




Sabores franceses en la cocina cubana

French flavors in Cuban cuisine

 Dúnyer Jesús Pérez Roque

Universidad de Oviedo, Asturias, España

Recibido: 8 de octubre, 2025. Aceptado: 9 de diciembre, 2025. Publicado en línea: 28 de diciembre, 2025.

Volumen 4 número 2

Resumen

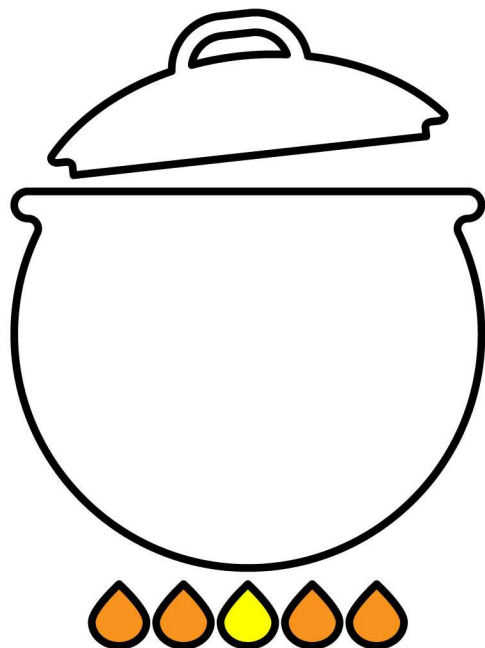
El arte culinario es una de las expresiones más autóctonas y evidentes de la cultura de cualquier país. La cocina cubana es un caso particular debido a las múltiples influencias foráneas que ha recibido a lo largo de su historia. Estas influencias han convertido a esta gastronomía en un producto excepcional. En la Isla se han mezclado aborígenes, españoles, africanos, chinos, angloamericanos, mexicanos, árabes, alemanes, italianos y franceses, entre otros. El impacto de los franceses en los hábitos y costumbres gastronómicas nacionales constituye un tema insólito en la producción de textos sobre este tema. También la carencia de una obra que sistematice el impacto de la presencia francesa en la cocina cubana constituye un leitmotiv de este trabajo. En Cuba, un aspecto fundamental a tener presente para analizar cualquier fenómeno social lo constituye el amasijo de influencias foráneas que han conformado nuestra nacionalidad, y la cocina no constituye la excepción. La ausencia de un estilo culinario "puro" cubano, por la propia mezcla existente en la isla caribeña, constituye su más enérgico baluarte, y la fascinación que muchos extranjeros descubren en la mayor de las Antillas. Es precisamente la conjunción de los valores histórico-culturales de los componentes foráneos que han conformado nuestra nacionalidad, unida al escaso legado de la nativa cultura aborígen en nuestro país, la base de nuestra cocina. Lo que con el tiempo se ha ido convirtiendo en "cubano", es la construcción y aceptación –tanto privada como pública– de combinaciones de sabores amargos y dulces, salados y ácidos, etc., sumadas a frutas, verduras, hortalizas y demás productos oriundos de nuestra tierra.

Palabras clave: La Habana, Cuba, vino, francés, comercio.

Abstract

The culinary art is one of the most indigenous and evident expressions of a country's culture. Cuban cuisine is a particular case due to the multiple foreign influences it has had throughout its history. These influences have turned this gastronomy into an exceptional product. On the Island, indigenous, Spanish, African, Chinese, Anglo-Americans, Mexicans, Arabs, Germans, Italians, and French, among others, have mixed. The impact of the French on national gastronomic habits and customs is an unusual theme in texts on this subject. Also, the lack of a work that systematizes the impact of the French presence on Cuban cuisine constitutes the leitmotiv of this work. In Cuba, a fundamental aspect to keep in mind when analyzing any social phenomenon is the amalgamation of foreign influences that have shaped our nationality, and cuisine is no exception. The absence of a "pure" Cuban culinary style, due to the very mix that exists on the Caribbean island, constitutes its most vigorous bastion and the fascination that many foreigners discover in the Greater Antilles. It is precisely the conjunction of the historical-cultural values of the foreign components that have shaped our nationality, combined with the little legacy of the native Aboriginal culture in our country, which forms the basis of our cuisine. What has gradually become "Cuban" over time is the construction and acceptance – both private and public – of combinations of bitter and sweet flavors, salty and sour, etc., along with fruits, vegetables, and other products native to our land.

Keywords: Havana, Cuba, wine, French, trade.



