5-22-2017

La ruta del congrí: influencias africanas en la gastronomía de la Isla y de la diáspora

Eliana Rivero

Follow this and additional works at: <https://digitalcommons.usf.edu/surcosur>

Recommended Citation

Rivero, Eliana. 2017. La ruta del congrí: influencias africanas en la gastronomía de la Isla y de la diáspora. *Revista Surco Sur*, Vol. 7: Iss. 10, 28-33.

DOI: <http://dx.doi.org/10.5038/2157-5231.7.10.10>

Available at: <https://digitalcommons.usf.edu/surcosur/vol7/iss10/11>

This CULTURA Y SOCIEDAD is brought to you for free and open access by the Open Access Journals at Digital Commons @ University of South Florida. It has been accepted for inclusion in Revista Surco Sur by an authorized editor of Digital Commons @ University of South Florida. For more information, please contact digitalcommons@usf.edu.

La ruta del congrí: influencias africanas en la gastronomía de la Isla y de la diáspora

De acuerdo con los antropólogos, la comida es uno de los mayores y más importantes marcadores culturales. Las personas comunes dan por cierto este hecho, mientras ven cómo restaurantes e industrias que fabrican productos comestibles se trasladan de barrios de inmigrantes a zonas integralmente americanas. ¿Quién no ha visto la gradual proliferación de las cocinas china, mexicana, japonesa, tailandesa, india y griega propagarse por todo el mapa de los Estados Unidos? Y todo esto considerando que las especialidades italianas (específicamente napolitanas) como la pizza y los espaguetis son ya admitidas como parte integral de la dieta norteamericana. Generalmente hablando, largo tiempo después que las generaciones inmigrantes se adaptan a las nuevas costumbres y las abrazan, y muchas lamentablemente pierden sus idiomas nativos en el proceso de aculturación/transculturación, todavía preservan dos marcadores distintivos: la música y la comida. Con frecuencia, estos se mezclan juntos en restaurantes y clubes situados en barrios étnicos. O no se mezclan. Recuerdo claramente una ocasión en que algunos clientes le comentaban al propietario y los camareros del Havana Café en Phoenix, Arizona, en los años noventa, que la música mexicana ranchera y nortea que tocaban como fondo ¡no se avenía con los frijoles negros y el arroz blanco que servían!

Así que no es solamente debido a investigaciones en el campo, sino también a experiencias personales, que logro reconocer que las afirmaciones mencionadas reflejan la realidad. Recuerdo mi primera visita a los Estados Unidos en el verano de 1957, cuando la mayoría de los platos que se podían pedir en un restaurante eran una variación de carne como hamburguesa o bistec, o en todo caso un guisado de carne servido con papas y zanahorias. Y el café era un brebaje claro, en nada parecido a lo que yo había aprendido a tomar en mi niñez latinoamericana e hispanica.

Entonces, el arte intervino para enfatizar esa homogeneidad, y al mismo tiempo para señalar la diversidad: el pintor y artista gráfico Andy Warhol immortalizó la comida estadounidense en forma de su aclamada pintura de latas de sopa Campbell. Es apropiado señalar aquí que de todas las latas representadas en la pintura de Warhol en los sesenta, por lo menos tres apuntan hacia las incursiones de la cocina inmigrante en la escena culinaria norteamericana: hay una lata de "chili con carne" de influencia mexicana, otra de *minestrone* italiano, y una de frijoles negros.

Estas páginas se proponen dar cuenta, si bien abreviada, de mis reflexiones sobre la gastronomía cubana en el entorno caribeño, y específicamente lo que respecta a la impronta africana en los platos cubanos que nos deleitan. En una conferencia magistral que me tocó ofrecer en la Universidad de Tejas San Antonio en 2014, tracé la ruta de algunas de las gastronomías étnicas importadas a Norteamérica, específicamente las de origen caribeño que ya han sido immortalizadas en restaurantes y bares del país: para mencionar algunos, el icónico Restaurante Versailles de Miami, Florida, el Mambo Tea House de Rutherford, New Jersey, el Pambiche Cocina y Repostería Cubana en Portland, Oregon, el Florida Café Cuban Bar and Grill y el Havana Grill (Cuban Cuisine), ambos en Las Vegas, Nevada. Tal es la influencia que la bebida cubana tradicional conocida como el mojito, prima de la bebida sureña llamada *mint julep*, es ahora el trago preferido de muchos bares y clubes, y amerita una nueva categoría de platos acompañantes como las yucas fritas, que sustituyen a los mal llamados "*French fries*" en el Versailles. En Las Vegas, donde se concentra una gran población cubana (mayor que la de Los Angeles) hay establecimientos que simplemente se llaman "Mojito Bar".

