

**Maciej JĘDRUSIK**

Uniwersytet Warszawski

Wydział Geografii i Studiów Regionalnych

e-mail: m.jedrusik@uw.edu.pl

ORCID: 0000-0003-4438-9639

## **SMAKI KUBY. W HOŁDZIE PROFESOROWI JERZEMU MAKOWSKIEMU**

### **Flavors of Cuba. A tribute to Professor Jerzy Makowski**

**Abstract:** The text is dedicated to Professor Jerzy Makowski on the 50th anniversary of his scientific activity. It is a description of culinary traditions as an element of Cuban culture. It also presents a picture of the presence of this tradition in the Cuban reality of the late twentieth century.

**Key words:** Jerzy Makowski, Cuba, Traditional cuisine

### **Dedykacja**

Szanowny Profesorze, Jurku,  
od wielu lat obserwuję Cię i podziwiam. Spokój, radość życia, roztropność, pogoda ducha i dobre uczucia, którymi obdarzasz świat i ludzi – nawet jeśli nie zawsze na to zasługują – to Twoje cechy, którymi zarażasz otoczenie. Oby jak najskuteczniej!

To zaszczyt i radość przebywać w bliskim kręgu tej infekcji. Staram się – choć do wzoru, jakim jesteś, wciąż daleko. Ale może z czasem... A ten w Twoim przypadku wcale nie ucieka. Trudno uwierzyć, że osiągnąłeś już taki jubileusz. Wielu w takiej sytuacji już tylko niańczy wnuczeta, albo i nie, bo już tego nie są w stanie czynić. A Ty, wciąż aktywny, pełen energii, chęci przekazywania wiedzy studentom, pomysłów na nowe badania – zwykle zresztą nawiązujące do studiowania różnych aspektów piękna Świata. Niech się tak dzieje jeszcze długo!

Dziękuję Ci za długie rozmowy, za wspólne podróże – wszak przemierzyliśmy wspólnie trasę większą niż obwód Ziemi na równiku. Wszystkim życzę tak wspaniałego kompana podróży.

I nawet nie wiesz, jak często decydowałeś o moim życiu – tak naukowym, jak i prywatnym. Dzięki Tobie rzuciłem zgubny nałóg – przestałem palić papierosy, bo Ty też tak postanowiłeś. Skoro Ty – to ja również. I wcale się nie gniewam, że wbrew deklaracjom jeszcze przez kilka lat trwałes w nałogu, a ja nie! Dziękuję. Wyszło mi na zdrowie.

Tę historię znałeś. Ale tej z 1979 roku, gdy byłem studentem specjalizacji „geografia krajów rozwijających się”, pełnym wątpliwości w sens studiowania i niepewności co do dalszych losów, chyba sobie nie przypominasz. W ramach przedmiotu, który wykładałeś, trzeba było przygotować pracę pisemną. Napisałem. Najlepiej jak potrafiłem, bo miał to być dla mnie wewnętrzny test decydujący o przyszłości studenckiej. Postawiłeś mi piątkę. Bardzo – pisemnie i ustnie (!) pochwaliłeś. No i stało się. Skończyłem studia, a potem się potoczyło. Nie żałuję. I dziękuję!

Pozwól, że do tych podziękowań dołączę jako prezent tekst, który popełniłem ponad ćwierć wieku temu, a który przeleżał niepublikowany w archiwum domowym. Nawiązuje do tego, co jest Ci tak bliskie. Do Kuby – ileż lat tam spędziłeś! – i to Kuby z czasów, gdy jeszcze tam bywaliśmy. I do przyjemności życia, zawartej w pewnych aspektach geografii kulinarnej.

### WSTĘP. TRADYCJE KUCHNI KUBAŃSKIEJ

Kuba – perła Antyli – od lat przyciągała swą szczególną atmosferą myśli cudzoziemców, krążące wokół rumu, dziewcząt i cygar, a także narzucającej się polityki. Niektórzy wyobrażają sobie *el sol y el mar* – morze i słońce przewijające się obficie choćby w utworach Hemingwaya (1956). Gdzie tu miejsce na jedzenie?<sup>1</sup> Oczywiście, o ile pominąć rum i napoje pochodne. Rzeczywiście kuchnia i związane z nią obyczaje stosunkowo rzadko pojawiają się w informacjach z dzisiejszej Kuby. Nieczęste są również we współczesnej literaturze kubańskiej. Trudno pod tym względem Kubę porównywać z Francją, gdzie w niemal każdym filmie francuskim znajduje się obszerna sekwencja związana z nakrytym stołem. Bo też i znaczenie jedzenia w kulturze jest mniejsze. A współczesna kubańska kuchnia to efekt kilku wieków przybywania na wyspę przedstawicieli różnych grup etnicznych, którzy z mniejszym lub większym skutkiem implantowali tamże elementy rodzimej kultury, a więc także kuchni etnicznych. Ostatnie półwiecze przyniosło kuchni kubańskiej dodatkowe urozmaicenie – wersję „wyspiarską” uboższą z powodów ekonomiczno-politycznych oraz wersję „florydzką” – związaną z liczną tam grupą emigrantów kubańskich, którym nie brak rozmaitych surowców niezbędnych do komponowania tradycyjnych i nowych dań.

