

L A H A B A N A

COMERCIOS





**PATRIMONIO
DOCUMENTAL**
OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

Esta versión digital ha sido realizada por la Dirección de Patrimonio Documental de la Oficina del Historiador de La Habana con fines de investigación no comerciales. Cualquier reproducción no autorizada por esta institución, está sujeto a una reclamación legal.

Perfil institucional en Facebook
Patrimonio Documental
Oficina del Historiador



L A H A B A N A

Bares, Cantinas y Tabernas

Braseri-Club, El

Bodegas

Cafes

Fondas

Hoteles

Pastelería de Blazy

Restaurants

Ley sobre los comercios



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

BARES, CANTINAS Y TABERNAS



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

**MURIO ANOCHE
'MARAGATO', EL
INVENTOR DEL
"DAIQUIRI"**

La Habana, a pesar de su frivolidad aparente, tiene en su fondo hondas emociones que vibran al influjo de los acontecimientos que se desarrollan en el decursar de su existencia. Y así, se acepta y comprende el por qué anoche la Habana alegre se mostró recogida y triste, mientras varias de las principales "barras" elegantes cerraban sus puertas, al recibir la noticia de que "Maragato" el decano de los cantineros de Cuba, el iniciador de los "cockteles" cubanos, ha muerto.

Hombres ya entrados en el invierno de la vida, que acostumbraban desde hace años a tomar diariamente algunas copas, jóvenes, que alegren su existencia frente a los vasos multicolores rebosantes de bebidas, bebedores consuetudinarios y gente que bebe sin saber por qué, hicieron un alto anoche ante la muerte inesperada y rápida del famoso cantinero, que llevaba más de cuarenta años sirviendo en nuestra capital.

MEDIO SIGLO EN EL BAR

Hace unos cincuenta años, "Maragato" llegó a la Habana y comenzó a trabajar como auxiliar de cantinero en el café "Tacón" instalado donde hoy se levanta el teatro Nacional.

Poco después, debido a su carácter afable y comprensivo, pasó a ser cantinero, en la época en que la barra, no era más que un expendio de coñac, ginebra, vermouth y "compuestos" y se desconocía ese intrincado catálogo de cockteles que hoy tienen que sabérselo de memoria todos nuestros cantineros y que llega bien a la centena.

A fines del siglo pasado, cuando la revolución cubría todo nuestro territorio, "Maragato" trabajaba en el café "Telégrafo" y servía con exquisito tacto a los muchachos de la Acera del Louvre. Entre los asiduos se encontraba un ingeniero inglés, destacado en las minas de "Daiquiri" en Oriente, a quien no gustándole el ron escarchado que entonces se servía frecuentemente, ideó tomar el ron con azúcar y hielo, batiéndolo fuertemente.

Maragato, se especializó en este compuesto. Fue modificándolo y surgió el hoy célebre Daiquiri, que se ha extendido por el mundo entero.

La fama del hombre a quien los norteamericanos llamaban "El Rey del Cocktail" trascendió y en 1919, Maragato fue invitado a unos festejos que se efectuaron en Miami. Se le ofreció un contrato de diez mil pesos anuales para que se quedara allí trabajando. El cantinero, apegado ya a nuestras costumbres, rehusó el contrato y se reintegró a la Habana, continuando aquí su diaria labor.

Nadie como "Maragato" conocía nuestros hombres. Ha servido a todo lo que ha brillado en nuestra República en los últimos cuarenta años, últimamente hablaba con frecuencia de los tragos que daba a los nietos de los que habían sido sus clientes hace casi medio siglo.

Cientos de personas, seguían a "Maragato" a donde fuera. La barra en que él trabajaba, casi siempre era la más concurrida, porque sus clientes, tenían la seguridad de estar servidos y comprendidos.

A pesar de llevar más de cuarenta años entre bebidas alcohólicas, "Maragato" jamás ingirió una copa de licor, ni fumó y era el único cantinero que se atrevía a negarle a un cliente una copa, cuando comprendía que no debía de seguir tomando, o de cortar la cantidad o modificarle la clase que éste pedía, si sabía que sirviéndola iba a producir un daño.

Hombre metódico, vivía consagrado a su trabajo y a su hogar, y así logró acumular un capital del que nunca pudo disfrutar.

Al amanecer, Maragato se levantaba y abandonaba su casa de la calle Habana, tomando rumbo a Malecón con un perrito, que concentraba parte de su cariño. A las nueve, iba hacia el bar y allí permanecía hasta la noche.

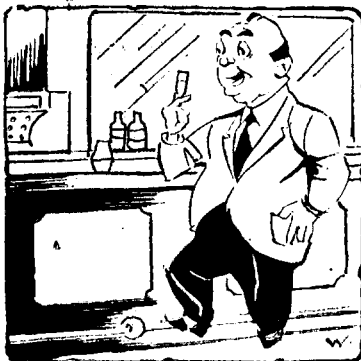
Por ello, al conocerse anoche la inesperada muerte del amable cantinero, toda esa población que lo conocía y apreciaba, se recogió entristecida y, mientras varias grandes barras cerraban, la casa donde estaba tendido se llenaba de adoloridos amigos.

La Habana, que como toda gran capital es multiforme y heterogénea, pierde una gran cosa con la muerte de "Maragato", el decano de nuestros cantineros, que jamás supo el sabor de las bebidas que durante cuarenta años sirvió y que fue un celoso guardián de sus clientes.

S. D. V.



COMO, CUANDO Y QUIEN INVENTO EL "DAIQUIRI"



No estamos, naturalmente, frente a un hecho trascendental, pero sí curioso. Se trata de quien inventó el "Daiquiri" el más popular de los cocktails cubanos y mundialmente conocido. Hace pocos días, con motivo de la muerte de "Maragato" el popularísimo creador del "Daiquiri frapé" se publicó que había sido en La Habana en donde un ingeniero americano cliente de "Maragato" había dado a éste la idea. Ahora parece que se va a establecer la verdad. Algo había de ello en el relato anterior puesto, que si fué un ingeniero y de las minas de "Daiquiri" quien creó el sabroso coctel. De las circunstan- cias en que fué, nos da cuenta la carta que reproducimos y que firma el ingeniero F. D. Pagliuchi, que puede reclamar para sí ser "el primer hombre que bebió Daiquiri".

Dice así la carta:
Sr. Director de EL PAIS,
Habana.

Muy señor mío:

En su apreciable periódico EL PAIS, edición de la tarde de hoy, he leído un artículo titulado, "Murió anoche "Maragato" el inventor del Daiquiri". Permítame aclarar que el delicioso Daiquiri no se inventó en La Habana, sino en las mismas minas de Daiquiri, por el ingeniero Cox, director de estas minas y el que suscribe.

Concluida la guerra de independencia de Cuba, en la cual tuve parte muy activa, conseguí capital americano por reactivar las viejas minas del Cobre, situadas cerca de Santiago de Cuba, de las cuales yo era el director, mientras estaba ocupado en este trabajo tuve ocasión de ir a Daiquiri por hablar con el señor Cox concluido el asunto que me llevaba a Daiquiri, le pregunté al señor Cox si me iba a convidar con un cock- tail.

En el aparador del comedor de las minas no había ni gin ni vermouth; sólo había Bacardi, limones, azúcar y hielo. Con estos elementos hicimos un cocktail bien batido y muy frío, que me gustó mucho. Entonces le pregunté a Cox: —Y esto ¿cómo se llama? El contestó: "Rum Sour". En los Estados Unidos hay una bebida que se llama "Whiskey Sour" que se hace con whiskey, azúcar, jugo de limón y hielo, pero yo le dije: "Este nombre es muy largo, ¿por qué no llamarlo Daiquiri?"

—Se ha relevado del compromiso de poner director facultativo a los directores de la obra que se realiza en San Diego de los Baños a la finca «La Güira».

—Los funcionarios de Obras Públicas J. A. Rojas, doctor Pruna Blanco y el empleado Lambet, todos del Negociado de Ingeniería Sanitaria, comparecieron ante el juez de instrucción del Centro, ratificando el acta levantada con motivo de la sorpresa y destrucción de una presa clandestina en el arroyo Mordazo, Cuba; en el bar del Club Americano donde ya había unos cuantos conocidos, pedimos un Daiquiri. El cantinero contestó que no sabía lo que era. Entonces Cox le explicó cómo se hacía, recomendando batirlo hasta servirlo muy frío. Algunos de los amigos que estaban en el bar también pidieron un Daiquiri. A todos les gustó, y muy pronto este cocktail se hizo popular en Santiago, de donde pasó a La Habana y hoy tiene fama mundial. Lo arriba descrito es la verdadera versión de cómo se inventó el famoso Daiquiri.

De usted atento y s. s.
Ing. F. D. PAGLIUCHI, comandante del Ejército Libertador de Cuba.

Viejas postales descoloridas.

CANTINAS Y CANTINEROS.

Por Federico Villoch.

I

TAL vez caeremos en muchos errores e inexactitudes al escribir esta vieja postal descolorida sobre «Cantinas y Cantineros», porque ni fuimos ni somos bebedores profesionales, y no hemos experimentado el tema lo preciso para desarrollarlo con acierto; pero veamos de ayudarnos con la memoria y la generosa información de los expertos, para llevar adelante nuestro propósito. La bebida, según ha ido aumentando el número de sus fieles, ha ido experimentando evoluciones y transformaciones de importancia, convirtiéndose, pudiéramos decir, de un simple vicio grosero y criticable, en una afición artística de alta importancia; y hasta en una necesidad social imprescindible, si se quiere arribar a la meta en la carrera de la vida: hoy, el que no bebe, no vive —pasó el tiempo de la horchata con gotas de curacao, y del néctar soda de la calle de San Rafael— no vive, es decir, no alterna con sus semejantes, ni puede obtener la ayuda de ellos en sus empresas y apuros, de cualquier clase a que pertenezcan: nos sorprende, pues, por nuestra parte, que sólo bebiendo una vez que otra alguna modesta cervécita, hayamos llegado a algún sitio...

Toda religión tiene su Papa; todo grupo político, su líder; toda escuela literaria o artística, su jefe; todo pueblo, su tirano; el Papa, el líder, el jefe y el tirano de la bebida fué durante mucho tiempo Emilio González, conocido entre los de la clase por «Maragato», cantinero super de las cantinas, que aún no eran bares, del «Cosmopolita» y el «Inglaterra»; y ya conocen ustedes su detalle característico: en su medio siglo de cantinero, «Maragato» no probó nunca una gota de licor, virtud de que gozan también un buen número de sus colegas. En casa del herrero, etc. «Maragato» falleció hará unos dos años, dejando un capital de sesenta mil pesos.

Este Ganímedes del Olimpo que se reunía en la famosa Acera, gozaba de las mayores simpatías entre aquellos dioses, de los que podía considerarse como Júpiter, el jefe de ellos, el más vigoroso y mitológico de todos: Pepe Strampes. Aún no se usaba el cubilete de dados; y se bebía y pagaba a pulmón. Desde la modesta ginebra compuesta, y el inofensivo vermouht con las tres uvititas, que despachaba «Maragato» allá por el 90, 92, etc. en las citadas cantinas, hasta el complicado y científico cocktail que sirvió, después en el bar del Hotel Plaza hasta su muerte, hay toda una historia de la bebida con sus tres clásicas edades: antigua, media y moderna. A la primera pertenecen el «draque», compuesto, muy es-

tomacal decían los que lo tomaban como desayuno, de aguardiente puro de caña, agua, azúcar y hojitas de hierbabuena, llamado así, en recuerdo del famoso corsario inglés Drake, que según fama, desembarcaba a lo mejor en cualquier punto de la costa, arramblando con los bocoyes de azúcar y pipas de aguardiente que necesitaba para su regalo; era bebida muy corriente y familiar, en algunos casos; y el «meneao» y el «Martínez Campos», que alternaban con la «chicha», refresco que se hacía con la pifia fermentada, llamado también garapifia; y la zambumbia, mezcla de agua, melao y zumo de naranja y se despachaban en las bodegas de barrio a medio billete —dos centavos— la toma; y si había bautizo o fiesta de santo en la cuadra, cerveza inglesa marca T, en botellas de barro, que después, vacías, iban los botelleros comprándolas de casa en casa para demarcar los canteros de los jardines; algunas bodegas tenían fama por su «ciruelón», preparado de aguardiente de caña en el que se echaban ciruelas pasas, cascarritas de naranja, ramitos de yerbas olorosas y medicinales, y una proporcionada cantidad de azúcar, dejándolo todo «precipitarse» algunos días, y oigan, era un trago sabroso por la mañana.

Allá por el año 1892 estaba de moda, y se despachaba mucho en las cantinas de entonces, una bebida fabricada aquí en Cuba que se llamaba «Rabo de Gallo», cuyo anuncio, representando un gallo con una cola exagerada, se veía en la plana de anuncios de los periódicos y pegado por las esquinas: era la época en que también se hallaba en uso el popular di-characho: —«Ponte un vino, jorobado». Las gentes pedían en las cantinas: —«¡Un rabo ahí!» El gallo y el jorobado, cumplida su misión, se sepultaron para siempre en la insondable noche de lo pretérito...

En la edad media, que los iconoclastas llaman de la «cursilería», figura, en primera línea, el vermouht a la americana, principalmente el «Torino», con hielito muy picado, cascarritas de naranja, alguna uva y hojitas de hierbabuena, que se bebía a través de una especie de pequeña espumadera colocada al borde del vaso para que no pasase más que el líquido; lo que la Sanidad de la primera intervención americana tuvo a bien prohibir terminantemente, por lo antihigiénico que resultaba para los incautos bebedores; y por tratarse de una bebida llamada americana, la gente recordaba aquello de que «no hay cuña peor que la del mismo palo».

También entre las bebidas antiguas era muy popular la conocida por «un tren», que consistía en una ración de cebada con ginebra, servida en unos vasos chiquitos, chatos, dobles, preparados ya en

En los últimos años del gobierno colonial asistimos a un ágape campestre que en conmemoración del 10 de Octubre, fecha del Grito de Yara, celebraron varios amigos en una finca próxima a la Habana; y al llegar la hora de los brindis, se le ofreció a Víctor Planas, uno de los asistentes, joven de la Acera que tenía fama de repentista, una copa de vino de Jerez para que improvisara unos versos; y rechazando el delicioso néctar de Andalucía, «Bitoque», como se le llamaba, improvisó la siguiente quintilla:

Si el vino lo da la uva,
y la uva la da España
que es la que nos tira y daña...
¡yo brindaré por mi Cuba
con aguardiente de caña!