En cuanto a la gastronomía insular se refiere, desde siempre se ha rendido homenaje poético a comestibles como frutas y guisados: sólo hay que recordar las escenas de banquetes en novelas como *Paradiso* y *Oppiano Licario* del afamado autor, poeta, ensayista y narrador José Lezama Lima. Sobre estas obras, el crítico Armando Valdés Zamora ha dicho:

El acto de comer y la festividad culinaria del banquete funcionan en el pensamiento estético de Lezama como metáforas del exceso y del intercambio cultural....comer es sinónimo de poseer y de integrar al Otro, pero también un gesto expresivo de salida al exterior del pensamiento....Siguiendo este razonamiento, la boca es la alternativa metafórica de la manoel órgano que representa la entrada y la salida del cuerpo...¹

E insistiendo en la rica tradición artística y literaria en la cual se inserta la comida cubana, Ada María Teja afirma lo siguiente, refiriéndose a la misma obra de ficción:

Paradiso es el libro de los mil y un placeres y a través de los de la comida la novela configura la mezcla y la transformación.... para Lezama, el texto es cocina y comida. Esta imagen actúa como metáfora del proceso escritural.... El banquete es imagen de una actitud ante la vida donde todo se une... comer, conversar y reír... celebra la continuidad de la vida. El banquete es [también] un canto a la riquísima variedad y a la fruición. El cocinar y el comer expresan el anhelo [del autor] de su participación gozosa y unificadora con el mundo...²

Pero quiero realmente enfocar mi perspectiva en el Caribe en tanto región y destino hacia los cuales viajaron en bodegas de barcos los capturados africanos que irían a constituir dotaciones esclavas en las islas. Aunque uno no sepa mucho de las gastronomías de Cuba, Puerto Rico y la República Dominicana, no sorprenderá al lector averiguar que hay tres comidas básicas principales en la cocina de esas islas: arroz, frijoles y plátanos. Pero aun si algunos de los platos presentes en la gastronomía caribeña provienen de Europa, mayormente de España, Francia y Portugal (pensemos en la paella, el pollo asado al vino, el bacalao), con su acostumbrado acompañamiento de salsas y su énfasis en el pescado, las aves y los mariscos, es un hecho establecido que mucha de la cocina, los sabores y los sazones presentes hoy en las islas representan siglos de influencia africana. Fueron esclavos africanos los que trajeron el arroz y los plátanos a las Américas, y algunos de los nombres de platos típicos todavía preservan distintivos sonidos africanos: el *quingambó*, guiso de quimbombó en Puerto Rico (palabra que hace eco a la sopa llamada *gumbo* en el estado norteamericano de Louisiana, región de reconocida herencia africana) y el *mofongo*, plato típico puertorriqueño hecho con tostones machacados y chicharrones. En Cuba, el plato correspondiente es el *fufú*, y en la República Dominicana es el

directamente desde los puertos africanos, de manera que la carga humana pudiera consumir las comidas acostumbradas y necesarias en ruta hacia el Nuevo Mundo. Dichas cosechas incluían carbohidratos básicos en forma de almidones o féculas, presentes en la dieta africana occidental: arroz, okra o quingambó, frijoles de carita o “black eye peas”, yuca, ñames, frijoles colorados y habas limas. Otras cosechas también traídas de África fueron el maní (a pesar de la presencia del cacahuete en la recién conquistada Nueva España, hoy México), el millo o mijo, el melón de guinea, la sandía o melón de agua, el ajonjolí y el sorgo (sorghum). Con el paso del tiempo, casi todos estos alimentos pasaron a formar parte integral de la dieta caribeña y la comida sureña en los EEUU.

Sin lugar a dudas, los ñames o *yams* (más parecido al *sweet potato* nortamericano que al ñame insular) eran el tubérculo africano más común con que se alimentaba a los esclavos sureños, aunque en el Caribe la yuca pasó a ser tan importante como aquellos. El mercader de esclavos inglés John Barbot, por ejemplo, anota que en un barco que transportaba 500 esclavos, había que almacenar 100,000 ñames, o aproximadamente 200 por persona por viaje. Los cuadernos de bitácora del barco negrero Elizabeth, con rumbo a América del Norte en 1754 incluía en las listas provisiones de ñames, plátanos, pan de maíz, pescado y arroz. En otra instancia, en el barco Othello (que hacía la travesía entre 1768 y 1769), los diarios listaban cientos de canastas de ñames llevados a bordo como provisiones, y menores cantidades de plátanos, limones, aceite de palma, y gobbabobs (goobers o maníes; datos tomados de Holloway, “African Crops and Slave Cuisine, n. p.). En conversación personal sostenida con un africano de Ghana, constatamos que una de las recetas más favorecidas en su pueblo eran los plátanos horneados con maníes o lo que él llamaba “peanut sauce” (dato personal, 2010).

