

Casabe: Ancestral, práctico, rico, ¿patrimonial?

25/10/2019



El día Mundial de la Alimentación nos hace pensar en varias cuestiones. Una de ellas es la carrera creciente en dos vertientes: el consumo de alimentos saludables, cercanos a lo 100% natural, y la otra propensa a la innovación, la alquimia de alimentos con reacciones y fenómenos químicos, la evolución al límite de los llamados alimentos chatarra.

A eso sumamos otra interrogante: **¿Por qué razón los que producen los alimentos directamente de la tierra son los más pobres, vistos como el eslabón más rudimentario y débil de esta cadena?**

En medio de cuestiones alarmantes, el IX Seminario Internacional Excelencias Gourmet sirvió de escenario de intercambio de saberes en torno a la gastronomía, y una temática abordada con peso dentro de su eje: “Alimentos de ida y vuelta”, fue la del impulso para considerar a la cocina cubana y el casabe como Patrimonio Cultural Inmaterial de la nación, idea que recientemente halló su concreción.

Para entender este interés, los convido a realizar un pequeño viaje por la historia de este alimento saludable y orgánico, puente entre varios países de América e incluso capaz de enlazar al viejo y nuevo mundos.

Hurgando en sus orígenes, hallamos que, muchos siglos antes de que Cristóbal Colón descubriera América los indios ya habían dado con las propiedades nutricionales y energéticas de la yuca, convirtiéndola en casabe o pan de la tierra tras un proceso riguroso de elaboración.

Por su valor organoléptico constituía la base alimenticia de las poblaciones aborígenes entre varias de las culturas Amerindias. De hecho, tuvo un rol protagónico en la expansión de los Taínos por todo el Caribe insular y luego, durante el proceso de conquista de América sustituyó al pan, convirtiéndose en provisión indispensable en los viajes al Nuevo Mundo.

Como dato curioso cabe destacar que el casabe surge de un jugo venenoso que se le extraía a la variedad de

yuca amarga.

De hecho, durante el periodo de conquista los aborígenes se quitaban la vida, en grupos de 50, aconsejados por su Cemí, para huir de la abusiva explotación a la que eran sometidos.

¿Cómo transformar ese veneno en alimento provechoso? El secreto lo hallaron, sin tener franco conocimiento de causa, en la temperatura de cocción, por encima de 80 grados, de manera que la ponzoña iba perdiendo los cianuros que constituyen su ente activo.

Durante su elaboración, luego de escogidas y majadas las yucas, se colocaban en el sebucán para la extracción del jugo o "yare", venenoso. Luego sobre una plancha caliente (Burén) se le dejaba dorar ambos lados, adquiriendo la forma plana y crujiente, de distintos tamaños, similar a una galleta, que ha poseído hasta nuestros días.

Proceso bastante complejo, incluso luego de la aparición de la guaya-yuca, triturador doméstico.

Expandido como tradición alimenticia por buena parte de América, el casabe se ha arraigado como producto culinario tradicional: es común verlo en Cuba, Colombia, República Dominicana, Venezuela, Guatemala, Brasil, Belice, Honduras y Venezuela fundamentalmente...

Cada nación posee variaciones o especificidades como expresión tribal genuina de cultivo y preparación.

Sus características le permiten al casabe combinarse en una gran variedad de platos y para tener una idea de su sólida presencia en nuestra América, es bueno acotar que se produce incluso de forma industrial en países como Martinica, Guadalupe, (emblemático el pegoz), República Dominicana...

Pedro Ureña, Ministro Consejero de la Embajada de República Dominicana, explicó que la yuca recibió varias nomenclaturas como Mandioca, Yuca, manioca, cassaba... nombres que aparecen en español, inglés, francés y creole.

"Casabi fue la denominación que le dieron los taínos a la torta de yuca. Se hace en un budabe, o a la plancha. En Colombia para muchos indígenas es parte de la dieta diaria. Además elaboran añoco o catara", ahondó.

También se cultiva en África, donde son muy populares panes de casabe. Por su parte encontramos que el camanioc es la yuca dulce.

