

## VAN COMPRENDIENDO LAS FAMILIAS CUBANAS ALIMENTO ESTA EN LA CALIDAD, NO EN LA

Fugaz semblanza de los modernos restaurants de La Habana. - Los menús de una verdadera institución. - Mezcla de la cocina española y francesa. - Danza anárquica de platos y postres complicados. - Cero ejercicios. - Deficiencias de la nutrición. - Triunfo de la medicina cubana. - Los menús modernos controlados. - Las "colas" de los restaurants. - Régimen tácito entre los comensales. - Las jóvenes del pasado y las generaciones fuertes y saludables

Por: **ROBERTO PEREZ DE ACEVEDO**  
de la Redacción de **INFORMACION**

"No voy a almorzar a casa... Estoy con la señora de Linner en el restaurant..."

Si una dama de principios del siglo trasmite ese recado en La Habana, el efecto que en las costumbres de la época hubiera causado sería... "atómico". Ahora, sin embargo, en 1945, es cosa generalmente aceptada, aún por los esposos más exigentes, dentro de la coordinación de nuestra vida social.

Y esto no quiere decir, en manera alguna, que ciertos preceptos hogareños atraviesen por una crisis. Muy al contrario, la habanera y en general la mujer cubana, es como siempre lo fué, recatada en sus exteriorizaciones, discreta, decente, piadosa, pero en otros aspectos desde hace algún tiempo va alcanzando el ritmo de la vida moderna, es decir, acoplándose lentamente a esta existencia nerviosa, dinámica, compleja, de tránsito, que señala y anuncia, la llegada de una interesante etapa evolutiva en todos los órdenes.

### PERO ANTES

Conviene sin embargo, por ejemplo, a nuestro propósito, hacer una ligera semblanza de ciertos hábitos de nuestras jóvenes a fines del siglo pasado y a principios del XX, considerando como punto de comparación a las de la clase media o acomodada y arrancando estos datos de los recuerdos de nuestra niñez.

Comencemos por explicar, que la estancia de las muchachas en sus camas se prolongaba hasta las diez de la mañana. Se las servía el desayuno en el mismo dormitorio: café con leche y tostadas con mantequilla. Nada de frutas, jugos, ni otra clase de alimentos. En el invierno, chocolate caliente muy espeso. Baño y, a las once de la mañana, el almuerzo... ¡casi sin esperar la digestión del desayuno!

### UNA INSTITUCION

Sabido es que la mesa era sagrada para nuestros mayores, una "verdadera institución", como dijo cierta distinguida dama hace algunos días al repórter. Nadie ocupaba su asiento antes de hacerle los padres, y los chiquillos comían aparte. En muchos hogares, también antes de sentarse la familia, se daban gracias a Dios. Siempre habían uno o dos puestos para los parientes o amigos que acudían tradicionalmente sin previa invitación...

En cuanto al menú — entramos ya en el tema — vamos a explicar que las familias de antaño y especialmente las jóvenes — muy lindas, pero glotonas — comían en cantidad todo aquello que, precisamente, estaba reñido con el clima de Cuba. No había régimen alimenticio científicamente estudiado, y si alguno, acreditamos, era suicida con toda seguridad.

¡Piénsese sólo en una mezcla global de la cocina española y la francesa! Y todo ingerido con exceso, imperando también lo criollo; la carne de puerco, los huevos y el ajiaco, hecho este último plato con todas las de la ley y con una condimentación que... ¡asusta ahora el ánimo acordarse de ello! Claro que era una verdadera danza diabólica de vitaminas anárquicas en el estómago, casi despreciándose las verduras, hoy tan valiosas en nuestro régimen dietético "planificado" y controlado. Y si el cocinero practicaba la escuela culinaria francesa, lo que era un orgullo para la familia — las zarzas estaban siempre en primer término y muy abundantes.

