

Diente africano en NY

Inmigrantes nigerianos, marfileños y ghaneses han enriquecido, de 30 años para acá, la escena gastronómica de la ciudad. Por Scarlett Lindeman

El nombre del platillo nacional de Senegal, *thiebou djeun* (pronunciado che-bu yen), derivado de las palabras arroz (*thieb*) y pescado (*djeun*), señala acertadamente los ingredientes principales del platillo, pero no la complejidad de su sabor. Un guiso de cazuela que entrelaza, en capas, el arroz sabor a tamarindo con pescado frito y un alboroto de verduras, como col, pimientos, berenjena, chayote y quimbombó; *thiebou djeun* es solo una de las estrellas del amplio espectro de la cocina africana que puede disfrutarse en NY.

En Joloff, en el distrito de Brooklyn Bedford-Stuyvesant,

puede probarse este afamado platillo. Ahí, el arroz está sazonado con jengibre y teñido de anaranjado con jitomates y chiles *scotch bonnet*, parecidos al habanero. De hecho, es una gran época para la comida africana en NY, con la evolución del tamaño y alcance de los restaurantes en los últimos años. Apenas el mes pasado tuvo lugar la New York African Restaurant Week, en la que decenas de restaurantes ofrecieron menús de tres cursos a un precio fijo de 28 dólares. Fue la tercera edición y ya suma casi 30 locales, que además ofrecen arte y música en vivo.

Inmigrantes del oeste de África y Costa de Marfil comenzaron a llegar a NY en los ochenta y se instalaron en el Bronx, Harlem, Brooklyn y Queens. Algunas pequeñas tienditas africanas comenzaron a vender ingredientes como aceite de palma, quimbombó (okra) y mijo, y también surgieron cocinas que servían comida casera.

Hoy la escena gastronómica africana se extiende mucho más allá de sus comunidades inmediatas y ofrece múltiples placeres. En los restaurantes en Little Senegal, Harlem, y en los resquicios ghaneses del Bronx, puede escucharse ashanti twi (un dialecto de África occidental)

mezclado con inglés y francés y cenar sopa de cacahuate y *dumplings* de plátano en Papaye. Hay una generosa oferta nigeriana en Buka, en Clinton Hill, como su sopa de cabra y chile con hierbas frescas, unas delicadas frituras de cacahuate y guisados de res acompañados de fufu, una masa hecha con raíz de mandioca. El más ambicioso es The Cecil, en Harlem, un antiguo espacio de jazz (incluso el legendario Thelonius Monk llegó a tocar aquí, cuando se llamaba Minton's Playhouse), que sirve elevadas y creativas variantes de platillos, como el *suyu* de res y camarón, con los picantes chiles piri piri.



1 Papaye
2300 Grand Concourse
The Bronx
T. +1 (718) 676 0771

2 Joloff Restaurant 2
1168 Bedford Ave.
Brooklyn
T. +1 (718) 230 0523

3 Buka
946 Fulton St.
Brooklyn
T. +1 (347) 763 0619

4 The Cecil
210 W 118th St.
Harlem
T. +1 (212) 866 1262

