

El paladar de Cuba está en Miami

José Hugo Fernández | jueves, 16 de octubre, 2014 6:35 am



Ruinas de El anón de Virtudes, tan irrecuperables como la champola que conoció aquí el poeta Lorca-Foto JHF

LA HABANA, Cuba -Todavía se habla de aquella champola de guanábana que degustó Federico García Lorca en El anón de Virtudes, durante su visita a La

Habana, hace 84 años. “No hay refresco en todo el mundo que tenga nombre más eufónico y altisonante, ni que sepa mejor”, exclamaba entonces el poeta. Hoy sólo algunos de nuestros ancianos recuerdan tal vez el sabor de la champola. Y al viajero que pretenda experimentar el deleite que sintió Lorca al conocerla en una cafetería habanera, no le quedará otro remedio que seguir viaje hacia Miami.

Lo penoso es que no se trata únicamente de la champola. Todos los platos y otros alimentos tradicionales de la comida cubana, la popular no la de gran gourmet, partieron detrás de nuestra gente hacia el exilio miamense y casi por las mismas razones: la escasez perenne, la miseria material y cultural, el desprecio a lo nuestro innato que nos cayó encima con el triunfo revolucionario de 1959.

Ya que la identidad es lo que nos capacita para entendernos a nosotros mismos, para sentirnos afines, reconociéndonos y apreciándonos mediante sentimientos y expresiones comunes, no puede haber sido revolucionario un proceso histórico que ha cambiado a la brava esos signos básicos que nos hermanaban.

La debacle, claro, no sólo afectaría nuestras costumbres culinarias. Pero resulta especialmente notable en este ámbito, que se afincaba en tradiciones de siglos.

El tasajo con boniato hervido, comida típica de nuestra gente pobre, nos venía acompañando desde la época de los esclavos. Hoy, tendríamos que ir a comerlo al proverbial Versailles, de Miami, aunque tal vez algún comensal dichoso y con solvencia económica podría hallarlo en restaurantes para turistas de La Habana Vieja, por ejemplo, en La Mina, donde el precio de tres míseras greñas de tasajo supera en mucho el salario mensual de cualquier trabajador habanero.

Suman cientos de miles los paisanos que por estos días regresan de una visita a la Florida hablando maravillas sobre el reencuentro -o el descubrimiento- del arroz con pollo familiar de los domingos, o de la carne con papas, la ropa vieja, el simple bistec con papas fritas, las torrijas o buñuelos en almíbar, entre otros múltiples dulces caseros que allá forman parte del cotidiano, como antes acá; o del pan con bistec o el pan con puerco asado (el de verdad, no el pan con picadillo de pellejo de puerco que venden en La Habana), o del batido de chirimoya y los cascotes de guayaba con queso crema que son ofertas permanentes, tan especiales como baratas, en sitios de gran concurrencia como El Palacio de los Jugos o el Versailles o los establecimientos de la cadena La Carreta.

El paladar de los cubanos también se ha mudado a Miami, gústale a quien le

guste y pésale a quien le pese. Porque aunque no hayamos tenido ocasión de probar nunca antes el sabor del quimbombó con camarones secos, este plato criollo (por la vía de África y de China), parece conservarse vivo en nuestra memoria genética. Como también se conservan otros de origen árabe o europeo.



La Maravilla, donde se comía el mejor filete de La Habana.
Foto archivo

El colmo es que pasamos decenios sin comer harina, el plato por excelencia de los hambrientos en la Isla. Y con un pasado negro, pues, según nuestros abuelos, durante la tiranía de Gerardo Machado, cuando el hambre daba al cuello, la harina fue la salvadora de la patria. Sin embargo, con la escasez de maíz que sobrevino en los tiempos revolucionarios, desaparecieron platos socorridos de los pobres, como la harina con tocino, o con leche, o con arenque. Sin contar la harina dulce con pasas, esfumada de la mesa de los humildes y de los altares de la santería cubana, al igual que el arroz con leche y canela.

En general, los dulces caseros (regios protagonistas de nuestra cocina criolla, así que irremediables ausentes en tiempos de revolución), pasaron a ser un tesoro extinguido, incluso desde antes de que el fidelismo arrasara con su soporte, la gran industria azucarera nacional. Borrados aquí del mapa, el dulce de leche cortada, o los de ajonjolí, coquitos prietos, melcochas, merenguitos y boniatillos azucarados, entre un largo etcétera, volaron con salida definitiva para Miami.

Mientras, el mero desayuno de café con leche y pan con mantequilla ha devenido lujo de élites en La Habana. Y aun las propias élites, por más dinero que gasten, están condenadas a lidiar con la orfandad de nuestra auténtica cocina criolla, pues, los pocos platos que hoy pretenden rescatar en ciertos restaurantes, tanto privados como estatales, carecen del toque de gracia de la tradición popular, a más de ser presentados como exotismos de folklor y a precios que dan ganas de reír por no llorar, no obstante su origen notoriamente modesto.

Si beberse una champola en La Habana resulta hoy un milagro. Ni siquiera milagrosamente sería posible encontrarla con la auténtica calidad y al bajo precio que se la ofrecieron a Federico García Lorca en El anón de Virtudes. Y a propósito, un amigo, que es padre de un joven veinteañero, me ha contado la difícil tarea que constituyó para él tratar de explicarle a su hijo qué cosa es un anón.

Nota: Los libros de este autor pueden ser adquiridos en las siguientes direcciones: <http://www.amazon.com/-/e/B003DYC1R0> y www.plazacontemporaneos.com

Su blog en: <http://elvagonamarillo.blogspot.com.es/>