

La gastronomía navideña

Félix Fojo, MD

Ex Profesor de la Cátedra de Cirugía de la Universidad de La Habana

ffojo@homeorthopedics.com
felixfojo@gmail.com



El año pasado, con motivo de las celebraciones navideñas, nos referíamos en este mismo espacio a los villancicos como una forma de terapia del “síndrome de Navidad” o “depresión blanca”. En este fin de año, un año que ha sido tan difícil para todos, nos referiremos a un arte igualmente amable y además muy sabroso: la gastronomía navideña. La gastronomía, como todo arte, tiene una historia que no es ajena a la evolución social, ni a los adelantos técnicos y científicos. A la vez, la gastronomía navideña es la parte del arte que se ocupa de la preparación, presentación, degustación e historia de los alimentos que suelen consumirse en los países cristianos durante la Navidad y el Año Nuevo.

Aunque las festividades navideñas ocurren en la misma época del año para todos los grupos de personas y países que las celebran, las preparaciones culinarias y platos que se consumen suelen variar entre unos y otros. Y si bien es cierto que esas variaciones están sometidas hoy, y de manera muy fuerte, a la transculturación que produce la globalización, también es verdad que las particularidades nacionales persisten y que las raíces, sobre todo europeas, de esas particularidades, son relativamente fáciles de detectar.

En las Américas de habla inglesa las raíces de la gastronomía navideña se encuentran sobre todo en los países germanos, anglosajones y del norte de Europa. En las Américas de habla española y portuguesa, nuestras raíces culinarias se nutren en especial de la gastronomía de la Península Ibérica. Pero eso no quiere decir que no haya una mezcla, a veces casi imposible de discernir, de cocinas de Italia, Francia, Europa Oriental, Irlanda e incluso de pueblos que no celebran la Navidad, como los judíos, los turcos, los árabes, algunos pueblos asiáticos, del norte de África y del África subsahariana, incluyendo a Sudáfrica.

En los países latinos cenamos en Noche Buena (24 de diciembre), cenamos en Noche Vieja (31 de diciembre)

y merendamos fuerte el Día de Reyes (6 de enero. Esta última celebración ya se está perdiendo en muchos lugares, inclusive en las comunidades hispanas de los Estados Unidos ya que, por razones de trabajo, el 6 de enero puede ser un día laborable o ya que las nuevas generaciones han ido perdiendo esta costumbre. Ese proceso de mezcla cultural o transculturación es imparable e irá cambiando la imagen de las fiestas con el tiempo.

Observar la gastronomía de una reunión y cena familiar en un hogar latino, inclusive de los asentados en los Estados Unidos, es presenciar, casi con seguridad, esta mezcla de gustos y preferencias generacionales: lechón asado autóctono, pero de raíces hispanas, frijoles negros (habichuelas negras) y yuca con mojo de origen cubano, aunque de fuentes españolas, y sidras, turrone y dulces ibéricos legítimos. Sin embargo algunos, sobre todo los más jóvenes, pueden preferir el pavo asado de origen angloamericano, el *panettone* italiano, el bacalao portugués, el jamón navideño sueco y muchos otros elementos, inclusive locales. Para cerrar, los caballeros beben whisky escocés o ron de antepasados bucaneros, las señoras y jóvenes, cerveza alemana, y muchos terminan con un buen café de raíces árabes. Esto ocurre, aunque de distintas formas, en los países suramericanos, y estamos tentados de decir que también en todos los lugares que celebran la Navidad.

No deja de ser un motivo de orgullo para nosotros los puertorriqueños que, a pesar de los profundos lazos que nos unen a Norteamérica, sigamos manteniendo nuestras navidades autóctonas, probablemente las más largas y nutridas celebraciones de todo el mundo y, además, una gastronomía que mantenemos aquí en la isla y en todos los lugares del mundo donde tenemos presencia: los pasteles, el arroz con gandules, el lechón, las morcillas, los guineos en escabeche, el arroz con dulce, los coquitos, cuajitos y el ron boricua continúan siendo la columna vertebral de nuestra soberbia gastronomía navideña.

Disfrútela. 