

# El rescate de la cocina santiaguera

Para hablar de la cocina santiaguera hay que hacer un breve recorrido en la historia. Durante la colonización de Cuba en el siglo XVI, que comenzó por la región de Baracoa, los conquistadores escogerían este pedazo de tierra que es hoy Santiago de Cuba para convertirlo por mucho tiempo en el centro de la colonia.

A cinco siglos de aquella fecha, la cocina regional se ha nutrido de la gran influencia de la colonización y las distintas migraciones que ocurrieron a lo largo de la historia. Los españoles trajeron animales domésticos, aves de corral y ganado, y se produjo el cambio en la dieta de los nativos con el consumo de carne roja, guisos, sopas, potajes y leche.

Con la llegada de los primeros esclavos africanos que desembarcaron por Santiago de Cuba, aparecieron los picantes, vegetales y el ajiaco: quimbombó, plátano, congri y ñame. Dejaría su huella también la presencia francesa y haitiana con el yurumuná, calalú, el pescado ahumado con chote, coublet, guiso de maíz, pimienta dulce, el chayote, potaje de fríjol francés, la hayaca dulce y el dulce de limón francés. Al haber sido la región un centro de comercio y contrabando, tiene una amplia variedad gastronómica influenciada por casi todo el Caribe.

Es muy frecuente ver en celebraciones populares el nacionalmente conocido ajiaco criollo, un conjunto de viandas, vegetales y carnes de diversos tipos cocinados juntos, que varía por la diversidad de los ingredientes. No falta en las mesas santiagueras el congri, vocablo venido de Haití, donde a los frijoles colorados se les dice congó, al arroz riz, por lo que esta unión se convirtió en congri. Existen algunos platos

específicos, como la ropa vieja, el tasajo, los frijoles y el cerdo asado, sazonados con algunas especias típicas de esta zona como el cilantro, el cebollino y el perejil. Los potajes de las ollas españolas tienen una gran aceptación entre los santiagueros, y muchos gustan de acompañarlos con arroz blanco, plátano maduro frito, carne o huevo.

Dentro de las viandas preferidas está la yuca, una herencia aborígen. En Santiago de Cuba fueron significativos los asentamientos en la región de Guamá, Baconao, El Caney, Mayarí y la zona de la bahía. Su plato esencial era el casabe (torta elaborada con la yuca seca), un valioso alimento que es muy demandado también en la hermana provincia de Holguín, y en muchas regiones del Caribe y la América Central.

Algunos barrios santiagueros tienen una reconocida historia con sabor. La intersección del Paseo Martí y Callejuela tiene el mérito de haber popularizado el consumo de un rico y refrescante líquido de fama internacional: el pru. Dicen que en el domicilio de Juan “El Prucero” se vendía muchísimo esta bebida que actualmente caracteriza a la región, y en estos días de verano es muy habitual ingerirlo.

La popular carne de soguita o carne rypiada, conocida hoy como ropa vieja, nació en el barrio de San Pedrito. Su elaboración era muy sencilla: se hervía la carne, se desenhebraba y luego se componía con una rica salsa criolla, para acompañarla con plátano maduro frito y arroz. Cuenta la tradición que este plato se elaboraba en casi la totalidad de las casas y que era un alimento propicio para la gente pobre.

La popularidad de algunas comidas trascendió y los dulces caseros no se quedaron atrás. El turrón de coco melcocha, el pudín de boniato, los pudines de maíz, mazamorra, malarrabia y boniatillo, fueron importantes aportes a la tradición culinaria.

Desde hace tres años se desarrolla en el territorio, en el mes de junio, un Festival Gastronómico que convoca el Turismo en la provincia, el cual tiene participación de la gastronomía popular y el sector no estatal, con importantes conferencias, demostraciones prácticas y competencias, todas dirigidas al rescate de la comida y la bebida santiaguera.

En saludo al aniversario 500 de Santiago de Cuba y dirigido al rescate de las tradiciones culinarias del oriente cubano, se desarrollaron en el mes de mayo el Seminario Gastronómico Internacional Santiago V Centenario, con competencia de cantina, y el Simposio Internacional Del Cacao al Chocolate. Ambos eventos tuvieron una amplia participación nacional e internacional, y entre los invitados estuvieron Paco Torreblanca, considerado el mejor maestro pastelero y chocolatero del mundo, quien presentó una ponencia sobre sus postres, y el destacado intelectual Ciro Bianchi Ross, primer Presidente de la Cátedra de Gastronomía y Turismo de Cuba, constituida oficialmente en la Feria de Turismo de Cuba (FITCuba 2015).

Existen preparaciones simbólicas de la región oriental, específicamente de Santiago de Cuba, como son: hayaca, pollo asado a la santiaguera, manjar oriental, galantita de cerdo, quimbombó con pollo y bolas de plátano, pechuga de pollo a la albahaca y pollo al baturro.

\* Profesores de Formatur Santiago de Cuba.