

La cocina trinitaria, cinco siglos de tradición

La cocina cubana es el resultado de la unión de las costumbres de la española y la africana, y posteriormente se sumaron elementos de la comida asiática con la emigración china, que adecuaron costumbres y procedimientos para lograr ciertas texturas y sabores exóticos; también la francesa, la norteamericana, la caribeña en general, y el influjo árabe.

La manera en que estas culturas incidieron en cada región de la Isla definió sus particularidades culinarias. Así como la región oriental recibió más influencia de la inmigración franco-haitiana, en la central predominaron la española y la africana.

Trinidad ha provocado el entusiasmo de muchos autores por resaltar en sus obras su legado histórico, pero poco se ha hablado de su cocina auténtica. Las múltiples formas que adoptan los alimentos en la cocina trinitaria no son suficientemente conocidas; sin embargo, su acervo, con seguridad, logra satisfacer los más exigentes paladares de aquellos que buscan la originalidad en el sabor.

Se sabe por cronistas de la época que los nativos brindaban a los propios colonizadores sus mejores alimentos, que entre los predilectos estaban la yuca. Ellos en esta región también supieron aprovechar, como en otras partes del país, las dádivas de la naturaleza como el mamey, la piña, el mango, la mandarina, el melón, el mamoncillo, el níspero, la ciruela, la carambola, la guanábana, el marañón, el limón, el anón, entre otros; y carnes como el majá, la jutía y la yaguasa. Aunque poco elaborados, más tarde sirvieron de base para algunas preparaciones africanas que aportaron nombres, estilos de condimentación, gustos, costumbres y hasta significados.

Indispensable resulta la presencia de España en la cocina criolla, tanto por sus productos como por sus modos de preparación. Se destacan las natillas, flanes y arroces diversos, así como elementos naturales para la sazón, que tan admirablemente han sido tratados por el antropólogo cubano Fernando Ortiz. Esta confluencia de culturas fue la responsable de la conformación de la identidad culinaria que caracteriza la cocina criolla, particularmente la trinitaria.

Los esclavos traídos de África introdujeron el plátano, la malanga y el ñame. El plato típico de las plantaciones trinitarias fue conocido en algunas zonas como funche, que se preparaba con una base de fécula abundante, por lo general de harina de maíz, plátano o boniato, a la que se agregaban bacalao y tasajo.

Es propia de estas tierras la elaboración de bolas de viandas como las de plátanos con ajonjolí, las de boniato y tasajo, las de fufú con chicharrones. También se destacan las frituras de yuca, malanga, maíz, calabaza, ñame, col, pescado, bacalao, papa, y el bolangué relleno, el tamal criollo y el tayuyo.

Entre los platos típicos para las ocasiones especiales resaltan la paella casildeña, el pollo a la gallega, el guiso trinitario, cochinata asada en púa, la langosta casildeña, el crudo de pescado, el enchilado de cangrejo, el chilindrón de chivo y carnero, la montura trinitaria, por solo mencionar algunos.

La necesidad de rescatar, preservar y potenciar, tanto para el turismo como para la historia de Trinidad, recetas de antaño que siempre tuvieron realce, le concede un toque de elegancia a la culinaria de esta región. Durante cinco siglos, la tradición se ha transmitido a través de generaciones y forma parte del patrimonio cultural intangible de la ciudad; se enriquece con nuevas experiencias y conceptos e incorpora elementos de la modernidad, gracias a la creatividad de sus habitantes. Escenario propicio para intercambiar, rescatar y

promover este legendario arte lo constituye el Primer Festival Culinario de Trinidad, que se efectuará del 12 al 18 de enero de 2014, como parte de los festejos del aniversario 500 de la ciudad de Trinidad.

SECTOR ESTATAL:

Trinidad: Trinidad Colonial, Plaza Santana, Jigüe, Villa Real, Plaza Mayor, Don Antonio, Ruinas de Segarte, El Daiquirí, Manaca-Iznaga, El Mesón del Regidor, El Mirador del Valle, Las Begonias.

Tope de Collantes: En los restaurantes de sus 6 parques: Guanayara, Codina, Altiplano Topes, El Cubano, El Nicho y en pleno Caribe trinitario el Cayo Las Iguanas y en la Villa Caburní y el hotel Los Helechos.

Gastronomía: La Chorrera, Marino, Bodegón Criollo, Punta Brava y El Siboney

Hasta ahora, la gastronomía ha sido un complemento importante de la oferta turística, pero ya comienza a ser el motivo principal del viaje de muchas personas en el mundo, donde se han puesto de moda diferentes gastronomías regionales; ya Francia y México lograron incluirlas dentro del Patrimonio Mundial, por lo que estamos en presencia de la aparición de un turismo gastronómico, que encuentra un ambiente propicio para su desarrollo en las condiciones actuales de Cuba, y puntualmente en Trinidad, con la proliferación de restaurantes y cafeterías que rescatan lo mejor de nuestras tradiciones gastronómicas. Le digo con toda franqueza, que si usted visita la legendaria y añeja villa trinitaria, tendrá que pensar bien para tomar la decisión de dónde comer, pues tiene amplias posibilidades de elección, entre una gama variada de restaurantes, tanto del sector estatal, como de la gastronomía

popular, o del sector no estatal, caracterizados por el servicio rápido, donde muchos utilizan las tendencias gastronómicas actuales, con enfoque gourmet, e incluso, denominaciones de dueño, orientados al cliente, empleando diferentes formas de servicio, combinándolas en un ambiente competitivo y buscando un estilo propio que les permita el éxito. En las cartas-menú tendrá una diversidad y maneras para servir, presentar y cobrar los platos típicos de la localidad y país. Le mencionaré algunos de estos restaurantes que usted puede visitar.

SECTOR NO ESTATAL:

El 1514, La Nueva Era, Sol Ananda, La Ceiba, Sol y Son, Cubita, Guitarra Mía, Don Fando, Davimart, Esquerra, La Ceiba, La Marinera, y El Bolo Vista Gourmet, San José, Estela, La Botija, Restaurante-taberna Ochún Yemayá, Sabor Tropical, Trinidad 500, entre otros.

El chef propone...

CAMARONES DE JABIRA

LANGOSTA CASILDEÑA

CANCHÁNCHARA

CÓCTEL PLAZA MAYOR