

---

Congrí o frijoles negros: ¿Cuál prefiere usted?

30/12/2015



Dueña de un basamento muy similar en cuanto a ingredientes: especias, productos autóctonos y acabado de platos confeccionados para los agasajos, sin embargo la gastronomía nacional siempre ha mostrado peculiaridades que distinguen o dan sello a ciertas regiones.

Hablemos, por ejemplo, de algo que hasta hace muy poco tiempo se observaba, la existencia de dos maneras primordiales para preparar la cena de despedida del año.

Si bien en toda Cuba la carne de cerdo, si es asada, mejor, siempre ha tenido el papel protagónico, en cuanto a los platos acompañantes de esa delicia de la culinaria autóctona, variaba el famoso menú.

Antes diremos que nadie le disputa a la yuca la relevancia de ser la vianda acompañante por excelencia, aunque hay quien confecciona tostones o chatinos.

Un detalle curioso: en casi todo el oriente del país se incorpora todavía el casabe, una suerte de torta hecha también a base de yuca procesada, que, ligeramente humedecida, sirve de soporte ideal a una buena lasca de lechón asado, aderezada con sal. Un bocado glorioso para muchos.

La fórmula de la región oriental, que estipula una abundante guarnición del famoso congri nacido por esas tierras –ya sea de frijoles negros o colorados, es deliciosa.

Y diríase que en los últimos años se ha ido extendiendo y ganando adeptos, de tal manera que cuando se habla de la comida de festejos de 31 de diciembre solo se piensa en el famoso plato de origen oriental.

Ya casi nadie se acuerda, en occidente, de mentar los legendarios frijoles negros, una receta sobre todo muy famosa en La Habana. Otra exquisitez para la familia cubana, presente, se los aseguro, en muchas mesas, junto

al arroz blanco, el cerdo, la yuca con mojo, la ensalada, y todo lo demás con que se esmera la mesa más humilde en esta ocasión.

Hay que recordar que no se trata de un potaje de frijoles negros cualquiera, sino de uno especial, para el cual se buscan o acopian sus ingredientes con singular celo. La elaboración forma parte de las reliquias de la culinaria occidental y capitalina.

No contaremos los detalles, pero diremos que es sacrílego echarle viandas a los frijoles negros, como es costumbre en otras regiones cubanas.

El ají, preferentemente debe ser pimiento verde, puede llevar vino seco y un punto especial de azúcar, sal y vinagre, que junto al resto de condimentos y especias, le da ese sabor tan único que lo sitúa entre los preferidos del banquete, después del rey cerdo.

Mucha gente, antes con más frecuencia, comentaba a la amiga en los agros y mercados: Ya compré lo que voy a echarle a los frijoles negros de fin de año. Con mucha satisfacción.

Y tener asegurado un grano de calidad da tranquilidad a la persona que debe confeccionar este plato acompañante. No cualquier persona, sino una verdadera experta, casi siempre las abuelas o madres.

Quizás la opción del congrí se ha ido imponiendo, pues además de su memorable sabor, puede resultar tal vez una opción que se prepara con mayor rapidez.

Los días actuales parecen ser escasos de tiempo para dedicarlo a las largas y placenteras alquimias del fogón tradicional, con borboteos y vapores duraderos. Algo de lo que necesitan los frijoles negros a la habanera o a la cubana para que realmente queden regios.

Pero con cerdo, congrí, frijoles negros, arroz con pollo o lo que sea, de seguro la familia cubana hará gala dentro de unos días de su sabor inigualable, de su alegría y su saber compartir, también de su hospitalidad, en el adiós al 2015. Que cada cual elija el menú que prefiera y a disfrutar.

---