4(2)
07
2025

Introducción

Los antecedentes de la influencia gastronómica gala en Cuba se remontan a la insurrección en Saint-Domingue. Anterior a este suceso, si bien no resulta nula la presencia francesa en la Isla, esta se encuentra en franca minoría y se dispone de escasa información. El modelo económico-social de plantación esclavista adoptado, sobre todo, en el occidente cubano tras la sublevación haitiana, absorbió a buena parte de los emigrados franceses que llegaban a nuestras costas. Ellos resultaron imprescindibles en el despegue y fomento del azúcar y el café en la Isla, dos productos claves en los gustos populares cubanos, e incidieron de forma decisiva en la primacía de estos hábitos de consumo.

Son precisamente en estos dos renglones, los que con más fuerza persisten en los hábitos culinarios cubanos. Así se transitó, a nivel popular, de la tendencia de ingerir chocolate caliente –símbolo clásico de hispanidad– a un sorbo del estimulante

brebaje con un poco de azúcar al gusto de cada consumidor, mucho más benigno para nuestro clima tropical y económico para los bolsillos de los menos pudientes. Este aspecto incluso fue adoptado por sectores "radicales" antiespañoles como elemento de diferenciación cultural en su enfrentamiento político. También el deleite por un trozo de postre –generalmente dulce– al finalizar la comida fue heredado de esta masiva oleada migratoria.

Metodología

Por las características particulares de esta investigación, se empleó el método analítico-sintético, apoyado en el fichaje y en el posterior proceso de la información como herramienta técnico-investigativa. También se utilizó el método histórico-lógico para, desde una perspectiva cronológica, analizar los antecedentes y resultados de los procesos históricos en cuestión.



Se utilizó además, como bibliografía activa, manuales de cocina y diarios de viajeros, fuentes muchas veces olvidadas, descartadas, obviadas, o subutilizadas por la historiografía tradicional, centrada en hechos y procesos históricos que consideran más relevantes. Entre sus páginas aparecen publicados datos e informaciones sobre los usos, costumbres y consumo de productos, platos, y otros artículos de producción o de influencia francesa, indispensables para este artículo.

Resultados

Aportes ortianos

Fue el eminente científico cubano don Fernando Ortiz Fernández¹ quien usó el símil de ajiaco para referirse a los elementos conformadores de la nación cubana, y convirtió este concepto gastronómico en el mejor recurso para explicar la esencia del ciudadano cubano:

Se ha dicho repetidas veces que Cuba es un crisol de elementos humanos. Pero acaso pueda presentarse otra metáfora más precisa, más comprensiva y apropiada para un auditorio cubano (...) Hagamos mejor un símil cubano, (...) más pronto y con más detalles: Cuba es un ajiaco. ¿Qué es un ajiaco? Es el guiso más típico y complejo, hecho de varias especies de legumbres, que aquí decimos «viandas», y de trozos de diversas carnes; todo lo cual se cocina con agua en hervor hasta producirse un caldo muy grueso y succulento, y se sazona con el cubanísimo ají que le da el nombre.²

Pero el ilustre habanero no se limitó a cerrar el concepto y presentarlo como acabado, sino que afirma que este se encuentra en constante movimiento, cambio, readaptación, que nunca llega a asentarse definitivamente:

Lo característico de Cuba es que, siendo ajiaco, su pueblo no es un guiso hecho, sino una constante cocción. (...) siempre en la olla de Cuba es un renovado entrar de raíces, frutos y carnes exógenas, un incesante borboteo de heterogéneas sustancias. De ahí que su composición cambie y la cubanidad tenga sabor y consistencia distintos según sea catado en lo profundo, en la panza de la olla, o en su boca, donde las viandas aún están crudas y burbujea un caldo claro³.

Esta amplia visión se consolidaría con uno de los aportes más importantes del sabio cubano a la antropología cultural: el concepto de *transculturación*. El término, a conciencia que era un neologismo, y expresado en sus propias palabras: «nos atrevemos a proponerlo para que en la terminología sociológica pueda sustituir, en gran parte al menos, al vocablo “aculturación”, cuyo uso se está extendiendo actualmente»⁴. Bronislaw Malinowski, en la *Introducción* del propio libro, amplió sobre esta imperante necesidad:

La voz “acculturation” implica, por la preposición *ad* que la inicia, el concepto de que el “inculto” ha de recibir los beneficios de “nuestra cultura”; es él quien ha de cambiar para convertirse en “uno de nosotros”. No hay que esforzarse para comprender que mediante el uso del vocablo “acculturation” introducimos implícitamente un conjunto de conceptos morales, normativos y valuadores,

¹ Fernando Ortiz Fernández (1881-1969). Etnólogo, lingüista, abogado, traductor e intelectual cubano. Sus estudios sobre el folklore afrocubano han sentado pautas en este ámbito y lo han encumbrado como figura de cabecera en esta temática.

² Ortiz Fernández, Fernando (1996). Los factores humanos de la cubanidad. Fernando Ortiz y la cubanidad. La Habana, Fundación Fernando Ortiz, Ediciones Unión, pp. 14-15.