Y tanto era así, que en algunas casas el cabeza de familia cataba las zarzas y daba su aprobación o no al cocinero en torno a su trabajo. El dulce, que hoy tiene sus limitaciones conocidas, se comía también con exceso, sobre todo en

## VAN COMPRENDIENDO LAS FAMILIAS CUBANAS QUE EL VALOR DEL ALIMENTO ESTA EN LA CALIDAD, NO EN LA CANTIDAD

Fugaz semblanza de los modernos restaurants de La Habana. - Los menús de antaño. - La mesa era sagrada y una verdadera institución. - Mezcla de la cocina española y francesa. - Danza anárquica de vitaminas. - Asados grasientos y postres complicados. - Cero ejercicios. - Deficiencias de la nutrición. - Las "postradas" y "envejecidas". - Triunfo de la medicina cubana. - Los menús modernos controlados. - Las "colas". - No hay "sobremesa" en los restaurants. - Régimen tácito entre los comensales. - Las jóvenes del pasado. - Se va llegando a constituir generaciones fuertes y saludables

Por: **ROBERTO PEREZ DE ACEVEDO**  
de la Redacción de INFORMACION

"No voy a almorzar a casa... Estoy con la señora de Linner en el restaurant..."

Si una dama de principios del siglo trasmite ese recado en La Habana, el efecto que en las costumbres de la época hubiera causado sería... "atómico". Ahora, sin embargo, en 1945, es cosa generalmente aceptada, aún por los esposos más exigentes, dentro de la coordinación de nuestra vida social.

Y esto no quiere decir, en manera alguna, que ciertos preceptos hogareños atraviesen por una crisis. Muy al contrario, la habanera y en general la mujer cubana, es como siempre lo fué, recatada en sus exteriorizaciones, discreta, decente, piadosa, pero en otros aspectos desde hace algún tiempo va alcanzando el ritmo de la vida moderna, es decir, acoplándose lentamente a esta existencia nerviosa, dinámica, compleja, de tránsito, que señala y anuncia, la llegada de una interesante etapa evolutiva en todos los órdenes.

### PERO ANTES

Conviene sin embargo, por ejemplo, a nuestro propósito, hacer una ligera semblanza de ciertos hábitos de nuestras jóvenes a fines del siglo pasado y a principios del XX, considerando como punto de comparación a las de la clase media o acomodada y arrancando estos datos de los recuerdos de nuestra niñez.

Comencemos por explicar, que la estancia de las muchachas en sus camas se prolongaba hasta las diez de la mañana. Se las servía el desayuno en el mismo dormitorio: café con leche y tostadas con mantequilla. Nada de frutas, jugos, ni otra clase de alimentos. En el invierno, chocolate caliente muy espeso. Baño y, a las once de la mañana, el almuerzo... ¡casi sin esperar la digestión del desayuno!

### UNA INSTITUCION

Sabido es que la mesa era sagrada para nuestros mayores, una "verdadera institución", como dijo cierta distinguida dama hace algunos días al repórter. Nadie ocupaba su asiento antes de hacerle los padres, y los chiquillos comían aparte. En muchos hogares, también antes de sentarse la familia, se daban gracias a Dios. Siempre habían uno o dos puestos para los parientes o amigos que acudían tradicionalmente sin previa invitación...

En cuanto al menú — entramos ya en el tema — vamos a explicar que las familias de antaño y especialmente las jóvenes — muy lindas, pero glotonas — comían en cantidad todo aquello que, precisamente, estaba reñido con el clima de Cuba. No había régimen alimenticio científicamente estudiado, y si alguno, acreditamos, era suicida con toda seguridad.

¡Piénsese sólo en una mezcla global de la cocina española y la francesa! Y todo ingerido con exceso, imperando también lo criollo: la carne de puerco, los huevos y el ajíaco, hecho este último plato con todas las de la ley y con una condimentación que... ¡asusta ahora el ánimo acordarse de ello! Claro que era una verdadera danza diabólica de vitaminas anárquicas en el estómago, casi despreciándose las verduras, hoy tan valiosas en nuestro régimen dietético "planificado" y controlado. Y si el cocinero practicaba la escuela culinaria francesa, lo que era un orgullo para la familia — las zarzas estaban siempre en primer término y muy abundantes.

Y tanto era así, que en algunas casas el cabeza de familia cataba las zarzas y daba su aprobación o no al cocinero en torno a su trabajo. El dulce, que hoy tiene sus limitaciones conocidas, se comía también con exceso, sobre todo en

PATRI  
DOCUM

OFICINA DEL  
DE LA

aquellos donde el huevo participaba. Estos postres, como los asados grasientos, eran muy complicados a veces. En fin, todo cuanto pudiera significar un plan de alimentación sobrio y razonable, brillaba por su ausencia. Es verdad que al mediodía algunas frutas aligeraban la laboriosa digestión, pero no olvidemos que los dulces pesados también se consumían a esa hora.