### GENEZA I ISTOTA KUCHNI KUBAŃSKIEJ – MELTING POT

W okresie prekolumbijskim Kubę zamieszkiwały grupy Arawaków i Karaibów. Za pierwszych mieszkańców Kuby uważa się lud Guanahacabibów, zwanych też Ciboney. Ci trudnili się głównie zbieractwem i myślistwem. Byli spychani na zachód wyspy pod wpływem migrujących z Małych Antyli rolniczych ludów Taino. Najprawdopodobniej to właśnie Tainowie wprowadzili do dzisiejszej kuchni kubańskiej i światowej zwyczaj przygotowywania potraw w postaci barbecue (*barbacoa*). Surowcem było mięso szczerów, legwanów i, szybko wytępionego przez hiszpańskich zdobywców, endemicznego gatunku psów, które nie potrafiły szczekać (Milera 1995, s. 8). Tainowie uprawiali ziemię. Trudno jednak dzisiaj stwierdzić, jakie gatunki upraw były przez nich preferowane. Warto

---

<sup>1</sup> Ten tekst powstał przede wszystkim na podstawie danych zebranych przez autora podczas półrocznego pobytu na Kubie w latach 1987–1988 oraz w 1989 r. i badań terenowych wykonanych tamże w spółdzielniach rolniczych. Badania te tylko w niewielkim stopniu dotyczyły jednak kuchni kubańskiej i tradycji kulinarnych. Podstawowe dane dotyczące tych zagadnień zostały zebrane przy okazji podstawowych badań przemian w kubańskich spółdzielniach rolniczych, w trakcie wywiadów z miejscową ludnością. Nieocenionym źródłem informacji był także pan Pedro de la Torre z CESLA w Warszawie.

wspomnieć, że w czasach prekolumbijskich wewnątrz Kuby (*Cubanacan*) zamieszkiwali także Karaibowie, którzy z upodobaniem spożywali ludzkie mięso. Przypisane im przez Tainów miano *cannibales*, oznaczające najprawdopodobniej mieszkańców „Cubanacan” stało się powszechnym określeniem ludożerców. Antylscy Karaibowie do czasów współczesnych przetrwali już jedynie w niewielkiej liczbie na Dominice, co biorąc pod uwagę ich preferencje kulinarne, wydaje się zdarzeniem szczęśliwym.

Przed przybyciem Kolumba na Kubę, za najważniejszą roślinę żywieniową na wyspie uchodziła miejscowa odmiana manioku, zwana *yuca*. Arawakowie uprawiali maniok gorzki, wymagający, ze względu na obecność w skórce kwasu pruskiego, wyjątkowo starannej obróbki i pieczenia. Stąd spożywany był najczęściej pod postacią cienkiego placka, zwanego *cassabe*. Zbierano także wyróżniające się subtelnym smakiem owoce. Na Kubie rosły m.in. papaja, flaszowiec łuskowaty (*Annona squamosa*) i guanabana (*Annona muricata*) oraz gojawa (*Psidium guajava*) i mamey (*Mammea americana*).

Kolumb i jego następcy, oprócz bydła i koni, które stały się pierwszymi znaczącymi zwierzętami hodowlanymi, wprowadzili na wyspę nowe uprawy, w szczególności: orzeszki ziemne, przyprawy: ziele angielskie (*Pimenta officinalis*) i pieprz, wiele gatunków fasoli, owoce, a zwłaszcza ananasy i awokado, warzywa: głównie pomidory i dynie, ponadto kukurydzę i rośliny bulwiaste: ziemniaki, bataty. Wkrótce na Kubie pojawiła się także pszenica, ryż, owoce cytrusowe (wcześniej na wyspie dziko rosły grejpfruty), a przede wszystkim trzcina cukrowa przywieziona z regionu południowej Azji i Pacyfiku.

Trzcina cukrowa, która znalazła na Kubie bardzo korzystne warunki wegetacji, zdominowała strukturę upraw. Tym łatwiej, że przywleczone przez hiszpańskich zdobywców choroby wytrzebiły miejscową ludność, a ostatni Arawakowie wyginęli w początkach XVI w. Prowadzenie plantacji trzciny wymagało siły roboczej, którą stali się niewolnicy z Czarnej Afryki. Wraz ze statkami niewolniczymi przybywały z Afryki statki handlowe przywożąc nowe gatunki roślin uprawnych. Na Kubie pojawiły się wówczas: jam, okra (*Hibiscus esculentus*), tamaryndowiec (*Tamarindus indica*) oraz kolejne rośliny strączkowe m.in. nikla indyjska (*Cajanus cajan*), groch (*Pisum sativum*) i wspięga chińska (*Dolichos sinensis*). Przyzwyczajeni do spożywania dań z roślin bulwiastych niewolnicy bez oporów wprowadzili do swego jadłospisu *yucę* i kukurydzę, tworząc dania zbliżone do afrykańskiego pierwowzoru (m.in. *quimbombó con pollo* – kurczak z okrą, czy *fufú* – papkowata masa z gotowanych i gnecionych bananów warzywnych).

