

Fusión culinaria

Colaboración del Lic. Napoleón Reyes

Docente de URACCAN-Nueva Guinea.

Las manos benditas de nuestras mujeres indígenas, sin saber aun su procedencia, nos legaron en el contexto del territorio de Nueva Guinea una cultura maicera de enorme arraigo en el patrón alimenticio de sus orígenes. Para muestra son sus abundantes metates y cerámicas, como evidencia fiel de su arte utilitario en la cocina. De nuestras abuelitas, en la segunda mitad del Siglo XX hemos heredado un manantial exquisito de recetas alimenticias, provenientes de diversas regiones geográficas del país y que hoy tienen tanta vitalidad en la cocina contemporánea,

en la cual sus hijas, nietas, tataranietas y todas sus descendencias genealógicas dan vida y perennidad en sus cocinas tradicionales con sus infaltables tortillas comaleras y su imponente jarra de café haciendo de adorno a la siempre altiva porra de frijoles vigilada impacientemente por el histórico tapesco de madera, donde aguardan las exquisitas cuajadas ahumadas que dan un sabor inigualable al inquebrantable plato devorado como un manjar divino por sus agitados y sudorosos campesinos, luego de haber terminado su larga jornada machetera.

Nueva Guinea, igual que el resto de Nicaragua, desciende de una cultura maicera y no es para menos, ya que las civilizaciones europea y asiática tuvieron como base de su desarrollo el trigo y el arroz. Las civilizaciones americanas tuvieron como base de su desarrollo el Teozintle o grano divino (el maíz). La cultura del maíz se inicia 7,000 años antes de Cristo con el cultivo sistemático de una minúscula gramínea silvestre, a la que las tribus de cultura náhuatl darían el significativo nombre de "Teozintle o grano divino".

Se ha planteado que hace veinticinco años la toponimia nicaragüense fue nuestro gran archivo nacional, por la riqueza de nuestro vocabulario y por la transmisión de nuestra histórica oral de generación a generación. Hoy también nuestra cocina nicaragüense se convierte en un exquisito plato de nuestra historia nacional.

"Lo que pretendió ser solamente una historia de nuestra cocina, se nos convierte de improvisto en un admirable perol donde el estudioso puede detectar y diferenciar los muchos ingredientes de nuestra chanfaina histórica. Se nos abre entonces un camino de doble vía, donde podemos ir por la historia a nuestra cocina actual, o entrar en la cocina a nuestra historia y reconstruir entonces páginas enteras de manuscritos ya extraviadas, pero cuya evidencia quedó plasmada en una receta".

Se puede decir que la sociedad guineense, en su evolución histórica, ha vivido tres etapas importantes en su patrón alimenticio. El primer momento se entrelaza con los patrones heredados de la caza y pesca de animales silvestre por las brigadas de caucheros y chicleros, entre los años 40 y 50 hasta 1965 con la colonización progresiva, en que el patrón alimenticio se determina por los componentes de calcio, carbohidratos del maíz y frijoles con el

componente proteínico de las exquisitas carnes de aves de monte y carnes de venado, sahino, guardiola, cusuco y peces.

Una segunda etapa o momento comienza en 1980, hasta 1990, en que el patrón alimenticio estará dado por los complementos a la tortilla y frijol, con la cuajada, leche, arroz y carne de res, aceite de cocinar y azúcar.

Desde 1990 a la fecha prevalecen en la cocina popular de Nueva Guinea los componentes de cocina en su segunda etapa, la cual es invadida por la transnacionalización alimenticia, en que entran las comidas rápidas, los enlatados, encurtidos y el consumo de raíces, tubérculos y verduras que no se producen en el ámbito local.

Ahora Nueva Guinea es un paraje afrodisíaco, por la abundancia de frutas, tubérculos, musáceas y productos derivados de la leche.

En sus diversos correríos y posadas se exhiben sus infaltables fritangas, accesibles a pobres y ricos. Sus fritangas y sus comiderías están magistralmente adornadas con muchos productos, como sopa de albóndigas, sopa de res, pejibayes cocidos, atoles, cuajaditas secas y malanga cocida entre otras.

No queda duda que en el ámbito local guineense se disfruta un exquisito y deleitable plato típico de sus cocinas populares, en que se disfruta con amenidad.