¿Ejercicios? ¡Cero! Por lo regular las clases de piano, o bien las lecciones de la institutriz... Por la tarde, paseo en coche o alguna visita. Y después, la comida, siempre sin permitirse al estómago un momento de descanso, aparte de que, no obstante, la enorme cantidad de alimentos consumidos, lo que ahora llamamos desvitaminación era cosa corriente en nuestras jóvenes, y muchas de ellas se encontraban entre la enfermedad y la salud.

**Y POR LA NOCHE**

No vamos a cansar al lector indicando el menú de la noche. Basta con saber, que superaba en errores al del almuerzo, con nuevas complicaciones, entre ellas, los vinos de la mejor calidad, Agréguese, los reconstituyentes a base de hierro, con los que los médicos del pasado querían suplir las deficiencias de la nutrición. Durante las veladas, donde las jóvenes se tornaban melancólicas recitando a Juan de Dios Peza, también se servían pastas y otros alimentos. Y así llegaban de nuevo a la cama sobrecargadas de alimentos, con los semblantes congestionados y no muy en condiciones de dormir tranquilas.

**EL RESULTADO**

Antes era muy corriente este diálogo breve:

—Y Luisa... ¿cómo está?  
—Figúrate... postrada...

"Postrada". Era la frase típica, que muchas veces se relacionaba con damas que sólo alcanzaban un poco más de los 50 años, aparte de que desde los 30 habían sufrido ya muchos trastornos físicos. Luisa, como otras señoras de aquellos tiempos, padecía de artritis, diabetes, desmejoramiento crónico, cansancio etc., etc, aparte de otras dolencias más graves.

Cuando se decía que una señora estaba postrada o "envejecida" ya era conocido el cuadro. No se levantaba de la mecedora más que para dormir. Y, sin embargo, por lo regular se trataba de una mujer bella, aureolada de esas gracias tradicionales de la cubana.

Ocurrió que Luisa, después de casada, no sólo limitó sus "ejercicios", sino que también comía más que antes. Desde los 25 años las gráciles líneas de su cuerpo desaparecieron; por doquier la grasa deformante y peligrosa hacia su aparición, no obstante los tiránicos y atormentadores corsets y otros ajustes de la época. Y así, casi sin darse cuenta ella ni sus familiares, Luisa alcanzó la categoría de "postrada". Y entre médicos, boticas y lamentos, se deslizaron los últimos años de su vida...

**PERO HOY...**

Actualmente, sin embargo, todo va cambiando, afortunadamente, en cuanto a la nutrición de

nuestras mujeres se refiere. Desde luego que en esa "revolución" ha participado un criterio más liberal en las costumbres, hermanado al ingreso de la mujer en los sectores de trabajo, especialmente en las oficinas y talleres, así como los menús norteamericanos.

Pero sin embargo, el tipo de muchacha o esposa de la clase media o rica, sin la necesidad de acudir al trabajo en la calle para ayudar al sustento de los suyos, también se va transformando en cuanto al conocimiento de una mejor y más razonable alimentación se refiere.

La obrera, u oficinista, con menos recursos, no sólo sabe cuáles son las carnes, vegetales y frutas que puede comer de acuerdo con su presupuesto doméstico y en qué cantidad para mantenerse fuerte, sino también las horas en que le conviene tomarlos.

En cuanto a las muchachas de posición acomodada, dirigida por su médico e interesada, además, en el conocimiento de los últimos adelantos en cuestiones dietéticas y distribución de vitaminas, son físicamente más saludables que sus iguales en condición social de antaño.

**EN LOS RESTAURANTS**

Hicimos un recorrido por distintos restaurants de La Habana y pudimos advertir que, efectivamente, no sólo oficinistas y obreras concurren a esos establecimientos públicos, a fin de ganar tiempo a acoplár sus labores a las horas del almuerzo, sino también distinguimos a las estudiantes universitarias, señoras de buena posición económica y muchachas. La mayoría de los restaurants que visitamos, estaban colmados de clientes, a los que se atendía con la obligada rapidez de esa clase de comercios, a través de una muy sabia organización. Los menús que allí se sirven, como es notorio, se caracterizan por su sobriedad y riqueza vitamínica.