Ahora, en 1942, y al salir de una fiesta celebrada noches ha con igual motivo en el Teatro Nacional... vino a nuestra memoria aquella ingenua quintilla del inolvidable Víctor Planas, y la juzgamos el canto lírico mejor y más inspirado que se entonó y se entonará jamás en loor de Cuba Libre. Y continuaremos el próximo Domingo con los cantineros.

Manuscript signature and date: Man. Nov 15/42

II

EL cantinero era—el postalista ha de hablar siempre en pretérito—el crédito del café, como el cocinero lo era del restaurant, y también el que ganaba el mejor sueldo de la dependencia. Conocía el gusto de la clientela, de tal modo, que al pararse frente al mostrador el marchante, ya estaba aquél preparándole su bebida de costumbre. Los había generosos, que se dejaban correr en el fiado; y los había duros de pelar, que no pasaban sino por el pago al canto del pitirre; y también los había paternales, que no servían una copa más de la que podía beber el cliente sin riesgo de caer en una vergonzosa borrachera: tenían conciencia, y no abusaban de su poder. Muchas escenas de esas tuvimos ocasión de presenciar entre el «Maragato», cuando estaba en el Inglaterra o el Cosmopolita, y un joven muy conocido entonces, casado con una de nuestras damas más distinguidas, que, sufrida y buena, fué hasta la última hora de aquel desdichado su resignada y cuidadosa enfermera. En la guerra del 95, fueron también generosos confidentes de algunos de sus jóvenes marchantes: —Oye, Fulano—le decían—ten cuidado, que por aquí estuvo Trujillo, o Miró, o Sabatés, buscándote. Lo que hacía que de allí se fueran muchos para la manigua, pudiéndose escapar de la Cabaña o del destierro.

De los cantineros más antiguos se recuerdan, además del «Maragato», que quedó citado anteriormente, Salvador Otero, del desaparecido «Salón Biscuit», que estuvo en Prado y Cárcel; era conocido por el mote de «Finche», el del café «El



que el deporte, las playas y la política le han abierto nuevos horizontes. Cada cantinero puede decirse que es un doctor en alta química, que las inventa detrás de su barra, y a gusto del consumidor; la cotelera es el recipiente mágico que las elabora y produce; por lo corriente, el cantinero es un hombre grave, de pocas palabras, que ejerce su oficio con seriedad sacerdotal. De las bebidas modernas son dignas de citarse por su crédito y popularidad, y nos referimos a las conocidas hasta hoy, porque nada de extraño tiene que al publicarse la presente postal descolorida nos encontrásemos en la barra con algunas más de nueva creación, tan fecunda es la inventiva de los laboriosos cantineros: merecen citarse, decíamos, en primera línea, el popular e imprescindible «Jai bol», como suena, con el que se abren y se cierran los negocios, se festejan las visitas y se honran las amistades acabadas de contraer: con todo su prestigio y su fonética, no es más que el «meneo moderno», como si dijéramos: «Perico Mascavidrio, vestido de etiqueta». Después le sigue en mérito y popularidad el Martini, que algunas damas toman con la misma delectación que sus abuelitas aquellos «dedalitos de licor de rosa» con que los petimetres de entonces las observaban en las fiestas del Liceo de Guanabacoa, El Círculo Habanero, La Caridad del Cerro, y los domingos, en los bailes de la primitiva Glorieta de Marianao, la de madera con techo de tejas; el inolvidable Aldabó también había inventado para eso una «crema de cacao» que era deliciosa; era el hombre de las cremas; las sacaba de todo, del café, de la ciruela, de la corteza de la naranja, de la pulpa del coco, de la del tamarindo, y siempre tenía una en «estudio» en su popular destilería de la Calzada del Cerro.

Los distintos y múltiples recetarios de cocktails que se han publicado y se solicitan con gran empeño demuestran la indiscutible importancia y la evolución que ha experimentado en el mundo la que pudiérasele llamar «ciencia bática», en la que no es de extrañar que de un momento a otro se doctoren después de profundos estudios y largos años de práctica, los encargados de aplicarla: un personaje de «La Verbena de la Paloma» dijo cantando: —Así habría bebido Valde Pefías, que es el vino que por aquellos barrios se vende— que las ciencias adelantan que es una barbaridad; y ésta de los licores no iba a quedarse a la retaguardia.

De bebidas standard se conocen en la actualidad más de cincuenta variedades, divididas en grupos que se denominan cocktails, begnogs, coffes, fizzas, coups, punches, etc.; pero sería cansar al lector citarlas y describirlas a todas una a una, así que, para complacerle, entresacaremos aquellas que más se destacan por sus nombres pintorescos y llamativos, por ejemplo: el Presidente, el Mojito, Mary

2.
ttan, Florida Sply, Millionaire, Habana Spl, Pecho de Doncella, etc.; una borrachera de bebidas que hace flaquear al más fuerte cerebro y tambalearse al más seguro de piernas. En cocktails, sobre todo, hay una variedad infinita: hasta ha habido necesidad de escribir un «libro de texto», para distinguirlos y prepararlos.

Algunos han sido bautizados con nombres de distinguidos periodistas, y su composición va acorde con la personalidad que ostentan aquellos en la prensa: así tenemos, el cocktail «Sergio Carbó», de agradable picor; y el «Pepín Rivero», éste, sobre todo de extraordinaria potencia, que se hace con:

1/2 ginebra.
1/3 vermouth italiano.
cáscara de naranja.

y se le echa después unas gotas de alcohol de sesenta grados, se le espolvorea con una cucharadita de pólvora tonante; y se le condimenta con unas raspaduras de ají guaguanco, bátase, sírvase, bébese. A algunos les quema el gañote, y a otros se les atraganta; pero ahí reside precisamente su mayor éxito; y es incontable el número de los que lo toman con verdadero deleite, lamentando que el cantinero encargado de su preparación se vea, obligado por las circunstancias, a ser parco y lento en servirlo, algunas veces...

Cada uno de estos cocktails y combinaciones, tienen su origen y su historia más o menos interesante; pero se haría interminable esta vieja postal descolorida si fuéramos a contarlos, aún en resumen; la complicada vida moderna les han dado forma y las han impuesto, como el esmalte de las uñas de las manos y los pies, los cigarrillos turcos y americanos, el renunciamiento a las medias del sexo femenino y otras prendas del masculino, el permanente de las féminas, las distintas formas de peinados, desde la melena hasta hoy; no tiene de extraño que los temperamentos exquisitos restauren algún día la moda del vino de Chipré, aderezado con raspaduras de perlas, que dicen que tomaban en sus banquetes las cortesanas y los emperadores romanos; de la postguerra pueden esperarse las más repulsivas y asombrosas aberraciones.

A esas bebidas que quedan reseñadas, y constituyeron las delicias de generaciones de barmen, «cantineros de nuevo cuño», pretenden incorporar el volka, aguardiente ruso nauseabundo y áspero, extraído del alcohol de la patata, que enloquece a los hombres; pero el gaznate cubano no está hecho para soportar tales venenos, y lo rechazará; a no ser lo que no es de presumirse, que se llegue a una completa transformación de nuestro legendario criollísimo, o que se imponga a la fuerza...

2

7

fila en algunos cafés, como el de «La Isla» y «El Biscuit», en Prado y Cárcel, para echarles a última hora, al ser pedido, la ginebra: del café «Biscuit» salía una guagua pequeña, con una sola mulita, que hacía la ruta llamada de «Punta y Diaria», cuyos cocheros eran los grandes consumidores de «trenes»; los que tenían el estómago delicado se satisfacían con una horchata ligeramente sonrosada merced a unas gotas de curacao, o con un refresco de sandía, de aquellos primitivos, que se hacían majando la pulpa del sabroso fruto en el vaso con un tosco baidor de madera. En Cuba no eran, en aquel tiempo al menos, corrientes los casos de alcoholismo: el criollo fué siempre, por lo general, sobrio. Cierta que desde que el Padre Noé probó el zumo de la vid, la humanidad ha seguido su ejemplo y tenido fieles más o menos vehementes y sumisos en distintas naciones; pero cierto es también, para honra nuestra, que Cuba figura entre ellas con el más reducido porcentaje.

Prueba de ello y de lo repulsivo que resultaba para el mayor número el vicio de la bebida, y del horror que inspiraban sus efectos, la ovación que el público de «Alhambra», de marcado fondo democrático, le tributaba a uno de sus artistas —Pepe del Campo— cuando en el «Cuadro del Vino», de nuestra obra «La Alegría de la Vida», ante la tragedia sangrienta desarrollada entre un marido ebrio y su mujer, y contestándole a un testigo que encomiaba el placer de la bebida, decía estos versos:

Será, pero no lo envidio
ni su proceder encomio:
la mujer, al Necrocomio
y el criminal, al presidio.
Y tú, tonel nauseabundo,
vil sentina miserable,
tú eres el solo culpable
de las miserias del mundo;
que aunque me hablen con amor
de la alegría del vino,
salen de tí el asesino,
la ruina y el deshonor.

Podríamos citar por sus nombres propios hasta dos docenas de bebedores consuetudinarios que visitaban y se conocían en las cantinas de «Ambos Mundos», «El Central», «Salón H», «Café Albisu» y otros de aquella Habana de antes, todas personas correctas que no producían nunca un escándalo, como muchos que se dan en los bares y cantinas de las principales ciudades extranjeras; tenían, como se dice, «el vino correcto y educado»; en alguna que otra bodega se daba el mascavidrio callejero, inofensivo, que tan acertadamente interpretaron Miguel Salas y Regino Ló-

pez: «Perico» y «Cafilita», pero a una señal del guardia se entregaba sumiso y dejaba conducir al vivac a recibir, satisfecho, la consabida ducha, y a dormir la mona; hoy, el cine truculento y la mariguana, en combinación con el alcohol desnaturalizado, acaban por conducirlo a la cárcel o al necrocomio.

Hoy se bebe en la casa con mayor comodidad y prontitud que en la calle. Contadas son las casas de alto rango que no poseen un «botiquín» para obsequiar a los amigos. Días pasados nos llevó un colega a conocer, antes de ser estrenada, una de esas reglas mansiones que las familias de posición acostumbran a levantar en los aristocráticos repartos de las afueras. Recorriendo la casa y admirando sus elegantes y lujosos apartamentos, donde el arte decorativo moderno ha realizado verdaderos derroches de valor y buen gusto, hubimos de dar con un saloncito, recoleto y confortable, viendo el cual pensamos y dijimos:

—Esta con seguridad es una salita de lectura; aquí irá una biblioteca de esas íntimas que...

Pero una de las señoritas de la familia, que también le enseñaba la casa a varias de sus amigas y compañeras, nos interrumpió en el acto, diciéndonos:

—No; aquí vamos a poner el bar...

Y vino a nuestra memoria el verso de Dante Alighieri:

Non ragionian di lor; ma guarda e passa...

Y pasamos a ver el resto de la casa.

El primer lager-beer empezó a despa-
charlo en la Habana, allá por el 1879, el Refrigerador de Mantecón, que se hallaba en el primer tramo de la calle de San Rafael; venía en barricas de New York, y se detallaba a real billete el vaso; teniendo derecho el consumidor a unos trocitos de queso americano, que a prevención ofrecíanse cortados ya en una fuente en la propia cantina; al principio, el amargor de la bebida se le atravesaba a algunos bebedores, por lo que se acordó endulzarla con unas gotas de sirope y de ello vino señalar a los descoloridos de aquella época —Victor Muñoz empleaba mucho la frase— llamándoles «de cuando se tomaba el laguer con sirope».

—¿Con, o sin? era lo primero que le preguntaba el cantinero al consumidor para saber si le echaba al vaso de laguer pedido o no, el citado dulce. Se empezaba diciendo con; y luego acabó todo el mundo diciendo sin, según se iba acostumbrando, como sucede con muchas cosas en la vida.

En aquel tiempo hacían el gasto, y llenaban el programa, el coñaquito, el ronchito y la ginebrita, con los que se tomaba la mañana y la convidada; pero hoy tenemos en bebida el millón catorce, desde

Alba», en Morro y Carcei, que tampoco existe y lugar en que se reunían de madrugada algunos comerciantes españoles de «allá abajo», para salir de pesca los domingos. Del café «El Tiburón», que estaba en la esquina en chaflán de Prado y San Lázaro, y donde también se daban cita los aficionados a la pesca, era cantinero un hermano del dueño, asturiano éste de nombre Sebastián Casullera.

Vamos a citar los más conocidos, y los que trabajaron en los cafés situados en los principales centros de población de La Habana, como el Parque, el Campo de Marte, el Muelle de Luz, la Plaza de Armas, etc., y muchos de los que ya no existen; en la cantina del café de «Albisu» lucía su ingenio el cantinero Rubín, sirviendo a Ernesto Gaviño, hermano de Faustino, el poeta; al actor Luis Robillot, que tomaba la ginebra por agua común, y a su compañero del propio teatro Bachiller, conocido por «Bachicha», que tomaba un coñac de especial composición, al que llamaba «dinamita líquida». De aquel tiempo era también muy popular José Alvarez García, conocido por «Manín», del famoso cafetín de Nadal, en la vuelta de la Acera por San Miguel, donde a últimas horas de la noche solía verse al «Gordo Granada», comiéndose una tras otra las croquetas frías del lunch, treinta, cuarenta, las que fuesen, en apuesta con los amigos.

También recuerdan los bebedores descoloridos del ayer lejano, con amable añoranza, los cantineros Lorenzo Alba, que lo era del desaparecido «Telégrafo», de tan grata memoria para los viejos habaneros; el que se le conocía por el simpático apodo de «La Conesa», que lo era del café «Albisu»; a Silverio Costales, del «Hotel Almendares», de gran boga entonces; a Paulino Galindo, en el «Miramar», de la Pilarona, cuando esta popular y simpatísimas señora lo abrió con gran lujo en el Malecón; a Fancho el «Largó», del antiguo café «Europa»—el verdadero e inolvidable—en la esquina de Obispo y Aguiar; a León Pujol, en el concurrido «Boulevard», de la Plaza de San Juan de Dios, últimamente adquirido por el fallecido y popular José López, dueño de «La Granja», el cine «Inglaterra» y el «Neptuno», de Belascoáin, también fué Pujol cantinero de «La Primera de Aguiar», que tanto visitamos los descoloridos del tiempo viejo, atraídos por sus grandes y sabrosas galletas y sus exquisitos jamones y mantequillas de España; José Muriedas, del café «La Marina», en Teniente Rey y Oficios; José Menéndez Pardo, del antiqusimo e inolvidable café de «Luz», en la plaza de su nombre; y José Cuervo, al que le llamaban «Manguera», que después de oficial en los principales cafés habaneros pasó a los Estados Unidos enseñando a hacer cocteles con el sabroso ron San Carlos, y falleciendo no ha mucho en Santiago, la capital de Oriente.

