fruta bomba**’ en Cuba), la **guayaba**, la **chirimoya** y la **granadina**, entre otras muchas.
- ❑ Alimento básico era lo que hoy en Cuba se denominan **viandas**, tubérculos como el **boniato** y la **malanga**, además de la **yuca**, a los que después, con la llegada de los esclavos africanos, se añadiría el **ñame**.
- ❑ Como otros pueblos americanos, apreciaban el **maíz** y el **ají**.

Fruta bomba



Guayaba



Granadilla



Chirimoyas

En Cuba se usa la palabra ‘vianda’ para referirse a los tubérculos



Yuca



Ñame

Boniato



Malanga

Animales nativos comestibles de Cuba son las **jutías**, los **cocodrilos** y las **iguanas**



A estos animales se unieron el cerdo, la res, la cabra y otros animales traídos por los españoles

Debido a la extensión de su litoral, en Cuba hay gran abundancia de **pescado** y otros animales marinos, que también consumían las poblaciones precolombinas. Entre las especies consumidas se encontraban las **lisas, la jaiba, el manatí, los camarones, ostiones y almejas** y las tortugas.



Pescando en el Malecón en La Habana

Aunque el acceso a los alimentos en Cuba es hoy limitado, es posible encontrar platos de pescado en establecimientos dedicados a los turistas



Platos de calamares, pescado blanco y langosta





Ajiaco

Para explicar el mestizaje étnico y culinario de Cuba se ha usado la imagen del ajiaco, que contiene una mezcla de ingredientes aportados fundamentalmente por pueblos nativos, europeos y africanos

Otra muestra de la **influencia africana** en el Caribe es el tapado de marisco o caldo garífuna



La **Santería** es una religión sincrética que incorpora muchos elementos africanos



Tienda de artículos religiosos de Santería en La Habana

<https://www.youtube.com/watch?v=N8FjiFL7AvU>

Influencia africana en Hispanoamérica: anticuchos

- ❑ Los anticuchos son pedazos de carne ensartados y macerados en una salsa picante, cocinados a la parrilla. Los más comunes son los de corazón de res.
- ❑ Se dice que muchos esclavos africanos pudieron comprar su libertad con el dinero que ganaron con la venta de anticuchos.



