

Chef Eddy Fernández Monte: La cocina cubana sigue viva

Eddy

El fundador y presidente de la Federación Culinaria de Cuba (FCC), Eddy Fernández Monte, fue reconocido el pasado mes con el título de Chef de cocina latinoamericana.

A propósito del alto mérito, concedido por el [Centro Educativo Instituto de Arte Culinario Carlos Soto, de Barquisimeto, Venezuela](#), **CubaSí** fue en su busca para conocer los criterios de tan destacado especialista acerca de la salud de la cocina cubana en este difícil presente, donde no faltan quienes de manera categórica aseguran que la cocina criolla, parte de nuestra identidad como nación, agoniza irremediablemente.

-Además de las muy merecidas satisfacciones que de seguro le reporta, ¿qué tensiones le genera este título, considerando la situación de la alimentación en la región y en Cuba en particular?

-Creo que con las limitaciones o escasez de algunos alimentos, se impone nuestra profesión más que nunca. Hoy, los problemas existentes en el mundo con el tema alimentario nos obligan a estar mucho más preparados, más capacitados, para poder afrontar el tema del déficit de productos y el alto costo de materias primas.

“Se impone la preparación para optimizar, para aprovechar mejor los recursos de que disponemos, y entonces creo que ahí tiene que haber una cocina de aprovechamiento.

“Donde quiera que ha habido una cocina en Cuba es una cocina de resistencia, que ha resistido a pesar de todo el bloqueo y de todas las deficiencias. La cocina cubana se mantiene viva”.

“Que haya carencias de algunos productos en Cuba no quiere decir que no exista cocina. La memoria gastronómica no se ha perdido, cuando no tenemos uno u otro producto, creamos sustituyéndolo por otro para no perder la historia de esta entidad.

“Considero que ese es un mérito del pueblo cubano, que no ha dejado perder esas esencias, y las transnacionales a pesar de sus fortalezas no han podido desplazar nuestra cocina, que se mantiene como autóctona, una cocina natural en la que los condimentos usados son de nosotros, naturales, como el ajo, la cebolla, el ají, el tomate, el comino, el laurel, el orégano, el limón, la naranja, el vino seco... Son característicos de nuestra cocina autóctona cubana donde el centro, a pesar de los precios, siguen siendo esos productos nacionales”.

-¿Cómo rebatir a quienes insisten, sobre todo desde las redes sociales, en que ya es imposible hablar de una cocina criolla cubana - declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la nación-? ¿Cómo mantener la vitalidad de esta cocina, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la nación?

-Nuestra cocina es de resistencia y en eso el gran mérito lo tiene la familia cubana, que no ha dejado que desaparezca.

“La familia no ha perdido la memoria gastronómica e incluso se han recuperado parte de las tradiciones de nuestros bisabuelos, abuelos, de nuestros padres. Y se mantienen muy marcadas en algunas regiones con algunos platos típicos que identifican la cocina cubana.

“Y es verdad que hemos tenido que hacer adecuación a algunos paradigmas de nuestra comida, pero creo que por encima de todo siguen prevaleciendo. Las tradiciones culinarias se ha ido transmitiendo entre las generaciones y no se ha perdido la continuidad. Lo cual es importante porque la cocina es parte de la identidad

cultural de los pueblos.

“Creo que ahora, con la apertura de algunos restaurantes, de mipymes, la cocina cubana vuelve a renacer, a pesar de la carencia, de los altos precios, pero está viva. En ciertos lugares usted ve la fritura de malanga, la de maíz, los tamales en cazuelas, tamales en hojas, el ajiaco... Son cuestiones que también a pesar de la transculturación, de todo lo que hemos pasado en nuestra historia, se mantienen vivas. Son platos que quizás no hagamos todos los días, pero realmente esa tradición se ha mantenido”.

El también Miembro de Honor de la Asociación Mundial de Sociedades Chef, Vicepresidente par el Caribe de la Asociación de Restauradores Gastronómicos de las Américas (AREGALA) y de la Academia Culinaria Francesa, subraya a **CubaSí** su convencimiento de que debemos continuar divulgando y también desplegando acciones de superación en ese sentido. Abunda en que la FCC cuenta con una editorial a la que se deben más de 70 libros de cocina, también con una revista con más de una treintena de ediciones –temporalmente inactiva-localizables en las bibliotecas del país, existen memorias grabadas, y también se han desplegado numeroso eventos que impulsan la actividad culinaria.

