

Por [José R. Calatayud](#)

La familia Curbelo Alonso, en Rodas, constituye un referente de tradiciones culturales fuertemente vinculadas a la localidad; es, sin dudas, uno de los pocos casos en que una manifestación cultural se arraiga de tal modo que se imbrica naturalmente y se desarrolla en toda la familia por varias generaciones. Es una suerte además que este fenómeno, tan poco frecuente, se produzca en las artes culinarias, pues la cocina, a diferencia de otras artes, en una u otra medida, es una manifestación popular que se realiza en la base de la familia y en ella participa, de diversas maneras, toda la familia y cada uno de sus miembros se convierte en un vehículo de esa tradición; pero no de manera fría o imitativa, sino que se produce una evolución y una diversificación, abarcando varias ramas del proceder gastronómico en sus ramas más populares, vinculadas siempre con las más genuinas y auténticas manifestaciones de un arte que, a diferencias de otros, está siempre y cotidianamente en el avatar de la familia. Comer es una necesidad, alimentarse es imprescindible para la vida; en toda casa de familia que se funda o construye, existe un sitio para elaborar alimentos, desde un elemental fogón de leña hasta los sofisticados medios para cocinar que existen en la actualidad. El hecho de preparar alimentos está presente desde los más lejanos tiempos, es una actividad asociada al ser humano desde los albores de la humanidad y hace millones de años que esta actividad se asumió como una responsabilidad de uno o varios miembros de la familia. Una de los más conocidos iconos de la historia del mundo es la llamada Última Cena de Jesucristo, quien se reunió junto a sus discípulos en torno a una mesa para comer, no importa qué alimentos. Pero esa escena sagrada, una de las más sagradas de la historia; sucede en torno a una mesa y a unos alimentos que fueron la justificación de aquel encuentro. Ese simple hecho, cultural y religiosamente amplificado, sirve para ilustrar y demostrar que buena parte de nuestras vidas transcurre alrededor de una mesa, o mejor aún, alrededor de los alimentos, y en ese suceso existe un sujeto que pocas veces aparece en público, que es el preparador de esos alimentos, la persona encargada y capacitada para preparar, elaborar, manipular esos alimentos y darles la forma y el aspecto que se precisa para que sean dignos de la ocasión y satisfagan el paladar de los comensales.

Comer no es un hecho cualquiera, es una necesidad, pero es además un placer. No todas las necesidades humanas resultan culturalmente placenteras, comer lo es y es además un arte, se puede llevar a lo exquisito y bien realizado puede ser sublime y estar asociado a los momentos más trascendentes; de ahí que las grandes ocasiones, casi siempre, se celebren en torno a la mesa. El gran escritor José Lezama Lima, un gran degustador de la buena mesa, acostumbraba agasajar a sus amigos en cumpleaños o en fechas que lo merecieran, en restaurantes donde se sirvieran manjares o en su propia casa, en la sencillez del hogar, pero comiendo algún plato vinculado con la cubanidad o con los tantos vericuetos que conectan lo cubano con la cocina universal.

En 1923 nació en Rodas Gerardo Curbelo, y no hemos podido saber cómo se vinculó con la cocina popular. Pudo ser la necesidad de buscar el diario sustento o una vocación heredada de sus antepasados españoles o africanos, o ambas cosas. Gerardo Curbelo y su hermano Ismael fueron los fundadores de una leyenda de buenos cocineros, de ser los mejores en la preparación de un cerdo asado o un congrí o cualquier otro plato típicamente cubano. En la década de 1940 Gerardo viajó a la ciudad de Camagüey y a su regreso, meses después, había

perdido su nombre para convertirse sencillamente en Camagüey, en lo adelante nadie le llamaría ni Gerardo ni Curbelo, sencillamente Camagüey, ese fue la consolidación de una leyenda, surgida como surgen los verdaderos mitos, naturalmente, del fondo del pueblo, que es el único creador de verdaderos tesoros culturales.

En la década de 1940 Camagüey se casa con Elsa Alonso y juntos formaron una familia, un verdadero emporio de cocina popular y familiar que no ha sido aún reconocido.

Recuerdo, a su paso por las escuelas al campo y otras actividades sociales, a aquellos dos mulatos cordiales que se encargaban de preparar comidas masivas que sin embargo tenían el sabor de la comida casera; algo que siempre llamó mi atención a pesar de mi corta edad.

Recuerdo que la presencia de Ismael en la cocina de una escuela al campo era símbolo de seguridad y confianza, cuando Ismael estaba en la cocina los padres respiraban tranquilos.

Cuando Camagüey asaba un cerdo todo estaba en orden y los comensales se preparaban para asistir a un banquete de altura, naturalmente de altura, sin absurdos alardes. A tal punto llegaba el respeto de estos colosos por su profesión que aunque la cocina fuera un improvisado sitio bajo los árboles, junto a nuestros amados ríos, ellos vestían sus trajes y sus altos gorros pulcramente planchados, algo que los distinguía de otro cocinero cualquiera, aunque sus artes hubieran bastado para que nadie los confundiera con improvisados o principiantes.

Elsa, por otra parte, resultó la compañera perfecta, no sólo para parir y criar a tres varones y una hembra, sino para unirse a la maravilla de aquella cocina diversa y rica tamizada por la más rancia tradición, alimentada con las necesidades y privaciones de una familia humilde, muy humilde, pero enriquecida por el trabajo y la alegría de poder trabajar para darle placer a las personas que la rodeaban. Cuesta creer que en aquella modestísima cocina se concibieran las mejores papas rellenas, frituras de bacalao, empanadas o chiviricos que se recuerdan, las que se vendían a bajísimos precios y el que no tenía dinero igual disfrutaba de aquellas delicias solo realizables con harina, grasa, azúcar, y gracias sobre todo al amor, a grandes dosis de amor.

Pero la mayor virtud de esta familia que abrigó esta hermosa tradición está en haber insuflado a esos tres varones y una hembra, del amor por la cocina. En ese orden Gera, Ivis, Fide y Papito, como son conocidos los frutos de aquella pareja, heredaron la pasión por la cocina, por la repostería, por la elaboración de las pequeñas maravillas de nuestra cocina más tradicional. Pero más aún, los nietos de Elsa y Camagüey han seguido fieles a la tradición y uno de ellos.

Ángel Luis Curbelo Abreus, nacido en Rodas en 1970, ha tomado profesionalmente este sendero y en 1997 se graduó en la Escuela de Hotelería Turismo de Cienfuegos y se ha desempeñado como cocinero en varios restaurantes. Es miembro de la Federación Mundial de cocineros y ha recibido varios cursos de la Federación de asociaciones culturales de Cuba.

Desde 2011 es Chef de cocina internacional. Es profesor y asesor de la Asociación culinaria de Cuba. Se presenta con frecuencia en programas de televisión con recetas de cocina y consejos útiles del universo culinario. En 2015 Ediciones Damují publicó un pequeño volumen titulado "Tesoros del Damují", recetas de cocina con pescado de río, de Ángel Luis Curbelo, en el que se pueden apreciar algunas con un elemento tan noble como los peces que habitan nuestros queridas corrientes fluviales, con el objetivo de sembrar en las personas el hábito de consumir nuestros peces y de fortalecer la tradición por este rico producto al que podemos acceder con relativa facilidad.