



Aunque sin fecha exacta, se dice que desde el mismo origen de la villa cubana de Santa María del Puerto del Príncipe (1514), hoy Camagüey, se cimentó una buena cocina con sabor perdurable hasta nuestros días.

Entre los siglos XVI y XIX se enmarca el proceso de desarrollo de la cocina tradicional local en el que dejó su impronta principalmente la transculturación indohispánica en alimentos, técnicas y vocablos acaecida en la isla caribeña durante el período de la conquista y colonización española.

Otras culturas como la africana también dejaron sus influencias en la culinaria de esta villa, donde muchos de los platos que se afirmaron en los hábitos alimentarios de la población, nacieron de la combinación de la cocina aborigen con la de los inmigrantes establecidos aquí.

Aunque sin fecha exacta, se dice que desde el mismo origen de la villa cubana de Santa María del Puerto del Príncipe (1514), hoy Camagüey, se cimentó una buena cocina con sabor perdurable hasta nuestros días.

Entre los siglos XVI y XIX se enmarca el proceso de desarrollo de la cocina tradicional local en el que dejó su impronta principalmente la transculturación indohispánica en alimentos, técnicas y vocablos acaecida en la isla caribeña durante el período de la conquista y colonización española.

Otras culturas como la africana también dejaron sus influencias en la culinaria de esta villa, donde muchos de los platos que se afirmaron en los hábitos alimentarios de la población, nacieron de la combinación de la cocina aborigen con la de los inmigrantes establecidos aquí.

De las costumbres de unos y otros se fomentaron prácticas alimentarias criollas que, transcurridos casi 500 años, aseguran los entendidos, se mantienen casi incólumes: el gusto por los caldos, las viandas, las carnes, los asados en púa y los dulces en almíbar, por citar solo algunos ejemplos.

La base alimentaria autóctona garantizó que el comer fuera, inclusive, un placer y un acto social en esta legendaria región, afirman algunos historiadores.

A finales del XVI la entonces tercera zona económica en importancia de Cuba se caracterizaba

por una alimentación rica en proteínas de origen animal, fundamentalmente de vaca y cerdo, a la que se incorporaban la carne de aves endémicas, peces de ríos y mar, y las viandas.

El casabe (especie de torta de yuca o mandioca cocida) aborígen sustituyó al pan europeo y al ajiaco (cocido indocubano de viandas) se le adicionaron carnes saladas o frescas, que no conocían los pueblos originarios.

Así se convirtió ese sabroso plato, mayormente usado en el centro y oriente del país, en comida ordinaria de los pobladores de esta ciudad hasta nuestros días.

Otro descubrimiento de los colonizadores españoles en estas tierras fue el boniato (patata dulce) y la integraron a su dieta.

A diferencia de otros lugares, en Camagüey se conserva el uso del ajiaco criollo, siendo en la actualidad uno de los alimentos más populares de esta comarca. En la cocina doméstica frecuentemente sustituye a los frijoles.

Es típico de este territorio elaborar una gigante olla de "ajiaco a la camagüeyana" en cada una de las comunidades de vecinos llegadas las fiestas del carnaval o en otras celebraciones sociales significativas durante el año.

Colectivamente las personas participan de la preparación, cocción y disfrute del arraigado alimento.

Símbolo de la cocina cubana por antonomasia, este plato proveniente de los caldos y la menestra española (sopa con carne, legumbres y papas), se elabora a base de viandas (boniato, yuca, plátano, malanga, calabaza, ñame), mazorcas de maíz tierno, tasajo, tocino, carne de vaca o de cerdo, con mucho caldo y un buen sazón, cargado de zumo de limón y ají.

Según los componentes y condimentación existieron numerosos tipos de ajiaco en la nación.

En la provincia cubana de Las Tunas tiene su variante en la caldosa hecha con gallina y no toda clase de tubérculos.

A medida que progresó aquí la ganadería vacuna y porcina los "principeños" (nombre original de los camagüeyanos) incrementaron en sus dietas el consumo de carnes frescas.

Textos de cocina refieren que entrado el siglo XVII era muy común y normal que las personas se sirvieran abundante (una libra) carne de vaca o de cerdo, acompañada de calabazas, plátanos -fritos o hervidos- y frutas.

Del entonces método de conservación de las carnes, que era salándolas, devino el "tasajo" (de la carne de vaca) y del puerco, el "tocino", ambos alimentos muy utilizados tanto en la antigua como en la moderna cocina local.