Y vamos a dedicarle un párrafo aparte, para ellos solos, a Benjamín Martínez, a quien llamaban el «Gordo», y que tanto apreciábamos los concurrentes al café «Central», del tiempo viejo, y a Julio Tamargo, del hotel «Pasaje», retirado en España, y hoy dueño de la taberna llamada «La Cueva», en Gijón; cuentan los que lo han visto por allá, qué a lo mejor se olvida Julio de lo que está despachando, y se pone a hablar sin reposo de las «cosas de su Habana», como él la llama cariñosamente—¡sí habrá conocido gente de pro y posición en aquella barra del «Pasaje»!—dando lugar algunas veces a que la clientela le grite: —Oye, Julio, despacha esos vinos, y deja ya tranquila a La Habana. A lo que él contesta: —¡Cómo se ve que ustedes no conocen la tierra más hermosa que vieron ojos humanos, como dijo Don Cristóbal!

Rindámosle un tributo de gratitud a Julio Tamargo, «Julión», como se le llama-

ba; y continuemos nuestra relación de cantineros de aquella época. En la memoria de los descoloridos de entonces vive, y vivirá por mucho tiempo, el recuerdo del capitán general de los cantineros, José Segundo Piquero Collantes, fundador del fumoco «Tren», que se bebía—lo bebí La Habana entera y una buena parte de Cuba, antes y después de la República—en los desaparecidos cafés «La Cebada», «El Biscuit» y «El Hotel de Luz». También trabajaron algún tiempo en el «Pasaje» José Bouza, Ramón Fernández y Carlos Santos. José Leiva, conocido por el «Ferrolano», abrió el antiguo café «Las Columnas», y en él estaba trabajando la famosa noche del tiroteo que armaron con otros libertadores Cecilio Acosta y Pepe Strampes, en los primeros días de la intervención americana, el año 99, salvando la vida por haberse escondido a tiempo debajo del mostrador! Después de la batalla tuvo a bien obsequiar a ambos bellicosos jóvenes con un coctel de su invención que él titulaba precisamente «Fuego Graneado», compuesto, a lo que parece, con ron del más fuerte, alcohol de sesenta grados, pólvora y balas y perdigones en polvo...

Y demos fin a esta ligera reseña de los antiguos cantineros habaneros citando a Pepe García, del que tal vez se acuerden algunos altos jefes, generales y políticos alemanes, supervivientes de aquellos tiempos, y que hoy acaso figuren en la pandilla de Hitler, y el cual allá por los años de 1890, 92, 93, etc., les servía, a pasto, en el antiguo y primitivo café «Ambos Mundos» la rica cerveza negra de Hamburgo, que entonces se recibía en La Habana en barriles, acompañando cada boc con un estentóreo grito de: —¡Viva el emperador, Guillermo II!

Los cantineros y los loncheros son primeros hermanos, así que al hablar de los unos, justo es dedicarles algunas frases de amable recuerdo a los otros. Fernando, el lonchero de «Albisu», calificaba los

sandwichs según su tamaño y contenido, en acorazados de primera, transportes, torpederos y lanchitas de servicio, los más pequeños. Un viejo actor, muy conocido, recorría a última hora los lonchs del «Casino», «Albisu» y «El Central» para recoger los caparachones de pavo que sobraban, y que constituían la comida de sus perritos. De sobras y recortes se alimentaban muchos cesantes, amigos de los loncheros, que también a última hora venían por sus cartuchos. Ya lo dijo Tirso de Molina:

—Sin manteles, silla y mesa;
mas al hambre, no hay pan malo.

Nos interesaban y hacían gracia las confidencias de Fernando y de su colega Antón, ambos loncheros de fama, de «Albisu» y del «Central», respectivamente; por las que vinimos en conocimiento de que cada profesión, como cada oficio, tiene sus secretos, dijéramos, sus picardías, sus busilis: Antón y Fernando nos contaban que la superioridad y estimación de un lonchero para ser admitido en el lunch de un café acreditado, entre otras habilidades, consistía en la de saber obtener más raciones de pechuga de un pavo para los sandwichs, cuando a éstos se les ponía pechuga de pavo, sustituida hoy por lonjas de pierna de puerco; un mal lonchero acaba sin darse cuenta con un pavo, apenas ha despachado una o dos docenas de sandwichs o bocadillos, y otro que sea experto, las corta con tal delgadez y transparencia, que tiene con uno solo de aquellos plumíferos para preparar miles de sandwichs, sin que se agote la cantera. Ya no se emplea aquella frase característica para pedirlos: *de jamón y pavo*; hoy pide usted, conciso: un sandwich; y sea lo que Dios quiera.

Ahora los cantineros viejos son profesores, y les enseñan a sus jóvenes discípulos y colegas las combinaciones y los secretos de la profesión, a tal altura se han levantado y tal importancia tiene la «ciencia báquica»; y entre esos maestros, por su constancia y sapiencia, son dignos de citarse León Pujol y Juan Ulzal, a quienes se les ve todos los días a la hora de clases, de tres a cinco p. m., en la escuela, digamos, Universidad Club de Cantineros, con casa propia en el Paseo del Prado, 111. Presidente, Manuel Suárez Pérez; secretario, Rafael Rigao; y oficial, Hilario Alonso, lo que no hemos logrado organizar aún los periodistas. Así se dan por ahí cada cocktail literario que no hay quien se lo beba...

Algunas veces nos encontramos por esas calles y cafés—cafés ya casi ninguno queda—uno de aquellos cantineros supervivientes de días tan venturosos, y cuando, atentamente, nos invita a tomar una copita, le contestamos agradecidos: —Ahora, amigo, nos conformamos por la mañana con una tacita de café con leche, «con más vaca que carnero», quere decirse, más leche que café; y vamos en coche.

Claro que en la actualidad existen también muchos cantineros de fama y muchas barras modernas de gran crédito, hasta con aire acondicionado y a todo lujo; pero citarlas sería caer en los terre-

nos del reclamo, y como decían aquellos dos frailes de la zarzuela *Cádiz*, rechazando las convidadas de vino que se les hacían en las murallas, durante el sitio de la heroica ciudad por los franceses, el año 12, y que con tanta gracia interpretaban aquellos dos inolvidables actores cómicos de la antigua compañía de «Albisu», Bachiller y Manuel Areu:

—Nuestra orden nos lo priva;
—Nuestro guardián nos lo veda.

Y como los recuerdos se enlazan como las cerezas, unos con otros, en cuanto nos ponemos a evocar cosas del pasado, y la correlación de ideas se impone y enreda en los puntos de la pluma así que se empieza a tratar cualquier asunto periodístico o literario, he aquí que al escribir sobre vinos y licores de aquellos tiempos, nos vienen a la memoria los brindis que entonces se hicieron populares de varias óperas y zarzuelas famosas, y el recuerdo de los artistas que en sus respectivas interpretaciones alcanzaron los calurosos aplausos del público; y empecemos por el más antiguo, por el inolvidable tenor mallorquín Angel Massanet, cuando cantaba en «Albisu» el brindis de la zarzuela «Catalina», de Gaztambide:

¡Ron, hasta que suene el cañón
que la ginebra y el ron, son
nuestra delicia mayor.

La arrogante y aplaudida tiple española Concha Martínez, cuando en el propio teatro «Albisu» cantaba el precioso vals del maestro Caballero en «Chateau Margaux»:

No sé qué siento aquí
que me arde el corazón,
no hay vino para mí
como el Chateau Margaux.

El tenor Lázaro, uno de los mejores que han cantado en los teatros habaneros, arrebatando al público en el brillante brindis de «Cavallería Rusticana», de Mascagni:

Viva el vino que nos mata
nuestra cruel melancolía
y convierte en alegría
nuestras horas de dolor.

Y la popularísima, simpática y hermosa Fernanda Rusquella, cantando con la gracia y gentileza con que lo hacía todo el brindis en francés de «La Niña Pancha», del maestro madrileño Federico Chueca:

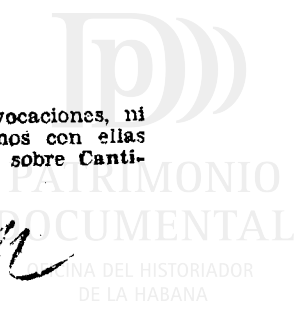
Vin de mon alme
je te proclame
l'astro de mon yours...

y la hermosa Tetrizzini, cantando el vals brindis de «La Traviata», y la simpática y nunca olvidada Esperanza Iris, en «El Conde de Luxemburgo»; y por último, aquellos dos jóvenes tenores ligeros que La Habana de entonces aplaudía con entusiasmo en la inmortal zarzuela de Arrieta, «Marina»: Jaime Mateu y Pepe del Campo:

A beber, a beber
y apurar,
las copas de licor
que el vino hará olvidar
las penas del amor...

Después de tan gratas evocaciones, ni una palabra más; y cerremos con ellas esta vieja postal descolorida sobre Cantineros y Cantineros.

León



DE LA TABERNA AL BAR

Por Don Gual

Inf, abril 20/1947.

QUE hubiera dicho aquella mi abuela, viejecita que recuerdo en los sesenta años, dentro de sus almidonadas chambras de finas "tirás bordadas", y sus negras enaguas, en cuyo gran bolsillo izquierdo guardaba el rosario de azabaches y el Kempis de nácar y peluche? ¿Qué espanto hubiera expresado en sus ojos azules como cuentas de mar, a través de sus limpios lentes montados en oro?

¿Qué palabras de angustiosa protesta le hubieran salido de su santa boca, gastada de besar hijos y nietos, si hubiera vivido los días de hoy?

¿Qué cosas hubiera pensado aquella santa matrona si hubiera visto a sus nietos y biznietos, ingeritados a un caso de high-ball en el almuerzo, en la hora del té, antes de la comida, en la comida, y después de la comida, y durante el "piscolabis" de la media noche. Y hasta con el desayuno, después de la noche en vela... Cómo hubiera sufrido su sensibilidad de mujer cristiana y hogareña, si hubiera presenciado la transformación de aquella capillita recoleta convertida en bar aerodinámico... Las paredes que se adornaron con llorosas madonas y cristos exangües, se ruborizan hoy con las estampas populacheras de Petty y de Vargas (los sacerdotes del calendarismo en paños menores) o con "glossy-prints" bañistas de Hollywood. El sagrado rincón don-

de se guardaba la "sangre del Señor" se ha ampliado para guardar los caldos de Burdeos, de la Champagne, de Moselas, y de Jerez de la Frontera y Escocia... El curita que en trascendentales ocasiones oficiaba muy vestido de albos encajes, y de bordadas casullas, ha sido reemplazado por el locuaz y eficiente "barman" que, según las bordadas curvitas sobre su chaqueta blanca, puede llamarse Tony o Jimmy o Charlie. La semioscuridad esteárica es hoy semioscuridad fluorescente. Donde estuvo el órgano que interpretó a Palestrina y a Schubert, existe hoy un traga-nickel de chillones colorines, que repite el "sonsonete" de "La última noche que pasé contigo" o el pegajoso "Fárolito de Madrid". Desapareció la sillita incrustada de nácar que era bajita y segura, para darle paso a la silla del bar, que es alta y... poco segura. Y finalmente donde se oía antes el monótono susurro del Padre Nuestro o el Ave María, se escuchan hoy frases tan "delicadas" como éstas: Esa tártara me gusta un bocoy, o esa lea está de papaupa...

No crea mi paciente lectora, o indulgente lector, que esta crónica va a ser sermón, oh, no. Yo sigo (como me aconsejaba aquel gran viejo que tanto traté y admiré: Enrique José Varona), las señales de los tiempos, que son producto de la evolución, otra cosa ilógi-



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

ca, que seguimos sin comprender, y sin mucha fe, como cuando levantamos la mano para parar un "omnibus aliado" en la esquina de parada... Esta crónica es un homenaje al bar que, con todos sus peligrosos efectos, es hoy un lugar encantado de la casa, si el decorador hace un bello descorado, y el bebedor no bebe más de la cuenta.

Ya en la Habana, hay cientos de bares privados más los bares abiertos y los "refrigerados" y los de los clubs.

El Country Club tiene un bar, que es ampliación del primitivo y que tiene por cimera un paisaje cubano, un Valle de Viñales, pintado ¡claro está! por Domingo Ramos, que compite, en número, con Murillo y sus "purisimas". El Vedado Tennis Club tiene un bar sencillo, circular, alegre, por sus muchas ventanas, pero pobre de decoración porque ninguna tiene...

El Habana Yacht Club tiene dos barras, una en cada piso "visible". La superior es un amplio salón lleno de luz que presumía antes de un sobrio decorado, a base de un bello techo policromado, suaves tonos en las paredes y unos modelos de barcos que completaban el ambiente masculino y marino del lugar. Todo eso desapareció (y lo digo con tristeza de socio, a quien no se le escuchó) para reemplazarlo con un decorado de "boudoir"... Donde estaban los modelos de barcos, se ven hoy platos decorados (muy corrientes) y plantas acuáticas... Abajo también sufrió la "cueva" que diseñó Cabarrocas, la fiebre de blancura que nos "priva" ahora. En el testero del fondo donde se regodeaba una enorme caguama, apareció ahora un gran panel de Massaguer, que representa una vista de la playa de Marianao, cuando Rafael Posso usaba bucles, Peter Morales llevaba unas baticas encantadoras y Monin Lacarda era más Monin.

El Miramar Yacht Club amplió su primitiva barra, quitando todos los anacrónicos adornos de seudo-egipto, para convertirla hoy en un acuario... pues sus decorados parecen dar la sensación, sobre todo después del tercer Martini, de que los habitantes del reino de Neptuno se pasean alrededor, criticando lo borracho que es el hombre, y lo "seco" que son ellos a pesar de vivir en el agua. Este bello decorado lo hizo una dama

del club, y Chuny Ullivarri quiso cooperar, pero no le hicieron justicia a su talento artístico.

BARES

También el Casino Español entró por la moda y "se fué de bar". Uno, muy sobrio lo encontrará el lector en el palacete de Prado y Animas, y el otro en su casa de la Playa. Este bar lo diseñó el arquitecto O'Rourke, para que fuera sencillo y elegante marco de una creación de Masaguer. Es el Desfile Triunfal del barbado Dios de los Mares, pero muy modernizado con sirenas de sweaters, tritones y pull-over, mecanógrafas, viejos verdes, coloros millonarios, policías, repórters, gangsters, y hasta un "picuítita" que se coló en el cuadro.

