

# La Cocina de Seena

Por Seena Chriti

En este artículo quisiera resaltar la importancia de que los latinos estemos unidos principalmente en estos tiempos de tanta incertidumbre. Pese a todas las diferencias culturales, que tenemos los diferentes países latinoamericanos ya sean alimenticias, de costumbres, de significados del idioma español, en este país terminamos siendo todos LATINOS. Para muchos no importa de qué país venimos, ni que comemos, ni que celebramos, ni que significan nuestras palabras y expresiones, solo les importa que somos latinos. Esto puede ser visto como una desventaja y una visión muy superficial, pero también puede verse como una fortaleza. De pronto no solamente soy parte de mis amigos mexicanos en Estados Unidos, soy parte del grupo latino de todos los países de Latinoamérica, tengo más fuerza porque encontramos los puntos en común que nos unen y no las diferencias. De pronto nos sentimos muy cómodos con los que nos hablan en español sin importar el acento, y nos sentimos muy felices cuando comemos comida puertorriqueña, o colombiana, porque podemos apreciarla y entender sus sutilezas y el refinamiento de sus preparaciones.

Después de esta introducción les quiero hablar de un alimento que se encuentra en casi todos los países de Latinoamérica y es el plátano macho, como le dicen en México, Guineo en Puerto Rico, República Dominicana y partes de Nicaragua, salvador, Colombia, Ecuador. En Venezuela se le dice Cambur.

Para mí es el perfecto representante de la diversidad y complejidad cultural de nuestros pueblos. Un alimento tan simple que se dice de manera diferente aun hablando todos el mismo idioma español, se prepara de muchísimas formas



diferentes en cada país, y lo que más interesante me resulta es que se utiliza ya sea totalmente verde como en la preparación de los tostones que son guineos fritos, después aplastados, formados en discos o canastas dependiendo para que se va a utilizar y nuevamente fritos. También se utilizan totalmente maduros, casi negros por fuera para freírse u hornearse y se sirven como acompañante de platillos cubanos con arroz y frijoles entre muchos otros más.

Entonces tenemos un platillo que se dice diferente en varios países, que se utiliza verde o maduro y que se prepara en un sinnúmero de maneras.

Una que me parece particularmente deliciosa e interesante es el Mofongo Puertorriqueño, que se hace con guineos verdes fritos y luego aplastados con sal, ajo y aceite, se hace una pelota que también contendrá pedazos de chicharrón de cerdo o tocino en trozos, se sirve en caldo de pollo o con carne.

EL Mofongo viene del Fufú de África del Este mezclado con influencias españolas, hecho con distintas verduras almidonadas introducidas al Caribe por africanos venidos a las colonias españolas como Cuba, donde le llaman Fufú de plátano, República Dominicana, mangú.

En Puerto Rico se usa muy comúnmente ingredientes españoles como el ajo, el puerco y el aceite de oliva, el método de freír lo adquirieron de su origen africano y se utiliza mucho más que en otros lados del Caribe. El caldo se hace con pollo y con sofrito el cual se hace con frutos, vegetales y hierbas.

Este podría ser un artículo interminable que podría hablar por siempre de las muchas preparaciones que existen con el plátano macho/guineo, pero mejor sentémonos y disfrutemos la compañía entre nosotros y siempre apreciemos nuestras diferencias y nuestra diversidad. Feliz comienzo del año. •