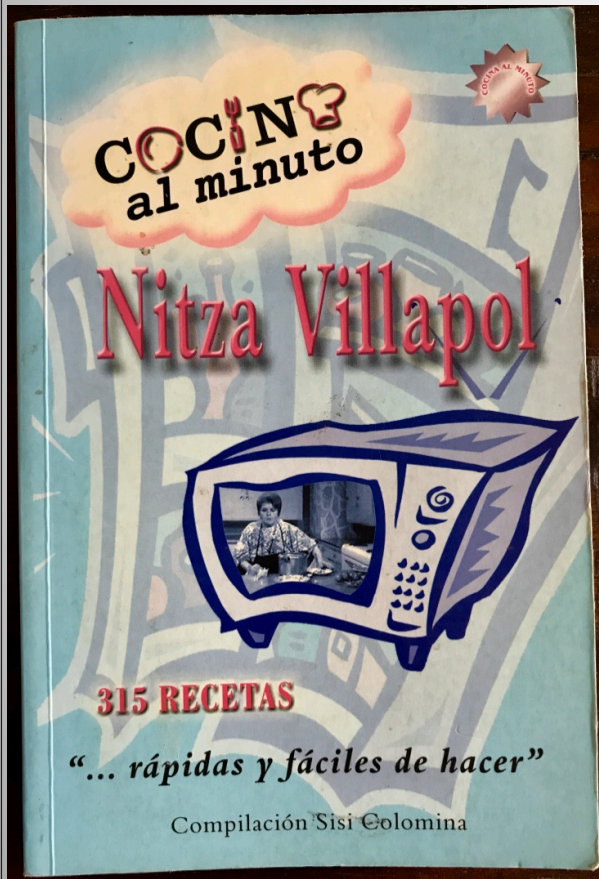
En parejas

1. ¿Cómo se aplica la idea de mestizaje a la comida cubana?
2. ¿En qué sentido podemos aplicar el término de transculturación cuando hablamos de la cocina? ¿Cómo podemos usar el caso cubano para hablar de transculturación?
3. ¿Cuáles son las características principales de la cocina cubana?
4. ¿Cuál es su desarrollo histórico?
5. ¿En qué sentido es Cuba un “ajiaco”? ¿Hay conceptos culinarios similares que ayuden a explicar la naturaleza híbrida pero armónica de tu cultura?
6. Compara el concepto de Cuba como “cazuela abierta” con otros como el de “melting pot” o incluso el de “ensalada” usados para referirse al mestizaje cultural.

En su programa enseñaba a los cubanos con “recetas rápidas y fáciles de hacer” a cocinar con los alimentos que había en el mercado en un momento determinado, incluso en momentos de gran escasez como fue la década de 1990, conocida como el “período especial.”

Nitza Villapol

Cocina al minuto



Calle de La Habana

<http://www.bing.com/videos/search?q=Nitza+Villapol&view=detail&mid=D1230A5416FADA7FF89AD1230A5416FADA7FF89A&FORM=VIRE>

Aunque Cuba superó el **Período especial**, el acceso a la comida sigue siendo difícil, ya que la Isla no produce la suficiente comida para alimentar a todos sus habitantes



Los agricultores pueden vender libremente solo una pequeña parte de su producción en pequeños mercados y en puestos ambulantes

Las panaderías y otras tiendas de alimentos de La Habana se presentan a veces unidas a un **mensaje político**



Panadería La Providencia: “REVOLUCION es sentido del momento histórico, es cambiar todo lo que debe ser cambiado. Fidel Castro”

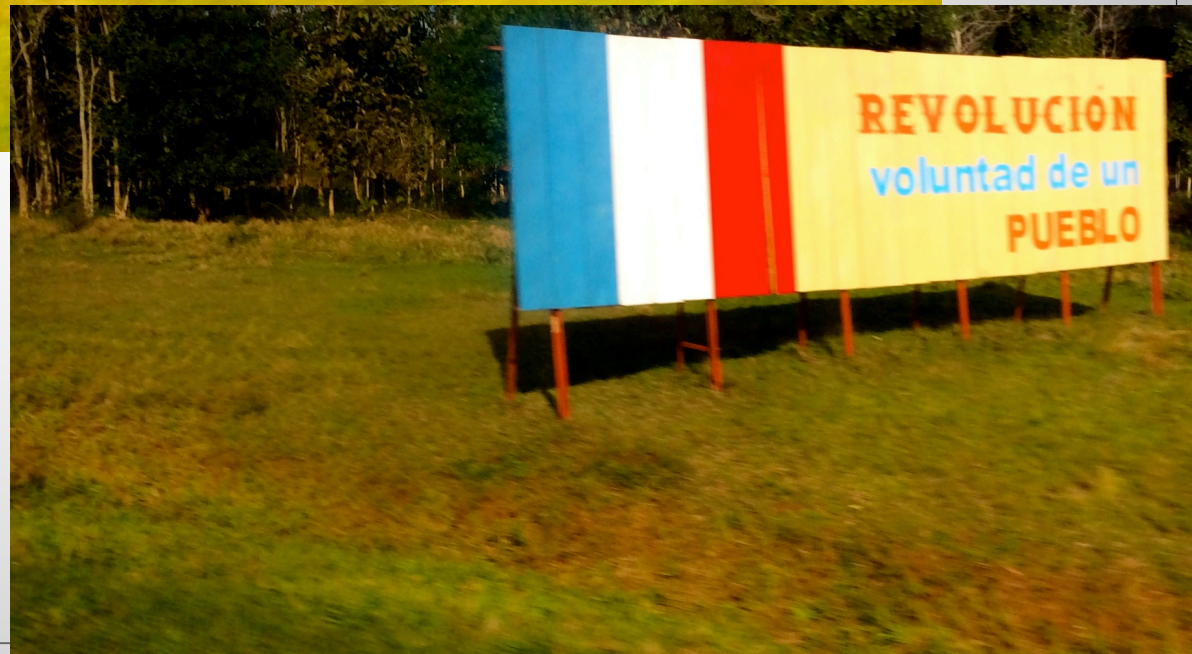
En Cuba, los mensajes políticos son parte integrante del paisaje urbano...