³ *Ib.*, p. 16.

⁴ Ortiz Fernández, Fernando (1940). Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar. La Habana, Jesús Montero Editor, pp. 136-137.

los cuales vician desde su raíz la real comprensión del fenómeno⁵.

Con el arribo de los emigrados franco-haitianos se generalizó también un plato en la región oriental del país, el cual se extendió luego al occidente insular y que constituye, en buena medida, un plato típico cubano: el *arroz congrí*. Precisamente, la etimología de esta palabra es francesa: Fernando Ortiz refiere que se trata de la mezcla de voces franco- africana *congo avec riz*, donde *congo* significa frijoles colorados y *riz* arroz (es decir, *congo con arroz*)⁶. Otra tendencia sitúa el origen de la palabra con el vocablo *congerie*, que significa “reunión”. Este alimento precisamente reúne al arroz y los frijoles en la misma elaboración, por lo cual esta acepción no está muy lejos del concepto de este plato.

Influencia francesa en la cocina cubana

El *Pot-au-fou* francés es similar al ajiaco cubano. Este último es hijo del cocido español traído por los colonizadores, pero al cual se le extrajo el garbanzo y se comenzó a “cubanizar”, agregándole productos autóctonos como viandas y hortalizas, y del cual también se derivaron el sancocho venezolano, el puchero criollo argentino y el puchero mexicano.

Otro punto importante de la impronta francesa en la cocina cubana lo constituyen las salsas. Desde el siglo XIV los franceses pusieron de moda en Europa su uso. Ellas se utilizaban para acompañar y elaborar platos diversos, y sus mezclas comenzaron a alcanzar notoriedad entre los

comensales más selectos. Así, son famosas algunas, como la salsa *Béchamel*, inventada para el marqués de Béchamel. Otros aportes culinarios lo constituyen algunos asados a base de ajo y cebolla y platos propiamente de vegetales de ese país europeo. Con su llegada masiva se incorporaron también la pimienta dulce y el orégano entre los condimentos.

Por otro lado, la cocina criolla eliminó el picante de su cóctel de sabores, a pesar del uso tradicional del *ají guaguanao*, especia autóctona de la flora cubana. Este influjo, fundamentalmente de la cocina mexicana, y específicamente la yucateca, por su cercanía con nuestro país, comenzó a declinar con la entrada e influencia de la culinaria francesa con su encomio de sensaciones, que amortiguó la aspereza del pimiento salvaje. Es por ello que entre el final del siglo XVIII y los comienzos del XIX se percibe la presencia imprescindible de la depurada gastronomía francesa en las casas de las familias acaudaladas. Es en este período donde las clases dominantes en la Isla comenzaron a incrementar sus viajes a París para “refinarse” con las preparaciones de alto vuelo.

Testimonios de extranjeros sobre el afrancesamiento de la cocina cubana

María de las Mercedes Santa Cruz y Montalvo (Condesa de Merlin) en su obra “Viaje a La Habana” (Madrid, 1844) describió sus vivencias durante su estancia en la Isla: «No hay casa opulenta que no tenga un cocinero francés, y no pueda re-

⁵ Ib., p. XVI.

⁶ Ortiz Fernández, Fernando (1924). *Glosario de afronegrismos*. La Habana, Imprenta El Siglo XX.

unir de este modo en su mesa los platos mas esquisitos [sic.] de la cocina francesa (...)»⁷ comentó la condesa en su carta III. Entre las costumbres "íntimas" o típicas, narra las diferencias entre la cocina criolla y francesa en su epístola IX:

La cocina criolla y la cocina francesa rivalizan á cada paso; los platos son á cual mas [sic.] delicado, y la comida se sirve bajo una tienda en medio del jardín. Al tiempo de levantar el segundo servicio todos dejan la mesa; los habaneros no asisten nunca á este revoltoso cambio de decoración⁸.

Un viajero que visitó y recorrió nuestro país, publicando en 1879 sus vivencias fue el estadounidense Samuel Hazard, quien escribió *Cuba a pluma y lápiz* (La Habana, 1928, 3 t.) a su regreso a New York poco después de estallar la guerra de 1868–1878, y luego de pasar varios meses en la Isla. En su libro nos relata, entre otros, de los hoteles y restaurantes de la capital, y alaba el "Hotel de Europa", en la plaza de San Francisco, bajo la dirección de Mrs. Almy –de origen francés– aunque ya en la época que lo redactó no era ya propiedad de ella, sino de cubanos.

