



Ya resulta casi una tradición concebir que, entre los amigos y hasta podíamos decir familiares más allegados del tabaco, tanto para los pobladores de esta Isla como para sus visitantes de otras latitudes, sobresalen los siguientes:

El ron

Los amantes de las impresiones completas jamás se pueden sustraer del placer de fumar un habano de primera clase acompañándolo con un trago de buen ron cubano. Es prácticamente un ritual.

Se trata de una bebida de contrastes, de ahí su engarce con los puros cubanos. Levanta vapores etílicos de un furor que podría llamar la atención del más rudo, pero, inmediatamente, la clara presencia de memorias azucaradas debido a su originaria materia prima (la caña de azúcar) dispersa los agravios y enriquece el paladar.

La caña de azúcar fue introducida en Cuba por los españoles después de la llegada del almirante Cristóbal Colón el 27 de octubre de 1492. Los primeros canutos entraron desde Canarias en diciembre de 1493 y, en enero del año siguiente, fecundaron las primeras plantas. Esa gramínea, de origen asiático, tiene sus primeros cañaverales en Cuba en 1501 y produce los primeros azúcares en 1506. Se estima que la primera zafra fue en 1516 y, un año más tarde, fue construido el primer ingenio.

El origen del ron es el aguardiente, al que se le supone su nacimiento entre los siglos XVIII y XIX. En Cuba existían en 1827 más de 300 establecimientos productores.

Aparecen rones de cuerpo ligero

(Ligh rum)

, entre 45 y 55 grados de alcohol y de mucho cuerpo, entre 48 y 58 grados.

De los primeros son los líderes la mayor ínsula antillana y Puerto Rico, y de los segundos, Jamaica y otras naciones de las islas menores caribeñas.

Por sus mieles y el procesamiento, los procedentes de Cuba, su cuna, son los mejores, señalan los expertos. Esta denominación de origen garantiza un producto de absoluta calidad, y, entre los muchos que se elaboran en la Isla, el Havana Club constituye la joya de la corona.

El café

Ese aromático brebaje fue introducido en Cuba en el siglo XVIII por los colonos franceses emigrantes desde Haití o la Luisiana, quienes implantaron los cafetales que darían brillo a la agricultura cubana.

Para muchos se trata del “néctar negro de los dioses blancos”, porque es considerado un purísimo líquido de excelencias. En 1827 aquí existían más de dos mil cafetales que fueron mermando debido a las guerras, pero siempre las plantas que crecían en la Isla eran especiales.

El café cubano está considerado como uno de los mejores del orbe, en particular la variedad Arábica con sus variantes de porte pequeño: Caturra, Typica y Catuai. De porte medio aparece el Bourbon, tipo rojo, y, de gran porte, el Mundo Novo y el Bourbon amarillo.

En dependencia de la calidad y tamaño del grano, se clasifica ese café en Crystal Mountain,

Extraturquino, Turquino, Altura, Montana, Cumbre, Serrano superior, Serrano corriente y Caracolillo (ovalado). Cada especie se recalifica en superior, bueno, regular y regular ordinario. La calidad –como sucede con el habano– se corresponde con el terreno, en este caso altura y clima; se mencionan, además, café oro o café verde.

Como zonas productoras por excelencia se cuentan actualmente en Cuba la cordillera occidental de Guaniguanico (provincia de Pinar del Río); las montañas centrales de Guamuhaya (Villa Clara, Cienfuegos y Sancti Spíritus), y la zona oriental de Santiago de Cuba y Granma, en especial las elevaciones de Sagua-Baracoa.

Las comidas criollas

La culinaria de los cubanos es atrayente en una primera instancia, pero difícil de comprender por los extranjeros luego de probarla. Los fritos persisten en medio de caldos espesos y muchas viandas. Lidera la carne de cerdo asada, los frijoles negros dormidos, el arroz blanco, el tipo Congrí, mezcla con frijoles colorados; también el Moros y Cristianos.

Es una combinación perenne de sabores y olores, donde los condimentos prevalecen en el mar de ajos y cebolla, que algunos europeos no aceptan. Sin embargo, esta es solo la punta de una larga lista donde los mariscos y pescados sí son muy adaptables al gusto internacional, sobre todo por los acompañamientos de vegetales y cócteles que refrescan el paladar del eterno verano de esta isla tropical.

Los expertos evalúan seis etapas de la culinaria cubana:

1.- los siglos XVI al XVIII. 2.- Siglo XIX y la actualidad, dividida entre 3.- 1900-1920, 4.- 1921-1935, 5.- 1936-1962 y el 6.- 1963 hasta el presente.

En una fase originaria se mezclaron las formas de cocinar de los españoles con la de los esclavos africanos, quienes complementaron los caldos aborígenes. De ahí surgió el Ajiaco.

Una manera indígena a base de yuca, recibió otras formas de alimentación mediante productos

como el ñame africano y el hábito de freír de los ibéricos.

Es precisamente ese Ajiaco, símbolo de todo lo cubano, el resumen de la olla podrida española, recargada de carnes, y el ajiaco taíno, enriquecido con el ñame y otras viandas, y aves. Después hubo un auge culinario entre los años 40 y 50, con escaseces obligadas por presiones bélicas y comerciales, hasta un período actual de recuperación del recetario nacional, sobre todo de cara al turismo.

Es el momento en que muchos chefs preparan sus recetas y rescatan fórmulas de antaño para combinarlas con productos tan relevantes como el habano, el ron y el café. De ahí una amistad indisoluble que muchos agradecen, tanto cubanos como visitantes extranjeros.

□