El Havana-Biltmore, también agrandó su bar y lo enclaustró un poco. No es muy interesante, pero no es chillón ni vulgar. Contiguo al salón principal está una terraza con toldos muy parisinos que le llama el Café de la Rue de la Paix.

El American Club no podía quedarse a la zaga y en 1939 cuando reformó su palacete de Prado y Virtudes, le encargó a Massaguer un tríptico que el artista tituló "The Landing of Columbus" en el que se ve al pobre Don Cristóbal llegando a la playa americana con un "jalao" de "padre y muy señor mío".

Me asegura el doctor Alvarez Pedroso que se debe aclarar, que Colón se "jaló" por tener que emborrachar a su valiente tripulación, que quería volver el botalón rumbo a Palos otra vez, aunque les dieran la gran chiflada... y algunos palos.

Pero C. C. previendo que aquella chiflada, podía traer otras de los indígenas (quienes han seguido con alegarlos) para que con el buen vino, se olvidaran del salado mar que los rodeaba. A cada amago de rebelión, el sabio genovés mandaba a abrir una barrica. Y esto demuestra que hubo bar en las tres carabelas, que venían llenas de bastante calaveras...

El entonces presidente del A. C. (Mr. Mc Govern) sugirió que el Almirante, sus ayudantes, sus marineros y los indígenas tuvieran caras con parecidas, aunque fueran fugaces, de miembros del club



(vivos o muertos). Sólo una cara, la de Colón, no se parece a nadie, por la sencilla razón de que el Colón del Club, protestó de esa "profanación". Pero ha seguido saludando a Mc Govern y a Massaguer.

El Unión Club tiene una barrita muy recocleta en el tercer piso de su palacete del Malecón, pero no es digna de una sociedad de esa categoría. On dit que el nuevo Presidente va a iniciar los trabajos de ampliación y decoración "por una barra mejor".

El Automóvil y Aero Club, que hoy preside mi dilecto amigo José Agustín Martínez tiene una cantinita, muy sobria, pero adornada con un gótico muy divertido, donde se destacan rechónchos frailes y mareados caballeros, que parecen sonreírnos y decirnos: "Pillín, te llevamos la cuenta".

Luisito Echevarría, me asegura que el nuevo Colegio de Arquitectos tendrá un "húmedo" rincón, donde se probará la "resistencia" y el "equilibrio" de ciertos "materiales" que existen en la lista de socios.

Una de las barras particulares más bellas que he visitado es la de Manolito Díaz, en su linda residencia a orillas del Almendares. Todo lo largo del panel del fondo de la cantina, es una vista estilizada de la vieja Habana, tomada de algún creyón de Miahle o de la Plante.

Necesitaria varias páginas dominicales de INFORMACION para describir todas las barritas "privadas" que mis buenos amigos (¡qué amigos tienes, Benito!) me han hecho conocer.

La cantina o el café abierto de la esquina también está desapareciendo. Ya el buen tomador prefiere el bar refrigerado, a prueba de sonidos, y los picadores trovadores, y vendedores de algo que no desea ni necesita.

El Floridita, con su gran sacerdote Constante, todavía se defiende con las puertas abiertas, pero ya tenemos agradables refugios como el Pan American Club (obra de Gustavo Botet y de Conrado Massaguer) que nos libre del chíqui-chiqui del vendedor de marcas, y del "angelito" que nos tira de la manga para pedirnos "one-cent".

El Mario's Club también tiene

elegantísimo y discreto "santuario". En "La Zaragozana" hay una cantina, que casi no lo es, pues por su mala situación no es más que un despacho de bebidas ordenada por los camareros. Los clientes liban en sus mesas. Hay otros restaurantes que tarde o temprano "entrarán" por ampliar y decorar sus hoy descuidadas cantinas como la del "Paris". La de "El Patio" es muy española, pudiendo ser un poquito más cubana, ya que el ambiente de esa casona colonial lo pide a gritos.

BARRAS

Hay barras visibles, estáticas y portátiles, tristes y alegres, elegantes y "picadas", bien provistas y miserables, pero todas coinciden en haberse cogido el mejor lugar de la casa. Y por eso es, que en la casa cubana ya no hay lugar para la capillita, y mucho menos para la biblioteca. En muchas casas que visito, bendecidos por la presencia de lindos niños, no hay cuarto para ellos, pero sí hay bar.

Yo no me opongo a que nuestras casas tengan ese simpático rincón del buen catar, pero ¡caramba! esto se debe tener cuando los chicos de la casa, tengan también su rincón donde hallen a mano sus libros y sus juguetes, y todas las demás cosas que anhelan en esa edad.

Aquí tenemos finos y elegantes artistas como Hidalgo de Caviedes (autor de la ya mencionada barra de los esposos Díaz-Felipe Camacho; Castaño; Carlos Henríquez; Andrés, y muchos otros que podían crear cosas maravillosas. El bar debe ser la nota excepcional en la casa formal. Debe ser un escape de la ceremonia y el convencionalismo. El bar debe ser el punto optimista, alegre, y humanístico. Yo no concibo un bar demasiado serio, o demasiado "boudoir" o demasiado escaparate de perfumes... El bar debe llevar escenas costumbristas, caricaturas de amigos y cualquier otra nota alegre y cordial. El bar de "Casablanca" además del grupo central recortado en madera (la reunión de las tres naciones, en tierra africana) tiene una colección de recetas de coctel, picarescamente ilustrados por Massaguer. ¡Cuánto se pudiera hacer en las casas de la Habana y cuánto artista de mérito se beneficiaría con esas órdenes! Tanto cubano que le gusta llevar a extranjeros a su casa a "tomar un trago" y no pueden en-



señarle más que la repetida barrita de ply-wood, cacharritos de loza y flores artificiales, que los visitantes han visto en cualquier lugar de Tulsa, Oklahoma o Detroit, Michigan.

Hagan bares ilustrados patrióticamente con cosas cubanas: escenas de costumbrismos de ayer y de hoy, flora, pájaros, escudos de familia, las tres banderas de Cuba con su historia, estampas colombinas, vistas de ingenios y cafetales...

He visto cada barra aquí que presentan sus engañados dueños como egipcias o romanas, interpretados pobremente, y sin ninguna razón, que no sea la de creer que lo exótico es superior a lo nuestro.

Un bar japonés donde no hay una botella de sake, o una taberna española donde brille por su ausencia el buen jerez, y las lascas del noble jamón gallego, no tiene razón de ser.

Una de las primeras barras que se decoraron en la Habana, fué la de Jacobo Lobo, en su linda residencia de 13 y B en el Vedado. Y el éxito de ésta con sus caricaturas (Monsieur et Madame), metales y espejos, fué tal que ya las barritas se multiplican.

Lo que el cubano tiene que hacer es aprender a tomar; esto es, apreciar el licor por el gusto y no por la cantidad que traiga la botella.

Pocos, muy pocos, son los elegantes, habaneros de hoy que hayan leído "La Physiologie du Gout" de Brillat-Savarin o la famosa guía acerca de cómo tomar de mi recién desaparecido amigo Julián Street.

Pocos son los gentlemen del patio que saben ofrecer en vez del "reteabusado" jaibol, antes de las comidas. Mon Dieu! aperitivos como el Dubonnet, el Amer Picon, el Byrr, o el excelente Jerez seco o los vermouth Noilly-Prat francés o el Cinzano de la patria de Caruso.

Poco se conoce aquí de whiskey como el John Beggs, el Buloch Lade, y el King's Random. Y los irlandeses de Cork, Dublín y Belfast.

Italia tiene gran variedad de vermouths con sonoros apellidos como los de Trinchieri, Ruffino, Martinazzi, Martini, Rossie, Gandia, Contratto y Carpano.

No somos adicto al jerez que es una bebida seca, y deliciosa, y gran apertizer.

Y poco podemos hablar del Tío Pepe, de González Byass, y de los caldos del Marqués del Mérito, Duff Gordon, Berry, Burdon, Cuavillo, Garvey, Palomino y Vergara, Sandeman, Misa, Florido, Fernández, Lilliams-Humbert, Doñecq y otros. ¿Qué sabemos de las maravillas vinos portugueses como los de Barreiros y Pinto Vasconcelhos?

¿Y de los vinos de Madeira como los de Funchal: los Blandy, Sandeman, Welsh, Shortridge?

Para muy pocos son familiares los nombres de Ayala, Heidsieck, Roederer, Ruinart, Mercier, Mumm, Krug, Irroy, Goulet, Ciesler, Delbech, Dautz, Bollinger, y sólo se llenar la boca para decir la Viuda, aunque poco hayan gustado del producto de la Veuve Clicquot-Ponsardin, de la histórica ciudad de Reims.

Y en bitters, sabemos un poco de la existencia del Angostura, pero desconocemos el Campari (italiano), el Orange (inglés), el Unicum (húngaro) el Fernet-Branca (milanes) y el Abbott's Aged Bitters de Maryland.

El 80 por ciento del cubano que sea elegante no sabe combinar un grupo de vinos para una comida, pues ignora si con el pescado se debe poner vino blanco, o si el champagne debe "convoyar" los postres.

Hay mucho que aprender en esto del arte del buen beber. A mí no se me olvida la cara de espanto que puso mi amigo Fritz, cuando vió un criollo echándole hielo a un laguar y a mi amigo Sir John viendo a otro paisano rechazar un dry Sherry (antes del almuerzo) por un vaso enorme de mal whiskey con una "tonelada" de hielo. En los restaurantes de la Habana, no existe el "sommillier" con la llave simbólica pendiente, que le recomienda a uno las excelencias de un buen Moselos del Valle del Saar, o un borgoña. Pero mezclamos excelentes brandies (hasta el linajudo Napoleón) con refrescos efervescentes y almibarados... y estropeamos un whiskey bastante bueno y muy bien cobrado, con agua minerales "coorecadas". Por todo eso debemos cuidar de nuestras barritas en su continente y también en su contenido.

Otro día escribiré sobre los cocteles, que compiten con la fiebre de los jaiboles.

Y perdone usted, abuelita, que haya dedicado toda una página a este diabólico tema.

¡Dios nos coja confesados!

Handwritten signature: J. A. J. J.



EL BRASERI - CLUB



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

VIEJAS POSTALES DESCOLORIDAS EL "BRASERI-CLUB"

Por FEDERICO VILLOCH

★ Era allá por los años de 1888 a 1891, poco más o menos, y lo habíamos instalado en los altos del Refrigerador de Mantecon, en la calle de San Rafael entre Prado y Consulado, los redactores de "El Figaro" y "La Habana Elegante", acudiendo a él, además de los redactores de ambos semanarios, los periodistas entonces más afamados y populares, entre ellos, el Conde Kostia, Francisco Hermida, Antonio San Miguel, Pancho Daniel, Alfredo Martín Morales, Ezequiel García, Carbo, el padre de Sergio; Eduardo Varela Zequeira, Alzamora, el reporter palaciego de "La Lucha" y Pedro Giralt, ya viejo desde su juventud, y con el cual placiale al postalista hablar largas horas del misterio y los encantos de la estrellada bóveda celeste, que conocía como si fuese su casa particular, en las claras noches primaverales, cuando Sirio, Venus, Marte, Júpiter y demás magnates del espacio reinan con sus más brillantes esplendores. Por entonces eran compañeros en la redacción de "La Iberia", periódico sagastino, fundado y dirigido por el tío del poeta Richardo, don Andrés de la Cruz-Prieto; y aparte del talento de don Pedro, ambos tenían muchas cosas en que se parecían bastante. Al despedirse en la redacción, siempre se decía:

—Hasta la noche, en el Braseri.

Don Pedro llevaba algunas veces un pequeño catalejo consigo y se pasaban las horas sondeando el cielo en un extremo del balcón del Braseri, mientras los otros discutían allá dentro de política, o se entregaban a los chismorreos periodísticos que casi siempre giraban alrededor de los "chocolates" (chivos) de la Intendencia de Hacienda. Se podía estar horas enteras oyendo hablar a don Pedro sin cansarse: hablaba de todo con interés y amabilidad; y respondía a todo lo que se le preguntase.

Sentados cómodamente en el balcón de nuestro Braseri, oíamos sus socios en las temporadas de ópera, las tipples y los tenores que presentó el empresario italiano Seini—el insustituible Seini durante años y años—, y sus elencos líricos; y aunque todos, en nuestra calidad de periodistas, en nuestra gozábamos de entradas de favor en el Gran Teatro de Tacón, allí vecino, en aquel "balcony" nos veíamos libres de las exigencias de la etiqueta, y podíamos entablar sin cortapisa las más acaloradas discusiones acerca de los cantantes y de las obras cuyas nuevas tendencias ya se advertían en "Payasos" y "Cavaleria Rusticana". Gozaba el Teatro Tacón, por entonces, y no

se si aún la conserva, la concesión especial, otorgada por el Municipio, de que, en noche de ópera, no circularan vehículos de ninguna clase por el tramo de calle de su costado izquierdo, San Rafael entre Prado y Consulado, de manera que aquél resultaba un patio tranquilo, desde el que se podía percibir en toda su pureza la voz de los cantantes: una botella "callejeril", como si dijéramos, de la que disfrutaron seguramente no pocos de nuestros lectores, algunos, con mayor gusto y sosiego, acaso, que los que experimentan hoy en sus cómodos butacones de primeras filas, pagados con usura a los revendedores...

★ Empezábamos a reunirnos en el Braseri después de las diez de la noche; pero cuando se veía más animado era después de terminadas las funciones de los teatros: Albisu, con su zarzuela española, en la que se destacaban Villarreal, Piquer, el tenor mallorquín Masanel, que tanto se hacía aplaudir en el género grande; la Kusquella, la Malvert, o alguna otra llamada tiple española que siempre figuraba en el cartel; también, con su ópera o con alguna compañía dramática avalorada con los nombres de don Antonio Vico, Sarah Bernahard, Emmanuel, Novelli, la Keiter, acerca de los cuales sostenían las más calurosas, y a veces, enconadas discusiones los dos cronistas que compartían el cetro de la de teatros: Hermida y el Conde Kostia. Resultaba que Hermida casi siempre había conocido a aquellos artistas en su país de origen; y cada rato citaba a Venecia, viniese o no a cuento, en sus conversaciones de arte. Una vez que Hernández Miyares preparaba un número de Semana Santa, de la "Habana Elegante", al distribuir los trabajos entre sus amigos, según sus inclinaciones, nos hizo reír a carcajadas, al decirle a Hermida:

—Usted, don Pancho: recuerde a ver si se encontró a Jesús alguna vez en Venecia, y escribame algo sobre eso.