En Belem, Brasil hallamos que igualmente aprovechan las hojas de la yuca. Trituran estas de forma artesanal hasta convertirlas en pulpa y la comercializan para emplearla como ingrediente de algunas variedades de guisos. Precisamente en el gigante sudamericano es muy común una harina de yuca conocida como paropa, empleada como la maicena para espesar salsas y caldos.

Mientras, en Colombia, al decir de la vicepresidenta de su Academia de gastronomía, Natalia Vila, existe el casabe en 12 departamentos, con variaciones en su tamaño y se elabora sin sal.

En cambio, es usual rellenarlo de coco y anís, que es como se comercializa. Otras diferencias en su forma de extraer y confeccionar las hallamos entre la amazonia y las zonas caribeñas. Lo mismo sucede con el sebucán. Las formas de cocción otro tanto: planchas metálicas en áreas caribeñas, y de barro en la amazonia, con hojas de plátano para protegerlos, debido a su diámetro gigantesco en la región amazónica...

Cuba, nuestro casabe se distingue por...

Domingo Cuza, director general de Infotur en Granma, investigador e historiador sobre el casabe y otras cuestiones destacó que para él el Casabe es incluso liberador, porque fue participe tanto en el proceso de colonización como en el de independencia luego como alimento perdurable y muy comido por los mambises.

Yoel Fontaine, productor del Casabe y miembro de un proyecto que pretende su expansión, distribución y acercamiento a las generaciones de niños y jóvenes, lo calificó como un alimento dúctil, sabroso y saludable; mientras que la propia Natalia lo catalogó como un mundo infinito de sabores, basado en una raíz que posee dos variedades fundamentales, una amarga y una dulce, la yuca.

Lo cierto es que con el paso del tiempo en Cuba el casabe continuó produciéndose bajo cánones eminentemente artesanales y, gracias a sus propiedades de conservación se convirtió en un producto muy práctico para poder llevar durante viajes. Eso le confirió además carácter de pionero en materia de exportación.

Bayamo y Camagüey, específicamente en las regiones de Jiguaní y El Padrón, este último con varias fincas casaberas con muchos años de tradición se erigen como las zonas de Cuba con mayor arraigo y tradición respecto a la cultura del casabe.

De hecho, no puede faltar en la mesa campesina para las celebraciones de fin de año, acompañando al sempiterno cerdo asado. Porque aunque algunos lo tilden de insípido, es delicioso cuando se come con mojito, aceite, o cuando se le adiciona carne de res en ropa vieja o vaca frita.

También se pueden elaborar diferentes platos deliciosos con él, como el casabe con azúcar, coco, carnes, almíbar o simplemente tostado con sal. Y con el propio casabe se elabora también la naiboa, que resulta al endulzarlo con melao y colocarle queso blanco rallado. Su versatilidad está demostrada, incluso armoniza bien con platos más modernos como el helado y las natillas.

Acá en la Habana, se distinguía y era popular en el municipio de Guanabacoa. Hoy día, Carmen, dueña de una crepería en la Habana Vieja, y otros varios negocios de emprendimiento lo incluyen en diferentes variedades en sus cartas-menús.

En su caso, llegó como parte de una necesidad, ante la crisis que se produjo con la adquisición de la harina de trigo. Ahora lo han hecho extensivo, gracias a la presencia y alianza con el productor Yoel y su equipo, a niños y adolescentes de la comunidad. Un rescate tradicional en esta región occidental en la cual el casabe no era tan difundido.

Café Barroco es otro restaurante enclavado en el Casco Histórico que cuenta con el casabe en su carta. Hace poco más de un año lo incluyen tanto en cocina como vinculado a la coctelería.

Su dimensión llega de igual manera al proyecto gastronómico-docente Moneda Cubana. Café Barroco cuenta hoy con 15 platos con presencia cubana y elaboraciones tradicionales de la cocina oriental cubana.

Ajiaco Café, Chef Valero, Iván el Chef Justo... y otros restaurantes se han incorporado y contribuyen desde sus escenarios a la salvaguarda del Casabe. Un producto genuino de la cultura amerindia, un puente tendido desde los guaraníes, araguacos, taínos, caribes... Un pedazo de historia y tradiciones que con justeza merece, no solo en Cuba, ser considerado Patrimonio Cultural Inmaterial.
