

Festín para la memoria

El exilio gastronómico

Ivette Leyva Martínez

*Para Antonio José Ponte,
por Las comidas profundas*

DE TODAS LAS DEFINICIONES QUE HAN ACOMPAÑADO EL SURGIMIENTO DEL Miami moderno y cosmopolita, pocas resultan tan irrefutables como la de santuario de la tradición culinaria cubana. La preservación, difusión y creciente arraigo de sus platos típicos en Estados Unidos figuran a la luz del tiempo como la conquista cultural mejor cumplida por la comunidad exiliada en estas tierras.

La escasez y las restricciones materiales que han caracterizado la vida de los cubanos bajo el gobierno de Fidel Castro, también han cobrado su precio a la cocina cubana dentro de la Isla. Hoy, a falta de ingredientes, las recetas tradicionales sólo existen en los libros de las abuelitas, y algunas especias son apenas nombres sonoros y exóticos para los cubanos más jóvenes.

Ciertamente, varias comidas tradicionales siguen haciéndose en la Isla en virtud de la inventiva y la pasión culinaria del cubano. Comer suculentemente y, sobre todo, proclamarlo, es parte de nuestra desbordada idiosincrasia. Por eso, cocinar y comer sin las ataduras del racionamiento se han convertido en una de las mayores ilusiones para los que viven en la Isla, en desafío de la cotidianidad.

Aunque el ajiaco, plato nacional, sigue cociéndose con frecuencia en Cuba debido a la variedad y flexibilidad en el uso de ingredientes para su elaboración, otras recetas habituales han desaparecido forzosamente. La restauración del esplendor gastronómico en la vida popular y familiar todavía parece una quimera. Los paladares en dólares y los restaurantes para turistas que actualmente funcionan en La Habana y otras ciudades del país no son más que remedos patéticos de una cultura culinaria que se manifestaba plenamente tanto en el fogón casero como en la fonda de barrio y el salón *gourmet*.

Hoy puede decirse que si alguien quiere conocer la auténtica cocina cubana, debe viajar a Miami y no a La Habana.

Los menús de los restaurantes cubanos de Miami —que sobrepasan el centenar— anuncian diariamente, entre otros, la ropa vieja, el picadillo, el

bistec de palomilla, la carne con papas, la sopa de plátanos, el tamal en cazuela, el flan de coco y el pudín diplomático.

Los primeros cubanos exiliados se aferraron a los platos típicos de su tierra natal como a un madero en medio del mar. En la tierra del *hamburger* y el *hot dog* sembraron los plátanos maduros fritos y el lechón asado, el sándwich cubano y la medianoche, un monumental bocadito de jamón, queso y lascas de pierna de cerdo. Con los primeros panaderos exiliados llegaron el pan cubano y el pastelito de guayaba, dos íconos de nuestro acervo culinario.

El apego a ese bastión de identidad es tan profundo que desde los años 60 y 70, de agria y extendida intolerancia por todo lo que oliera a la Cuba de Castro, el libro *Cocina Criolla* (1954), de Nitza Villapol, ha sido el más vendido y editado en el exilio a pesar de que la autora nunca autorizó su publicación en Estados Unidos. Son tan incontables sus ediciones, que muchas ya ni consignan el número ni el año original de la compilación de recetas tradicionales cubanas.

Villapol, una maestra de cocina nacida en Nueva York, creadora del *gourmet* cubano de los años 50, se convirtió en una metáfora perfecta de la simulación tras la imposición de la libreta de racionamiento y la espiral de ausencias alimenticias de la canasta familiar, a la vez que ayudaba a resolver con su creatividad los crecientes vacíos en las mesas cubanas. En la medida en que desaparecían ingredientes básicos de sus recetas, comenzó a inventar, proponiendo tortilla de yogurt, huevos fritos en agua y picadillo de gofio, entre otros engendros, reflejo de una vocación sustitutiva que nos ha acostumbrado a aparentar en vez de asumir la carencia. El producto adulterado, travestido, en lugar del original. El queso de coditos y el bistec de cáscaras de toronja como acomodados del paladar.

Las propuestas de esas insólitas recetas se sucedieron durante décadas de penurias en el popular programa *Cocina al Minuto*, que llegó hasta los umbrales del llamado Período Especial, convirtiéndose en uno de los de más larga duración en el continente. Cuando Villapol murió en la Isla, ya sus compatriotas en Miami habían consagrado a *Cocina Criolla* como un libro de cabecera, y habían transmitido las recetas a sus descendientes.