★ Allí, en el Braseri-Club, le dimos a Julián del Casal una fiestecita de despedida la noche antes de emprender su viaje a España; y allí también le ofrecimos otra de cariñoso recibimiento cuando volvió un año después, triste y desencantado, de su precaria estancia en la Villa y Corte, que lo era entonces de los milagros para los poetas de su estirpe. Igual odisea había sufrido en pasadas épocas el poeta natural de Matanzas, Rafaelito Otero, quien después de una temporada de privaciones vol-

vió a su encantadora ciudad natal para, al poco tiempo, languidecer y morir encerrado en un manicomio... Allí, en el Braseri-Club, se concertó aquel famoso duelo entre Antonio San Miguel, director de "La Lucha", y Santos Villa, de "La Discusión"; allí nos leía Alfredo Martín Morales sus fondos de "La Lucha", encantándonos con la exuberancia y pomposidad de aquella su exquisita prosa que manejaba como uno de los grandes maestros del habla castellana; allí nos deleitaba, y enseñaba, Valdivia, recitándonos en francés los yámbicos sonoros y fustigantes de Barbier y los exquisitos poemas de Alfredo de Musset.

"Je suis Mimi Pínsón..."

Y all, al Braseri-Club, venía con frecuencia Prelezzo, aquel pintoresco bohemio que conocía toda la Habana y que se hizo célebre por su vida fantástica y paradójica. Entreteníala el oírle contar sus viajes, muchos desde luego imaginarios. Según él, había residido largas temporadas en la India, en la China, en el Japón, y aquí sobre todo había tenido grandes amistades con los samurais, nobles del país, algunos de los cuales ostentaban nombres tan pintorescos como "Cocotazo", "Chuchumeco", "Basurita" y otros de igual estructura eufónica, desde luego invención del incorregible mentiroso.

Algunas veces Mantecon, el dueño de la barra que había establecido en el piso bajo, subía al Braseri a hacernos compañía, y no pocos de nosotros, al verlo, nos echábamos a temblar pensando en las respectivas cuentecitas que saldábamos con harta morosidad; pero el buenazo de Mantecon nos volvía el alma al cuerpo diciéndonos:

—No se ocupen; cuando publiquen sus libros, ya las saldrán!

★ Pocos libros publicamos; y ya puede sacarse la consecuencia.

Este bar de Mantecon fué también notable por ser uno de los primeros que dió a conocer, y puso a la venta, el lager-beer en la Habana, allá por los años del 79-80-81, etcétera, el cual se recibía de New York en barricas, y se detallaba en vasos de a diez centavos billete, con acompañamiento de lonjas de jamón o cuadrados trocitos de queso, a escoger. Lo que se consumía hasta entonces, y por cierto en desmedida abundancia, era la cerveza inglesa marca T, que venía en vasada en toscas botellas de barro, las cuales, ya vacías, se utilizaban en los jardines particulares para demarcar los canteros. Aún no se habían fundado, ni se pensaba en ello, ni La Tropical ni La Polar, cuyas acciones se agolaron cuando se fundaron ambas empresas y se presentaron en la Bolsa. Cuando empezó a conocerse y popularizarse el lager en la Habana, algunos consumidores, para soportar su pronunciado amargor, lo tomaban con "un poco de sirope"; y de ello hizo buena burla, como se recordará, en sus humorísticas crónicas, el querido y malogrado periodista Victor

Muñoz: casi, casi, hasta no hace mucho, relativamente, nuestra modesta Habana era una aldea grande que en materia de bebidas y refrescos se contentaba con el "meneao" el "martinez-campos", la ginebra La Campana con gotas amargas, y el "chichipó", gaseosa a la que le dió ese nombre su primer fabricante Chichí Pó; excepción hecha, desde luego, del Néctar Soda de San Rafael—"El Decano"—que señaló, hasta hace poco, un honroso aparte aristocrático en el ramo, y que por lo antiguo, quizás fuese el primer refresco que saboreó Colón después de celebrar la primera misa cabe la histórica ceiba del Templete...

★ El Bráseri-Club, como todas las cosas, empezó a languidecer; y con la dispersión de sus miembros se precipitó su última hora. Cuando años después perdió Mantecón por completo la vista, al encontrarse con algunos de nosotros, sólo de oírnos hablar demostraba el más profundo regocijo en su plácido rostro de ciego; y era que el eco de aquellas voces le traían a la memoria los gratos recuerdos de aquel alegre y ruidoso Braseri-Club de mejores tiempos. Aunque privado de la luz del sol, Mantecón continuó siendo siempre un andaluz de buena sombra. Era muy querido en el comercio y muy considerado en todas partes. Después, ocupó aquel local del Braseri-club una sombrerería, en los bajos, pero ya eran otras las cabezas que iban por allí, y algunas no usaban sombrero.

faix
Die 10/36

BODEGAS

LA BODEGA ALONSO

Por
Federico Vilches



MA tendrá usted noches buenas que recordar, ¿eh?, —nos dijo un sincero amigo, fiel lector de estas viejas postales descoloridas.

—Sí, algunas —le contestamos— y entre ellas, una que pasamos en la Bodega de Alonso.

—He oído hablar de esa bodega. Si tuviera la bondad...

—Estaba situada en el mismo centro de la ciudad, en la esquina de Prado y Neptuno, donde se encuentra hoy el restaurant «Miami», antes café de «Las Columnas». Era un destartado caserón de mampostería, en parte con techos de tejas que ofrecían al visitante en días de lluvia una infinita serie de goteras. A veces, durante las grandes lluvias, se veían algunos marchantes frente al mostrador, cubiertos de sendos paraguas. Pero nadie se inmutaba; ni Alonso, el dueño, por su parte, abrigaba el menor propósito de reformar su establecimiento, sabiendo de antemano que un día u otro habrían de ordenarle el desalojo del mismo

para fabricar un edificio moderno. Como sucedió al cabo, levantándose el de tres pisos que hoy se ve en aquella esquina, en el tercero del cual estuvo instalado al principio el Ateneo de la Habana y, después, el Casino de la Colonia Alemana.

En una de las salas del Ateneo, la primera vez que estuvo aquí en la Habana el poeta peruano Santos Chocano, allá por el año 6 ó 8, nos recitó a varios periodistas y literatos su briosa composición «Los caballos de los conquistadores». No hemos oído después otra recitación que superara a la del poeta y recitador. También en esos salones del Ateneo se celebraron, allá por el 1904, varias sesiones o juntas en pro del Teatro Cubano —¡miren si es vieja la matraquilla!— en la primera de las cuales un señor —precisamente el que la presidía, el doctor...— sostenía la tesis extravagante de que siendo el autor nativo de Cuba, aunque su obra se desarrollase en la China y entre personajes asiáticos, se trataba y debía clasificarse como de Teatro Cubano. Lo que al público le importa es la fe de bautismo de



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

la obra y no la del autor. Por su ambiente, su color local, por ejemplo, no son obras del Teatro Cubano, sino del Teatro Español y de las más gloriosas, ni «El Conde Alarcos», de Milánés, ni «El Mendigo Rojo, de Luaces ni «El Alfonso Munio», «Saul» y otros dramas y tragedias de la excelsa Gertrudis Gómez de Avellaneda. Y si lo son, en cambio, «La Tejedora de Sombreros», «La Hija del Pueblo», del bardo bayamés José Fornaris, la bientramada comedia de costumbres «Casarse con la familia», del doctor José de Poo y los numerosos juguetes y pasillos cómicos del fecundo escritor matancero Augusto Madan, obras todas que se desarrollan en Cuba y respiran nuestra peculiar manera de ser y de sentir. A causa de esas y otras aberraciones por el estilo nuestro zarandeado teatro vernáculo no ha emprendido jamás una ruta firme y provechosa. Pero no nos salgamos del asunto de esta postal. Es que los recuerdos son como las cerezas, que se saca una del cesto y salen enganchadas cientos de ellas.

Ese tramo de Neptuno, entre Prado y Consulado, ha sufrido una completa transformación desde los años 80 y pico. En la esquina de Neptuno y Consulado levantábase, haciendo pareja con la Bodega de Alonso, la primitiva fonda de «La Estrella, gran caserón destartalado, con techo de tejas, favorecida por una bullanguera muchedumbre de empleados de poco sueldo, cómicos y elementos modestos del foro. En la acera de enfrente, donde estuvo después el Restaurant «Fornos», una casa de madera, ocupada por la hojalatería de Brunat, del borde de cuyo tejado pendían, al alcance de las manos del transeunte y también dándole en la cabeza, coladores de café, guayos, jarros, regaderas y otros productos de la industria. Entre la Bodega de Alonso y La Estrella, separado de la acera hacia adentro unos ocho metros, hallábase el teatro «Torrecillas». Cuando muchos años después fué clausurado, se instaló en aquella casa un almacén de tabaco en rama, donde tuvo lugar un sangriento suceso, siendo el protagonista un dependiente astur zagalón de diecinueve años, y la víctima otro dependiente, su compañero, de mayor edad que él, que le hacía objeto constante de sus acerbas burlas, y al que aquel le privó de la existencia de una certera puñalada: un drama de la vida real en aquel que había sido alegre teatro de Bufos.

La Bodega de Alonso era de lo más pintoresco que existía en aquella «alegre y confiada Habana» del 83 al 95. Punto de reunión de la bohemia artística y periodística, se veían allí por la noche, sobre todo después de la salida de los teatros, grupos charladores y bromistas en los que casi siempre figuraban Arturo Mora, el «Chato», hermano de Gastón e íntimo y fraternal amigo de Antonio San Miguel, director de «La Lucha», con quien había compartido sus primeros años de arriscada bohemia; Hernández Miyares, director de la «Habana Elegante»; Antonio Escobar, unas veces redactor de «La Lucha», otras de «La Discusión»; y durante algunos meses director fundador del diario «El Popular», que obtuvo un éxito notable y en cuya redacción lo ayudaban Ramos Merlo, Poo y otros vibrantes periodistas de la época. También eran frecuentes visitantes de La bodega de Alonso el dibujante Ricardo de la Torriente, bohemio de pour-sange, Oscar Held, un simpatísimo dibujante alemán que trabajaba de retocador en la fotografía de Cohnner, de la calle de O-Reilly, y el que nunca faltaba, el impenitente bohemio de volcánica imaginación para inventar viajes fantásticos y románticas aventuras: el entonces tan conocido y popular Prellezzo.

Si fuéramos a anotar todo, sería interminable la postal de la bodega de Alonso, porque hay mucho que recordar. Su dueño se enorgullecía del servicio del establecimiento, donde se vendían unos chorizos asturianos cuyo perfume, al ser fritos o revueltos en tortilla, atravesaba la calle y llegaba hasta la «Acera del Louvre» y de «Nadal», despertando el apetito de aquella bohemia juvenil, a la verdad, de bolsa poco desahogada. Concurrían, además, y eso sin un día de tregua, tipos pintorescos y originales entre ellos uno apellidado Gerona, un periodista que tenía la habilidad de figurar en todos los desafíos entonces muy abundantes, de amigable compenedor unas veces, y otras —y no escasas— de verdadero promotor; de todo lo que se veía bien pagado al cabo con las cenas conciliatorias que se celebraban después, en la citada bodega, entre los protagonistas del suceso, en la que también figuraba a menudo un joven apellidado Calderón, al que los asistentes del local le llamábamos «el novelista fugaz», por el don especial que tenía para inventar, de viva voz, el plan y argumento de

una novela amorosa, policiaca, realista, romántica o del género, en fin que se le pidiera. Hoy ganaría un tesoro en las estaciones de radio transmisoras; inventando episodios policiacos o de otras clases para «uso de Ruddy Root, Chan-Li-Po y demás héroes del aire.

A últimas horas de la noche, ya por la madrugada, recalaban por la parte de afuera de la bodega una porción de mendigos callejeros, a los que Alonso nutría generoso con los restos de las cenas, llamándoles ¡Eh! ¡patulea, a comer! entre ellos aquel loco llamado «Venturita», que recorría a pie la ciudad entera con una pesada barreta de hierro al hombro, imaginándose ser el jefe de una escuadra de «voluntarios»; un negro siempre lleno de cintajos y galones rojos, el pecho cubierto de cruces de hojalata que él mismo se recortaba y el cual se hacía llamar el «General Molina»; y, distinguiéndose entre todos por su prestancia cómica, uno que decía ser el «último negro aristócrata» y que según él se llamaba Crispín Antonio O-Farrill Montalvo Laguardia Cárdenas Pérez de Apodaca y Chapoten, dicho todo ello con una prosopopeya que movía a risa, y abriendo la boca que parecía la ancha de un buzón.

Benjamín de Céspedes, médico y alto empleado en la Sección de Higiene y su inseparable compañero Panhito Giralt —el hobrecito del eterno gabán color café con leche claro— también médico y ambos bohémios recalitrantes, acudían a menudo a la bodega. Con motivo del gran éxito literario y de librería que obtuvo la obra «La Prostitución en la ciudad de la Habana», escrita por Benjamín, se le dió a éste un banquete en la trastienda de la bodega, que era, como dijimos, donde por lo común se reunían los asiduos de la casa; y el ya citado Calderón improvisó una novela cuyo final llenó de misteriosas etcéteras, que algunos años después vimos descifradas; Benjamín abandonaba su Patria oprimida, se embarcaba para el extranjero, allí se hacía rico etc. etc. etc. Efectivamente, algunos meses después, Benjamín se embarcó para Costa Rica, allí se casó, se hizo rico y murió al cabo de algunos años...

¡Oh! aquellas inolvidables salidas por la última puertecita que daba al Prado, saturados del sabroso vino blanco del Riveiro, en botas, que detalaba Alonso a cinco centavos el vasito, vencida ya la madrugada y cuando el «rubi-

cundo Febo» empezaba a asomar sus crenchas de oro por encima de las «ruinas de Zulueta», las de «Palmira», como decían los habaneros; y hoy la Manzana de Gómez.