Destacó también el Hotel St. Louis, cerca del Hotel Inglaterra, en el Paseo del Prado, al cual califica de excelente. En el hospedaje de pensiones pondera las casas de Mrs. Almy y Mrs. Tregent. Entre los restaurantes le confiere el primer lugar al "Restaurant François", del francés François Garçon, en la calle Cuba no. 72 entre Obispo y Obrapia, donde incluían el vino como parte del almuerzo o la comida. También comenta que lo

frecuentaban los jóvenes comerciantes extranjeros, quienes formaban allí un club. Una nota sobre este lugar ayuda a visualizar cómo pudo ser:

La cuisine y la mesa son inmejorables, a estilo francés; y ningún otro lugar de la Isla he hallado precios más razonables (...) incluyendo el vin ordinaire, o el clarete francés. Si uno desea mejores vinos, puede obtenerlos a precios razonables. El sistema es a la carte.⁹

Otro ejemplo que expuso como punto de referencia era "Las Tullerías", situado en la esquina de Consulado y San Rafael, donde se podían obtener en él *petit diners* muy elegantes y a inmejorables precios. Destacó también que poseía en los altos un salón para señoras, siendo uno de los más importantes, a excepción del de "François". Un punto de referencia en La Habana era el Hotel Inglaterra y su gastronomía, y Hazard lo destacó en su periplo: « (...) nos [detuvimos] en "El Louvre", en la esquina opuesta de Tacón, y tomamos un frío refresco de naranja (...)»¹⁰.

Su recorrido lo llevó hasta Santiago de Cuba, donde expresó que preguntó por los lugares de hospedaje, y le recomendaron el Hotel "La Suss", propiedad de un francés de ese apellido, situado en la esquina de las calles Jagüey y Jucla de Escudero:

Habiéndonos asegurado que "La Suss" era el mejor hotel –de Santiago de Cuba– propiedad de un francés, colocamos nuestro equipaje en la carreta y caminando a su vera como una escolta, empezamos la ascensión a la parte alta de la ciudad. Al llegar al hotel, nos enteramos que estaba todo ocupado, y por lo tanto fuimos en busca de techo (...)»¹¹

⁷ Santacruz y Montalvo, María de las Mercedes (1844). Viaje a La Habana por la condesa de Merlín, precedido de una biografía de esta ilustre cubana, por la señorita doña Gertrudis Gómez de Avellaneda. Madrid, Imprenta de la Sociedad Literaria y Tipográfica, p. 15.

⁸ Ib., p. 69.

⁹ Hazard, Samuel (1928). *Cuba a pluma y lápiz. La siempre fiel Isla*. La Habana, Cultural S.A., 3 t., t. I, cap. III, p. 37.

¹⁰ Ib., cap. XII, p. 209.

¹¹ Ib., t. II, cap. XV, p. 289.

Más adelante en su explicación relata que se encontraba mal informado, y que le comentaron que el mejor lugar para albergarse era el de la franco-haitiana Adela Lescailles, ubicado en la calle Enramadas esquina a Gallo ponderando, sobre todo, la limpieza de su establecimiento:

Me doy cuenta que he sido mal informado respecto a los hoteles, y que el de Madame Adela Lescailles es considerado como el mejor (...). Inmediatamente fui en busca de la dueña del hotel, que resultó ser una jovial e inmensamente corpulenta criolla francesa, ya de edad. Su hotel es confortable, y lo más notable en Cuba, de una escrupulosa limpieza.¹²

Primeros libros de cocina cubanos y procedimientos gastronómicos franceses

Este contexto propició que en 1847 apareciese en Cuba el primer manual práctico denominado *El Cocinero*, donde se publicaron todas las recetas que se conocían en la época, pero que lamentablemente muchas de ellas se desconocen o tristemente se han perdido. Otro texto importante que recopilaba los procedimientos de cómo preparar buenas comidas era el de Eugenio de Coloma y Garcés (La Habana, 1856). Pero quizá el que nos llegue más completo y con fórmulas que adolecen de los mismos males que el de *El Cocinero*, es el *Novísimo manual del cocinero, pastelero, repostero, dulcero y licorista cubano*, de J. F. Noviat (La Habana,

1894). En sus páginas, aspecto esencial le brinda a la cocina francesa. En este manual, en la receta llamada *Tocineta de monte a lo pinero*, se utiliza el denominado “método químico de Chaptal”¹³.

Este plato consistía en tomar un cerdo al que se le quemaban todas las cerdas, se raspaba echándole agua caliente para quitarle la epidermis, se abría y se le quitaban todos los órganos hasta llegar a los huesos. Hecha esta operación, se procedía al lavado y enjuagado con una esponja para quitarle toda la sangre, se extendía sobre la parte limpia de una yagua, se seccionaba en piezas y de ellas se cortaban grandes trozos de carne. Se les espolvoreaba sal, se les echaban especias finas, con bastante orégano (la pimienta y el clavo no eran convenientes, según su autor, para los enfermos con nuestro clima cálido).