La demanda de ingredientes para que los primeros exiliados en Miami combatieran la nostalgia desde las cocinas de sus casas, forzó a las cadenas de supermercados estadounidenses a incluir en sus anaqueles productos tradicionales de la Isla, adquiridos en otros países o elaborados en pequeñas factorías locales. Hoy ya no están confinados a la sección de Comidas Étnicas, sino dispersos por todos los establecimientos comerciales de la ciudad. Pida lo que quiera, que lo hallará en cualquier mercado miamense. El casabe viene de República Dominicana; el plátano verde, de Ecuador; la malanga y la yuca, de Costa Rica, y el boniato que se cultiva en Florida, estado donde está enclavada Miami.

Tientan a los clientes merenguitos y chiviricos envasados en factorías locales, cremas de guayaba «La Manzanillera» y de naranja, mango y leche

con sello de «La Cubanita»; coco quemado y boniatillo, la tortica de Morón e incluso la menospreciada raspadura.

Con el paso de los años, importantes firmas de alimentos han incorporado a sus líneas —incluso de alimentos congelados y precocinados— comidas tradicionales cubanas. Se vende arroz con pollo, fricasé de pollo y picadillo con arroz, listos para comer después de unos minutos en el microondas, y se ofrecen tostones y plátanos maduros congelados, a la espera de ser sacrificados en aceite hirviendo. Para quien no quiere encender la hornilla, están las mariquitas y los chicharrones envasados al vacío, los frijoles negros —los colorados, bayos, lentejas y garbanzos— enlatados.

Además de diferentes marcas de jugos de las frutas tropicales, hay pulpa de guanábana, de mamey, de mango, y frutabomba para batidos, y para el ajiaco, un paquete con las principales viandas congeladas, peladas y picadas en trozos. En botellas se venden el mojo criollo y la naranja agria. En los enlatados, el agua de coco (con o sin pulpa, o baja en carbohidratos) y lo que parecería imposible: el guarapo. También en latas pueden comprarse los cascós de guayaba, la piña en trozos y el coco rayado, además de las mermeladas de mango, guayaba y frutabomba.

Como parte de la recreación de la Cuba que dejaron atrás, los exiliados comenzaron a producir las bebidas gaseosas más populares antes de 1959. La embotelladora de la familia Cawy renació en Miami produciendo la malta del mismo nombre, junto al Materva y el Jupíña. El casi centenario Ironbeer, llamado alguna vez «la bebida nacional», y la Piñita Soda, son elaborados desde hace años por otra compañía también radicada en esta ciudad.

En desafío a las grandes cadenas estadounidenses de comida rápida como McDonald's, Burger King o Wendy's, emergieron restaurantes de comida criolla como Latin American, el *fast food* miamense por excelencia. Para enfrentar las crocantes y delgadas pizzas de Papa John's, surgió la cadena Montes de Oca —cuyo dueño dice ser el creador de la crema de queso cubana— y luego su rival Rey's pizza, ambos con pizzas gruesas y desbordantes en grasa, a la cubana.

A Miami emigraron también las fondas cubanas, pequeños establecimientos donde puede comerse muy barato, y la comida de cantina, un servicio a domicilio con precios módicos para los enemigos de encender la cocina.

De igual forma ha prosperado en el exilio el híbrido de cocina china con cubana. Descendientes de chinos que habían emigrado a Cuba se han afincado en Miami y en medio de un «Chico, esto está llenísimo hoy», puede usted disfrutar un delicioso arroz frito especial, acompañado por tostones acabados de freír. Uno de los puntos más apetecibles de esta comida chino-cubana de los últimos años está enclavado en plena «sagüesera»: un timbiriche tan bullanguero como delicioso, que satisface cada fin de semana centenares de órdenes de comida para llevar, con apenas dos cocineros, un auxiliar y una dependiente zalamera atendiendo el mostrador y el teléfono.

ENCLAVES DE RESISTENCIA CULTURAL

No satisfechos con convertir las comidas de su tierra en uno de los principales atractivos de Miami, los cubanos han ido un poco más allá en su reafirmación de identidad a través de los alimentos.

En la era de la pulcritud y el envase elegante, se mantienen enclaves de resistencia cultural cubana que combinan un mercado de productos agrícolas con el expendio de alimentos y bebidas en un ambiente campestre y caluroso, desafiando las estrictas reglas de higiene y organización que rigen la mayoría de los establecimientos estadounidenses.