Los periodistas jóvenes y de combate escribían o tomaban notas para sus artículos o reportajes, allí sobre el mostrador de la Bodega de Alonso: ella fué la precursora de las múltiples y distintas barras que hoy cumplen igual o parecida misión. Un periódico de «choteo» que se escribía entero en la bodega entre vasos de vino y chorizos fritos de Avilés: «La Cebolla», dibujado por aquel genial y modesto artista Paret, y redactado por aquel eterno y saladísimo guasón que se llamó Antonio Escobar. En primera plana solía publicar el retrato de alguna de las estrellas del mundo alegre que tenía su sede allí próximo. «La Cebolla», más que escrito, era un periódico hablado; cuando a alguno de los periodistas visitantes de la bodega se le ocurría escribir algo de «la índole del periódico», lo recitaba entre los amigos, y ello corría después de boca en boca por las «Aceras del Louvre» y de «Nadal», hasta popularizarse en la Habana.

Doña Matilde Bambolla
natural de Candelaria
y presidenta honoraria
del... Diario de «La Cebolla»

O algo parecido.

Los doce números que se publicaron del semanario «La Cotorra» fueron escritos por el Lcdo. José Gerónimo Lozano —«el gordo Lozano»— juez y autor bufo de mucha gracia, que hizo célebre su juguete cómico «Por sacarle un cascabel»; y por el también joven periodista cubano Carlos Noreña, poeta fácil, escritor de costumbres y capitán auditor de guerra del ejército español, que después llegó a general. Colaboró en «La Cotorra», la plana mayor de aquella «Hostería del Laurel» cuyo recuerdo nos es tan grato traer a la memoria. Algún soneto de aquellos de corte clásico a los que tan aficionado era Enrique Hernández Miyares —hasta dar andando los años con «La más Fermosa» —que tan famoso lo hizo— nació allí, bajo la agujereada techumbre de aquella tabernucha que guareciera a más de un Cyrano de Bege-rac criollo. Lozano sostuvo un duelo muy interesante con Pancho Varona Murias en 1887, pactado allí en la Bodega de Alonso. Pocos meses después Lozano murió «trágicamente», decían los periódicos; aunque la verdad de la tragedia no llegó nunca a conocerse.



Era una época romántica de duelos e ideales; la del duelo de Alberto Jorrín en la Cabafia con Dububil, un oficial del ejército español, fatal para el primero, el del general Lachambre con Agustín Cervantes, los de Pancho Varona Murias, cada uno de los cuales aparecía envuelto en una leyenda de valor que le pusieron a la altura del invencible y legendario Artagnan. También recordamos en 1899 el duelo entre Ricardo de la Torre, hermano de D. Carlos, con el que luego fué el nombrado Senador de la República doctor Maza y Artola, siendo padrino del primero Agustín Cervantes. Epoca, en fin, de los paseos amistosos, nocturnos del general Antonio Maceo con el coronel Santocilde, por la «Acera del Louvre», quien había de morir años después combatiendo con el propio general Maceo en Peralejo...

La bodega tenía en la trastienda una especie de comedor ocupado a todo lo ancho por una tosca mesa de madera a la que se adosaban viejos bancos y ennegrecidos taburetes en que se sentaban los marchantes a la hora de la comida.

Algunas veces, caida la tarde, en esa penumbra propicia a los misterios y conciliábulos, se veía sentado allí a Juan Gualberto Gómez en conversación íntima y reservada con un desconocido, un delegado seguramente de la Junta Revolucionaria de Cayo Hueso; pero Alonso le era fiel como un perro a sus amigos.

Constituían unas de las notas pintorescas de aquel sitio, ver, de madrugada, de vuelta de alguna velada o función elegante, a Pío Gaunaurd, —padre de Julito, fallecido recientemente— de frac o smoking, como lo estaba de costumbre, comiéndose un chorizo de ple ante el mostrador de la bodega. En noches de ópera, cuando ya se habían los alrededores —Acera del Louvre; Parque Central; Helados de París— desalojado de coches particulares y de distinguidas familias, muchos elegantes de los que no llevaban en el bolsillo del blanco chaleco de piquet más que un estrujado y mugriento camaroncito de a medio peso, hacían lo mismo que Pío Gaunaurd...

En esa esquina de Prado y Neptuno perdió no hace mucho la vida, entre las ruedas de un tranvía, Juan Estable, valiente revolucionario del 95; y uno de los más alegres visitantes de la célebre bodega; en su tiempo, cuando más, le hubiera cortado el paso y dado un susto, uno de aquellos desvenajados coches que se llamaban «arrastrapanzas».

Recordamos una Noche Buena celebrada allí por el año 1891, en la grata compañía de Hernández Miyares, Ramos Merlo, Pancho Varona, Carlos Noreña, el dibujante Torriente y el melancólico poeta Abelardo Farrés, que con tres o cuatro vasos del citado vino del Riveiro, se convertía en el hombre más alegre y escandaloso del mundo. Se recitaron versos y se dijeron discursos, algunos de ellos de color bastante subido; pero sin consecuencia. Los guardias de orden público que nos oían, murmuraban:

—Cosas de los mochos. (Los mochos eran siempre los de la Acera).

A última hora recaló en la bodega según su costumbre el ya citado «novelista fugaz» Calderón; y fué, como era consiguiente, invitado a la cena, haciendo al final de ella el horóscopo de cada uno de los comensales. Pasados los años vimos que acertó en algunos, sobre todo con el de Pancho Varona, al que auguró «una muerte digna en el campo del honor»; si bien estuvo desacertado con el del postalista que cursaba por entonces el tercer año de la carrera de derecho; y al que profetizó que una

vez terminada esta regentaría uno de los máas acreditados bufetes del foro habanero; como se ha visto, perdimos el pleito antes de terminar la carrera, toda vez que meses después de aquella noche la dejamos para emprender nuestro primer viaje a Europa, sin reanudarla a la vuelta de él, como fué siempre nuestro propósito; pero... —Mañana... mañana...

Después de media noche, cuando ya las libaciones de las copiosas cenas de Noche Buena que era costumbre servirse en bodegas y almacenes de viveres, empezaban a surtir sus efectos, iban reuniéndose en el centro del Parque los mozos dependientes del comercio y formando, cogidos de las manos, grandes ruedas en las que al compás de alegres giraldivas, melancólicas pravianas y otros cantos por el estilo, gritaban, en esta ¡Viva Colunga! en aquella ¡Viva Luarca! en la de allá ¡Viva Villaviciosa! en la de aculla ¡Viva Pravia! hasta que calentando los cascos en demasía, enarbolaban los garrotes, arremetíanse los grupos, y se armaban las grandes trapatuestas, corriendo la sangre en abundancia. Pero intervenían las parejas del orden público en forma de poder moderador, se concertaba una paz honrosa, corría la sidra también abundante en casa de Alonso, y todos otra vez hermanos y ¡Viva España!

Y hasta el año que viene ó hasta estos —¡ay!— en que ahora estamos...

Pocos meses después de esta Noche Buena que recordamos, dió comienzo la demolición de la Bodega de Alonso.

Alto, vicario



ARMONIAS

DE OTROS TIEMPOS

Me ha conmovido dulcemente el recuerdo que Villoch dedicó en el magazine literario un reciente domingo a la antigua y desaparecida «Bodega de Alonso» que estuvo situada cuando la colonia en el local de Prado y Neptuno, que hoy ocupa el café «Miami».

Yo me crié muy relacionado con el ambiente bohemio de aquella simpática bodega por mediación de mi padre, que era músico de iglesia, de teatro y de baile. Hoy resulta redundante la especificación de los tres géneros al hablar de un músico, porque la preparación técnica de nuestros músicos actuales les capacita para tocar cualquier papel que se les ponga en el atril. Pero entonces eran raros los que pudieran hacerlo cual mi padre y otros.

Por lo mismo pertenecía mi padre a orquestas como las de ópera que organizaba Don Anselmo López, tocaba habitualmente en la del teatro «Albisu» bajo la batuta del maestro Modesto Julián y era unas veces figle y otras contrabajo de la célebre orquesta de bailes del genial Raimundo Valenzuela, músico nato, notable compositor de cuyo talento y contribución a nuestra cultura musical tanto queda por decir.

Yo empezaba a espigar cuando se cerró la «Bodega de Alonso»; pero a mi padre, que no faltaba a aquellas cenas descritas por Villoch, le oía contar las memorables ocurrencias. El café «Nadal», situado donde hoy está el restaurant «Malibu», recogió la pintoresca clientela nocticula de Alonso, a donde ya solía yo acompañar a mi padre al salir de alguna que otra función de ópera del teatro «Tacon» y después de haber admirado el deslumbramiento lujoso de la Acera del Louvre y «Los Helados de París», repletos de gente rica en trajes de rigurosa etiqueta.

En el café «Nadal» recuerdo haber encontrado muchas de aquellas noches a Francisco Hermida, muy adelantado ya en la conclenzuda tarea de ingerir su cena especial a base de una ensalada que nunca pude entender. Era cronista teatral de este DIARIO y se las arreglaba para instalarse en su mesa del café desde mucho antes de que terminaran las funciones.

No puedo olvidar tampoco al «lonchero» del «Nadal», quien me preparaba con preferencia unos «sandwiches» especiales por lo grandes y «urtidos», con los que mi padre me despedía de doce a una de la madrugada para quedarse en el grupo de músicos, actores, literatos y otros trasnochadores entregados a sus charlas que acababan fijamente en el corro del Parque Central con Raimundo Valenzuela como centro de simpatías, en la parte que caía frente al antiguo teatro «Albisu».

Mi padre tenía un especial prestigio con todos los «loncheros» de la zona teatral de la Habana. Le con-

sultaban muchas de sus intimididades psicológicas y no pocas de sus leves enfermedades: picazones, reumas, etcétera, y le llamaban Don Enrique y a veces Don Urrutia. Le obsequiaban constantemente con bocaditos selectos y no había semana en que no tuviéramos en casa el obsequio de un gran esqueleto de pavo guardado de abundante masa, a lo cual llegamos a acostumbrarnos y a recibir con cierta indiferencia.

Pero los tiempos cambiaron y vino una época en que escaseó el trabajo para los músicos. Se agotaron nuestros pocos ahorros. Entonces yo era un estudiante que no aportaba al hogar sino buenas notas escolares de aplicación y conducta, incapaces de resolver el problema de la mesa.

Un día que a las diez de la mañana todavía «no había salido el sol» para nosotros, mi padre se lanzó a visitar a uno de sus «loncheros» predilectos y volvió con un formidable esqueleto de pavo que nos pareció maravilloso y que fué recibido con rango de salvagor.

Mi madre, que era una artista en la cocina casera, preparó un guisado caldoso en una cazuela bien grande, «de las de a cuatro reales». Yo me puse a ayudarla en la cocina encantado. Fregué los cacharros, la loza y hasta las losas rojas y carcomidas del viejo fogón criollo.

Fuse la mesa, desperté a mi padre que dormía la siesta después de su triunfal «forrajeo», y me disponía a levantar de la hornilla la gran cazuela para colocarla directamente en la mesa, cuando en aquel momento mi madre, satisfecha de su guiso y de mi ayuda, tomó un poco de la salsa y la probó. Vi con pena que se le llenaban los ojos de agua, lo que me hizo temer que se hubiera quemado la boca. Luego, un sollozo ahogado y un ademán ofreciéndome la cuchara para que yo probase. Aquello me supo a veneno. Ella había comprendido antes que yo y me mostró con gesto resignado el cucharón que sacaba de la cazuela con un pedazo de jabón amarillo adherido y humeante. No había yo logrado servir a la familia en apuro ni siquiera como fregador de cocina.

Desde luego que al fin «nos salió el sol» aquel día; pero mucho más tarde.

Al cabo de tantos años transcurridos, los «loncheros» siguen vendiendo esqueletos de pavo. Ya no es mi padre quien los trae a casa, sino mi hijo. Pero yo no he podido olvidar aquel pedazo de jabón amarillo dejado torpemente por mí sobre el fogón ni aquellas lágrimas desoladas e indulgentes de mi buena madre.

Gustavo E. URRUTIA.

1. EN 0/30

LA BODEGA DE ALONSO

Por Carlos Robreño

EN la esquina de Prado y Neptuno, donde hoy se encuentra instalado un aristocrático restaurant, hubo hasta hace algunos lustros, otro establecimiento del mismo género, aunque de carácter más popular. Nos referimos a "Las Columnas".

Situado en el centro topográfico de aquella Habana de entonces, "Las Columnas" se convertía, sobre todo en horas cercanas a la media noche en el hervidero de todos los comentarios en torno a los sucesos del día. Chismes de la política de aquella época—enconadas pugnas entre liberales y conservadores—; discusiones acerca del home run de Julián Castillo o a la actuación de Marsans y Almeida en el Cincinnati o el desmenuzamiento de detalles sobre el crimen pasional ocurrido en horas de la tarde.

Pero antes de abrirse al público "Las Columnas", dicho edificio fue ocupado por el "Casino Español", que todavía no había fabricado la suntuosa mansión que hoy posee en pleno Paseo del Prado y con antelación a que se levantaran las paredes de semejante construcción, en esa misma esquina existía un bodegón, con techo de tejas, que los habaneros de fines del siglo pasado conocieron con el nombre de la "bodega de Alonso".

Su propietario, Alonso Alvarez de la Campa, era un peninsular que había llegado a nuestras playas, muy adentrada la pasada centuria, como tantos compatriotas suyos que emigraban a América ilusionados por encontrar en estas tierras el anhelado vellocino de oro.

Desde muy joven —un rapaz aun— se dedicó a trabajar con ahinco y logró llegar a ser propietario del citado establecimiento, —mitad bodega al detalle, mitad almacén,— donde los productos procedentes del viejo solar hispano se amontonaban hasta ser adquiridos por los distintos marchantes.

La "bodega de Alonso", gozaba de una popular clientela integrada, en su mayor parte, por españoles que luego de realizadas sus compras recordaban junto al mostrador, entre libaciones alcohólicas, gratos saudades de la Madre Patria o discutían en alta voz los últimos partes llegados de los escenarios de la guerra, pues en Oriente había estallado ya la épica jornada de Yara.

Y de todos aquellos cotidianos concurrentes, acaso uno de los más exaltados lo fuese el propio dueño del establecimiento, el fogoso Alonso, cuyas ideas integristas sin duda alguna lo llevaban a coincidir en determinadas ocasiones con el criterio apasionado de muchos miembros del Cuerpo de Voluntarios, recientemente organizado por el Capitán General Domingo Dulce, con objeto de defender las ciudades de posibles ataques rebeldes, dado que el ejército regular se hallaba en operaciones en los campos de Camagüey y Oriente.

Pero Alonso Alvarez de la Campa, peninsular que sostenía arduamente que

Cuba, era el más preciado florón de la corona, hispana, que expresaba que todo aquel que sustentara un criterio libertario resultaba un ingrato, laborante y "mambí", había creado una familia en esta tierra y dicho hogar veíase alegrado por las travesuras de un niño que fue creciendo con esa independencia de criterio innata en los "Criollos", pues ya alguien había señalado que los españoles en América supieron hacer todo, menos hijos españoles.