Cierto es que las primeras representaciones de comestibles en la literatura cubana nos llegan en forma de poesía frutal: el poema considerado como la primera obra literaria escrita en Cuba, *Espejo de paciencia* por el español canario Silvestre de Balboa, quien fechó su texto en 1608. En él hay un verdadero catálogo de frutas tropicales, nombradas con lo que podemos pensar fue el regustarse del poeta: mameyes, piñas, aguacates, plátanos, papayas y tomates. Como ha dicho Roberto González Echevarría, “El modesto poema de Balboa gradualmente asumió un papel fundamental en la elaboración de la literatura cubana”.³ Las frutas americanas eran de gran interés para los europeos, y González Echevarría dice que “las palabras extrañas crearon valor estético”. (116) Y yo añado: solo podemos hoy imaginar lo que pensarían los españoles llegados a América cuando escuchaban palabras como “guanábana” y “caimito”.

Parece ser que en el siglo XVII, en la alborada de la colonia hispanoamericana, y especialmente en el Caribe, las palabras aplicadas por el Premio Nobel de Literatura Octavio Paz al poema *La grandeza mexicana*, de Bernardo de Balbuena son especialmente apropiadas: “la estética de lo no familiar expresaba, en una suerte de éxtasis, lo que la otredad de ser criollo constituía”.⁴ En otras palabras, las frutas— desconocidas para los europeos— que los naturales de América comían caracterizaban al criollo y al mestizo, y ponían de relieve sus modos de ser, exóticos y ajenos. Las artes visuales también contribuyeron su parte a la representación de las comidas,

delicioso *mangú* lo que representa la dinastía de los plátanos. Algunos historiadores opinan que el fufú es nombrado así desde la toma de La Habana por los ingleses, cuando los habaneros pedían comida a las tropas con las palabras food, food! [fuh, fuh] Pero la mayoría de los estudiosos apuntan que la palabra es originaria del África occidental, donde todavía se usa en Ghana y otras regiones (ver Holloway, “African Crops and Slave Cuisine”).

Los barcos que traían esclavos portaban asimismo cosechas

no solo siguiendo la línea peninsular clásica y la tradición europea del bodegón, o naturaleza muerta con frutas y aves, sino también la explosión de arte moderno latinoamericano que siguió los pasos del cubismo, el impresionismo y el surrealismo. Uno de los mejores ejemplos es la pintora cubana Amelia Peláez, distinguida por sus coloridos cuadros de frutas, flores y figuras geométricas de piñas y mameyes. Al mirar esas imágenes, se puede notar que algunos de los contornos de las frutas y frutos representados (entre ellos los tropicales aguacates) pueden ser vagamente confundidos con peces, siendo esta especie marina uno de los motivos recurrentes más pintados por Amelia, y ofrecidos como platos en una mesa.

Las coloridas representaciones a las que me refiero (en mi conferencia original visualizadas en un Power Point que hoy cede su paso a la palabra), apuntan hacia una abundancia de materias primas para la elaboración de gastronomías insulares: ¿pero cómo llegamos, de las frutas y el pescado, al arroz, los frijoles y el cerdo o lechón asado tan distintivos en la cocina caribeña? Los navegantes españoles y exploradores primero encontraron la lujuriante vegetación de las Bahamas (ha sido científicamente probado, por los expertos de *National Geographic* que midieron mareas y cartografía atlánticas de la época, que el primer punto de desembarco de Cristóbal Colón ocurrió en el pequeño islote de Samana Cay, hoy en las Bahamas, en 1492, nombrado por ellos San Salvador o Guanahaní por sus primitivos habitantes), se asombraron del verdor eternamente primaveral de las islas que llamaron Juana (por la hija de los Reyes Católicos), San Juan Bautista (como se puede ver aún en el escudo de la capital de Puerto Rico) e Hispaniola (cfr. El Diario del Almirante), islas que los taínos denominaban respectivamente Cuba o Cubagua, Borinquen y Quisqueya. Al explorarlas, los españoles encontraron una cornucopia de frutas y verduras y plantas para ellos exóticas que no se parecían en nada a las uvas, peras, manzanas y albaricoques a que estaban acostumbrados. Muchos años no transcurrirían antes de que navíos ingleses cargados de esclavos africanos llegaran al Caribe, en galeones llenos de miseria humana y prospectos de riqueza, y que aquellos forzados a trabajar para los blancos conquistadores trajeran las comidas a que estaban acostumbradas en sus países nativos del África occidental: tubérculos ya mencionados como el ñame y la yuca, arroz, frijoles, plátanos. Tales eran los ingredientes básicos de la dieta de los esclavos, que se unirían al casabe de los taínos (elaborado con yuca rallada, ya que no existía el maíz en las Antillas entonces). Los haitianos que después vinieron a trabajar en las zafras de caña de azúcar y las plantaciones de café del Oriente cubano trajeron consigo frijoles congos, que así le llamaban a los colorados, y con arroz (llamado *ris* en su francés criollo) elaborarían el plato que, prevalente y gloriosamente, conocemos hoy día como congrí(s). Muchas gentes, entre ellos los cubanos, confunden las recetas y representaciones de este esencial plato cubano, así que aclaremos el asunto ahora mismo.