Kolejna fala imigrantów w XIX w. sprowadziła na Kubę nie tyle nowe rośliny uprawne, co przepisy kulinarne. Pojawił się Katalończyk, mieszkańcy hiszpańskiej Galicji, Wysp Kanaryjskich (zwłaszcza La Gomery), polscy Żydzi, Majowie z Jukatanu, Chińczycy z Kantonu (ci zajęli się drobnym ogrodnictwem i handlem warzywami i owocami). To wówczas pojawił się na Kubie np. praktykowany w hiszpańskiej prowincji *Rioja* zwyczaj spożywania 12 winogron podczas uczty noworocznej. Prosto z Hiszpanii „sprowadzono” niektóre desery np. *flan* i *natilla*, które wzbogacono miejscowymi owocami. Wraz z francuskimi plantatorami kawy z pobliskiego Haiti „przybył” na Kubę *congrí oriental* (ryż gotowany z czerwoną fasolą) (Stanley 1997, s. 108).

Z tą mieszkanką etniczną i kulinarną Kuba wkroczyła w XX w. Zachowując pewne cechy pierwotnej kuchni rdzennej ludności indiańskiej, kulinarna tradycja wyspy była stopniowo wzbogacana przez kolejne fale imigrantów. Stopniowo zaznaczało się przestrzenne zróżnicowanie kulinarne. W okolicach nadmorskich popularność zdobyły dania z owoców morza. W głębi lądu bardziej pożądana była wieprzowina. Dziedzictwo różnych kultur zaowocowało bogactwem jadłospisu, który zawiera dania od najprostszych do bardzo wyszukanych. Trzeba jednak zauważyć, że obecnie znacznie bardziej urozmaicona jest kubańska kuchnia na Florydzie, niż na samej Kubie. I to właśnie emigranci kubańscy z różnych powodów staranniej pielęgnują kulinarną tradycję kubańską.

## PIĘTNO REWOLUCJI KUBAŃSKIEJ

Na współczesnej kuchni kubańskiej<sup>2</sup> wywarła piętno polityka. Rewolucja kubańska z 1959 r. doprowadziła do zmian w roli posiłków, dostępności jedzenia, a szczególnie w strukturze pokarmów. Dziełem rewolucji było nie tylko obecne w oficjalnej propagandzie zlikwidowanie głodu, który przed rewolucją nękał, podobno, znaczną część społeczeństwa. Skutkiem rewolucji jest także, niestety, znaczne zubożenie *menu*. Meandry antyrynkowej ideologii komunistycznej, przerwanie więzi między producentami – rolnikami a konsumentami wprowadziły społeczeństwo kubańskie w stan permanentnego niedoboru żywności. Nie należy tego rozumieć jako braku żywności w ogóle. W zasadzie zawsze coś do jedzenia się znalazło. Rzadko jednak można było kupić lub wymienić na kartki to, co było akurat potrzebne. Jak w takiej sytuacji możliwe było wykonywanie dań wyszukanych?

Oczywiście w gorszej sytuacji znaleźli się mieszkańcy miast. Wieś, niezależnie od formy własności ziemi, zawsze jest bliższa źródła żywności. Nawet i to bywało jednak złudne. Zdumiewała na przykład relatywny brak ryb i owoców morza we współczesnym jadłospisie kubańskim. Ten wyspiarski kraj ma przecież linię brzegową o długości 3725 km, więcej niż Tajlandia (3219 km). Tymczasem znaczenie *fruits de mer – mariscos*, w obu kuchniach jest nieporównywalne. Tylko, w niewielkim stopniu wynikało to z tradycji. Jeszcze przed rewolucją gusty Kubańczyków skłaniały się ku daniom z wieprzowiny. Niemniej ryby, a szczególnie *pargo criollo* (*cuvier, lutianus analis*) i *cherna criollia* (*block, epinephelus estriatus*) i krewetki były zawsze cenione przez Kubańczyków, a niektóre części kraju, jak Cardenas, Varadero, Santa Cruz del Norte i Cienfuegos specjalizowały się w daniach rybnych. Z ryb słynęła, obecna tak często u Hemingwaya, „La Terraza” w Cojimar pod Hawanę, czy równie znana „El Floridita” w samym mieście. Hemingway w powieści „Stary człowiek i morze”, chcąc podziękować właścicielowi „La Terrazy”, przemyca informację o tym, że najbardziej cenionym przysmakiem rybnym było mięso z brzucha wielkiej ryby.

