

**juventud
rebelde**

www.juventudrebelde.cu



Los manjares criollos que hacen la boca agua

El ajiaco a la criolla, los frijoles negros, el tamal en cazuela y en hojas, las frituras de maíz y de malanga, el sándwich cubano, los moros y cristianos, el congrí oriental, la yuca con mojo, el casabe, los plátanos tostones, el arroz con pollo y el aporreado de pescado son las delicias culinarias cubanas más gustadas en la Isla

Publicado: Viernes 18 agosto 2017 | 08:18:53 pm.

Publicado por: Juventud Rebelde

Los 26 platos más tradicionales y consumidos en la Mayor de las Antillas fueron dados a conocer recientemente por la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba (FACRC), a través de un comunicado en el que se destacan, como delicias nacidas de nuestra cocina, el ajiaco a la criolla, los frijoles negros, el tamal en cazuela y en hojas, las frituras de maíz y de malanga, el sándwich cubano, los moros y cristianos, el congrí oriental, la yuca con mojo, el casabe, los plátanos tostones, el arroz con pollo y el aporreado de pescado.

Entre los manjares más degustados y preferidos se recogen, además, las masas de cerdo fritas, la pierna de cerdo asada, el picadillo a la criolla, la ropa vieja, el chilindrón de carnero, el arroz con leche, el boniatillo, los buñuelos, los cascos de guayaba en almíbar, el coco rallado y el café.

Estos preparados forman parte de la cocina tradicional por pasar de generación en generación y estar presentes, de una forma u otra, en la mesa cubana. Son también las propuestas culinarias que más representan a los cubanos en eventos y demostraciones en el extranjero, y las más demandadas, tanto por turistas nacionales

como por visitantes, de acuerdo con una nota de la agencia Prensa Latina.

Eddy Fernández, presidente de las FARCR, resaltó que esta entidad profesional trabaja por mantener viva la cocina cubana y salvaguardarla.

Ponderó que la información que recoge el comunicado es resultado de varios años de labor y de diversos estudios en los que se determinó lo que más se come en la Isla y lo que tiene también una mayor presencia en la mesa de los viajeros foráneos en la actualidad.

Recordó Fernández que el Historiador de La Habana, Eusebio Leal Spengler, mencionó en cierta ocasión que «la memoria de la gastronomía es muy importante porque nos lleva a encontrarnos con nosotros mismos, con nuestros antepasados, con nuestra cultura».

El ejecutivo culinario informó que recientemente fue declarado el Día de la culinaria de Mantua, municipio pinareño vinculado con la figura del Titán de Bronce. En este poblado Maceo recibió un banquete particular, el 23 de enero de 1896, al concluir la invasión de Oriente a Occidente contra las tropas españolas. Los platos de esa comida fueron elaborados y servidos por los propios vecinos del pueblo.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2017-08-18/los-manjares-criollos-que-hacen-la-boca-agua>