Se molían los mencionados condimentos con que se cubría la carne y se le untaba también agrio de limón. Se ponía al sol y se dejaba hasta que se le fuese impregnando la composición a la carne; si se observaba que en el primer día se absorbía toda la mezcla, se le podía volver a agregar, y a los tres días que se sacase al sol quedaba echa una tocineta, se podía comer sin agregarle más adobo, pero regularmente se freía. Se conservaba así mucho tiempo sin que se corrompiese.

procedentes de regiones que por las características climáticas, o meteorológicas puntuales, no alcanzan una madurez suficiente y son deficientes en glucosa. El método referido en este texto de cocina, y que lleva su nombre, era usado en los casos de carne cruda o cocida en estado cercano a la putrefacción. Consistía en quitarle el mal olor poniéndola a cocer con carbón vegetal, y lavarla rápidamente con agua caliente para quitarle el olor a cisco. Afirmaba que la carne tratada con esta técnica quedaba muy buena.

¹² Ib., p. 290.

¹³ Jean Antoine-Chaptal, Conde de Chanteloup (1756-1832) fue un político y científico francés. Contribuyó a la difusión de las ciencias, en especial de la química, con trabajos encaminados a la directa aplicación de este ramo del saber en la vida industrial. Su aporte más significativo lo constituye uno de los procesos de la elaboración del vino conocido como *chaptalización*. Este procedimiento consiste en la adición de azúcar al mosto de uva de manera que facilitase el proceso de fermentación alcohólica y la obtención de un producto de mayor graduación. Por lo general, se utiliza sobre mostos

Por otro lado, ante la necesidad de crear un procedimiento para la correcta preservación de los tomates en la Isla, artículo de amplia demanda durante casi todo el año, y que alternaba períodos en el año en abundancia y escasez, teniendo que comprarlos a cinco centavos cada unidad, precio muy alto para la época, se recurría a comprarlos enlatados de importación. Se refiere también a que en la época de prodigalidad de estos, los mercados se deshacían de una gran parte de los tomates pues se pudrían y se arrojaban a la basura ante la falta de consumidores para tanta oferta.

Esta es la razón por la cual se recomendaba el *sistema de conservación de los tomates por el método de Appert*¹⁴. Lo alababa también por las bondades que traería para los productores, como es su fácil conservación de un año para el otro, pudiendo estos en la época conveniente realizar grandes cosechas¹⁵ y conservarlo para la escasez venderlo, lo cual les reportaría grandes utilidades. Nos detalla este tipo de procedimiento, aplicado al caso de los tomates en nuestro país. Las tres instrucciones

explicadas a continuación, refiere, debían realizarse una a continuación de la otra el mismo día, sin dejar para el siguiente alguna de ellas, pues el producto, en contacto con el aire experimentaba la fermentación, lo cual resultaba nocivo para su conservación.

La primera operación consistía en tomar el tomate maduro y sano, dividirlo en dos partes, quitándole las semillas con cuidado para no aporrear los cascotes. En este proceso se desprende algún jugo de los tomates, el cual se pasa por un tamiz o colador para separar las semillas. En las latas del tamaño que se desee, se van introduciendo los cascotes del tomate, de modo que queden las latas faltándole poco para llenarlas, lo que se llevará a cabo con el jugo antes explicado, y si no fuere suficiente, se sacará de los tomates por medio del colador. Se recomendaba al jugo echarle un poco de cal¹⁶ cuyo condimento es útil para los preparados de cocinas y contribuye a la vez para la conservación del tomate dentro de la lata.

El segundo paso consiste en tomar las latas, antes de taparlas, se van colocando en el Baño-María¹⁷

¹⁴ Nicolás Appert (1749-1841) fue un maestro confitero y cocinero francés inventor del método de preservación hermética de los alimentos. Fundó la primera fábrica comercial de conservas en el mundo. Surgió este invento ante la necesidad de los ejércitos napoleónicos, de alimentos que no se alteraran durante las largas campañas bélicas. Para ello, logró ganar, en 1810, el premio de un concurso creado al efecto. Su sistema consistía en colocar los alimentos en botellas de vidrio con tapones de corcho sujetos con alambre y selladas con cera o lacre sometidos a un calentamiento en agua hirviendo durante largo tiempo. Así se inició la técnica de conservación de los alimentos por calor, también llamada *appertización*. No pudo explicar científicamente como su método alargaba la duración de los alimentos, pero Louis Pasteur, años más tarde, reveló que fue debido a la inactivación de los microorganismos presentes en el recipiente y la ausencia del aire, causantes de las alteraciones a los víveres.

¹⁵ Recomienda la lectura, sobre este particular, de su libro *El agricultor y el horticultor cubano* (J. F. Noviaty y

Lapau) 5 tomos con láminas, que se vendía en la librería de la calle Salud número 23, a \$2 oro los cinco tomos.

