

Secretos, sabores y colores

Después de cinco siglos de historia, unas veces contada, otras veces escrita y todas las veces heredada a través de un exquisito patrimonio, caminar las calles de San Juan de los Remedios, descubrir hijos ilustres casados con leyendas con sabor a café, azúcar y chocolate, nos acerca al redescubrimiento, vestido de cumpleaños, de todo el acervo culinario que anima plazas, esquinas, bares, parques, con el sentimiento callado del que atesora maneras de sorprender y agasajar.

Al remontarnos a los siglos XVII y XVIII nos acercamos al chocolate. Se dice que fue San Juan de los Remedios uno de los primeros lugares cubanos en darle la bienvenida. En los tiempos en que la economía no era lo suficientemente próspera, el cultivo del café y del cacao emergió como alternativa de no poca importancia para la subsistencia de los pobladores. Fue entonces cuando surgieron las primeras grandes haciendas que se dedicaron a buscar la prosperidad mediante el cultivo extensivo de estos dos frutos exquisitos en sus campos: el café y el cacao.

Andando y andando por esas calles legendarias, supimos del ponche La Parroquia: mezcla obtenida con la complicidad de la leche de chiva, la caña santa con su aroma exquisito, ambas reducidas con azúcar y miel, bien dulce al paladar y apto para ser bautizado o no, en dependencia del gusto, con aguardiente de caña. Frío o caliente, este ponche energizante merece el rescate que le deben los pobladores de hoy para obsequiarlo de nuevo al viajero.

Igual sucede con el Caldo Lucumí, una variante escondida en los ancestros que pide a gritos el derecho de estar. Indagar en la originalidad de esta cocina nos lleva irremediablemente al reconocimiento de su mestizaje: en ella se entrelazan la cultura española y la africana.

Unido a la costumbre y predilección de los pobladores de la zona por el consumo de pescados y mariscos, emergen historias de personajes peculiares una y otra vez, entrelazados con secretos, sabores y olores que se resisten a quedar atrapados en el pasado. En San Juan de los Remedios está la primera clarinada de la marca Los Atrevidos, esa que atesora en conservas las delicias de las frutas del trópico: fruta bombas, mangos, guayabas, que han esparcido en complicidad con el tiempo la dulzura de sabores auténticos y distintivos de esta bendita tierra más allá de sus fronteras.

En un banco de la Plaza de Armas, un señor con una pulcra guayabera blanca, con sombrero y bastón, nos cuenta acerca de la familia Valle, prestigiada por el nombramiento de uno de sus hijos como Ilustre en esta villa. Y trascienden los Valle por el delicioso olor del maní hecho de las más insospechadas maneras.

San Juan de los Remedios premiaba las noches frías de aguinaldo con las más variadas y exquisitas ofertas a lo largo de su plaza: ahí estaban las albóndigas y las frituras de maíz para abrigar el estómago del hombre de las calles, del bohemio. Ahí mismo aparecía la negrita liberta María Manuela, católica pura, a quien la gente acudía en busca de un manjar calientico, en la complicidad de la noche y de la plaza.

Con mucho cariño nos cuentan de Doña Valentina, esa anciana de sonrisa dulce que ha vivido tantos años, impregnándolos de los manjares más excepcionales con que cuenta la colección de dulces caseros tradicionales de la cocina local. La boca se hace agua al imaginarnos la toronja de Doña Valentina rellena con coco, el boniatillo y los cascotes de guayaba. ¿Qué remediano auténtico no cede ante esas delicias? Para la comercialización de Remedios como destino turístico patrimonial y para su propia historia, el sazonar la oferta actual de restauración con lo más genuino de aquellas recetas de antaño, le aporta un toque de elegancia y de buen gusto. Un buen intento para la implementación de esta voluntad lo

constituye la celebración año tras año de los festivales culinarios en la ciudad, en los que autoridades de la Cultura, la Culinaria y el Turismo patrocinan el desarrollo de iniciativas que tributan a la conservación y rescate de la cocina de todos los tiempos.

El mensaje parrandero se incorpora a la mesa. Alrededor nuestro se han congregado conocedores del tema que nos cuentan acerca de la invasión del espíritu de los barrios de San Juan de los Remedios en la restauración citadina: el Gavilán Invencible, coctel creado por el barrio El Carmen como homenaje a su estandarte, a lo que el barrio San Salvador ripostó con el Gallo Vencedor, coctel que permitió igualar la competencia. Para agasajar el aniversario ilustre de la villa, ya cuentan con el coctel Remedios 500, que hermana el jugo de piña, el Blue Curacao, el licor de café, el ron Mulata Añejo con la bendición del hielo, para complementar el disfrute de la fiesta por tan excepcional acontecimiento.

Complementan la oferta de aniversario el Pollo Parrandero, decorado con la globa y el gallo, símbolos asumidos por los eternos protagonistas de la competencia, y la Paella Ambos Barrios, elaborada a base de las carnes predilectas en la mesa por los pobladores de las dos fracciones de Remedios: los mariscos y pescados de El Carmen y el resto de las carnes que conforman las preferencias de San Salvador. Con tan exquisitas propuestas gastronómicas, vale la pena la fraternal rivalidad entre los barrios.

El andar por la villa, el intercambio con sus pobladores, personas sencillas con el espíritu de ser gente de esta tierra, bendecida por la riqueza de la historia y la cultura cuidadosamente conservadas en el tiempo e impregnadas de los secretos, olores, sabores y colores esparcidos durante cinco siglos de existencia, nos impulsa a hacer una reverencia ante el acertado esfuerzo en su conservación.

Levantemos nuestras copas por San Juan de los Remedios:

iFeliz aniversario!

*Profesora Formatur Villa Clara