



De Manzanillo

BOLETÍN CULTURAL

PRIMER TRIMESTRE 2021

No. 13

en alborada

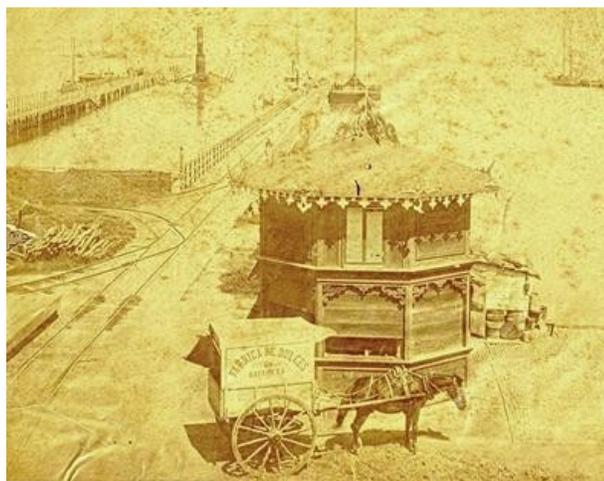
Aire, Agua, Alimentos: los tres pilares de la vida; unos más críticos que otros pero todos imprescindibles. El primero -contiene el oxígeno-, es el más común y menos controlado por el hombre; bajo riguroso entrenamiento, un *homo sapiens* ha logrado contener la respiración apenas 20 minutos; sin embargo, su contaminación ya se hace sentir hoy día. El agua ha permitido el nacimiento de fabulosas civilizaciones, su falta, escasez o mala calidad la desaparición de la existencia, no solo por la necesidad de su ingesta diaria; sino, porque resulta básica para producir alimentos. Se han desatado guerras por el dominio del preciado líquido, las habrá con mayor intensidad en la medida que se dificulte su acceso.

Para suerte y desgracia de la especie humana los alimentos fueron tempranamente controlados por el hombre. Su producción, almacenamiento, excedente y control ayudó a disolver la «gens» y permitió su división en clases o grupos; desde entonces su posesión y dominio ha resultado instrumento de presión, elemento de asedio y medio de hegemonía. Las ingestas reducidas provocan desnutrición y con ello facilitan el trabajo a la muerte; el consumo excesivo, la aparición de variadas enfermedades y hasta la conceptualización de un pecado capital: «la gula». Por suerte no todo es penumbra, la preparación de comida ha dado lugar al arte culinario; mientras, su ofrecimiento y disfrute común deviene signo de hospitalidad y motivo de congregación. Los modos y formas de preparar los alimentos se han incrustado en el imaginario humano y ya forman parte de su estructura identitaria; por ello, si bien es posible encontrar elementos comunes en las formas de cocer y servir alimentos, las peculiaridades de cada país o zona permiten aseverar que hay tantas escuelas como formas de preparación.

Manzanillo, espacio forjador de identidades en territorio insular, tiene también su sello culinario. Según Carlos Borbolla, entre finales del siglo XIX y mediados del pasado “*¿qué artista, viajante, aventurero, familiar o cualquier huésped de la villa, no conoció y degustó de las lisetas de Manzanillo? [...] ¡y con razón! [...] después de fritas en aceite de oliva y todavía calientes, es bastante suave aunque no tanto como la del «colorado»; si se come fría*

el gusto es resaltante aunque siempre apetecible. Su acompañante ideal es el casabe mojado cuya función es recoger la grasa y atemperar su sabor marino". Hoy el casabe ha sido sustituido por los tostones o las mariquitas y se le ha añadido la cerveza como acompañante. *"Era comida poco elegante cuando se comía con casabe en las manos, pero ¡qué deliciosas son! Se degustaban de tal forma que se podían comer varias sin que nos llenáramos los dedos de grasa."* Y ese placer se convirtió en propaganda porque quien se come la cabeza de la liseta, en Manzanillo se queda.