“Le hemos puesto también ciencia a nuestra cocina, a nuestra gastronomía, y no estamos satisfechos con lo hecho, pudiéramos hacer más. Y el próximo paso, que no será hoy ni mañana, es que la cocina criolla cubana pueda ser reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Es un anhelo de los primeros, aunque ahora se hace difícil intentar esa meta, pero habrá un mejoramiento.

“La culinaria es de las actividades que no pueden parar nunca, ni en los momentos de pandemia se pudo detener, y yo creo que ahora menos, porque no podemos dejar de alimentarnos. Y en ese quehacer siempre van a estar presentes, de una forma u otra, nuestros hábitos y costumbres, que son los que estamos llevando al mundo entero, dando a conocer a través a través de las redes, del turismo, a través de toda la gastronomía en cualquier parte del mundo que nos encontremos”.

-¿De qué manera continuar promocionando hoy la cocina criolla en el mundo, considerando, además de las limitaciones materiales, los aires en contra de una globalización que pretende desdibujar identidades?

-Hoy nuestra tarea es seguir visibilizando nuestra cocina, que es patrimonio, pero hay que profundizar en las raíces, hacerlo a través de los medios de comunicación, a través de nuestra cultura potenciar la gastronomía, como ya hemos hecho en varias actividades. Que haya una Comisión Nacional donde se implican varios organismos e instituciones es importante en este sentido.

Fernández Monte insiste en la creatividad del pueblo en medio de la adversidad y ejemplifica: “Creo que el cubano es el que más sabe del arroz. Todos los meses recibimos un arroz diferente. Si se hace la historia de más de 60 años de Revolución, somos el país que más variedades de arroz ha recibido, y cómo buscamos alternativas para hacerlo bien, con más agua, con menos... El nivel de improvisación y de buscar soluciones, la creatividad del cubano es grande y eso es lo que nos hace no morir y que ninguna transnacional pueda desplazar nuestra comida, que forma parte de nuestra identidad cultural”.

Abunda sobre cómo en muchos dicarachos y también canciones populares la cocina cubana ha sido constante, como ejemplos señala “el manicero, el negro está cocinando, bacalao con pan...”, y precisa que en cada región, provincia, comunidad e incluso familia hay singularidades distintivas dadas por las diferentes culturas que conformaron nuestra nacionalidad.

“A veces hay, por parte de madre tenemos un africano; por parte de padre, un español, un árabe... y eso es lo que también hace grande a la comida cubana. Es una cocina de sabor, de colorido, una cocina que gusta al mundo, pero realmente las limitaciones no nos han permitido ser constantes y hay muchos de nuestros platos que

hoy son difíciles de ver en las casas”.

-¿Qué opinión le merecen los espacios televisivos cubanos que en los últimos tiempos difunden recetas y su elaboración? ¿Con tales espacios rendimos los suficientes y necesarios honores a la obra de la inolvidable maestra Nitza Villapol?

-Antes, solo contábamos con el programa de Nitza Villapol, que permaneció más de 45 años en el aire, “Cocina al minuto”, que salía los domingos, en un horario en que toda la familia estaba en casa. Ahora, hemos tenido varios programas nacionales e, incluso, los telecentros de cada provincia cuentan con un espacio de corte culinario cuya frecuencia puede ser semanal o quincenal, y que aprovecha los productos de estación.

El experto refiere que incluso en la novela cubana se ha insertado el tema y propone continuar multiplicando mensajes relacionados con la historia y singularidades de nuestra culinaria en otros espacios comunicativos donde sea posible, incluyendo el cine.

“Yo creo que todavía a nosotros nos falta un poquito más, tenemos que ir insertando más espacios en los programas de radio y televisión para realmente afianzar el tema de la cocina cubana como patrimonio. Porque hay una generación que ha nacido en este periodo complejo, entre período especial, la pandemia, que ha sido prueba grande, y ahora hay que tratar de ir preparando el relevo con estos muchachos que comienzan”.