¹⁶ La cal es un vocablo que designa todas las formas físicas del óxido de calcio (CaO) y el óxido de calcio de magnesio (CaMgO₂), denominados también, cal viva (o generalmente cal) y dolomía calcinada. Estos productos se obtienen como resultado de la calcinación de las rocas (calizas o dolomías). Entre sus múltiples aplicaciones industriales, se utiliza en la conservación de los alimentos "autocalentables", es decir, que aplican el método de *appertización* antes explicado.

¹⁷ El Baño de María se aplica para conferir temperatura uniforme a una sustancia líquida o sólida o para calentarla lentamente, sumergiendo el recipiente que la contiene en otro mayor con agua que se lleva o está ya en ebullición. La invención del Baño María se atribuye a María la Judía, también conocida como María la He-

para que calentándose el tomate y el jugo se desprenda y eche fuera todo el aire que contiene en sus poros y concavidad.

La tercera acción residía en observar cuando el contenido en las latas estuviese cercano de romper el punto de ebullición, quitarlas del baño e inmediatamente tapar el hueco de la lata con una plancha de hojalata, procurando que quedase bien soldada para que cerrase herméticamente. Para taparlas no debía esperarse a que se enfriara, pues caliente no contenía aire, y el calor que fue recibiendo en el baño de María lo dilató; pero si se dejaba enfriar, volvía el oxígeno a entrar y tapada entonces, descomponía por fermentación su contenido.

También el *Nuevo método para la conservación de las carnes en la Isla de Cuba y hacer ricos jamones*, por D. Francisco A. Sauvalle¹⁸ donde su autor exponía que con su técnica, para evitar la descomposición de las carnes por la influencia del clima tropical cubano, se lograban los mismos resultados en la mitad del tiempo que se necesitaba en Europa. Allí era indispensable dejarlos en salmuera de cuatro o seis semanas, mientras que según su procedimiento, a los diez minutos de haber concluido la operación del concentrado, se pasa "al humo",

dejándolos de 18 a 20 días hasta que adquirieran un color castaño oscuro. Luego se cosía alrededor de cada jamón un lienzo de algodón u otro similar, y se le daba exteriormente una lechada espesa de cal para preservarlos. Algunos habitantes de la Isla aplicaron su método y le brindaron resultados positivos. Ese fue el caso del Sr. D. Francisco Calderón y Kessel, quien en su finca *Almirante*, lo ejecutó y observó que luego de 15 días se conservaban en buen estado. Este hecho fue recogido en el periódico *El Siglo*, de 5 de septiembre de 1867, y reproducido en el Manual.

En el caso de los pescados, especial atención le brindó a las sardinas de Nantes. Con los vinos, un producto histórico y de punta francés, casi todos los que menciona son de este país de origen. Ejemplos de ello son la *variedad de vinos superiores y licores vinos para después de la sopa*, entre los que destacan para las ostras, las marcas *Chablis, Memrsault, Chateau Grillé y Pouilly*. Para el primer servicio, destaca las denominaciones *La Chainette, Tonnerre, Mâcon, Moulin á Vent, Beaune, Saint- Estephe, Saint-Emilion* y

Petit Médot. En el segundo, resalta los rótulos *Richebourg, Coté-Rôtie, Ermitage, Saint- Julien, Médot, Mou-*

brea o Miriam la Profetisa, una de las principales figuras de la alquimia en el siglo III d.C. y la primera mujer alquimista, considerada también la "fundadora de la alquimia" y gran conocedora de la ciencia práctica. El Baño María original era un baño de arena y cenizas – pues su creadora vivió en el desierto, específicamente en Alejandría, entre los siglos I y III d.C.– que calentaba otro recipiente con agua que a su vez calentaba al siguiente. El baño de arena tenía como objeto conservar mejor el calor que debía transmitir, ya que su temperatura podía ser superior a la del agua que hervía. Posteriormente a este aparato se le quitó la arena quedándose sólo el recipiente con agua, la cual deberá hervir y sus vapores serán capaces de calentar el otro recipiente que se encontraba dentro.

¹⁸ Fue publicado por primera vez en el periódico *El Siglo*, La Habana, 27 de julio de 1867. Para publicarlo en su Manual, pidió mediante carta previa a su autor, fechada a 10 de septiembre de 1867, la autorización para ser reproducida en su volumen. Francisco Adolfo Sauvalle y Chanceahlme (1807–1879), fue un botánico cubano de origen francés. Nació en Charleston, Carolina del Sur, Estados Unidos, y fue enviado por sus padres a Francia para realizar sus estudios. Se estableció en Cuba a partir de 1824 hasta su muerte. Incurrió también en la gastronomía con el sistema que explica.

tons-Laffitte, Saint Georges, y Chambertin. Con el tercero, pondera a los sellos de *Nuits espumoso*, *Sillery*, *Romanel espumoso*, *champagne rosado* y *champagne espumoso*. Para los vinos de licor, señala de Francia el Moscatel de *Frontignan*, de *Lunel*, de *Rivesaltes* y de *Grenache*.