W *fondas* – tanich barach obok dań mięsnych, można było zjeść tanie dania rybne. Wokół *Mercado Unico* – wielkiego supermarketu w Hawanie znajdował się również duży targ rybny. A dzisiaj? Brak nie tylko targu rybnego i *fondas* z daniami rybnymi. Ryby, zwłaszcza te lepsze, są trudne do kupienia. Langusty, niegdyś i dzisiaj, to przedmiot pożądania, dostępny dla zamożnych. Tymi zamożnymi są obecnie turyści zagraniczni. Za główną przyczynę niedostatku owoców morza należy uważać nacjonalizację małych spółdzielni rybackich. To one przed rewolucją zaopatrywały obficie targi rybne.

## PRZESTRZEŃ KULINARNA

Właściwie trudno dziś opisać jedną przestrzeń kulinarną dla całej Kuby. Na stosunkowo niewielkie współcześnie różnice regionalne nakłada się podział na strefę dla cudzoziemców i dla miejscowych. W tej pierwszej, stworzonej wokół dobrych hoteli w Hawanie i na Playas del Este, Varadero, Cayo Largo, Cayo Coco i Cayo Guillermo, Playa Ancon w pobliżu Trinidadu oraz Santa Lucía i Parque Baconao we wschodniej Kubie dostępne są dania, których przeciętny Kubańczyk rzadko skosztuje w swym życiu. Tutaj, w żołądkach cudzoziemców, znikają langusty i owoce morza. *Mesa sueca* – niejedno szwedzki stół ugina się pod sterą świeżych dojrzałych owoców. Serwowane są przeważnie dania kuchni międzynarodowej.

Strefa „kubańska” również jest zróżnicowana wewnętrznie. Zauważyć można duże różnice między miastami i obszarami wiejskimi. W miastach życie kulinarne jest zdominowane przez trudności w zdobyciu produktów żywnościowych. Świat restauracji jest ubogi i zazwyczaj wstęp do nich

<sup>2</sup> Dalsze rozważania dotyczące kuchni kubańskiej dotyczą sytuacji spotykanej na Kubie, a nie wśród emigrantów kubańskich.

jest poprzedzony długotrwałym oczekiwaniem w kolejce. Te nieliczne duże restauracje są własnością państwa. Ułatwia to zaopatrzenie w produkty powszechnie niedostępne. Rzadko jednak jakość dań dorównuje tym z „przestrzeni dolarowej”.

Wobec trudności gospodarczych ostatnich lat na Kubie, nieśmiałe próby reform dotknęły także gastronomię. Pojawiła się niezbyt gęsta sieć pizzerii zawsze obleganych przez klientów. Próby stworzenia kubańskiej wersji McDonald'sa – kiosków sprzedających hamburgery przyniosły im nieoficjalne miano „Castronald” i „McCastro”. Wreszcie od wczesnych lat 90. XX w. reżim pogodził się z istnieniem małych restauracji prywatnych – *paladares*. Są one malutkie, przeznaczone raptem dla 12 klientów. Przestrzeganie tego ograniczenia jest ściśle kontrolowane. Właściciele *paladares* zdobywają surowce na wolnym rynku, co znakomicie utrudnia funkcjonowanie. Z drugiej strony powiązanie zarobków właścicieli z jakością usług sprawia, że często w *paladares* jedzenie jest smaczniejsze i bardziej wyszukane niż w restauracjach państwowych, a obsługa znacznie sympatyczniejsza.

Mieszkańcy wsi są w szczęśliwszej sytuacji. Bliżsi źródeł produkcji żywności mają do niej łatwiejszy dostęp. Surowce są świeże. Mimo to menu nie jest specjalnie wyszukane.

Przeprowadzone na przełomie lat 80. i 90. XX w. przez polskich geografów badania terenowe w kubańskich spółdzielniach rolniczych (*Cooperativas de Producción Agropecuaria – CPA*) w różnych prowincjach, pokazują jak istotnym aspektem życia Kubańczyków jest wyżywienie. Żywność jest najważniejszą pozycją wydatków przeciętnej rodziny wiejskiej. Wydaje się na nie 80–90% dochodów, jedynie sporadycznie udział wydatków na żywność nie przekracza 50%. Reszta pieniędzy także idzie na rozkosze ciała – papierosy, bowiem nikotynizm jest na Kubie bardzo rozpowszechniony, oraz na alkohol. Są domy, w których na żywność wydaje się mniej pieniędzy, niż na papierosy. Może to świadczyć nie tylko o stopniu uzależnienia od nałogu, ale także małej atrakcyjności jedzenia jako źródła przyjemności. Dużo pieniędzy wydaje się na słodycze. To z kolei można powiązać z dominacją trzciny cukrowej wśród upraw rolnych, jak i z zamiłowaniem Kubańczyków do wszelkiej słodkości.

Wiele produktów żywnościowych, zwłaszcza tych produkowanych w spółdzielniach, można nabyć na miejscu. Spółdzielnie zaspokajają potrzeby mieszkańców w różnym stopniu. Najtrudniej kupić mięso. Na początku lat 90. XX w. potrzeby mieszkańców CPA były zaspokajane mniej niż w połowie. W całości ze spółdzielni pochodziły mleko, rośliny bulwiaste (*viandas*) i warzywa.

