

De la literatura juvenil a la cuina

Receptes i àpats



Su aspecto ciertamente aterraba. Además, eran casi todos herejes, ya anglicanos, ya hugonotes, ya anabaptistas. Muchos de ellos provenían de ejércitos licenciados, aunque los había también desertores, exiliados por cuestiones religiosas, plantadores arruinados, jugadores con deudas y hasta reos escapados de los presidios.

Asaban sus cochinos, tras despellejarlos, cortarlos en tiras y untarlos con sal, en unas parrillas tejidas con ramas verdes, que los caribes llamaban *barbacoa*, y que se ponían sobre hogueras también alimentadas con leña verde, para que produjera abundante humo. Así, conseguían una carne salada y ahumada que, también en lengua caribe, se denominaba *boucan*. De ahí viene el nombre de *bucanero*.

Este *boucan*, que se comía bien crudo, como nuestro jamón, bien guisado, tras ablandarlo en agua, era un alimento codiciadísimo por cuantas naves surcaban esos mares tropicales, dado que se conservaba en las húmedas y calientes bodegas más tiempo que ninguna otra carne, y aseguraban que, consumiéndola, se alejaba el temido escorbuto.

FERNÁNDEZ-PACHECO, Miguel: *Siete historias para la Infanta Margarita*, Madrid, Siruela, 2001. Las Tres Edades, 84, pp. 75-76.



