

Patrimonio tangible de la ciudad espirituana

La cocina cubana es producto de una mezcla de costumbres de la española y la africana, luego fueron apareciendo otras que enriquecieron con texturas y sabores como la china, la francesa, la norteamericana y la caribeña en general. Sancti Spíritus, celebrando sus 500 años de fundada, festeja la tradición de la comida que ha llegado hasta nuestros días, en donde vincular tradición a nuevas tendencias hace que la misma no pierda vigencia, pues unir pasado y presente hacen que el visitante deguste de una excelente comida en la villa espirituana.

En la ciudad empezó a florecer un comercio con la llegada de los españoles a la villa; con ello, aumentaron las relaciones y las riquezas de los comerciantes abasteciendo de nuevos proyectos a la ciudad, y el arte culinario no se quedó atrás, pues comenzó a forjarse una propia con la mezcla de tendencias como mismo ocurrió en Bayamo, Camagüey y La Habana.

El término transculturación, aportado por el antropólogo Fernando Ortiz, se adecua también en el ámbito culinario espirituano, ya que se mantuvieron estilos de cocina de los antepasados que con el paso de los siglos ha servido para fundir y enriquecer el disfrute de una sublime cocina que es inigualable a otra del país.

Existen diferentes fuentes que aseguran que la comida de la región fue un fuerte exponente en los orígenes del Santiago espirituano, los mismos se remontan al siglo XVIII. Platos típicos como el taitabusio, el frangollo, la catibía, morcillas, y otros diversificaban la cocina de aquellos tiempos y los mismos han perdurado como una huella de nuestras raíces, y algunas de ellas como el taitabusio y las morcillas se pueden degustar tanto en restaurantes como paladares de la

ciudad.

En una entrevista realizada a la presidenta de la Culinaria en Sancti Spíritus, Marynche Rodríguez Julién, nos comentaba que el desarrollo del sabor específico espirituano se acentuó en platos que sirvieron de subsistencia a nuestros mambises y que hoy se han ido rescatando para formar parte de la oferta de los restaurantes de la región.

Entre los platos típicos rescatados, comenta la presidenta, se encuentra el *Pollo a la cubana*, el mismo sirvió durante largo tiempo para la alimentación de los criollos que empuñaban las armas por la independencia de Cuba en la parte sur de la provincia de Sancti Spíritus. Su forma de elaboración se fue perfeccionando posteriormente, ya que los campesinos de la zona lo tomaron como plato distintivo en días de fiesta y fines de año.

Otro plato que es meritorio mencionar es el *Escabeche de pollo*, el método de preparación actual fue utilizado en la década del 30 por la criada Ernestina Valdés, quien preparaba los deliciosos banquetes que se efectuaban en la casa del terrateniente Julio Guerra; debido a que la cantidad de invitados era siempre considerable, generalmente se utilizaba el pavo, posteriormente este plato fue elaborado en las casas de los campesinos de la zona, pero lógicamente las posibilidades de estos no eran las mismas que las de aquel hacendado. El rescate de este manjar (pollo), y las normas técnicas del mismo fueron realizados con el apoyo de la Asociación Culinaria y la asesoría de especialistas del Departamento Provincial de Gastronomía.

Si bien el pollo se convirtió en un fuerte componente de la comida espirituana, la *Fuente de arroz relleno* se ha mantenido con el paso de las décadas, pues ya se elaboraba desde los años 50 en el antiguo Hotel Estrella Roja (municipio de Taguasco).

Próxima a celebrar la villa sus 500 años de fundada, se convierte en un escena propicia para celebrar por segunda vez un Festival Culinario, el primero fue realizado del 12 al 18 de enero en Trinidad. El de Sancti Spíritus se prevé que sea del 2 al 8 de junio y se unan el sector estatal con el no estatal para hacer gala de la cocina espirituana.

Si usted visita la ciudad del Yayabo, como es conocida, podrá observar el enriquecimiento de la gastronomía, sobre todo en el sector no estatal, aunque resulta indispensable destacar El Mesón de la Plaza, perteneciente a Palmares, que sobresale con su inigualable *Ropa vieja con pasas*.

El chef propone...

TERNERA DE LA VILLA

ROPA VIEJA CON PASAS

POLLO AL ESCABECHE

CÓCTEL SANGRÍA MESONERA

RESTAURANTE MESÓN DE LA PLAZA

PALADAR EL 19