

HOY

Todo aquello pasó: limpios, flamantes, con personal adiestrado y organizado por secciones, los "restaurante chinos", sin perder su exotismo culinario de antaño, como es sabido, han alcanzado un alto grado de superación, sobre todo en cuanto a higiene se refiere. Ya no hay gritos ni se canta el menú pedido. Si acaso el dependiente, en silencio, se acerca a la puerta de la cocina y dice sencillamente: "Núm. 3" o "Núm. 4". Mostramos grabados con esos menús.

Dicho cambio, naturalmente, está íntimamente relacionado con la introducción de muchas normas modernas que lentamente van cambiando nuestras costumbres. Imaginemos, nada más, lo que hubiera ocurrido en La Habana —formidable desorden público— si en 30 años atrás encontramos a una joven con "pescadores"...

Efectivamente, decimos por último, las "fondas de chino" se han transformado en restaurantes limpios, modernos, de platos apetitosos y donde con tranquilidad y silencio se puede comer barato; pero sin embargo, con infinita tristeza, los que vivieron los "tiempos heroicos", se acuerdan de aquel grito que era para ello la seguridad del condumio diario:
¡"Vapor para uno!"



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

COMIDA CHINA

OPA MIXTA.....	50-	CHOP SUEY con PUERCO	35-
ESPECIAL.....	50-	I.D. con CARNE RES	35-
MARIPOSA con FIDEOS	25-	I.D. con POLLO	90-
ESPECIAL.....	50-	I.D. con CAMARONES	40-
MARIPOSA.....	40-	I.D. con CARNE RES	35-
I.D. 1/2 RACION.....	25-	MASA POLLO y ALMENDRAS	100-
I.D. ESPECIAL.....	50-	I.D. PUERCO con SALSA VINAGRE	70-
I.D. 1/2 RACION.....	25-	I.D. POLLO con I.D.	30-

MARIPOSA FRITA



SUPERACION... La composición gráfica muestra, en primer término, un menú de hoy de "comida" china, así como tres aspectos de los clientes en estos modernos restaurant, donde sin restársele el exotismo culinario del pasado, tanto en cuanto a los alimentos como en su presentación, todo se aleja mucho del pasado, acusando ahora una superación de todos conocida, y donde se ha tenido en cuenta, mayormente, mejores condiciones higiénicas y un trato distinto entre los clientes.