El nombre, como se ha mencionado, proviene de las palabras francesas en lengua Créole (*patois* haitiano) *congo* y *ris*, que se refieren a los frijoles colorados y al arroz que cocinaban en Haití (y que todavía existe como tal plato en su variación de Louisiana, también poblada por franceses, donde lo llaman "Cajun red beans and rice"). Para no confundirse, el *congrí* se confecciona con frijoles rojos o colorados, no negros; la mezcla de arroz y frijoles negros se llama, propiamente, con el gráfico nombre de *moros* y *cristianos*, sin duda referido al color de sus ingredientes y al paralelo con la gente de

piel oscura y el pueblo de piel blanca que se ha mezclado en la Península, especialmente en el sur, Andalucía, y en las Antillas (ver el menú del Restaurante Versailles: moros y maduros). Esta información se debe a una conversación personal sostenida en 1982 con el estimado y ya desaparecido catedrático cubano de Yale University, José Juan (Pepe) Arrom, quien me comentaba en New Haven lo que descubrió en sus investigaciones para el libro *Estudios de lexicografía antillana*. También se encuentran datos precisos en los estudios sobre la influencia africana en la gastronomía sureña de Estados Unidos, y me permito un comentario en inglés tomado de ciertos párrafos hallados en “African Crops and Slave Cuisine” de Joseph Holloway, que tienen asimismo completa relevancia para la cocina del Caribe hispano:

Okra or gumbo, as it is called in Africa, was especially favoured in French and Spanish Louisiana during the colonial era, when European and Native American cuisine came together with African cooking to produce the unique Creole cuisine of New Orleans. Gumbo is a popular stew or soup, made up of vegetables mixed with chicken, pork, shrimp, or crawfish, with okra as the main ingredient (online 2010).

Y añado yo que el quimbombó cubano, producto obvio de ese maridaje, se cocinaba muchas veces con trozos de puerco o cerdo ahumado y bolas de plátano verde, costumbre que se replicaba en las plantaciones sureñas, muchas veces con los restos o pedazos de carne que sobraba de las mesas de los amos, añadiendo tripas de cerdo o coditos ahumados, conocidos en inglés como “ham hocks”.

Prosigo con las palabras de Holloway:

The first rice seeds used in rice farming may have been imported directly from the Island of Madagascar in 1685, and historians generally believe that enslaved Africans familiar with growing rice in West Africa supplied the expertise for its production in North America. No matter who first introduced African rice to the Americas, by 1750 some of the largest slave owners in the South cultivated rice in the coastal regions of the Carolinas in ways similar to how it had been grown by Africans for hundreds of years.

Y apunto yo: en la década de los cincuenta, y subsiguientemente, los mayores productores y aun exportadores de arroz a Cuba eran cosecheros de arroz en Louisiana y Tejas. Prosigue Holloway:

The African custom of roasting pigs, beef, chickens, and lambs on an open spit with a pan of sauce on the side for dipping the meat may have been the origins of the southern “barbecue”. The word possibly stems from the Haitian Creole word “barbacoa”, meaning a stack of burning sticks.

Y enmiendo un poco la plana al historiador: según Arrom en su *Lexicografía antillana*, y otros historiadores de la lengua española, la palabra *barbacoa* (y otros vocablos terminados en -oa, como canoa y coa) provienen del taíno y de ahí pasaron, vía el Golfo de México, al español mexicano y al inglés *barbecue* (este último posiblemente de pronunciación criolla francesa).

