

¿Son de La Habana

LAS CAPITALES DEL MUNDO, SIN PRESCINDIR DE SU INEVITABLE CARÁCTER COSMOPOLITA, MERECEN EL DERECHO DE SER RECONOCIDAS COMO REGIÓN CON IDENTIDAD PROPIA. LA CAPITAL DE TODOS LOS CUBANOS NO SOLO POSEE EL HABLA PECULIAR, SINO TAMBIÉN MODOS DE COMER Y DE BEBER.

Cierto es que dentro de un país con poco más de 100 000 kilómetros cuadrados y una población siempre dispuesta a la comunicación, es poco probable catalogar comidas y bebidas “nacidas y criadas”, exclusivamente, en determinado sitio geográfico. Sin embargo, no quedaría la hoja en blanco si de mencionar platos y bebidas, cuyo origen y popularidad se atribuyen a La Habana.

Para hacerlo bien y con lo que lleva

El notable dramaturgo y director escénico cubano José Milián, Premio Nacional de Teatro 2008, en el primer bocadillo de su obra Si vas a comer, espera por Virgilio, ilustra con agudeza la necesaria autenticidad que reclama una elaboración culinaria, en respeto a quien se le brinda. Para Virgilio, picadillo criollo, no a caballo, que eso es un invento deformante.

La anterior polémica está referida a dos emblemáticas elaboraciones, a base de carne molida, que aún en la actualidad se discute sobre cuáles son las legítimas recetas: el Picadillo a la Habanera o al jugo, y el Picadillo a la Criolla. La diferencia esencial entre dichas elaboraciones consiste en que a la segunda se añade salsa criolla—omnipresente en gran diversidad de platos de la cocina tradicional cubana, a base de tomates frescos, puré de tomates, ajo, cebolla, ají, laurel, pimienta molida, vino seco y aceite vegetal—, no lleva uvas pasas y se sirve, además del arroz blanco, con un huevo frito sobre este y plátanos maduros

fritos. Como puede asumirse, el conjunto de alimentos resulta altamente energético, además de fácil confección en las cocinas domésticas.

Cuestión de nombres, historia y costumbres

La denominación del arroz con pollo a La Chorrera, de franca procedencia hispana, suele ser interpretada por lo asopado que se sirve, asumiéndose como algo “mojado”, cuando en realidad procede de un topónimo, ya que este sitio se encuentra alledaño a una antigua fortaleza militar, conocida como torreón de La Chorrera, en la desembocadura del río almendares.

Sabor y música con un mismo origen



Es la butifarra un tipo de embutido o longaniza, de origen español, elaborado con carne de res y de cerdo molidas, muy especiadas y maceradas con ajo, cebolla, comino, orégano, pimienta, nuez moscada, vino seco, azúcar crudo y sal, que se introducen dentro de un intestino previamente limpio y se le efectúan amarres en tramos de a unos cinco centímetros. Se sirven fritas. En Cuba, también suele añadirsele pimentón.

Como otros tantos bocados asimilados por la influencia española, las butifarras también se posesionaron del gusto nacional. Hizo historia en Cuba un modesto establecimiento ubicado al sur de La Habana, en el poblado de Catalina de Güines, donde su cocinero y propietario, conocido como El Congo de Catalina, atraía hasta esta apartada zona rural los más exigentes gourmets criollos.

Un sitio de tanto renombre gastronómico no podía ser pasado inadvertido por artistas y músicos del momento, siendo visitado en ocasión de presentarse en la propia Catalina de Güines el Septeto Nacional de Cuba, dirigido por el maestro Ignacio Piñeiro, quien sería agasajado por el ya ilustre Congo. Se atribuye también que tal ocasión inspirara a ese

grande de la música cubana la composición de la antológica pieza del género son: *¡Échale salsita!*, y constituir así una opción para servir estos embutidos, que pueden ser acompañados de salsa condimentada o solamente fritos.

Al igual que en la mayor parte de las regiones cubanas, La Habana estuvo circundada de ingenios azucareros, con sus consiguientes masas de esclavos africanos y afrodescendientes. De ahí, el fomento y difusión del gusto por el alto dulzor, extendido al resto de la población e incorporado secularmente a las preferencias del paladar criollo. Los recetarios de cocina tradicional incluyen varias elaboraciones dulces apellidadas de “habaneros”, lo que acusa sus muy probables orígenes en esta región del occidente cubano, como son el Pan de maíz habanero, el Pudín habanero, el bocado habanero y el Pensamiento habanero.

¿Y para beber?

Surgen, de la creatividad de los bármanes habaneros, emblemáticos tragos nombrados en honor a celebridades del cine hollywoodense como el Mary Pickford y el Greta Garbo; variantes del Daiquirí como el Ernst Hemingway Special, favorito del escritor y amigo de Cuba, del mismo nombre; el Presidente, a modo de ocurrente sátira política contra un gobernante de la República mediatizada; en uso de topónimos y lugares de la capital, como el Havana Special, el Cubanito, el bellomonte, el almendares y el Habana Libre; y en salutación a importantes eventos como el Tricontinental y el Enroque.

Probablemente, el más popular de los cócteles clásicos cubanos es el Mojito, cuya creación algunos la ubican en la playa de La Concha, en Marianao, al oeste de La Habana, mientras otros señalan diferentes sitios del país. Y todos ellos, teniendo como producto principal el ron cubano.

RESTAURANTES

Bodeguita del Medio, Floridita, El Aljibe, La Torre, El Patio, El Palenque, El Tocaroro, Los Doce Apóstoles, La Ferminia, La Cecilia, Don Cangrejo, 1830, La Dominica, El Templete

En La Habana encontrará las más apetitosas y variadas propuestas para el paladar. A las habituales ofertas gastronómicas en confortables restaurantes, se suma la diversidad de comida ligera que ofrece la amplia red de cafeterías, todo en un ambiente repleto de cubanía matizada con su música.

PALADARES

Mediterráneo Havana, Sancho Panza, La Moraleja, La Casa, Café De Laurent, Bella Habana, La California, Café Presidente Entre los más reconocidos en Tripadvisor: Doña Eutimia, San Cristóbal, Le Chansonnier, Los Mercaderes, El Idilio, La Guarida

El chef propone...

ARROZ CON POLLO A LA CHORRERA

PENSAMIENTO HABANERO

MOJITO

BELLOMONTE