Para su adorado retoño, Don Alonso, que tanto se había sacrificado por amasar una fortuna, deseaba otro mejor ambiente. No importaba que escuchara de cuando en vez, la manida frase: "padre bodeguero, hijo caballero y nieto pordiosero". Alonsito sería médico y a tal fin, cuando hubo terminado su Bachillerato, lo matriculó en la Escuela de Medicina de la Universidad de La Habana.

Tristes y terribles días vivía la población de la capital. Las autoridades, exasperadas por su impotencia para poder dominar la revolución iniciada, años ha, en la región oriental, permitían impunemente

que aquellos voluntarios desafortunados diéran rienda suelta a su insania criminal y llevaran a cabo en la ciudad innumerables fechorías.

La ola de hechos incalificables iba agitantándose ante los ojos atónitos de la población aterrada, cuando un día del Noviembre de 1871, con motivo de la supuesta profanación de la tumba de Gonzalo Castañón, que había sido director de "La Voz de Cuba", la indignación de aquella soldadesca ebria de vino y sangre, llegó a límites inauditos, lanzando una calumniosa acusación. Había que castigar a los supuestos culpables que, según ellos, se encontraban entre el grupo de estudiantes del Primer Año de Medicina, que con anterioridad había sido visto dentro del Cementerio de Espada al salir de una de sus clases en un local contiguo al camposanto.

Era necesario para aplacar su sed de odio formarles un Consejo de Guerra, que de todas maneras, con pruebas o sin ellas, debería condenarlos a muerte por fusilamiento. No importaría que aun con riesgo de su vida, la voz noble, y valiente de Federico Capdevila se alzase en aquel aquilone de locos o criminales. Y tampoco podría ser motivo de excepción el que no pudiese probar, ni con la más leve sospecha, la participación de los estudiantes en el supuesto delito. ¡Ocho habrían de ser fusilados y sus nombres se escogerían al azar!

Entre ellos, cupo el triste privilegio en tan trágico sorteo, de ser seleccionado el nombre de Alonso Alvarez de la Campa, el hijo de aquel integrista intransigente, de aquel infatigable bodeguero que soñaba con ver algún día a su hijo doctorado en Medicina.

Y cuando la noticia llegó a sus oídos

envuelta en fúnebre rumor, sintió desfallecer. Poco importábanle ya sus ideas políticas ante la terrible amenaza de perder al amado adolescente, inocente de toda culpa.

Porque su hijo no había cometido la acción que se le imputaba. Se lo decía con fuertes latidos su corazón de padre que en tales momentos no puede engañarse. Mas él habría de mostrar toda la verdad. Tenía amistades entre aquella gente. Llamaría a todas las puertas en demanda de justicia. Y en último caso, era bastante rico para comprar, pesado en oro, la vida de aquel ser idolatrado.

Pero las pasiones desorbitadas imperaban en tan indescriptible minuto. Sus súplicas fueron desoidas y en una dolorosa mañana —27 de Noviembre de 1871— Alonso Alvarez de la Campa con siete compañeros más —Carlos Verdugo, Eladio González, Marcos Medina, Anacleto Bermúdez, Pascual Rodríguez, Angel Laborde y Carlos de la Torre— era ejecutado por un pelotón de fusilamiento, junto a un trozo de pared en la Explanada de la Punta.

La tarde caía sobre la ciudad al final de aquel día bochornoso para la dignidad humana. El sol como apesadumbrado por haber sido involuntario testigo mudo de tales episodios se hundía en el ocaso bañado en rojo —el rojo de la sangre generosa derramada por un sagrado ideal— y allá en la trastienda de la "bodega de Alonso", cerrada ya sus puertas, un pobre viejo con el alma lacerada no encontraba en las lágrimas que le rodaban por las mejillas suficiente consuelo para su intenso dolor de padre, mientras con las manos trémulas acariciaba un crucifijo como si invocase de la piedad divina el debido castigo para tanto crimen.



CAFES



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

In the Café

FOR
THOMAS
WALSH



A sudden shower and all of us
In the café; they slammed the
The rain cut; and the great thr
Went on eating its breakfast or
For it was eleven in the morning
And the lazy ones met the early
At different ends of their day's
The wild chatter of voices
Went on unhushed by the rainfa
Blackman and Indian, all with
Of Central and lower Europe;
Distinguished official señores, gall
Putting five tablespoons of sugar
Muscular Galicians with small
shoulders;

Beautiful eyes out of Africa as v
Golden skins of the Conquistado
By tropic suns and tropic bloods
Of creamy browns and dusky re
And the voices chatter in the ra
Of Spain, with oversinging of
And melting falls learned in th
From the escaped slaves of old.
Here the fine logic of the renaiss
The spirit of the Fray Luises a
Is used to discuss the world-war,
The reports of the railroad comm
Or the new steps of Maruxa,
The beauty from the alleyways
Soon again the rain is over,
And a sun from the golden bo
Breaks through the clouds, lightin
Its candle of memories of the pa
Of a Sevilla without a Cathedra
A Sevilla without an Alcázar,—
A Habana with her blue sea like
Her golden-shaded people,
Her American heart and Latin g
Her love of liberty and native la
Her tourists in their new Panam
Her tolerance, her anti-Clericals
With blessed medals pinned to
Her adorable sinners!—

There they throng out again
Into the sun and the narrow str
Dodging automobiles and trolle
Glad in the sunshine, glad in the
And stimulation of her wines a
Of her hai-alay and opera hou
Her Prado and Malecon and
Glad in the ghost-light of her l
For which her dusky revolution
Fought and died, starved and s
For which her poets sighed and
Her mothers wept and prayed,
Glad in the impending compro
That will make of Cuba.

A crowned land of pleasure,
An arc-light amid the Antilles
The center of our continental
The capital of Pan-America!

SRA. C
JUA

In the Café Europa

FOR
THOMAS
WALSH



A sudden shower and all of us were trapped
In the café; they slammed the doors to shut
The rain cut; and the great throng
Went on eating its breakfast or its lunch,
For it was eleven in the morning
And the lazy ones met the early ones
At different ends of their day's work.
The wild chatter of voices
Went on unhushed by the rainfall; Spaniard,
Blackman and Indian, all with the grimaces
Of Central and lower Europe;
Distinguished official señores, gallant soldiers in khaki
Putting five tablespoons of sugar in a demitasse;
Muscular Galicians with small heads and fleshy
shoulders;

Beautiful eyes out of Africa as well as Spain;
Golden skins of the Conquistadores burnt
By tropic suns and tropic bloods to the shades
Of creamy browns and dusky reds.
And the voices chatter in the raucous burr
Of Spain, - with oversinging of Indian tones
And melting falls learned in the jungles
From the escaped slaves of old.
Here the fine logic of the renaissance,
The spirit of the Fray Luises and Quevedos
Is used to discuss the world-war,
The reports of the railroad commissions
Or the new steps of Maruxa,
The beauty from the alleyways of Camagüey.
Soon again the rain is over,
And a sun from the golden book of Sevilla
Breaks through the clouds, lighting anew
Its candle of memories of the past,—
Of a Sevilla without a Cathedral,
A Sevilla without an Alcázar,—
A Habana with her blue sea like a Vega around her,
Her golden-shaded people,
Her American heart and Latin genius,
Her love of liberty and native land,
Her tourists in their new Panama hats,
Her tolerance, her anti-Clericals
With blessed medals pinned to their undershirts,
Her adorable sinners!—
There they throng out again
Into the sun and the narrow streets,
Dodging automobiles and trolley-cars,
Glad in the sunshine, glad in the life
And stimulation of her wines and coffee,
Of her hai-alay and opera housés,
Her Prado and Malecon and race-track,—
Glad in the ghost-light of her liberty,
For which her dusky revolutionists
Fought and died, starved and suffered prison,
For which her poets sighed and sang,
Her mothers wept and prayed,—
Glad in the impending compromise
That will make of Cuba.
A crowned land of pleasure,
An arc-light amid the Antilles,
The center of our continental literature,
The capital of Pan-America!



o Aramis: esperando se
 las del café «Central»,
 discutir y charlar en
 de Jesús del Monte, etc.,
 de Tacón, de Trifón, del
 turna, a los teatros, a los
 casi diaria, pero siempre
 o, juntos los cuatro, em-
 ueros, y yo. Ataguan
 mundial.
 ablar con él durante dos
 Robreño, el año 1916.
 torales: después Ríos; el
 el más allá.
 otencia, que logre captar
 cecar alguno de nueva in-
 r se ha descompuesto: o
 os, nos parece que nues-
 que se fueron los tres. Y
 ece el maravilloso descu-
 nda audición que a nues-
 las importunas ideas con
 n aparato de radio mara
 stalista oyéndolos, como
 el conserje lleno de ex-
 "nom exorta con sus #2"

Y expiró. El rostro de Morales recordaba el retrato que se ha popularizado, de Miguel Cervantes Saavedra.

Ríos parecía tener cara de pocos amigos, y era por el contrario un sentimental incorregible, tanto, que a lo último concibió una loca pasión que en gran manera contribuyó a su muerte inesperada. Había desempeñado el puesto de galán joven en varias compañías dramáticas de nombre, y por ello le guardó al teatro un inextinguible cariño hasta sus últimos años. Con él y con el viejo Robreño y con Morales, asistíamos a las temporadas de la Mariani, la Tina di Lorenzo, Larra y Balaguer, y todas las de importancia que tenían lugar en nuestros mejores teatros. Nos reuníamos de costumbre en el café «Alhambra» —cuando en los cafés se usaban aun sillas y las mesas, y no se habían vulgarizado como ahora las cafeterías y los bars. Una vez juntos los cuatro, o nos íbamos a alguna función de teatro que lo mereciese, o a ver alguna película interesante—¡cuánto hubieran gozado hoy con el cine sonoro!— sencillamente nos quedábamos sentados en torno a la mesa, en amena charla, hasta que terminaba la última tanda del teatro, nos íbamos los cuatro, si era en verano, al Parque; y si en invierno, remontábamos hasta el café «Central», donde prorrogábamos por una o dos horas más nuestras veladas.

Las tertulias del café «Central» eran célebres por aquella época. Se prolongaban hasta después de las tres de la madrugada, hora en que el café acostumbraba a cerrar sus puertas. Por su situación especial, en este café se reunía todo lo que en la Habana significaba algo en el comercio, la industria, el teatro, la política y el periodismo. La cita en el «Central» era una cosa corriente. Nos referimos a la época en que eran dueños del mismo Benito Gutiérrez y Manuel Álvarez, allá por los años de 1893, hasta el 1903, 4, 5, etc. Uno de los más asiduos a aquellas reuniones era un individuo apellidado Muriedas, montañés, uno de los tipos más populares de la Habana de aquella época, que se dedicaba a la venta clandestina de billetes de la lotería de Madrid, de la que repartió muy buenos premios, sobre todo en los sorteos de Navidad. Tenía Muriedas tres amores: Pereda, su comprovinciano, el glorioso escritor de la «Montaña»; su playa del Sardinero, en Santander, de la que a menudo hablaba recordando sus años mozos; y el Rey Don Carlos, aspirante al trono de España, con cuyos secretarios, según decía, se carteaba con frecuencia. Otro amigo, del que hablaba con el mayor respeto y la más sincera admiración: Don Nicolás Rivero, director del DIARIO DE LA MARINA. Todo el mundo buscaba a Muriedas, unos, para comprarle billetes; otros, para oírle sus ocurrentes salidas cuando le tocaban la guerra carlista y la de Marruecos, que eran sus dos pesadillas. El desastre

VIEJA DESC

Madrid, de cuya vida pintoresca reunión entretenidas narraciones también a los actores más aquella entonces Villa y Cor

El ilustrado periodista e ilustre don Juan Gualberto Gómez, asiduos del «Central». En su penitente fumador, se pasaba la vida ante la vidriera de tabacos, propietario un joven galaico de barroox, descendiente del célebre del propio apellido, uno de los nombrados de la Revolución al joven galaico se le conocía por el mote de «Cangrejo». Tenía ilustre ascendencia, Juan Gualberto a «Cangrejo» especial estimación con él largas conversaciones despuntaba uno y otro tabaco cesar la rica hoja vueltabajera, un fuerte adorador hasta sus días. Era seguro encontrarse en aquellas las tres o cuatro de la tarde, político, locuaz, siempre en ferperación que agradaba oírle con su eterno chaquet de alpaca raguas de seda, y un gran lector de periódicos bajo el brazo. Encarferir a Juan Gualberto sus años hemio y periodista en París, a la muna del año 70; y después el periodismo madrileño, y sus polémicas con don Rafael María de lebre diputado autonomista; y tantos oradores y hombres públicos tauración de los Borbones.

Recién llegado de Madrid, el pre Juan Gualberto de lustrados bía cuatro chisteras célebres de la de Juan Gualberto: la del periodista Alvaro Catá; y de nuestra Audiencia, señor Sá vez los imitaba el joven de Vales.

«Cangrejo» era uno de los conocidos y populares de la Habana mundo acudía a su vidriera para apuntar los terminales de Jai-Alai. Ganaba el dinero a como todos los que se dedicaban a plicado negocio, tuvo al fin muy desagradable.

Otro concurrente al café «Central» tenía su tertulia bien ruidosa con sus amigos, era el conocido «Gordo Grande» de

LOS TRES MOSQUETEROS

Y LAS TERTULIAS del Central

Por
FEDERICO
Villoch



VALENTÍN

VIEJAS POSTALES
DESCOLORIDAS

UNO de los sentimientos que hacen la vida halagadora y soportable, no cabe duda que es el de la amistad, superior en muchos casos al mismo del amor, no obstante ser éste, según los poetas y filósofos, la más firme base de la compenetración universal. El gran biógrafo alemán Emil Ludwig pregunta: «¿Tiene la vida un regalo más grande que la amistad? Tiene dos o tres—se contesta—pero vienen más tarde». Montaigne, discutiendo sobre ello, en el ensayo que dedica a la memoria de su entrañable amigo La-Boetie, lo considera por su desinterés, por encima del cariño filial; estimando que el último extremo de la perfección en las relaciones que ligan a los humanos reside en la amistad; por lo general, agrega, «todas las simpatías que el amor, el interés y la necesidad privada o pública forjan y sostienen, son tanto menos generosas, tanto menos amistades, cuanto que a ellas se unen otros fines distintos a los de la amistad, considerada en sí misma». «El viejo Menandro—añade—llamaba dichoso al que había podido siquiera encontrar solamente la sombra de un amigo»; por lo que nos consideramos que lo fuimos, en efecto, como trataremos de demostrarlo, al disfrutar la grata compañía, no de uno, sino de tres; a cuyo recuerdo dedicamos la presente vieja postal descolorida.