Dieta w spółdzielniach jest nieco bardziej urozmaicona niż w miastach. Na śniadanie je się chleb, herbatniki, masło, popijając kawę z mlekiem i koktajle mleczne (*batido*). Gdziekolwiek jada się konserwy z sardynek. Podawany koło południa obiad jest obfitszy, a jego skład przypomina menu kolacyjne. Przeciętne codzienne jedzenie to ryż z fasolą, pieczone lub gotowane banany, bataty, czasem maniok. Rzadko spożywa się mięso i drób. Nieco częściej jaja.

Najlepiej można się najeść podczas świąt i uroczystości rodzinnych i wioskowych. Ich częstotliwość jest różna. Odstępy między świętami rzadko są mniejsze niż półtora miesiąca. Tradycyjne dania to pieczony prosiak z pieczonym maniokiem, ryż z czarną fasolą, smażone banany, jakaś sałatka – najczęściej z zielonych, niedojrzałych pomidorów. Rzadziej można spotkać dania wywodzące się z kuchni hiszpańskiej, jak *paella*. Każdy posiłek jest okraszony dużą ilością piwa i rumu. Jedynie w prowincji Pinar del Río w zachodniej Kubie nad rum przedkłada się *guayabite* – mocny alkohol z gujawy. Uwieńczeniem posiłku jest mocna kawa z małych filiżanek (Jędrusik 1991, Jędrusik, Skoczek 1993, Jędrusik, Skoczek 1994).

## SMAKI KUBY

Kuchnia kubańska jest łagodna, słodka i tłusta. Warto przypomnieć, że na jej charakter złożyły się wpływy hiszpańskich zdobywców, czarnych niewolników z Afryki równikowej, imigrantów Europy i Azji, oraz elementy kuchni amerykańskiej – o ile taka istnieje. Uwielbienie dla słodyczy w dużej

mierze zostało zdeterminowane przez uprawę trzciny cukrowej. Wszystko to, jak już wspomniano, podlega istotnej modyfikacji pod wpływem przemian związanych z rewolucją kubańską.

Dzienne jedzenie składa się z trzech posiłków. Rano – skromne *desayuno*, w okolicach południa obfitsze *almuerzo* i wreszcie wieczorem równie obfita *comida*. Między posiłkami zdarza się zjedzenie kanapki – *bocadito* z serem lub szynką.

## MIĘSA

Podczas głównych posiłków Kubańczycy nade wszystko przedkładają dania mięsne, przy czym wieprzowina jest bardziej ceniona od wołowiny. Można więc doszukiwać się tu śladów spuścizny afrykańskiej. W tropikalnej Afryce to właśnie wieprzowina była znacznie bardziej dostępna, podczas gdy bydło – szczególnie w strefie sawannowej – było raczej źródłem prestiżu niż mięsa.

Niemal każdy Kubańczyk zapytany o danie będące specjalnością kuchni jego kraju odpowie *lechón asado* – pieczony prosiak. To główne danie podawane w czasie świąt. Na wsiach do dzisiaj prosiaka piecze się w wykopanych w ziemi dołach przykrywając go liśćmi bananowców. Przed pieczeniem solone i natarte czosnkiem mięso jest przetrzymywane przez 12 godzin w specjalnej zalewie *mojo* przyrządzonej z czosnku, pieprzu, octu i oliwy. Upieczona świnia jest wydobywana z dołu w obecności gości, a jej dzieleniu towarzyszy rytuał. Goście specjalni są uhonorowani prawem spożycia pieczonego ogona (*rabo*) świni. Innym przysmakiem jest język tejże.

Do *lechón asado* podaje się zazwyczaj gotowany maniok – *yuca* polany sosem z oliwy i czosnku oraz octu, czasem zastępowanego sosem z limy. Towarzyszy temu sałatka. Tradycyjnie najlepiej komponuje się smakowo *ensalada de aguacate* – sałatka z awokado, przygotowana bez żadnych, oprócz soli i pieprzu, dodatków.

O skali upodobania do produktów pochodzących ze świń, świadczy duża popularność *gandinga*. Są to duszone na wolnym ogniu świńskie podroby: wątroba, ogon, żołądek z dodatkiem cebuli, czosnku, papryki oraz soli, pieprzu, kminku i *vino seco* – słabego wytrawnego wina. Niewątpliwie na rozpowszechnienie tego dania wpłynęła niska cena surowca.

Wspomniana fascynacja Kubańczyków wieprzowiną nie oznacza, że gardzą innymi rodzajami mięsa. *Carne de res*, czyli wołowina jest jedzona najchętniej pod postacią gulaszu – *bistec en cazuela*, ewentualnie mięsa duszonego z ziemniakami (*carne con papas*) lub potraw na bazie mięsa mielonego, jak *papa rellena* – smażonych w głębokim tłuszczu kulek z ziemniaków zmieszanych z mielonym mięsem i podobnych, choć przyrządzanych już bez ziemniaków *croquetas*.