### LOS MEDICOS CUBANOS

Se ha afirmado erróneamente, que esa clase de establecimientos — que tanto auge han adquirido en los últimos tiempos —, son los que directamente han contribuido a levantar el nivel de una razonable alimentación para la familia cubana. Nos pronunciamos negativamente en torno a este criterio, porque nos consta, que la transformación obedece, principalmente, a las continuas prédicas e indicaciones de los galenos cubanos, que en ningún momento se han colocado al margen de los últimos conocimientos científicos. Muy al contrario, han señalado pautas en muchos descubrimientos y estudios, sobre todo en cuanto a la dietética se refiere, pues ellos fueron comprendiendo el mal que al organismo se causaba con una alimentación reñida con el clima. Han tenido que luchar, desde luego, con la tradición y costumbres inveteradas hogareñas, pero han vencido y justo es acreditar a nuestra clase médica ese triunfo indiscutible.

Un médico cubano, por ejemplo, el doctor Octavio Montoro, en sus estudios de divulgación, escritos muchos años antes de que se organizaran los restaurantes de que tratamos, hacía una descripción de las causas de la obesidad y desmejoramiento prematuro en nuestras familias y terminaba por aconsejar: "hay que dormir poco y comer menos".

Esa labor constante de los médicos cubanos, tanto en la consulta como desde la tribuna académica y revistas especializadas, ha logrado que nuestras jóvenes abandonen, primero, los antiguos tratados del arte culinario por las secciones y libros de cultura física que fué, en realidad, el primer paso que se dió para el mejoramiento de la mujer criolla.

Las escuelas privadas y oficiales incluyeron de manera más intensiva las horas de cultura física en sus planes docentes. Más tarde, — y de ésto no han trans-

currido todavía veinticinco años — las muchachas comenzaron a practicar los deportes: "basketball", "soft-ball", "track", natación y otros. En verdad que algún tiempo antes jugaban tennis, pero sólo en círculos muy exclusivos.

Me acuerdo perfectamente de Bernardo González Rebull, uno de los pioneros en impulsar el deporte entre las damas cubanas. Caballero en toda la extensión de la palabra, tuvo la honra de hermanarme a sus empeños.

Tras la cultura física y los juegos deportivos, el nuevo régimen

de alimentación hizo el resto: la cubana del mañana ha de ajustarse en el comer a nuestra posición geográfica, sobre todo en el verano, cuando las digestiones son más difíciles.

### LOS MENOS MODERNOS

Como es sabido los menús modernos se caracterizan por su sencillez y potencia alimenticia. Claro que no todos los restaurantes de tipo norteamericano, como hay muchos en La Habana, siguen científicamente esas reglas, pero de todos modos, se ajustan bastante a los principios de menor cantidad y mayor fuerza en calorías. Los médicos recomiendan, sin

embargo, que un tránsito hacia la alimentación científica no puede hacerse bruscamente, porque una persona que durante años está habituada a almorzar con exceso, ha de sentirse irremediablemente mal si come solamente, por ejemplo, una sopa, por muy vitaminada que la prepare. Todo es cuestión de "training".

En los "table d'hotel" de esos restaurantes públicos pueden seleccionarse, inclusive, aquellos platos incluidos en la célebre dieta de 30 días del doctor Hauser, tan convenientes para las personas de alimentación defectuosa, gruesas en demasía y que deseen ir rebajando peso innecesario y recobrar su "línea" normal sin trastornos para la salud.

He aquí uno de esos menús:

DESAYUNO: Manzana al horno. Rabanada de pan integral tostado. Un huevo "duro".

ALMUERZO: Ensalada de camarones frescos.

COMIDA: Taza de jugo. Habas lima. Tomate cocido. Espinacas al vapor. Ensalada de col roja o blanca picada sobre lechuga. Manzana cocida.



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA HABANA

Explica el citado profesor, que "de tales menús se ha hecho un detenido estudio de las vitaminas y calorías de los componentes, y puede considerarse que están química y biológicamente dosificados, pues han sido equilibrados de acuerdo con la tesis actual de que, la base de la alimentación ha de ser de dos tercios de comestibles productores de la alcalinidad, y sólo un tercio de aquellos cuya reacción sea o pueda ser ácida. De esta manera los ácidos, que son causa de tantos y tan desastrosos efectos, se han tornado casi inofensivos".

