

Sándwich, para todo el mundo menos para los cubanos

written by CubaNet | jueves, 3 de noviembre, 2022 11:48 am



LA HABANA, Cuba. - *Reuben, Roast beef, Croque-Monsieur, Cheesesteak, Lobster roll...* o simplemente dos rebanadas de pan untadas con mantequilla de maní. El sándwich es, probablemente, el milagro gastronómico más aclamado a nivel mundial. Fácil de preparar, abierto a infinidad de combinaciones, asequible y delicioso, este manjar es una opción permanente en el menú diario de miles de millones de personas.

Solo en el Reino Unido se ha estimado que el consumo anual asciende a 11 500 millones de sándwiches, contando los que se preparan en casa y los que se adquieren en los comercios. No tiene horario fijo y cualquier lugar es bueno para degustarlos.

Cada 3 de noviembre se celebra el Día del Sándwich y varios medios de prensa publican un listado de los que se consideran más famosos, como los citados al inicio de esta nota. Entre tantas denominaciones europeas o estadounidenses, es un orgullo saber que varios expertos han incluido al [sándwich cubano](#), una delicia que ha mantenido su historia y tradición gracias a la emigración cubana radicada en Estados Unidos.

El favorito de Florida sigue generando polémica acerca de sus orígenes e

ingredientes fundamentales. En Miami se prepara con capas de jamón cocido, cerdo asado, pepinillos, mostaza, queso suizo y mantequilla; mientras que la variante de Tampa incluye, además, el salami. Lo que no puede faltar son dos cuñas de pan cubano, ligeramente crujientes, que lo diferencian del resto de sus homólogos.

[El sándwich cubano es uno de los mejores del mundo, según la CNN](#)

Como tantas otras recetas de la cocina tradicional cubana, este sándwich ha desaparecido del menú de los insulares. Con suerte, se puede encontrar en la carta del *snack-bar* de algunos hoteles; pero aun así, muy raramente es preparado con todos los ingredientes que lleva, y de más está decir que el precio resulta inalcanzable para los cubanos que no tienen ingresos en dólares u otra moneda fuerte.

Muy pocos dentro de Cuba podrían decir cómo se prepara el sándwich cubano, o nombrar sus ingredientes. En un país donde conseguir pan implica hacer horas de cola con batallas campales intercaladas, es casi pecaminoso hablar de jamón cocido y queso suizo. Las tradiciones y la cultura culinaria criollas se hallan cada vez más próximas a su extinción; pero al menos para los cubanos emigrados existe la posibilidad de descubrirse o reencontrarse en ese sencillo bocado que dice mucho de lo que fue el “sabor nacional” antes que la libertad fuera trastocada por un sistema miserable, que por más de 60 años nos ha dictado hasta lo que debemos comer.

Recibe la información de CubaNet en tu celular a través de [WhatsApp](#). Envíanos un mensaje con la palabra “CUBA” al teléfono [+525545038831](#), también puedes suscribirte a nuestro boletín electrónico dando [click aquí](#).