Influencias gastronómicas de franceses radicados en Cuba

En 1870, el francés Eduardo Chaix fundó el Restaurante "Grand París" en la calle O' Reilly entre Mercaderes y San Ignacio. De este establecimiento fue propietario otro francés, Alfredo Petit, desde 1903 hasta 1932. En ese período, exceptuando los restaurantes de los hoteles, el "París" era uno de los sitios más importantes de la ciudad. También desde 1907 ocupó la esquina de Obispo y San Ignacio el "Café París", propiedad de Valentín Álvarez, el cual compartía el espacio con T. Sauter, importadores de joyas, óptica y relojes; mientras que los altos estuvieron ocupados por abogados, entre ellos, Alfredo Zayas y Alfonso, vicepresidente de la República y presidente en el período de 1921–1925.

El edificio que se conoce comúnmente como la casa del Marqués de Aguas Claras situado en la calle San Ignacio esquina a Empedrado, y que ocupa actualmente el restaurante El Patio en Plaza de la Catedral, en 1942 se encontraba entonces ocupado -el interior de la planta baja, con el entresuelo y el portal- por el restaurante *París*. Era uno de los establecimientos que se recomendaba a los extranjeros, expresándose sobre el mismo que tenía domicilio en un magnífico y viejo palacio, considerado por los expertos como el mejor de la ciudad, con una suprema cocina francesa y excelente bodega de vinos. Después de

la segunda guerra mundial, comenzaron a hacerse comunes elementos franceses en las mesas cubanas como las uvas, manzanas, vinos, sidras, entre otros.

Aportes lexicológicos franceses al vocabulario gastronómico cubano

En el vocabulario gastronómico cubano, existe el *boliche* (redondo de ternera de la pata trasera) y el *boliche francés*, el cual en este caso, es de la pata delantera. En cuanto a los cortes que se le aplican a los productos, existe la variante *a la francesa*, los cuales se le realizan a las papas y boniatos, en piezas de 7 u 8 centímetros de largo, por medio centímetro de ancho. También contamos con el *caldo*, palabra francesa que significa *infusión de carne y vegetales*, resultado del cual se obtiene un líquido viscoso cociendo la carne en agua. Los caldos son las preparaciones líquidas que contribuyen con su sabor y consistencia a la preparación de diversos platos o salsas. *Menú* es otro término proveniente del francés y el cual tiene dos significados: se entiende por menú una "lista detallada" donde aparece un conjunto de platos que se ofrecen en un establecimiento; la otra acepción es la selección que hace un comensal dentro de un conjunto de platos, que no es más que confeccionar su propio menú.

Las *ligazones* (aquellos productos en sí, o la mezcla de ingredientes que tiene la propiedad de espesar cualquier preparación, generalmente líquidas), en su variante *roux* (preparado de harina de trigo al que se le adiciona grasa y se tuesta, variando su tiempo de cocción de acuerdo al uso que se le dará) es otro ejemplo de ello, ya sea blanco, rubio u oscuro. Las *tortillas* poseen diferentes variantes: la forma redonda si es *a la española* y la ovalada si

es a la francesa. Igualmente se destaca la *Tostada Francesa*, consistente en pan rebanado de 3 cm de grueso, el cual se descortezca y se pica a lo largo dividiéndolo en 3 piezas rectangulares. Se sumergen en leche endulzada, se reboza en un huevo batido y se fríen en aceite caliente o sobre una plancha. A los franceses también se le debe el *Domplin* (bolas de harina de trigo que se le agregan a los frijoles) y el uso de hojas como condimentos.

De los aderezos, sobresale entre los limones el denominado *francés*. El limón sustituye al vinagre en el aliño de ensaladas. Además, el jugo de limón sirve, con agua y azúcar, para preparar una refrescante bebida conocida como limonada. También se usa para sazonar platos de pescados, para cortar la viscosidad del quimbombó, para algunas salsas y especialmente en macerados y adobos. Su cáscara se puede utilizar para darle sabor a algunos postres como arroz con leche, dulce de leche, boniatillo, natillas y otros.

Entre los utensilios perforo-cortantes, se incluye el *cuchillo francés*. Su hoja es puntiaguda y mide de 26 a 30 cm de largo por 4 o 5 cm de ancho. Se emplea para cortar piezas grandes y consistentes que requieran mucha presión; queso, embutidos, filetear pescados, carnes crudas, etc. En cuanto a los panes, los que más se emplean son: de moldes, acemita, de hamburguesa, para perros, de medianoche y el francés. El pan francés, al cual en Cuba se le conoce como *pan de flauta*, por su forma alargada y tubular, se produce en piezas de 460 gramos, con 16 centímetros de largo, siendo de corteza dorada y crujiente, resultando perfecto para la preparación de sándwiches.