**ASPECTOS PINTORESCOS**

Pero la transformación parcial de la vida hogareña cubana y en general del régimen de alimentación de las familias, brinda en los restaurants modernos escenas populares como las que ilustran estas notas. Mientras unos clientes comen, otros constituyen una segunda fila de espera. Cuando uno llega, puede situarse detrás de un comensal y aguardar su turno. Por lo regular no es muy larga la espera, dada la simplicidad de los menús y el acuerdo tácitamente establecido de suprimir la "sobremesa", a fin de no demorar al comensal de turno.

Nosotros hemos interrogado a varios dueños de restaurants de esta clase acerca de incidentes ocurridos durante el servicio de comidas y el porcentaje es casi nulo, lo que habla muy claramente de la cultura y corrección de nues-

tras familias. Resulta curioso que los mismos muchachos, alentados por el ejemplo, aminoren en los restaurants públicos sus tradicionales y temidas "tánganas".

No es nuestro propósito afirmar a través de este trabajo, que la familia cubana haya abandonado por completo el menú criollo, ese almuerzo típico, por ejemplo, donde figura el arroz blanco, el "bisté", huevos fritos, plátanos maduros o verdes, el "picadillo" etc., pero no hay dudas que va adquiriendo una idea bien clara de que no es la CANTIDAD, sino la CALIDAD, lo que brinda el poder alimenticio, abandonándose aquellos platos reñidos con el clima y todos los prejuicios de la tradición.

Verdad es también que no todas las personas que acuden a los restaurants públicos lo hacen diariamente, aunque algunas son clientes habituales debido a sus labores. También conviene señalar, que a tales establecimientos acuden personas de alta posición económica y hacen su correspondiente "cola", cuyo régimen rara vez sufre quebrantos. Sólo cuando se trata de alguna anciana, hay la cortesía de cederle el turno, para evitarle las fatigas de la espera.

Las libertades políticas, efectivamente, no pueden disfrutarse aquellas comunidades débiles o enfermas. Por esto las familias cubanas, aprendiendo a comer científicamente, han de constituir generaciones fuertes y saludables en condiciones de impulsar el progreso de la nación y brindarle hijos con la suficiente energía física y mental para defenderla en todos sentidos.

*Prof. Ag 26/45*



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA



VISION DE CONJUNTO. —Familias enteras, oficinistas, obreras, todas participan de la mis-

ma suerte y régimen en el restaurant. Se espera pacientemente el turno, pero tácitamente

nadie se embarca moras y el menú vitaminado, se co

*Inf, Ag 26/45*

## Informa

(EL PERIODICO DI

Editado diariamente (lunes) a las cuatro de en La Habana, República por la "Compañía Edito FORMACION, S. A.". A franquicia postal.

Directores:

**DR. SANTIAGO C**

Administrador

**JOAQUIN CLA**

Subdirector:

**JOSE F. DE VILL**

Jefe de Informa

**CARLOS M. GO**

Secretario de Reda

**DR. BENATO VILL**

PRECIO

Ejemplar diario . . . . .

dominical . . . . .

Suscripción mensual . . . . .

TELEFONOS

Suscripción y Quejas . . . . .

Admón. y Anuncios . . . . .

Jefe de Información . . . . .

Secciones Social y Política . . . . .

Sección de Política . . . . .

Sección de Sports . . . . .

Administración, suscripciones y talleres: Barcelona

Amistad y Agulla) Redac

la 515 (entre Barcelona

Apartado de Correos

Representante en El

M. E. Rensign

55 West 42nd St

New York.

**NOTA: INFORMA**

constar que todo artícu

representa exclusivamente

ric de su autor.