El promotor de la liseta frita y de su dicho popular -reseña Borbolla en una de sus *Estampas*-, fue el español Juan González Sánchez, más conocido popularmente como "Juan Singandella", quien nació en 1825 en Oviedo y emigró a Cuba radicándose en Manzanillo. Construyó un pintoresco quiosco octogonal con techo piramidal y elegantes adornos estilo pagoda china en terrenos del litoral al lado de los muelles, el cual no fue solo su morada; sino, el lugar de expendio de las «lisetas fritas», famoso por su ubicación en la entrada marítima de la villa y de la vasta cuenca del río Cauto, encantando con su delicioso olor a los trabajadores del puerto, los viajeros en tránsito para La Habana, Santiago de Cuba, otros puntos de la isla o del extranjero.



La pérgora de Juan Singandella.



Lisetas fritas, listas para comer.

Platos en la mesa de mi padre

Lista de platos que se usaban para brindar dos comidas al día, una a las doce y media y la otra a las siete de la noche.

Era un menú de siete platos en cada una; salvo algunos dulces o un plato especial, no se guardaba nada.

Sopas: de fideo, de arroz, de tallarines, a la Juliana.

Potaje: a la española, con frijoles colorados, blancos, cocido de garbanzos, sopa de tapioca.

Arroz: blanco, amarillo, con camarones, con almejas, con bacalao y cebolla, con pollo, con puerco.

Ensalada: de lechuga, de berro, de frijoles carita, papas con huevo duro, sardinas con papa, de tomate, de remolacha y pepinos, de repollo.

Vegetales hervidos: boniato, papas, calabaza, ñame, yuca, plátanos pintones.

Pescados: parguitos, lisetas (fritas o al horno), mero, cherna, medregal, la liseta con casabe.

Harina: de maíz, en cazuela o en tamal.

Carne: de res, de puerco, frita o con papas, picadillo, albondigas, montevideo, bistec empanizado, carne mechada.

Monlleta: de bacalao a la vizcaína, puré de papas, de plátano maduro, ajíes rellenos con carne.

Frituras: de bacalao, de camarones, de sesos, de berenjena.

Tortilla: con papas, con pitipois, con plátano maduro, con salchichas.

Pionono: de plátano maduro en lonjas, envolviendo picadillo y fritos con harina y huevos.

Picadillo: con casabe mojado, bistec de hígado, riñón en cazuela.

Postres: dulce de naranja, arroz con leche, natilla, de guayaba con queso blanco, amarillo o rofort, plátano maduro a la mantequilla, ruedas de piña en vino, con hielo picado, lonjas de mango en vino.

Desde el uso de mi razón y hasta 1935, estos platos eran de norma en la mesa de mi padre y bajo la vigilancia de mi madre.

Las sobras del almuerzo o de la comida, no se guardaban, no había refrigeración, ni la costumbre de ello. Todas las noches a las ocho, un hermano de mi madre, que criaba cerdos, se llevaba media lata de sobras.

¡“Gracias”, queridos padres!

Carlos Borbolla Téllez, 1983.



Carolina Téllez, cubana, natural de Yara y Francisco Borbolla García, español, natural de Oviedo, los padres de Carlos Borbolla y sus otros siete hermanos.

Carlos Borbolla Téllez : músico, compositor, escritor costumbrista



Nació en Manzanillo el 1ro de febrero de 1902.

Su vida fue la de un creador, constructor de órgano, compositor e investigador de nuestras raíces musicales. Su catálogo musical alcanza casi 500 obras escritas, en su mayoría para piano, piezas clásicas, oberturas, vals, etcétera. Desde muy joven aprende a "marcar" las piezas de cartón para órganos, así como la reparación, reconstrucción, fabricación y perfeccionamiento de este instrumento musical hasta conducirlo a lo que es hoy el típico "Órgano Oriental".