Discusión

Los manuales de cocina y los diarios de viajeros no han sido, tradicionalmente, una fuente ampliamente utilizada, y suficientemente explotada, por la historiografía oficial. En ellos se da la idea de un país exótico y pintoresco, lleno de vivos colores, oportunidades y pobreza, además de brindar abundante información, generalmente sobre temas costumbristas, que difícilmente encontremos en otras fuentes y que contribuyen a recrear de manera más realista la etapa histórica que se desea reflejar.

No obstante, existen obras que reivindican los diversos aportes culinarios y los entrelazan con el legado colonial y la formación de la independencia nacional (Valens, 2024). Los miembros de la oligarquía habanera van asumiendo con más fuerza los platos y productos autóctonos cubanos, sobre todo por motivaciones de tipo afectivo, aunque sin renunciar a los placeres de los platos y sabores foráneos. A su vez, contribuyeron a crear una cocina nacional, mezclando la herencia hispana con las múltiples influencias llegadas a Cuba, incluida la francesa.

Conclusiones

Cuba y su arte culinario son un gran mosaico donde las nacionalidades foráneas han ido insertando sus prácticas culturales y han ido elaborando la gran obra que es la cocina cubana. Por ello no se ha perdido la identidad culinaria cubana fundamental (española y africana, y en menor medida aborigen), sino que ha enriquecido sobremanera la mesa del cubano. Sus manos —en muchos casos anónimas— han contribuido a realizar el monumento en que se encuentra la gastronomía



criolla, con sus sentidos, utensilios, agudeza, y la herencia formativa alcanzada por cada uno de los profesionales que a diario realzan a Cuba reflejándola en un plato.

El Autor

Dúnyer Jesús Pérez Roque (La Habana, 1985). Licenciado en Historia por la Facultad de Filosofía e Historia de la Universidad de La Habana en 2012. Se graduó en esa misma Alma Mater como Máster en Estudios Interdisciplinarios en América Latina, el Caribe y Cuba: Mención Cuba en 2017. Actualmente es doctorando en investigaciones humanísticas. Línea Historia y Estudios Socioculturales de la Universidad de Oviedo, Asturias España. Es miembro de la Unión Nacional de Historiadores de Cuba (UNHIC), de la Society for Irish Latin American Studies (SILAS), y la sección Cuba de la Latin American Studies Association (LASA). Actualmente es museólogo del Museo Casa Natal de José Martí, perteneciente a la Oficina del Historiador de la Ciudad de La Habana (OHC). Ha participado y ha sido ponente en eventos nacionales e internacionales. Ha publicado artículos en revistas culturales y libros, destacándose: “Algunas consideraciones martianas sobre la presencia irlandesa en la cultura y política estadounidense”. En: Honda, no. 35, Sociedad Cultural “José Martí”, La Habana, 2012, pp. 59-64. (Artículo) ISSN: 1605-7920; “Museo Casa Natal de José Martí (1925-2020). Historia y proyección sociocultural. Ediciones Boloña, La Habana, 2020. ISBN 978-959-294-218-9 (coautor)

.



Referencias

- Coloma y Garcés, E. (1856). *Manual del cocinero cubano*. La Habana, Imprenta de Spencer y Comp.
- Hazard, S. (1928). *Cuba a pluma y lápiz. La siempre fiel Isla*. La Habana, Cultural S.A., 3 t.
- Noviatur, J. F. (1894). *Novísimo manual del cocinero, pastelero, repostero, dulcero y licorista cubano*. La Habana, (s.e.).
- Ortiz Fernández, Fernando (1924 a). *Glosario de afronegrismos*. La Habana, Imprenta El Siglo XX.
- Ortiz Fernández, Fernando (1940 b). *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. La Habana, Jesús Montero Editor.
- Ortiz Fernández, Fernando. (1996 c). *Los factores humanos de la cubanidad. Fernando Ortiz y la cubanidad*. La Habana, Fundación Fernando Ortiz, Ediciones Unión.
- Santacruz y Montalvo, M. (1844). *Viaje a La Habana por la condesa de Merlin, precedido de una biografía de esta ilustre cubana, por la señorita doña Gertrudis Gómez de Avellaneda*. Madrid, Imprenta de la Sociedad Literaria y Tipográfica.
- Sauvalle, F. A. (1867). *Nuevo método para la conservación de las carnes en la Isla de Cuba y hacer ricos jamones*. La Habana, Imp. La Fortuna.
- Valens, K. L. (2024). *Culinary colonialism, Caribbean cookbooks, and recipes for national independence*. New Brunswick, Rutgers University Press.