Se se devuelven origi

entiene correspondenci

laboración no solicitada

Editorial

**TURISMO Y**

**POST-GUERRA**

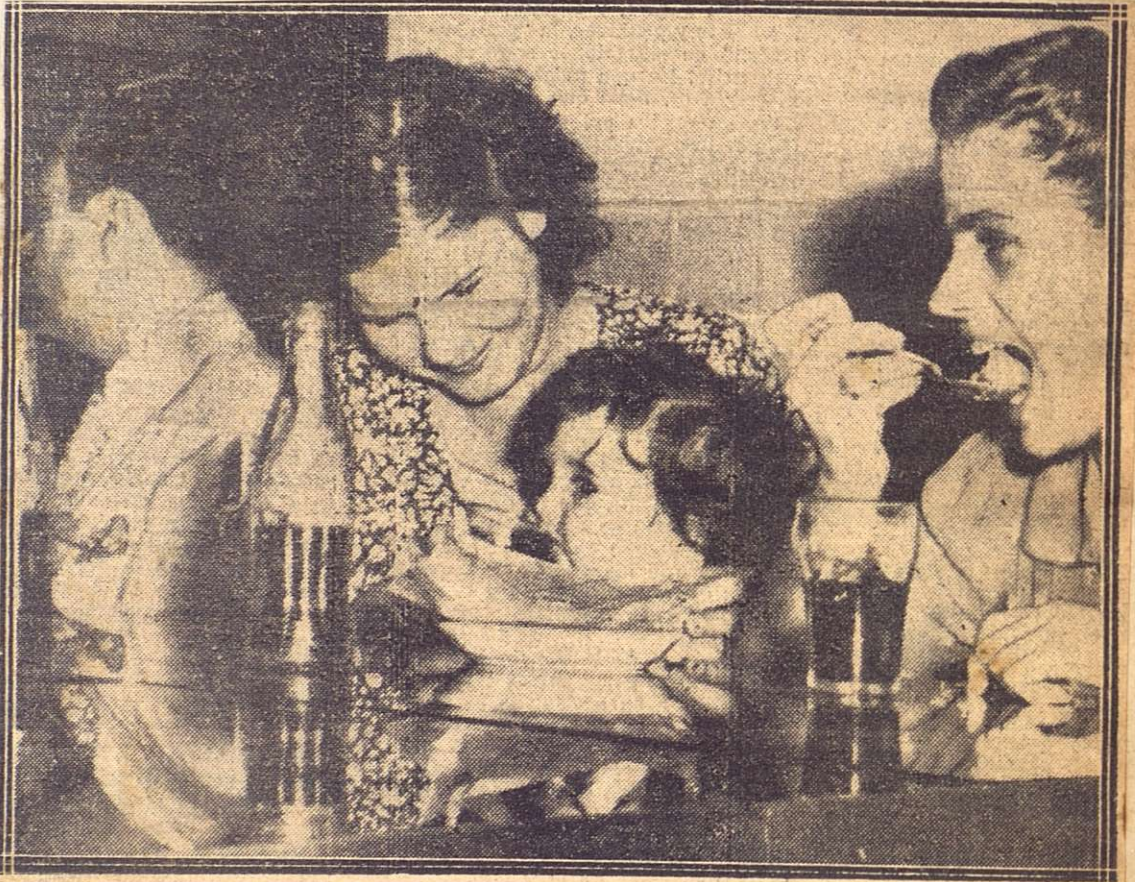
**S**E habla ahora de turismo. La v



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA

g



TODA UNA FAMILIA.—También los niños acuden a estos establecimientos, acompañados por sus familiares. Las "tánganas infantiles" son muy escasas, y el mismo niño se va habituando a cierto ordenamiento dentro del régimen de los restaurantes.

*Inf ag 26/55*



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA



SELECCIONANDO.—He ahí a una dama seleccionando el menú del almuerzo, uno de los mo-

mentos más interesantes. La empleada, sin apresuramientos molestos va anotando los pla-

tos solicitados y to en "cuenta de poder brindar

pación, que no ha sido sacado de esa preocupación, torna de medrar entre nosotros en la postguerra una idea de que algo abstracto, intangible de valorar y de medir, que no nos permite al cuestión con empeño de obstante ser creencia realizada y hasta muy difícil que se trata de una de principales fuentes de posibilidades de alcanzamiento muy considerable.

Es preciso revestirnos de sinceridad y que enfrente con esta cuestión cara, despojándonos de prejuicios y pueriles con para abordar el problema y con empeño de lo que no sea eso es tiempo y hasta en cierto modo hacer un poco. Debemos de empezar por la firme convicción de mismo debe ser una finca ingresos saneados e importantes para el país. Debemos de cuantía de esos ingresos posibles aumentos, lo que otros países más cerca de otros y lo que debemos nosotros, para llegar a la solución de saber si nos lanzarnos a explotar esos ingresos o si por el contrario preferible renunciar a mente.