Parecería que lugares como El Palacio de los Jugos llevan las de perder en una competencia con los grandes mercados; pero, ¿dónde puede usted manosear sin reparos una corteza áspera, unos contornos curvilíneos, sin que nadie le mire atravesado? ¿Dónde podrá hallar una docena de huevos de dos yemas (garantizados, aseguran) o un panal de miel, buñuelos en almíbar, tamales en hoja y manteca de puerco en tan poco espacio físico?

Las frutas, viandas y vegetales desparramados a la entrada de esos lugares, a plena luz, muchos cultivados en casas de Miami, evocan también la simplicidad que caracteriza aún el proceso agrícola cubano. No en vano muchos de estos puntos de comercio se han establecido a imagen y semejanza de los mercados de la Isla —de aquellos atestados puestos de barrio— o, en una suerte de nostalgia prospectiva, de lo que podrían ser hoy si el Estado hubiese desarrollado una agricultura autosuficiente. Vamos de la tierra a la mesa, parecen pregonar las frutas de El Palacio de los Jugos, un recinto caótico y abarrotado de clientes que nos engatusa con el espejismo del terruño y preferimos comprar ahí —a veces más caro— que en los asépticos salones de los supermercados.

La gente, de cuello y corbata incluso, hace fila para comprar los batidos de mamey y los jugos de melón, y come al aire libre sus «completas» en banquitos improvisados y platos desechables. Podría decirse que se refugian del aire acondicionado y de la «buena mesa» en esta opción más primitiva, menos impecable, más cubana.

Estos lugares reafirman el carácter intrínsecamente popular de la comida cubana. No existe una cocina *gourmet* cubana, y los intentos por crearla —en restaurantes caros y elegantes, como Yuca—, no han proliferado. La decoración y el ambiente de los restaurantes donde se cocina mejor carecen de sofisticación. El cubano va a devorar un bistec que desborda el plato, pero en general prefiere que se lo sirva una camarera de cejas meticulosamente pintadas que lo llame «mi amor» a que lo haga un impecable «capitán» de correctísimos modales.

El arraigo por los productos de la tierra persiste de tal forma que muchos viajeros regresan de la Isla con semillas de árboles frutales para sembrar en los patios de sus casas miamenses. A falta de la tradicional púa para asar el puerco, los orientales cubanos se han tenido que conformar con la «caja china» usada en occidente, y que hoy se pregonan y vende en cualquier rincón de Miami.

Otra fiesta popular del sabor cubano se produce cada año, desde 1982, en la gran feria auspiciada por la organización Municipios de Cuba en el Exilio. El festín transcurre por tres días en el espacio que habitualmente ocupa un mercado popular o «Pulguro», en el noroeste de la ciudad, muy frecuentado para adquirir la «pacotilla» que llena los enormes maletines o «gusanos» con destino a los familiares en la Isla. Allí, representantes de cada municipio —según la división político-administrativa previa a 1976— venden productos típicos: en el kiosco del municipio Caibarién se puede comprar la tradicional salsa de perro, y en el de Baracoa el cucurucho de coco. Es un intento por mantener vivas las costumbres culinarias locales, que sin embargo se han visto golpeadas con el paso de los años tanto en la Isla como en el exilio. Sólo sobreviven en algunas casas de exiliados el escabeche de Canímar, el bistec relleno a la villaclareña o el salpicón camagüeyano y la pulpeta. Dulces antiguos como el frangollo o el manjar blanco, el bien-me-sabe o el cusubé han caído en el olvido tanto en Miami como en la Isla.

VARIACIONES E ÍCONOS

La cocina cubana no ha estado exenta de variaciones en su exilio. En una ciudad cada vez más cosmopolita, donde hay restaurantes y alimentos de decenas de países, los ingredientes de algunos platos tradicionales cubanos han sido modificados y los orígenes de otros se han perdido. ¿Los tostones rellenos de picadillo o camarones se hacían en Cuba, o se inventaron en Miami? ¿Será el Cinco leches la forma superlativa cubana de los dulces de Tres y Cuatro leches centroamericanos?

