

24/12/2003

¡A comer pasteles, arroz y lechón!

En el Puerto Rico contemporáneo, los ciudadanos abastecen sus reservas de alimentos como prevención de las parrandas musicales y las cenas navideñas, sin embargo cuando el País era una sociedad agrícola, las comidas navideñas estaban condicionadas a la di

Marcos Pérez Ramírez

Redacción Universia Puerto Rico

La cocina campesina siempre estuvo condicionada por la agricultura. El cultivo que estuviese a mano era la base para la creación de nuevas recetas. Esta es una de las explicaciones a la diversidad de expresiones culinarias regionales en un país de poca extensión territorial como Puerto Rico.

Los productos, frutos y especias traídos a Puerto Rico desde España, Oriente Medio, África y Asia en la época de la conquista y la colonia española, son testimonio de la influencia de culturas lejanas en el arte culinario puertorriqueño.

Gracias al historiador Fray Bartolomé De las Casas, quien describe algunos alimentos indígenas como el ají, el casabe y la batata, entre otros, y que explica la adaptación del conquistador español a la sociedad indígena, es posible trazar el comienzo y desarrollo de la cocina criolla.

Fueron los productos indígenas, mezclados con el azúcar, la sal, el aceite y el vinagre, en una variedad de técnicas de cocción, los que dieron vida a la cornucopia alimentaria de Puerto Rico.

La cocina criolla es un arte popular por los rasgos de la vida campesina y de pueblo que aún conserva. Durante la época navideña hay un despliegue de este quehacer en cada rincón del País. La cocina navideña en Puerto Rico acusa a la presencia de los productos que se utilizaban desde la época pre-hispánica, con la subsiguiente integración de las culturas ibéricas y negroides.

De igual forma, la navidad y la religión en nuestro pueblo van de la mano. Entre los indígenas, la alimentación poseía un matiz religioso. Los habitantes de Borikén - nombre pre-hispánico de Puerto Rico- agradecían a sus dioses la abundancia y clamaban cuando había necesidad.

Las navidades se festejan alrededor del mundo, pero en Puerto Rico marcan una época de celebración por el nacimiento del niño Jesús, sin relegar las costumbres subyacentes de las huellas culturales taínas y negroides. Toda esta algarabía va acompañada de unos patrones alimentarios que no excluyen el jolgorio y la algazara.

Durante las festividades navideñas se hace un despliegue de alimentos y técnicas culinarias y de un menú succulento y variado. La presencia constante del arroz con gandules, morcillas, pasteles, lechón, guineitos en escabeche, tembleque, arroz con dulce, turrone, avellanas, nueces y coquito, como si de una comunión se tratara,

no es casualidad. Todas estas delicias navideñas, tienen su lugar en la historia.
¡Feliz Navidad!

Foto: Plato de arroz con gandules, batata y lechón asado.

La profesora Wanda Pantojas de la Universidad de Puerto Rico en Carolina, colaboró con en esta noticia.

Primera noticia de una serie de dos. Mañana: "Tradición sabrosa". Lea cómo influyeron las culturas taina, españolas y africanas en algunas recetas navideñas.

Copyright © 2008 Portal Universia S.A. Todos los derechos reservados. <http://www.universia.net>