

Baracoa o la cocina innombrable

A la luz de las realidades, ameritaría revisar no solo lo cronológico de la historia como razón para nombrar Ciudad Primada a la villa y primer arzobispado de la Isla Grande a Nuestra Señora de Asunción de Baracoa, fundada por Diego Velázquez en 1511. De significativa connotación resulta, además, que esta breve extensión geográfica, ubicada en el extremo oriental del archipiélago cubano, sea acreedora de tantos y tan diversos exponentes autóctonos locales, en lo que a su gastronomía respecta.

Fiel a su privilegiada posición dentro del contexto cultural que comprende el Mar Caribe, así como a la preservación de ancestrales costumbres alimentarias, destaca el patrimonio culinario baracoense, por sobre otras regiones del país, dado el empleo de productos y similitud de elaboraciones que caracterizan fogones y mesas en esta suerte de mediterráneo tropical: empleo del coco en varias formas, incluyendo la leche o grasa para cocinar, así como del plátano y de la fruta del pan.

Esta última, que tiene por nombre científico *Artocarpus altilis*, es originaria de las islas polinesias y fue introducida en el Nuevo Mundo por el capitán inglés William Bligh (1753-1817), quien al mando del buque *Bounty*, tuvo la misión en 1787 de ensayar su cultivo en las Antillas. Se atribuye como causa del famoso “Motín del *Bounty*” el haber racionado severamente el agua potable de la tripulación, para poder regar las posturas durante su travesía desde las islas Tahití. La presencia de dicho género vegetal tuvo por objetivo inicial sustituir el pan, aunque en realidad fue asimilada como vianda.

En Santiago de Cuba se le conoce como mapén y en Guantánamo es

llamado guapén. Se añade al Pollo baracoense, así como también suele consumirse frita o hervida. Ejemplos de composiciones en las que emplean ingredientes representativos del Caribe insular figuran en los recetarios tradicionales, entre ellos el emblemático Cucurucho (dulce elaborado a base de coco rallado, cocinado en almíbar densa, combinado en algunas de sus variantes con otras frutas y presentado en su típico embalaje rústico, de forma cónica, confeccionado con yaguas desecadas de palma).

El Bacán (1), por su parte, consiste en una masa de plátano fruta –llamado guineo en el Oriente Cubano– rellena con carne de cerdo, al que se añade leche de coco y se envuelve en hojas del banano para cocinarse en agua hirviente. Los derivados del coco también se encuentran en el Pescado a la Santa Bárbara, en el Pollo Baracoense, el Congrí con leche de coco y otros platos a base de productos marinos.

Golosina típica de esta región resulta el Frangollo, descrito por nuestro José Martí en su Diario de Campaña de Cabo Haitiano a Dos Ríos: “De mañana, frangollo, el dulce de plátano y queso, y agua de canela y anís, caliente (...) A la noche, carne de puerco con aceite de coco, y es buena”.

Exclusivo de Baracoa es el tetí (*Sicydium plumieri*), pequeñísima especie marina, de cuerpo alargado, autóctona de las desembocaduras de los ríos Toa y Miel. Debe ser capturado en el momento en que los cardúmenes de estos pececillos hagan su arribazón desde el mar, para evitar que se alimenten en las fuentes fluviales, lo cual modifica considerablemente su sabor.

También a tan especial gastronomía pertenece el Calalú, probablemente derivado del ancestral Calulú africano. Consiste en un guiso o potaje elaborado con hojas de malanga, verdolaga, bejucos de boniato y otros vegetales picados, cocidos con manteca de cerdo o aceite, vinagre o sal; puede añadirsele bleo, carnes y alguna salsa más espesa. En Jamaica

se nombra así a un tubérculo parecido a la malanga isleña. Es manjar ofrecido a las deidades afrocubanas, para cuya elaboración solo se emplean productos originarios de tierras africanas.

Sin pretender, siquiera, concluir una lista mucho mayor que la hasta aquí expuesta, tiempo y espacio obligan a dejar algo para el final, aunque más bien son recomendables para un hipercalórico comienzo del día: el chorote (espesa bebida caliente confeccionada con chocolate rallado, leche o espesante de maicena o yuca, con adición de especias dulces), acompañado de varias piezas de camprán (galleta dulce, de consistencia semicrujiente, elaborada con harina de trigo, azúcar pardo o miel de abejas y anís.

Conocida como queque en el Occidente del país y cuerúa en Santiago de Cuba). Y no olvidar, para acuñar este recuento del comer, tan criollo como singular, una generosa porción de café colado en manga, algo más diluido que el acostumbrado en otras regiones occidentales y centrales.

La tradición culinaria de Guantánamo está sentada sobre la base de los productos locales, resistiendo el paso del tiempo, y es fruto de la adaptabilidad, intuición e incorporación de ingredientes que han elaborado sus creadores, ejemplos de ello son el Coco, el Cacao, el Tetí, la Manjúa, entre otros.

Son platos únicos de nombres sugerentes que se han transmitido de generación en generación, creando incluso hábitos alimentarios propios de esta región. En municipios de esta provincia se encuentran platos finísimos, únicos de nuestra cocina a base de pescado, cangrejo, jaiba, camarón, biajaca, jutía, cerdo y las viandas preparadas en diferentes formas, aderezados con salsas exquisitas y presentados de manera original para satisfacer el gusto de los más exigentes paladares. Es tradicional la repostería inagotable y la originalísima presentación de muchos platos de comidas y dulces envueltos en hojas y yaguas.

Guantánamo es una de las mayores plazas culinarias del país y en especial Baracoa y sus zonas aledañas, al contar con productos únicos y representativos.

(1) En el habla popular cubana, se aplica este término a algo bueno o para referirse al hombre favorito de una mujer.