El tasajo fue el de superior consumo entre la muchedumbre del emporio. Se comía con arroz, aporreado, en picadillo, en pencas y rollitos, estos últimos estaban entre los platos preferidos

de la poetisa camagüeyana Gertrudis Gómez de Avellaneda, según investigaciones.

Otros muy consumidos eran el salpicón, la albóndiga, la lengua de vaca con papa, gallinas en fricasés, carne de carey, caguama, las sopas, y el popularmente conocido como "ropa vieja", que no era más que carne de res hervida y rypiada con una salsa de tomate condimentada.

Las comidas acostumbraban acompañarse con el delicioso "mata jíbaro", fufú de plátano (pintón y verde) con empellas de puerco y aceite aromatizados con ajo.

Las festividades en la legendaria ciudad contribuyeron a la expansión de la venta de alimentos ligeros en aquellos tiempos.

En la Semana Santa, por ejemplo, era típico el consumo, especialmente el Viernes Santo, de platos de mariscos y pescado como el "serrucho" y la "coca", un pastel obtenido de la cultura catalana.

De los inmigrantes de origen catalán se heredó además la sopa de gallina y el método de hacer salchichas, longanizas y butifarras; mientras que los andaluces llegaron con sus aceitunas y el aceite de oliva español, pero la grasa que más se empleaba era la manteca de puerco, por ser barata.

No obstante, el exceso de grasa no era característico de la mayoría de los platos tradicionales. Entre las excepciones estaba el "arroz con carne de cerdo".

Las Nochebuenas y la celebración del San Juan entronizaron en las mesas domésticas y populares el "lechón asado en púa", que luego se desmontaba y colocaba en una yagua.

El lechón asado gustaba mucho al Poeta Nacional Nicolás Guillén (1902-1989), quien fue muy adepto a las comidas criollas, las cuales solía compartir en cenas con amigos y familiares cuando visitaba su natal Camagüey.

Los postres degustados por los habitantes de esta urbe eran los dulces de frutas en almíbar, buñuelos y la cuajada con miel de abejas, aunque las Ferias de La Caridad acrecentaron la venta de otros dulces, panetelas y ponches.

El "Matahambre", las "Rosquitas de catibia", "Caraca", y "Bienmesabe", engrandecían la lista de golosinas difundidas en las celebraciones locales.

Durante el siglo XIX la cocina camagüeyana, más refinada, se encargó de explayar el empleo del "maíz pelado" como competidor del garbanzo en arroces y guisos.

Surgieron además nuevas preparaciones con el uso de almendras, uvas, pasas, aceitunas, guisantes, vinos, esencias y polvos aromáticos desusados hasta entonces.

La alimentación doméstica logró un toque de distinción en las familias acaudaladas, debido al auge sociocultural y económico de la villa, en cuyas casas -a pesar de su linaje- vendían la carne que les sobraba.

Como parte del contraste social no faltó el célebre sopón "caldo de pata", famoso en la barriada del Cristo, fácil de obtener y barato.

La actividad relacionada con la cocina en la ciudad de Santa María del Puerto del Príncipe consiguió ser sumamente importante, lo cual lo ilustra un informe de la Contaduría Municipal del 26 de septiembre de 1854.

Según esa fuente, había 60 chocolaterías, 65 confiterías, 71 dulcerías, 93 fondas, 148 panaderías, 181 puestos fijos de legumbres y frutas y 216 pulperías, bodegas y tiendas mixtas.

Lo camagüeyano en las comidas devino también signo de identidad de esta población.

No obstante, de los aportes más recientes (como la comida italiana) las ancestrales recetas perviven en las costumbres alimentarias y culinarias de las gentes, enriquecidas en tiempos modernos con otras formas típicas de elaboración.

En el libro cubano Cocina Útil, lauro especial del 2011 en los premios de la Gourmand World Cookbook Award, se ilustran algunos de los tradicionales platos de esta tierra: ajiaco a la camagüeyana, puchero camagüeyano, cerdo al Camagüey, carne de res estilo camagüeyano, y buñuelos camagüeyanos.

Entre los menús que incitan a "comer a lo camagüeyano" sugeridos por el chef Frank Rodríguez se incluyen también el ají sorpresa camagüeyano, el tasajo en pencas, y el guiso de maíz camagüeyano.

Autor: Mabel Guerra García (Prensa Latina)