¿Y cómo viajó este plato a través del Estrecho de la Florida? Insisto en llamar este ensayo “La Ruta del Congrí”, ya que intento trazar el recorrido de la cocina cubana de la Isla a la diáspora, con las ramificaciones internacionales que se implican. En primer lugar, la inmigración cubana a los Estados Unidos comenzó en el siglo XIX con los emigrados que huían del régimen colonial español, y que se establecieron en colonias como Cayo Hueso (Key West) y Tampa, específicamente en el barrio de Ybor City de esa ciudad. Allí venía el orador, poeta y revolucionario José Martí a hablarle a los tabaqueros en sus talleres sobre la “guerra necesaria” para la independencia de Cuba, y allí se fundaron fondas y restaurantes que daban de comer a la emigración cubana. Hasta el día de hoy se encuentran Tampeños, o descendientes de aquéllos inmigrantes del XIX, en las calles de Ybor City, junto a exiliados de la Revolución de 1959. En ese enclave hispánico, hay restaurantes famosos por sus frijoles negros junto a establecimientos españoles como el Restaurante Columbia, conocido por su paella y sus vinos, pero también por su flan al estilo cubano.

Esos, asimismo, son los lugares que sirven como antepasados gastronómicos a los restaurantes famosos de Miami: el antes mencionado Versailles, La Carreta, Larios (cuyos propietarios con la famosa cantante cubanoamericana Gloria Estefan y su empresarial esposo, Emilio), para solo mencionar algunos que ya tienen sucursales en el Aeropuerto Internacional de Miami, donde se

pueden conseguir auténtico moros y cristianos hecho con frijoles negros, y congrí hecho con frijoles colorados.... en la mayoría de los casos. En esos mostradores del aeropuerto también se pueden comprar los clásicos pastelitos de guayaba y pastelitos de carne, y sándwiches cubanos acompañados del ubicuo café expreso cubano; allí se puede encontrar en la fila, haciendo cola para comprar y comer, altos pilotos rubios de aerolíneas extranjeras pidiendo platos y golosinas cubanas para llevarse en sus travesías trasatlánticas.

En la brevedad de estas páginas, me refiero someramente a los pasos últimos en la ruta del congrí, pero solo me queda tocar un punto que merece decenas de cuartillas, y simplemente aquí lo expongo como motivo de reflexión: ¿cómo le ha ido a la gastronomía cubana tradicional en la Isla? ¿Se han preservado, con el paso del tiempo, los platos tradicionales que constituían la quintaesencia de la cocina criolla, y que reflejan la huella de nuestros antepasados africanos y sus descendientes?

Solo un comentario me resta por hacer. Durante el acto de apertura del IV Encuentro de Rescate y Promoción de la Cultura Culinaria, titulado *Saborear Lo Cubano*, celebrado en la ciudad capital el 14 de noviembre de 2013, un llamado a rescatar memorias gastronómicas fue hecho por el Historiador de la Ciudad de La Habana, Eusebio Leal. Los tiempos difíciles en Cuba simplificaron la cocina de esta nación antillana, lo que dejó en el olvido las recetas de nuestras abuelas, muy fáciles de hallar hace algún tiempo pero hoy día casi imposibles de encontrar, dijo Leal. Asimismo, animó a los chefs cubanos de diferentes restaurantes a incorporar en su práctica diaria los platos que a través de los siglos "le han dado sabor a la cubanía". No hizo referencias a la escasez habitual de materias primas, incluyendo las gastronómicas, de que adolece el estatus del ciudadano común en la Isla, pero quizás el éxito de los paladares cuentapropistas (inclusive La Fontana, que ahora disfruta su continuación en Miami) revele cómo la ruta del congrí, si bien obstruida por más de 50 años, y sobre todo durante el Período Especial, quizás empiece a despejarse. Eso esperamos.

Notas:

1. Armando Valdés-Zamora, "Fragmentos a su imán: un modelo de espacio interior en la imaginación literaria cubana", en *Gravitaciones en torno a la obra poética de Lezama Lima*, Laurence Breyse- Chanet e Ina Salazar. Eds. Éditions Le Manuscrit, 2010, pp. 268-269.
2. Ada María Teja, *Revista de Literatura Cubana*, año XI: 21 (julio-diciembre 1993): 79, 95.
3. Roberto González Echevarría, "Reflections on *Espejo de paciencia*", *Cuban Studies* 16 (1986): 113-122 (traducción mía).
4. Joseph E. Holloway, Ph.D. Datos tomados de su disertación "African Crops and Slave Cuisine", California State University Northridge, 2010 y de su artículo "African Crops and Slave Cuisine". Online <http://slaverebellion.org/index.php?page=crops-slave-cuisines>.