## FASOLE

O ile wieprzowinę z racji ceny, a zwłaszcza ograniczonej dostępności spożywa się rzadko, o tyle na co dzień Kubańczycy za podstawę posiłku uważają ryż z różnymi odmianami fasoli. Warto zauważyć, że rośliny strączkowe są i dzisiaj istotnym elementem jadłospisu kuchni tropikalnej Afryki. Czy więc obecność fasoli w diecie kubańskiej jest dziedzictwem okresu niewolnictwa? Różne fasole to *frijoles negros* – czarna fasola, *frijoles colorados* – fasola kolorowa o czerwonym zabarwieniu cętek, którymi jest pokryta, *frijoles blancos* – fasola biała oraz *chicharos* – zielony groszek. Każdy z rodzajów fasoli jest przygotowywany w nieco inny sposób. Najważniejsza – fasola czarna jest gotowana z cebulą, czosnkiem, kminkiem i papryką. Nie dodaje się do niej pomidorów, podczas gdy w przypadku pozostałych jest to pożądanym dodatkiem. Czerwona i biała fasola przy duszeniu lubi towarzystwo boczku.

## TAMAL

Podobnie jak białą fasolę przyrządza się kukurydzę. W tym przypadku trudno doszukiwać się afrykańskich korzeni tej potrawy. Kukurydza pochodząca najprawdopodobniej z Ameryki Środkowej – z Meksyku lub Gwatemali – musiała pojawić się na Kubie jeszcze w czasach przedkolumbijskich lub wraz z hiszpańskimi zdobywcami. Biorąc pod uwagę fakt niemal całkowitej eliminacji rdzennej ludności Kuby – Arawaków wraz z ich dietą, bardziej prawdopodobna staje się ta druga możliwość. Główne danie z kukurydzy – *tamal* istnieje w dwóch formach. *Tamal en casuela* to kukurydza duszona. *Tamal en hojas* to rozgotowana masa kukurydziana podawana w liściach kukurydzy. Wewnątrz tkwią kawałki chrupiącego boczku – *chicharrón*. To niesłychanie szybko sycące danie było wykorzystywane przy karmieniu niewolników na plantacjach trzciny cukrowej i w ten sposób zagościło wśród podstawowych dań kubańskich, a wielu Kubańczyków do dziś nuci popularną piosenkę:

„Tamal... tamal...  
compra casera  
el rico tamal  
con chicharrón”

wyrażającą tęsknotę za dobrą gospodynią, która jeśli potrafi przygotować *tamal*, to znaczy, że jest dobrą kucharką.

## RYŻ

Większości dań towarzyszy ryż. Obok *arroz blanco* – ryżu białego, traktowanego wyłącznie jako dodatek, ryż może stanowić samoistne danie. Najbardziej pospolity jest, gotowany z czarną fasolą, *arroz moro*. Podobnie, lecz z fasolą kolorową, jest przyrządzany *arroz congrí*. Szczególna rola – dodatku do dań rybnych, przypada gotowanemu z szafranem (*bijol*) ryżowi żółtemu – *arroz amarillo*. Wreszcie dość popularny jest rodzaj risotta z gotowanego ryżu z kurczakiem *arroz con pollo*.

## OWOCE MORZA

Ryby i owoce morza są, jak już wspomniano, znacznie rzadsze we współczesnej diecie kubańskiej. Starsi Kubańczycy wspominają przedrewolucyjne, smakowite: smażone lub pieczone dania z *pargo* – *pargo frito* i *pargo asado* oraz podobne z *chery*. Teraz częściej można przyrządzić papkę, zwaną *masa de pescado entomatada*, do której niekoniecznie niezbędne są najszlachetniejsze gatunki ryb. Chętnie jedzone, choć rzadkie, są ryby, langusty i krewetki w sosie z dodatkiem pomidorów: *pescado (langosta, camarón) enchilada*. Z ryb i owoców morza powstają bardzo popularne w restauracjach przystawki – chłodzone krewetki, langusty (rzadkość!) i gotowane ryby zmieszane z majonezem i serwowane z kawałkami cytryny – *coquetel de pescado (camarón, langosta)*.

Interesujące, że jedynie dania z ryb w sosach bywają pikantne. Mimo rosnących bez przeszkód, w tym klimacie, ostrych papryczek, czyli tak popularnych w nieodległym Meksyku *chiles*, na Kubie są one w kuchni praktycznie nieobecne. Wyjątkiem są wspomniane dania rybne. Trudno dociec przyczyny tej absencji. Być może ta przyprawa, tak miła podniebieniu Indian i Indusów, była źle tolerowana przez Afrykanów, a także przybyszów z Hiszpanii. Kuchnia iberyjska nie należy przecież do najostroższych. Pozostaje faktem, że znacznie chętniej jedzone są ociekające tłuszczem *papas relleñas*, czy stosunkowo mdłe *frijoles*, niż cokolwiek lekko pikantnego.