Lo que no podemos que con crear un patrono comisión o agencia y

*Prof. Ag 26/45*

IPD

PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA HABANA





la ma- el éxito de voz  
 oz y la es tan oio ser ncular- ue nos es tan an sus sión de forma del ar- e pron- de que te- s fre- cuando y, no aspec- de es- arecerá no co- que a voz que l.  
 e a ca- apre la dispa- el que ra un liferen- perso- nio de que el fracaso oblada. desde e el de oz, sino "doble" ste pa- aspecto gestión. película veces simple in ma- hasta a buen a buen encilla- sen en , en el a mis- l actor presión

lidades y esos matices la obra artística perderá en proporciones mucho más elevadas aún. Es extraño que los norteamericanos que tienen la experiencia del radio la hayan olvidado al llevarla a la película y hayan doblado algunos films que más parecen leídos o recitados que representados.

El tema es de un alto interés, no ya como preocupación para mejorar este sistema de doblaje, si no porque viene a evidenciar la importancia que en la escena tiene la calidad artística de la voz y la dicción, que aunque eran cosas sabidas, nunca se había podido hacer el ensayo de comprobación, viendo actuar a un gran artista con una voz que no es la suya, no sólo en el tono, sino en la falta de ese arte que sólo aquél sabía imprimir a su verbo. Ahora se ha visto bien, y a no dudarlo, ello ha de influir también en que el actor cuide más las calidades de su modo de hablar y modular el tono de su voz, al comprobar el enorme valor que ello tiene en la representación artística.

**FRENTE INTERNACIONAL**

Por FRANCISCO PARES

- Crisis total
- Hipnotización

La guerra total, seguida de derrota total y de victoria total, deja el mundo a merced de un cambio también total. No sólo de un cambio económico, social y político, que en el fondo tendría poca importancia, sino de un cambio absoluto en el orden de lo que es causa de lo económico, de lo social y de lo político. En el proceso de la anteguerra y de la



sos, la propaganda, sin embargo, ha servido de cortina de humo para ocultar la verdad, o al menos parte de la verdad. Razones políticas y estratégicas aconsejaban el silencio en el momento en que se cercenó la verdad. Es también exacto. Pero después, es decir, hoy, la verdad fragmentaria de ayer sigue estando vigente en la conciencia de los pueblos, porque la propaganda oficial no puede —por su propia razón de ser— volverse atrás. Aún hoy ciertas publicaciones a cargo de entidades oficiales siguen aplaudiendo a los aliados por haber sabido defender la Carta del Atlántico. Y esto es grave.

Para combatir la propaganda enemiga se ha caído en la hipnotización de la conciencia democrática, a cargo de la propaganda de los propios países democráticos.

La crisis de los humanos valores alcanza también, de rechazo, a los países victoriosos. El sintoma más claro de que la crisis no es un fantasma, sino una realidad suspendida en el horizonte inmediato es precisamente la hipnotización que sufre la conciencia democrática. La guerra ha terminado. Y ha terminado con la victoria de los que, por oposición primera, se presentaron al ruedo internacional como opuestos a la concepción totalitaria. La consecuencia lógica de la victoria, explotada hábilmente por la propaganda oficial, sería la siguiente: ha triunfado la libertad.

Empieza la postguerra. Por deducción meridiana, el mundo va a entrar en una época de democracia interior, en todos los países victoriosos e incluso vencidos y en una era en que la democracia internacional va a ser el regulador decisivo entre los pueblos. Esta es a lo menos, la pretensión de todas las fuentes de orientación más o menos oficiales. Y sin embargo, hoy, después de la guerra, la lógica de las realidades, —no la lógica de la propaganda— dice otra cosa. Dice que en el mun-

éx  
 te  
 ga  
 ta  
 to  
 tr  
 ya  
 ri  
 m  
 a  
 ne  
 pr  
 za  
 su  
 m  
 de  
 Pt  
 le  
 va  
 ll  
 ta  
 se  
 ha  
 or  
 Co  
 so  
 ba  
 de  
 a  
 L  
 re  
 tr  
 be  
 za  
 la  
 bi  
 a  
 re  
 in  
 la  
 d  
 d  
 g  
 v  
 m  
 c  
 d  
 y  
 c  
 y  
 d

*Janf, 26/45*



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA



**MUCHO MOVIMIENTO.**—El cuadro típico de los restaurants públicos modernos, se caracte-

riza también por su dinamismo, pero siempre dentro de una disciplina que es respetada, sin ex-

cepciones, por clientes y empleados. Parece raro que lugares como éste, donde acuden y se re-

unen cientos y hasta miles de personas en algunos días, el orden nunca se quebrante, lo que

habla muy a las claras de nuestra cultura y corrección.

*Janf, 26/45*