“VIVA CUBA LIBRE: estudio, trabajo, fusil. Nos sobran razones para vencer”



...y rural



Comida, esclavitud e influencias africanas

- ❑ Por su perfil geográfico y sus condiciones climáticas, muchas partes del continente americano presentaban las condiciones ideales para el cultivo intensivo de plantas muy apreciadas en Europa pero que eran imposibles de cultivar en ese continente.
- ❑ De este modo, muy pronto se establecieron plantaciones en monocultivo de productos como el tabaco, el azúcar, el café y el algodón.
- ❑ El azúcar estuvo desde el principio ligado al consumo de café y de té, igual que lo estaba ya al del chocolate.
- ❑ El azúcar había sido un cultivo limitado en Europa y, por tanto, un producto caro y, por necesidad, de bajo consumo entre las clases populares. Con el establecimiento de su cultivo en plantaciones, el azúcar se hizo más asequible a toda la población y se convirtió en una fuente importante de calorías para las clases más bajas.



Con el **jugo fermentado de la caña de azúcar** se hacen bebidas destiladas como el ron



Haciendo jugo de caña



El **guarapo** o jugo de la caña se mezcla con jugo de piña y naranja agria para hacer una deliciosa bebida sin alcohol



El **bohío** es el tipo de casa tradicional del campo cubano, mientras que el **guajiro** es el habitante de las zonas rurales



Café

- ❑ Se cree que la planta de café proviene de Etiopía. La evidencia más temprana de su consumo es la de los monasterios sufíes de Yemen en el siglo XV.
- ❑ Después su consumo se propagó por el Oriente Medio, Turquía, Persia, partes de la India y de África. Con posterioridad, su consumo se extendió a los Balcanes y a Europa, Indonesia y después a América.
- ❑ La palabra café, igual que las palabras que designan la planta y la bebida en otras lenguas, derivan del árabe *qahwah*.

LA VIDA
ES DEMASIADO
CORTA
COMO PARA TOMAR
CAFÉ
DEL MALO

El cultivo del café se introdujo en las Américas en el siglo XVIII, estableciéndose con éxito plantaciones en el siglo XIX en zonas de Centroamérica, el Caribe, Brasil, Colombia y Venezuela que tenían el clima ideal para su cultivo.

Café

El grano de café
es verde antes
de tostarse



Café



El consumo del café estuvo desde el principio unido al del azúcar. En muchos lugares el café se tomaba poniendo un **azucarillo** entre los dientes y sorbiéndolo



Los cafés se convirtieron en lugares de reunión donde se intercambiaban nuevas ideas



Es tradicional servir el café en vaso

Aunque **el tabaco** no es propiamente un alimento, sí es un producto agrícola estrechamente relacionado por su importancia económica y por sus propiedades estimulantes con el café



Campos de cultivo de tabaco en Viñales, Cuba

En muchos lugares se acostumbra a fumar al mismo tiempo que se toma el café después de comer



Muchas personas gustan de terminar una buena comida con “café, copa y puro”

Plantas de tabaco y secado de sus hojas en Viñales, Cuba



El tabaco se seca en **secaderos** construidos cerca de los campos de cultivo



El tabaco cubano se enrolla y empaqueta manualmente, siguiendo métodos tradicionales



El laborioso proceso da como resultado los conocidos puros habanos...

*hojas del tabaco cosechado en
Vuelta Abajo. Para su confección
han sido destinados los más
experimentados torcedores. Su delicado
aroma y su exquisito sabor harán
perdurar en usted el inigualable placer
de fumar un habano.*

www.habanos.com

Mensaje impreso en el interior de las cajas de habanos Cohiba





...sin embargo, en la actualidad hay muchos estudios que prueban los efectos nocivos del tabaco

Imágenes

- Ana M. Gómez-Bravo