## SAŁATKI

Daniom głównym towarzyszą proste sałatki. Ich podstawą, oprócz już wspomnianego awokado, są ogórki – *ensalada de pepino*, sałata – *ensalada de lechuga* i pomidory – *ensalada de tomate*. Zdumiewające, że pomidory są zjadane jeszcze zanim dojrzeją. Czerwony pomidor bywa uważany za zepsuty. Zapewne niechęć do czerwonego nie wynika ze względów ideologicznych. A przecież europejscy dietetycy tak się rozwodzą nad szkodliwością solaniny, związku chemicznego znajdującego się w zielonych pomidorach! Po rewolucji pojawiła się w jadłospisie jeszcze sałatka z kapusty – *ensalada de col*. Kapusta bywała jadana i przed rewolucją, ale nie na surowo, lecz gotowana z ziemniakami – *col guissada con papas*.

## ZUPY

Znacznie rzadziej jada się zupy. Ich gama jest zresztą bardzo ograniczona. Najpospolitszy jest rosół z kury – *sopa de pollo* lub wołowy – *sopa de carne de res*. Do jego wykonania niezbędne jest jednak mięso, o co na Kubie niełatwo. Równie trudno o surowce do rybnej zupy z głowy cherny – *sopa de cabeza de cherna*. Przed rewolucją za klasyczną zupę kubańską uchodziła *ajjiaco*. Ta bardzo sycąca zupa powstawała z gotowania wołowiny z różnymi roślinami bulwiastymi: taro (*malanga*), batatami (*boniato*), maniokiem (*yuca*), jamem (*nyame*), a także bananami *plantanami*. Dziś jej wykonanie jest praktycznie niemożliwe, bowiem nie sposób zdobyć na raz wszystkich składników potrzebnych do jej zrobienia. Nie bez powodu Kubańczycy opowiadają dowcip o swym rodaku postawionym przed wyborem pójścia do nieba lub piekła. Bez wahania wybrał piekło wiedząc, że jeśli nawet będzie ogień, to zabraknie kotła, w którym miałby być gotowany, jeśli znajdzie się kocioł – braknie wody.

Rewolucja komunistyczna wniosła do jadłospisów restauracji państwowych zupy robione na bazie mleka. Jedna z nich lekko barwiona na różowo (pomidory?) nosi, zapewne na pamiątkę symbolu rewolucji bolszewickiej, nazwę *crema „Aurora”*.

## DESERY

Klasyczny posiłek kubański musi zostać zwieńczony deserem. Im deser jest słodszy, tym milej widziany. Kubańczycy słodzą sobie nawet wodę do popijania posiłków. Ulubiony owoc Kubańczyków to *mamey*. Ten owoc, z rudo-czerwono-pomarańczowym miąższem, jest w smaku mdły, ale bardzo słodki, a dzięki temu uwielbiany. O skali uwielbienia świadczy fakt nazywania mianem *mamey* urodziwych dziewcząt. Patrząc na nie Kubańczycy cmokają powtarzając nazwę owocu – nic lepszego nie istnieje!

Najpowszechniejszym deserem jest ser z marmoladą (*queso con marmelada*). Ser może być twarde, żółty typu gruyère, a jeszcze bardziej pożądanym jest kremowy *queso crema* (typu Philadelphia). Wśród marmolad prym wiodą *marmelada de guayaba*, *marmelada de mango*, ale także skórki różnych owoców w syropie: *cascos de toronja* (grapefruit), *cascos de guayaba*, a nawet bardzo słodki tarty miąższ orzecha kokosowego – *coco rayado*. Można domniemywać, że u źródeł tego typu deserów znajduje się kuchnia hiszpańska. Jedzenie serów po posiłku jest przecież powszechne tak w Hiszpanii, jak i we Francji. Wydaje się jednak, że ser był zbyt mdły dla podniebienia kubańskiego, by mógł zostać zaakceptowany w czystej postaci. Stąd modyfikacja – uzupełnienie o intensywną słodycz. Europejskiego – hiszpańskiego pochodzenia wśród deserów można się doszukiwać w przypadku *flan* oraz *señoritas* – ciasteczek z budyniem.



Wśród deserów królują jednak wyśmienite lody. Ich stolicą jest znajdująca się w samym centrum Hawany lodziarnia pod gołym niebem „Coppelia”. Lody, produkowane ponoć jeszcze według receptury z czasów mocno przedrewolucyjnych, są dzisiaj traktowane nie tylko jako deser, ale często zastępują obiad. Faktycznie zjedzenie porcji czterech kulek potrafi zaspokoić głód na następne kilka godzin.

Po deserze, ale także w różnych porach między posiłkami, Kubańcy raczą się doskonałą kawą serwowaną z malutkich czarek (ok. 50 ml). Kawa jest bardzo mocna. Parzy się ją przesączając płyn przez gęste płótno bawełniane w urządzeniu zwanym *coladora*. Ten rodzaj parzenia jest praktycznie nieznanym poza Kubą. Niestety także w przypadku kawy niedobory wpłynęły na jakość produktu. Dziś zamiast czystej kawy – *café puro*, parzy się *café mezclado* kawę zmieszaną najprawdopodobniej z cykorią.

