
La herencia culinaria también forma parte del ser cubano (+ Fotos)

25/02/2017



Fotos del autor

El sabroso ajiaco cubano, los buñuelos de malanga, el emblemático congrí oriental, las diferentes formas de preparar el turrón de coco, el increíble quimbombó con carne y la harina dulce y salada, ambas con relleno, estimulan no solo el paladar, sino que evocan también los sentimientos más arraigados en los cubanos, emociones vinculadas a la familia y al hogar.

Esa sabrosa tradición culinaria, que forma parte del patrimonio inmaterial de la Sociedad Tumba Francesa “La Caridad de Oriente” y encuentra en la agrupación portadora una de las presencias más arraigadas y antiguas en Cuba, fue expuesta en la santiaguera [Casa Dranguet](#), de Santiago de Cuba, en un intercambio que derivó en ejercicio de reafirmación de identidad.

Queli Figueroa Quiala, promotora cultural de la Tumba Francesa, aseguró que, en la época colonial en Cuba, los esclavos “durante los tres días de fiesta y de descanso, que le daba el amo en fin de año, ellos aprovechaban para desarrollar todo este patrimonio culinario que llega hasta la actualidad en nuestra institución. Nosotros aprovechamos en las fechas conmemorativas, como la fecha de fundación y la celebración en homenaje a la Virgen de la Caridad del Cobre, desarrollamos parte de este patrimonio culinario, aún conservamos el congrí, el cerdo asado, el quimbombó con bolas de plátanos, muy picante, así nos gusta en la Tumba Francesa, también las ensaladas, los buñuelos y las fritura en general, las de malanga, las de maíz, las de bacalao, estos alimentos tienen en nuestra institución un sabor diferente; también está el boniatillo o “mala rabia”, los turrónes de maní o de ajonjolí, el dulce de coco; entre las bebidas el prú oriental no puede faltar, el té de hierbas aromáticas al que se le da un olor especial con el aguardiente de caña... tratamos de conservar este patrimonio que nos ha sido legado de generación en generación”.

En la exposición, que forma parte del programa conmemorativo por el 155 aniversario de fundada la Sociedad Tumba Francesa “La Caridad del Oriente” –declarada en 2003 Obra Maestra del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad–, hablaron los miembros de la Asociación Culinaria, quienes aseguraron que algunos de estos preparados, en sus recetas más apegadas a la usanza del siglo XVIII y XIX, no tienen un sabor del todo habitual, pero son también muy sabrosas.

Aseguraron, además, que requirió un poco de estudio pues existen otras maneras de preparar algunos platos, como los turrónes de coco, que pueden combinarse con el maní, naranja, piña y café, que no son las presentaciones más comunes.

De acuerdo con los investigadores, en las haciendas de los franceses Antonio Venet y Santiago Danger, situadas en las alturas del poblado de El Caney, tuvo sus raíces la Tumba Francesa Lafayette, nombrada así en honor al general abolicionista. En 1905 se dividió en dos y una de ellas, La Caridad de Oriente, sobrevive hasta hoy desde aquel 24 de febrero de 1862.

Esta conserva en todo su esplendor los aportes legados por las culturas francesa y dahomeyana- Benin, Congo y Níger –en la isla de Cuba–; como ejemplo genuino de la tradición y expresión de la cultura popular del oriente cubano.