En 1927 marcha a París, y a los dos años de estar en la ciudad luz edita sus "Cuatro Sones Cubanos", los cuales causan admiración entre notables músicos de la época. De él diría Alejo Carpentier en su libro *La*

música en Cuba: "[...] constituye el caso más extraordinario de la música cubana contemporánea. Todo es singular y digno de atención en este compositor, su formación, su trayectoria al margen de los itinerarios propuestos al artista criollo, su vida, sus actividades, su obra".

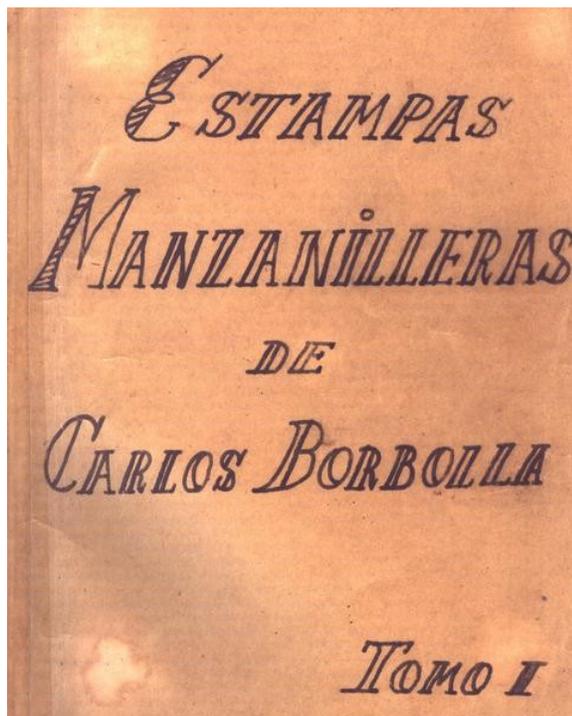
En 1930 regresa a Manzanillo sin culminar sus estudios y se dedica a la construcción de órganos junto a sus hermanos Francisco y Joaquín. El 20 de diciembre de 1951 se traslada para La Habana donde fija su residencia y comienza su proyecto de pedagogía musical en estrecha vinculación con los conservatorios de La Habana. Durante esta etapa fecunda surgen los cinco *Cuadernos de Rítmicas Cubanas*. Consideraba que estos eran su mayor aporte cultural, más que su obra para diversos instrumentos y más que sus «organerías».

Hasta los últimos años de su existencia se le ve laborando incansablemente de la mañana a la tarde, en su habitación la máquina de escribir siempre tiene una hoja de papel en su rodillo, esperando las anotaciones, tanto de música como las de reseñas de hechos olvidados por la mayoría, pero atesorados en su prodigiosa memoria sobre su querido y nunca olvidado Manzanillo; de esta forma surge otra faceta de su vida que es poco conocida: la de historiador de su ciudad natal y que queda plasmada en su libro, aún inédito, *Estampas de Manzanillo*. En dichas *Estampas*... refleja el gran amor que sentía por la ciudad que le vio nacer, sus

costumbres, sus casas, dando una visión al igual que en su música de órgano sobre ello, ya que esta era inspirada en personajes conocidos de Manzanillo como "El Jorocón", "El Gozón", "El Chenene", entre otros. Todo esto lo hace con el único fin de que Manzanillo cuente con un modesto homenaje suyo a su cultura y al conocimiento de las nuevas generaciones que van surgiendo en su nunca olvidada tierra natal.

Regresa a su ciudad natal por breves horas al cabo de casi 34 años y contando ya con más de 80 años de edad, invitado a una celebración de la Semana de la Cultura Manzanillera, donde se le hubo de rendir un merecido homenaje. Fallece en su casa del Cotorro en La Habana un jueves 12 de abril de 1990, a los 88 años de edad, mientras la música continuaba bulliciosa entre sus manos, creciendo en partituras, que alineadas unas junto a otras, esperan su sitio en el atril de la historia musical cubana, como testimonio de admiración, recordación y respeto a ese que fuera constructor de órgano, compositor, historiador e investigador musical y cultural.

Por: Juan F. Chávez Borbolla.