Kawa to jedyna tego typu używka akceptowana społecznie. Herbata jest traktowana przez Kubańczyków jako lekarstwo i odpowiednio do tej roli – rzadko i z umiarem stosowana.

### **BEBIDAS – NAPOJE**

Wszelkie posiłki byłyby niepełne, gdyby nie uzupełniano ich płynami. Ulubionym napojem alkoholowym jest na Kubie nie rum, lecz piwo, w gorącym klimacie zdecydowanie lepiej przyswajalne od mocnych alkoholi. Wszystkie ważniejsze uroczystości rodzinne, z pieczeniem świni włącznie, odbywają się przy piwie. Oczywiście narodowy alkohol Kuby – rum również jest pijany. Najczęściej i najchętniej pod postacią koktajli.

Karierę koktajli na rumie można wiązać z pierwszymi dziesięcioleciami XX wieku i okresem prohibicji w Stanach Zjednoczonych. Wyzwolenie Kuby spod panowania hiszpańskiego dokonane przy pomocy Stanów Zjednoczonych zaowocowało koktajlem „*Cuba Libre*”, znaną dzisiaj w świecie całym mieszanką rumu z coca-colą. Ciekawe, że w związku z wyklęciem po rewolucji coca-coli, namiastka *Cuba Libre* była na Kubie przyrządzana z rumu i *refresco* o smaku z lekka tylko przypominającym coca-colę. Inne koktajle uzyskały mniej polityczne nazwy, ale były efektem dużej wyobraźni Kubańczyków. Najważniejsze – z białego rumu miksowanego z lodem, cukrem i sokiem z limy *Daiquiri* o konsystencji śniegu, czy tworzone z białego rumu, cytryny, lodu, odrobiny wody i gałązki *yerba buena* – *Mojito* miały za zadanie dodać animuszu, ale nie oszołomić. Mieściło się to w filozofii mężczyzny kubańskiego, który za jedno z głównych życiowych zadań zawsze uznawał skuteczne i szybkie zdobycie kobiety. Dzięki koktajlom łatwiej było ten cel osiągnąć. Ekspert od koktajli – Ernest Hemingway (1992, s. 215) – tak opisywał działanie *daiquiri*: „pił podwójne mrożone daiquiri, te duże (...), które nie miały smaku alkoholu, i kiedy je się piło, dawały takie poczucie jak wówczas, gdy zjeżdża się na nartach z lodowca po śnieżnym puchu, a po szóstym i ósmym przypominały taki zjazd, kiedy się szusuje bez ubezpieczenia”.

### **SŁODKA KUCHNIA?**

Jak widać kuchnia kubańska nie należy do bardzo urozmaiconych. Jej podstawą jest kilkanaście dań, których bazę stanowią mięsa, zwłaszcza wieprzowe, fasole i ryż. Jadłospis przeciętnego Kubańczyka jest dodatkowo ograniczony przez niewielką podaż surowców żywnościowych na rynku.

Dania są przygotowywane przy użyciu znacznych ilości smalcu, stąd często ociekają tłuszczem. Jest to sposób na szybkie zaspokojenie głodu, dość jednak ryzykowny dla zdrowia. Nie używa się,

z niewielkimi wyjątkami, ostrych przypraw. Potrawy uzupełniające dania główne mają często konsystencję papki (*tamal, cogri, yuca, malanga*) oblepiającej przewód pokarmowy. To również syci.

Kuchnia kubańska jest uboga w witaminy. Długie duszenie, pieczenie i gotowanie pozbawia produkty większości witamin. Możliwe uzupełnienie – sałatki, nie są bardzo urozmaicone.

Do życia potrzeba jednak nie tylko witamin i pełnego brzucha. Intensywne życie Kubańczyków, gotowych zawsze do miłości, a czasami do rewolucji, wymaga energii. Tę czerpią z cukru – obficie obecnego w każdym posiłku.

Kuchnia kubańska nie jest słodka. Jest bardzo słodka. Tak słodka, jak wymaga tego kubańskie życie.

### Literatura

Hemingway E., 1956, *Stary człowiek i morze*, PIW, Warszawa.

Hemingway E., 1992, *Wyspy na Gólfstronie*, Wyd. Oskar, Warszawa.

Jędrusik M., 1991, Aspectos organizativos y productivos de las Cooperativas de Producción Agropecuaria en el municipio de Yaguajay, *Actas Latinoamericanas de Varsovia*, t. 9, 1991, s. 187–202.

Jędrusik M., Skoczek M., 1993, Comportamientos socio-económicos en las cooperativas de producción agropecuaria cubanas [w:] *III Simposio sobre America Latina en la República de China*, Tajpei, 1993, s. 233–246.

Jędrusik M., Skoczek M., 1994, Warunki życia w rolniczych spółdzielniach produkcyjnych na Kubie, *Prace i Studia Geograficzne*, t. 15, Warszawa, s. 143–158.

Milera L., 1995, *The Flavor of Cuba*, Royal Palm Press, Hartsdale, New York.

Stanley D., 1997, *Cuba*, Lonely Planet Publications, Hawthorn.