

## Chef Stories

**Chef: Dayci Chivukula**

**Recipe: Black Bean Soup, Cuban Rice & Beans**



*Dayci Chivukula and Family*

¡Hola! Me llamo Dayci Chivukula. Nací en la Habana, Cuba. Vine a los Estados Unidos en 1974 después de haber vivido por dos años en España. Durante mi estancia en Madrid, tuve la oportunidad de explorar la auténtica gastronomía española. Es un estilo de preparar platos increíbles influenciado por las culturas mediterráneas.

Con frecuencia comparaba esos platos tradicionales con los que yo disfrutaba en mi tierra natal. Mi relación con la comida típica cubana data de más de medio siglo. Todo comenzó en la casa ancestral de mi abuela materna. Estaba situada en el mismo corazón de la Habana, centro Habana o Cayo Hueso (así le decían en esos tiempos). Según recuerdo fue la cuna y un epicentro de la música cubana. Frente a esa casa, vivían las hermanas Portuondo: Haidee y Omara Portuondo (todavía solista y reconocida intérprete de la música cubana a nivel mundial). Recuerdo también a una Celia Cruz joven y cariñosa cuando visitaba allí a su gran amiga mi tía abuela Juana. Sobre todo, me viene a la mente los grandes banquetes y las comidas para agasajar a las visitas. Nunca conocí a mi bisabuela, Dulce María. Sin embargo, desde muy pequeña siempre he oído que las nueve hijas y los tres hijos que crio aprendieron a cocinar subidos en un banquito frente a una estufa de carbón y después de keroseno. Todos fueron testimonio de la destreza y la pasión de su madre cuando preparaba delicias dignas de la realeza caribeña.

Una de esas hijas fue Africa María, mi inolvidable abuela. Todavía creo escuchar sus canciones deleitándonos a todos mientras hacía su magia en la cocina. Jamás la vi medir nada ni mirar un libro de recetas. Lo tenía todo grabado en el infinito libro de

cocina que estaba impreso en su cerebro y en su corazón. Todavía creo que cocinaba como cantaba, con toda su alma. Ella siempre preparaba para más personas de las que vivían en la casa aun cuando escaseaba la comida. Siempre lo justificaba con su dicho favorito: “De mi casa no se va nadie sin comer porque donde comen dos, comen tres.” En mi opinión, teníamos muchos visitantes alrededor de la hora de almorzar porque no podían resistirse al aroma que emanaba de la humilde cocina de nuestro apartamento que desde el segundo piso inundaba todo el edificio. Era una verdadera provocación a los sentidos y una invitación abierta a un plato memorable. Yo la ayudaba a preparar sus creaciones; pero nunca me permitía cortar nada ni estar cerca de la estufa. Todo era tan rápido que nunca pude aprender a cocinar sus platos emblemáticos como ella. Los frijoles, las carnes, los chorizos, las morcillas, el tocino, el plátano, la malanga (yautía), la yuca (casaba), el ñame (taro) y el boniato siempre encontraban un lugar en sus creaciones. Digna combinación de sus raíces africanas y europeas.

Mi madre, Virgilia Sira, aprendió más de ella. Sin embargo, creó su estilo muy personal combinando ingredientes y métodos que aprendió durante el tiempo que vivimos en Madrid. Además, incorporó toques y técnicas que ha aprendido mirando programas de chefs de todo el mundo. Su amor y pasión por la cocina tardó algún tiempo en llegar a mí completamente. Cada vez que ella viene con mi padrastro a nuestra casa para pasar un tiempo con nosotros, se lleva a cabo un verdadero festival culinario. Mi padrastro es originalmente de Palma Soriano, Oriente situado en el este de la isla. Como nosotros somos originalmente del oeste, podemos apreciar algunas diferencias en la preparación de muchos platos. Jamás he comido un lechón (pernil) mejor que el que él prepara. Es todo un experto en adobar, cocinar y hasta cortar carnes. En todas las celebraciones su toque magistral está presente. Mi madre también prepara unos platos de carnes y mariscos deliciosos. Es una experta cocinera y prepara yuca con mojo, tostones, maduros, arroz blanco y lo que nunca puede faltar, los frijoles negros. Fue ella quien me enseñó a prepararlos. ¡Buen provecho!