Cubierta de las *Estampas Manzanilleras* -aún inéditas-, escritas por Carlos Borbolla Téllez y trasuntadas por su sobrino nieto Juan F. Chávez Borbolla.

Inauguración del café y restaurant «América»

En la invitación preparada al efecto, los dueños del establecimiento, todos de origen chino: Apin, Chiong y Hung, dejaron establecido que el convite era personal e intransferible. El establecimiento gastronómico estaba ubicado -aún lo está- en la esquina de las calles Maceo y Martí. El almuerzo inaugural se fijó para las 12 meridiano del día 17 de abril de 1947 y el menú consistió en:

1.-Cocktail de Frutas, **2.-**Chap suey, **3.-**Arroz con pollo, **4.-**Postre, **5.-**Frozen y **6.-**Cerveza, tabaco, café.

Fuente: AHMM. PISS. Mzlló / Sv-Inv. Sobre: 26-56, Número: 40 .

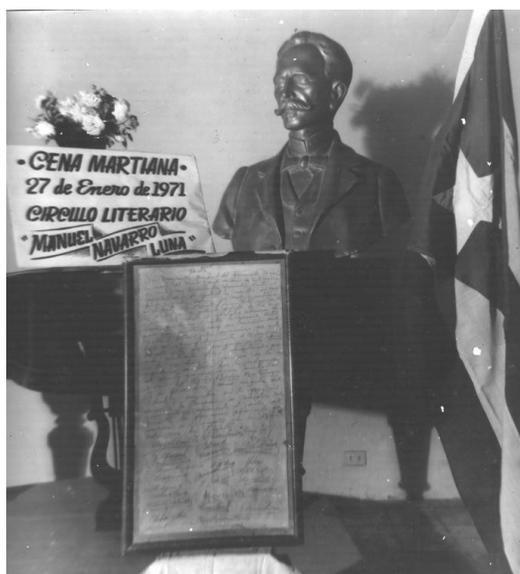
Alimentos en tiempos de COVID-19

Escasos, caros y por ello difíciles de conseguir. Tal vez no tanto como en los años iniciales de la década del 90 del pasado siglo; empero, la trasmisión de la enfermedad, verificada a través del aire -uno de los pilares de la vida-, hace estresante su consecución diaria. La mayoría de los cubanos salen cada día, bolso o jaba en mano, a buscar el sustento que, escurridizo, se encuentra en los más insospechados lugares y lidiar con las colas, síndrome social que los ha marcado con fuego desde hace décadas. Hasta ahora, no han tenido que hacer picadillo con cáscara de «fongo», comerse los animales afectivos o preparar primitivos fogones para su cocci3n. Mientras se escriben estas líneas, un hombre mira esperanzado por la ventana y ve los mangos verdes que cuelgan en la mata de su patio... Espera.

Una cena patriótica

La creación en 1926 de la única tradición patriótica de Manzanillo: la «Nochebuena Martiniana» o «Nochebuena Martiana», tuvo su inspiración en el homenaje que los hombres rinden cada 24 de diciembre a la figura cenital del cristianismo: Jesús de Nazaret; cuando, familiares y amigos se sientan alrededor de una mesa para comer y celebrar el nacimiento del betlemita.

Según el razonamiento de Juan Francisco Sariol, creador de la peculiar y justa veneración, si los hombres se reunían cada diciembre para homenajear a su redentor, ¿por qué los cubanos no harían lo mismo con su libertador? Por tal razón, y aunque los alimentos que se ingerían para la ocasión no resultaban ser tan succulentos como los que a veces se degustan vísperas de Navidad, la celebración se llamó por un buen tiempo y también resultó conocida como «Cena Martiana».



Recuerdo de la «Cena Martiana» en enero de 1971.

Dirección, edición y redacción: Degaorgo

 deliomanzanillo@gmail.com

Diseño y emplane: Stromae

 www.manzanilocuba.com

Producción ejecutiva: Jomireva

Hecho en Manzanillo de Cuba