El ícono de nuestra cultura culinaria en Miami se bebe, y en pequeñas cantidades: el café cubano, fuerte, negro y dulzón. Es una bebida que ha contagiado por igual a los centroamericanos, anglos y afroamericanos que conviven en esta ciudad. Desde luego, el polvo de este café no se obtiene con granos de la Isla, debido a las regulaciones del embargo, pero sin éste, la ínfima producción cafetalera nacional tampoco podría cubrir hoy una demanda tan exigente en esta orilla.

Aunque las principales marcas de café «cubano» son las mismas que abastecían los mercados de la Isla antes de 1959, como Pílon, Bustelo, Souto y La Llave, el polvo que se vende en Miami se hace con granos de otros países. Así, con materia prima extranjera, los cubanos han convertido en símbolo de cubanía una forma única y adictiva de preparar la estimulante bebida.

El mejor café de Miami se toma en el restaurante Versailles de la Calle 8, estandarte por antonomasia de la cubanía, de comidas profundas y aperitivos únicos. Nadie sabe a ciencia cierta cuál es el polvo que usan las dependientas, algunas de ellas veteranas en el Versailles, para preparar un brebaje tan exquisito: se dice que es una mezcla de granos preparada exclusivamente para el lugar. Se sirven en vasos desechables o tazas blancas, a gusto del consumidor. O, si lo prefiere, puede tomarse un cortadito, o sea, un chorrito de leche de vaca o evaporada hirviendo, que se vierte sobre un poco de café cubano para formar una bebida deliciosa con un hilillo de espuma.

Tanta adicción crea el café del Versailles que en torno a su mostrador exterior nunca hay menos de una decena de personas, la mayoría cubanas —y generalmente hablando de política— pero también angloamericanos y de otros países. Hay quien se desvía de su ruta para degustar ese toque de exquisitez en el Versailles, tabaco en mano, a la mínima sombra de unas palmas hirsutas.

A diferencia de lo que sucede en Cuba, en Miami política y comida se dan la mano. Castristas y anticastristas respetan la tregua que impone la mesa bien servida. No es raro que una persona invite a otra, de ideología antagónica, a almorzar en uno de los restaurantes más «cubanazos», adjetivo creado en el exilio para referirse admirativamente a la cubanía exultante.

Calladamente, los cubanos de Miami intuyen que un buen plato de comida puede ser más convincente que cualquier discurso político. «Ah, deja que llegue y choque con un buen bistec», dicen de aquel pariente que vendrá a visitarlos tras padecer décadas de penuria alimentaria. Y las proporciones, en hogares y restaurantes populares, dan fe de ese intento inconsciente de ostentar y ser generoso a la vez. Así, un bistec de palomilla parece una sábana y un sándwich cubano especial no puede ser digerido con facilidad por una sola persona. Los tostones, calenticos y crujientes, llegan a ser del tamaño de la palma de la mano en el restaurante Habana Vieja, un sitio bullicioso que reproduce el mapa del casco histórico de la capital cubana, con los nombres de las intersecciones de calles en cada esquina del local.

Esas pantagruélicas raciones de comida hacen que hasta los cubanos más oficialistas venzan sus escrúpulos, para devorarlas, medio a escondidas, tarde en la noche, a su fugaz paso por la ciudad que luego denostan y demonizan. Así, la comida cubana, territorio de permeabilidad, junta a enemigos políticos en un mismo espacio, por una misma causa justa y placentera: comer bien.

Como muchos exiliados, la comida cubana llegó a Miami para quedarse. Y en su nueva Meca, se ha resistido a modificaciones esenciales en las combinaciones de ingredientes y materias primas. Por eso no faltan puristas que se quejan de que en el exilio se confunde el congrí con los moros y cristianos, y la vaca frita con la ropa vieja.

En su resistencia, la cocina cubana ha preferido refugiarse en la opulencia de su componente hispano, de ahí que muchos restaurantes de Miami se anuncien como «cubano-españoles». No obstante, en los últimos años ha comenzado a enriquecerse con variaciones introducidas por descendientes de cubanos o experimentados chefs de cocina que proponen pollo a la parrilla con salsa BBQ de guayaba, pollo mango, vaca frita de pollo y salmón y camarones con glasé de guarapo. Las adiciones pueden estar inspiradas en las contingencias del recién llegado, como la exuberante palomilla a la balseira: un bistec relleno con trozos de carne y puré de yuca, cocinado a la plancha. Tal vez esos pasos de renovación sean el mayor reto para una cocina aferrada a las recetas tradicionales como obsesión de cubanía.