En cuanto a la preparación de los chef y del resto del personal vinculado a la culinaria, el maestro menciona cómo el tema de la migración, no solo hacia el exterior sino a otros puestos de trabajo con mayor remuneración, ha mermado ese capital humano, y, en consecuencia, exhorta a asumir los retos de una formación y capacitación más acelerada de esos trabajadores.

“Todavía el número de escuelas no es el requerido si queremos ser una potencia turística y crecer en número de turistas. Se aumentan las capacidades hoteleras, pero hace falta la preparación del personal, y hoy es insuficiente la cantidad de alumnos que nosotros graduamos, los que gradúa la escuela de hotelería y turismo, y el Ministerio de Educación con los técnicos medios en elaboración que están preparando.

“Esas cantidades no dan respuesta a las necesidades, considerando también que actualmente a nuestra institución muchas entidades como restaurantes, los llamados paladares, nos están pidiendo chefs.

“Y hemos graduado más de 350 chefs en los últimos tiempos, pero muchos ya no están. Además, la Federación Culinaria de Cuba se responsabiliza de la capacitación a nivel de todo el país, no importa del organismo que sean. Creo que hoy nosotros somos los que mayor cantidad de culinarios preparamos en la Isla.

“No puedo decir que somos los mejores, pero sí la entidad que mayor preparación realiza con personal de este sector; después está el Turismo, el ministerio de Comercio Interior, pero de todos modos necesitamos más ya que no solo se trata cocineros para el turismo, también hacen falta para hospitales, para determinadas escuelas...”.

Subraya la importancia de cubrir la demanda de trabajadores calificados, considerando también que “hay muchos lugares donde el personal no está preparado”; e informa que en el presente actualizan un censo de los asociados, que sumaban más de 65 mil, pero han disminuido significativamente. En consecuencia, se concentran en una más eficaz labor de captación desde edades tempranas, y así promueven círculos de interés, conversatorios sobre la cocina cubana y otras alternativas en escuelas, casas de culturas y otros espacios.

-Sería interesante un comentario suyo sobre la serie Máster Chef que tanta popularidad ha ganado también entre los habitantes de esta Isla. La imagen de chef que promueven ¿coincide con la esperada

para nuestro país y para Latinoamérica?

-Considero que ha ayudado a mejorar la imagen y conocimientos sobre cocina, a promover la motivación por la culinaria, que es una actividad compleja y tiene una incidencia directa en la alimentación de la familia.

“Estos seriales y programas televisivos están como de moda, aunque son pocas las revistas en el mundo que no dediquen un aparte al tema de la cocina, de la nutrición, para orientar en cuanto a qué se debe consumir, sobre el valor nutricional de los productos. Hay personas que no compran determinados productos a veces porque no saben cómo elaborarlos o cuál es su valor nutricional. O sea, que ahí nosotros como culinarios jugamos un papel importante y creo que tenemos que unirnos todos”.

Fernández Monte menciona países como Francia, España, Italia, China, y la India cuyos legados en el orden culinario ha sido y es importante. Refiere que mientras mayor cultura sostiene la elaboración de alimentos, menor será el consumo de sal, grasa, azúcares, con los beneficios que ello reporta a la salud. En contraposición, abunda acerca del consumo de la llamada comida chatarra y su impacto en la obesidad y en un amplio abanico de padecimientos.

Apunta sobre cómo esa cultura culinaria permite conocer que hay alimentos que no deben cocerse en demasía, que otros deben comerse con su cáscara, donde está el mayor valor nutricional.

“Y nosotros tenemos que insistir en esa misión educativa, a la que han tributado esas series y programas. Pero los medios de difusión en general son muy importantes, así como las redes sociales, que igual están de moda y llegaron para quedarse, aunque unos las utilicen correctamente y otros no.

El especialista enfatiza a **CubaSí**: “Creo que los medios de difusión tienen que jugar un papel importante en todos estos temas, para dignificar la profesión y que sea vista con el respeto que merece. Un chef es una personalidad muy importante, es un embajador de su cultura a nivel mundial”.

Referencia