El pisto de Nicolás

por Adolfo Silva Silva

En su extraordinario legado periodístico, muy poco estudiado y valorado, Nicolás Guillén dejó Pisto Manchego, una sección en la cual en el desaparecido periódico provincial El Camagüeyano escribió durante casi dos años más de 400 crónicas.

Fue su labor reporteril más persistente y en la que reflejó, con su amenidad, humor fino e ironía, diversas facetas de la vida social, económica y política locales, nacionales e internacionales, combinadas con anuncios comerciales de negocios de su ciudad natal, en una etapa del bienio 1924-1925.

Así logró un fértil entrenamiento para el devenir de su extenso ejercicio --en la calidad y en el tiempo-- de la crónica, en la cual marcó uno de los hitos históricos más relevantes en el empleo de ese género en el país, con una manifiesta elegancia expresiva, mediante un léxico destinado a las grandes mayorías, y sin términos rebuscados.

El nombre de la sección periodística coincide con el de un plato presente de forma amplia en España, pero nacido en una región del centro de ese país, La Mancha, donde transcurren la mayoría de las acciones de la novela Don Quijote de la Mancha, escrita por Miguel de Cervantes, obra cumbre de la literatura hispana y una de las más destacadas de la universal.

Muchos años después de redactar su célebre columna, en el verano del actual año una evocación, pero de tipo gastronómica, ha traído a la actualidad el nombre de Pisto Manchego.

Siempre dispuesto a crear entre sartenes y cacerolas, el también camagüeyano Frank Rodríguez Pino estrenó en el ejercicio en curso en la capital de la provincia, en la sede local de la Unión de Periodistas de Cuba (Upec), el más reciente de sus platos hasta ese momento.

Lo denominó Pisto Nicolás, en un homenaje a Guillén y a sus vínculos con aquel espacio de un periódico extinguido en 1959, y surgido en 1899 con el apelativo de El Liberal, bajo la dirección de Manuel Ramón Silva Zayas, coronel del Ejército Libertador.

Basada en ingredientes del preparado original, fundamentalmente vegetales de estación, la receta modificada adiciona el tamal, cortado en pequeños pedazos, en una mezcla que otorga una nueva degustación al tradicional alimento sustentado en harina de maíz hervida.

Probado por reporteros siempre a la caza de detalles y valoraciones, los comensales concedieron cinco estrellas al Pisto Nicolás.

Sería lamentable que esa combinación tan apetitosa solo quede en el recuerdo de una cita veraniega, y no se propague entre las apetencias caseras, así como en el menú de restaurantes, en especial del territorio natal del Poeta Nacional de Cuba.

El plato tiene la particularidad de corresponder al único cubano ganador, dos veces, en el concurso mundial Gourmand, de libros de cocina y de vinos, y al cual, en su más reciente edición --en el 2016—, fueron enviadas en general unas 26 mil obras de más de 200 países.

Chef del Hotel Gran Club Santa Lucía, del norte de la provincia, Rodríguez conquistó uno de los lauros de esa cita, celebrada en China, con el texto “Saber y sabor”, publicado en 2015 y considerado el mejor libro de cocina de los enviados al certamen por autores de Latinoamérica.

(CubaSí)

---

https://www.radiohc.cu/de-interes/caleidoscopio/104883-el-pisto-de-nicolas

Radio Habana Cuba