Llamábase: Don Joaquín Robreño, el «viejo Robreño», como se le decía familiarmente para distinguirlo de sus hijos Gus-

tavo y Pancho; Ramón Morales y Elías de los Ríos. Ríos a secas, como le llamábamos «los del teatro». El primero era descendiente de una ilustre familia de actores españoles, muy conocida en Cuba; y uno de cuyos abuelos suena en España como fundador, con otros, del muy glorioso teatro catalán, siendo también en sus mocedades actor de renombre aquí en la Isla donde nació el propio Don Joaquín. Ramón Morales figuró desde su primera juventud entre los más fecundos y renombrados autores del género bufo cubano; y Ríos, aunque en sus últimos años ocupaba un importante empleo en la casa consignataria, aquí en la Habana, de la Transatlántica Española, también perteneció al teatro en calidad de actor cómico y galán joven una buena parte de su vida. Como se ve, estos tres amigos y el que escribe eran todos de la misma «cuerda». No cabe duda de que Dios nos cría... y luego nos juntamos.

El viejo Robreño era un pozo de recuerdos y de anécdotas teatrales que refería, ensartándolos unos detrás de otros, con su charla fácil e inagotable, y aquella su voccecita de tono blando, continua y un poco velada, semejante al correr de una pila de agua a cuarto de llave. Tenía siempre a mano, para cada caso, una de aquellas anécdotas, y diciendo: «Esto me recuerda...» abría la espita, y allá iba el cuento. Esto sin traer a colación sus casos íntimos y lances de entre bastidores, que, como buen galán joven que efu—y no mal mozo—los tuvo, y los contaba a cientos. Don Joaquín le refería a sus íntimos,

con lujo de detalles, el naufragio o embarrancamiento de la goleta «La Afortunada», en el año 1838, en unos bajos, cincuenta leguas al sur de la isla del Caimán Grande, yendo de Jamaica para Santiago de Cuba, y en la cual figuraban como pasajeros varios miembros de su familia, entre ellos su abuelo don José Robreño, fundador del teatro catalán como dijimos, que murió de sed en aquel accidente en medio de los más horrorosos sufrimientos.

Un de aquellos familiares—contaba don Joaquín—un día antes de su muerte, dió en la manía de repetir incansablemente las cantidades 17-24, 17-24, 17-24, y, atraídos por la cábala los tres o cuatro que andábamos de costumbre con el viejo Robreño, tuvimos la idea de suscribirnos al billete número 1724, de nuestra Lotería Nacional, seguros de que un día u otro obtendría el primer premio, pero la suerte no cree en cábalas ni en combinaciones, como sabemos todos los que en ellas hemos creído muchas veces, y al cabo de largos años de no ver jamás dicho número en la lista, ni agraciado siquiera con un modesto premio de los chicos, determinamos dejarlo, lo que no nos pesó después de todo, pues al cabo de tantos sorteos, la tal bolita marcada con el 1724 sigue en el oscuro fondo del enorme bombo lotero, durmiendo el tranquilo sueño de los justos, sin que se le haya ocurrido salir una vez sola.

Ramón Morales era un almanaque de chistes y de ocurrencias que se le venían a la mente sin el menor esfuerzo, y era además, por encima de todo, un simpático bohemio de pura raza. Desinteresado a carta cabal, todo lo suyo era de sus amigos, dándose fre-

cuentemente el caso de invitar a un compañero a alguna comida, en gracia de estar bien de fondos; pero al encontrarse en el camino con uno de aquellos «cuabas», o «gorrones», que conocían su manera de ser—¡oh, manes de Mijara, y otros, no nos dejaréis mentir!—le pedía el tal un par de pesos, o lo que se le antojara, «para comprarle medicinas a su esposa enferma», es un decir, y allá le alargaba Ramón la mano generosa con todo lo que precisamente contaba para pagarle la invitación a sus amigos.

—Pero, ¿y nosotros, Ramón?—le preguntaban los invitados.

Y él contestaba imperturbable, parodiando siempre en tono de broma alguna frase de teatro, esta del Tenorio, por ejemplo:

—Culpa mía no fué; fué el destino...

Escritor fácil y de inagotable vena cómica, aunque apático y dormilón, había materialmente que pincharle para que escribiese; si bien cuando lo hacía era para darle vida a obras tan conocidas y aplaudidas como «El Proceso del Oso», «El Paso de la Malanga», «La Plancha H», «Los Globos Dirigibles», «El Cañón Ordoñez», etc., etc.

Entre los escritores costumbristas cubanos modernos, Ramón Morales puede ocupar un puesto de primera fila, pero era desconocido para muchos a causa de escribir casi siempre en periódicos de escasa circulación o de popularidad tan extremada—como «La Caricatura»—que no tenían gran ascendencia en el aprecio literario; su estilo era correcto, su gracia abundosa, su diálogo fácil y movido, y su observación fina y atinada, cualidades las primeras que deben destacarse en un buen escritor de costumbres. Pero era además un burlón y un escéptico tan sin límites, que él mismo oscureció su personalidad literaria, de mérito indiscutible. Con sólo reproducir hoy uno de sus innumerables artículos se vería que estamos en lo cierto: «El Día de Sorteos», «El Santo de Cuchita», «Mi Perrito Lindo», «El Dominó Rosa», etc. Tenía el chiste rápido, fácil y oportuno. Algunos podríamos citar si no temiésemos extendernos demasiado en estos puntos. Uno, sin embargo, vamos a referirle al lector, quien podrá sacar por él en consecuencia la espontaneidad de los otros. Un barrendero del teatro «Alhambra» leía, en presencia de Morales, en alta voz, la carta que desde Quivicán le escribía un amigo que había sentado plaza en el ejército español—estábamos en la guerra de independencia—después de haber dejado el puesto que aquí en la Habana ocupaba en el Circo Pubillones, de criado para barrer la pista, colocar la alfombra, sacar los caballos, etc., etc. El soldado le decía en su carta al amigo que «estaba destacado en Quivicán»; pero el lector, que no sabía leer a derecha, leía trabajosamente: «estoy aquí... en Quivicán... de estaca... de estaca...»

Y Morales saltó rápido...

—Pues si está de estaca, ha ascendido, porque aquí era tarugo.

Desde su juventud se había dedicado Morales a recortar, recoger y guardar de libro y periódicos cuantos datos le sirvieran para una gran enciclopedia cubana que tenía proyectado publicar en su día, y que sus íntimos consideraban de gran interés para la cultura nacional. Estos datos los iba recopilando guardando en un gran cajón que llevaba consigo en todas sus mudanzas de casa, y al que él llamaba «Don Basilio». Enterado de esta a la muerte de Morales, el bibliófilo Domingo Figarola y Caneda, director entonces de la Biblioteca Nacional, nos visitó para pedirnos datos sobre el asunto, los que le facilitamos, sin haber tenido después noticia del resultado de sus investigaciones. Teni Morales, como dijimos, una ocurrencia par todo. Su última frase, a la hora de su muerte, como buen actor bufo criollo, y que oímos y recordamos los que rodeábamos a lecho, fué:

—¡Ququiribú mandinga!

(Continúa en la página 16)

VIEJAS POSTALES DESCOLORIDAS.

LOS CAFÉS HABANEROS.

Por Federico Villoch.

UNA de las cosas que más caracterizan nuestro pasado, y que dan una idea más acabada de su vida cómoda y sedentaria, y sin grandes problemas a resolver que la sacaran de su marchita, era la abundancia que había por aquellos años en nuestra capital de grandes y lujosos cafés y modestos y democráticos cafetines. Tanto de los primeros como de los segundos podría citarse un número infinito; pero contados son aquellos que por sus especiales condiciones y significación en nuestras costumbres han quedado impresos para siempre en la memoria de los que sobrevivimos a aquellos años. Algunos se conservan completamente renovados, otros permanecen intactos, como en su primera época, y los más han sido barridos por el bar moderno, sin dejar un detalle que los recuerde en lo más mínimo. Se parecen, en lo cursi y pintiparados, a esos nuevos ricos que no mencionan jamás, ni quieren que se les recuerde, sus años muertos de mugre y de miseria.

He aquí por qué son mirados

con tan hondo afecto por los viejos habaneros los contados cafetines de aquella época que se conservan tales y como fueron en su día, sin cederle una pulgada a la moda, ni al gusto moderno; siguen con sus mesitas redondas, no muchas, seis u ocho a lo sumo, de mármol amarilleado por el tiempo; con sus toscos mostradores de madera, en los que, cuando más, y eso para cumplir con las exigencias sanitarias, se le ha concedido unos palmos a la vitrolita, y un par de hornillas de gas a las niqueladas y pomposas cafeteras del día, que ya quisieran cocer el moka como sus modestas antecesoras de burdo metal, de los años 80 al 900.

El postalista y sus amigos recuerdan los cafés El Cuco y La Victoria, situados en la calle de la Muralla, y a los que de madrugada acudían los bailadores del Louvre e Irijoa, cuando terminaba el último danzón en estos bulluciosos templos de Terpsicore. Las alegres parejas invadían ambos cafés, según sus simpatías, entre ruidosas chácharas; y a veces

permanecían en ellos hasta que el ardiente Febo asomaba sus crenchas de oro por el Oriente, limitado allá al principio de la calle, sobre la vieja Plaza de San Francisco.

La Victoria era célebre por su pan a la romana—pan tostado y untado de mantequilla, desde luego asturiana, y bastante rancia por cierto. Hasta entonces nadie supo que los romanos comieran pan con mantequilla. Julián, el gallego sereno de la cuadra, so pretexto de poner orden en la concurrencia, venía de cuarto en cuarto de hora, buscando que le pagaran una toma para "ayudar la madrugada". Uno de los clientes más leales y asiduos de La Victoria era el joven periodista Rafael Pérez Cabello, conocido en el mundo de la prensa por su pseudónimo de "Zerep", Pérez al revés, y por entonces inseparable compañero del crítico Emilio Bobadilla, "Fray Candil", que luego se hizo tan célebre en la Península.

A "Zerep" se le veía sentado ante una mesa, tomando su acostumbrado vaso de leche fresca con ensaimada, en las primeras horas de la noche, invariablemente vestido de pantalón de paño a pequeños cuadros negros y blancos—"todos tenemos"—; correcto chaqué de alpaca negra; zapatos de brillante charol y lustrósima chistera, indumentaria que, con su acicalada barbita rubia terminada en punta, lo convertía en el verdadero tipo del gomoso creado por Cilla, el entonces popular caricaturista del "Madrid Cómic", de Sinesio Delgado.

En El Cuco, su dependiente, el asturianito Domingo, esperaba reclinada la cabeza en apacible sueño en una de las mesillas del fondo, a que, pasadas las cuatro de la mañana, llegara, como él decía, "la tropa ciega": estaba loco enamorado de una de las bailadoras célebres entonces, "Charo la Manzanillera", y ello daba motivo a la "tropa" para entretenidas guasas y burlas con el amostazado dependiente.

Sonaban por aquella época, y eran muy conocidos, contando cada uno con su clientela especial, los cafés El Garibaldino, en Teniente Rey y Aguiar, donde se reunían en amistosa camarade-



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

ria algunos redactores de los dos periódicos rivales de entonces: "La Unión Constitucional", órgano de los conservadores, y "El País", de los autonomistas. Por la mañana y por la tarde siempre se veía allí a Paco Díaz, repórter de "La Unión", y a Nieto, de "El País", sentados en una mesa en amigable charla. Nieto, ante un café con leche; Paco, rindiéndole honores a Bacardi y Domecq, dos dioses, decía él, del Olimpo. Guillermo Muniain, joven euskaro, que parecía un criollo de la esquina de Toyo, regente de "La Unión", solía acompañarlos, lo mismo que Lorenzo Bravo, segun-

do regente, y Arias, Ferrer, Ostolaza, Palomares y otros cajistas del mismo periódico. En este café Garribaldino, los días de corridas de toros, se redactaba el periódico taurino "El Puntillero", que dirigía Paco Díaz—"Paco de Oro"—ayudado por el postalista, que le hacía los comentarios con versitos y chascarrillos a la reseña de la corrida; y por ese motivo solían reunirse allí "El Minuto", "El Almendro", otros toreros de cartel y los hermanos Navas, unos jóvenes cubanos del Matadero, entusiastas del arte de Pepe-Hillo.

El Tabernas, en Mercaderes y Teniente Rey, era como una Lonja de los vendedores del comercio. La Isla era entonces un pequeño cafetín en Galiano y San Rafael, con cuatro mesas a lo sumo, y en un ángulo de la salita una escalerilla de caracol que conducía al entresuelo, en donde Pancho, el dueño, soñaba sin duda con el gran café, el mayor de La Habana, que algún día se levantaría en aquel sitio. Otro café de envidiable memoria, que ya ha desaparecido, y que tenía fa-

ma por lo bien que en él se hacía el chocolate, era el que se llamaba El Polaco, que estuvo situado durante mucho tiempo en la esquina de O'Reilly y Compostela, en una pequeña casa de estilo antiguo con techos de tejas y balconcillos volados de madera.

De este café El Polaco recordamos un sucedido muy chistoso. En su vidriera tabaquería, tenía la costumbre de guardar su dinero el senador Sánchez Figueras—el del fatal encuentro con Moleón—por la gran confianza y crédito que le merecía el dueño de ella. Un día se le apareció a éste un individuo presentándole un papel timbrado de la Cáma-

ra de Representantes, en el que Sánchez Figueras le ordenaba entregase al portador del mismo la suma de veinte y cinco pesos, lo que hizo inmediatamente el dueño de la vidriera; pero al ver a las pocas horas al propio Sánchez Figueras y enseñarle el papel con la orden de entrega, el senador vió que habían falsificado su firma y que el incauto tabaquero había sido víctima infe-

liz de un timo. Sánchez Figueras, como era de esperarse, le dió las quejas a Ferrara, que era entonces presidente de la Cámara, mostrándole el susodicho papel con el timbre de la misma; pero aquél no halló que fuera ello prueba suficiente para dar con el timador, y le pidió a Figueras que le aportara otro dato más concluyente, a lo que el representante agregó que, según le había dicho el tabaquero, el individuo del timo *lle- vaba puesto un chaleco verde*.

—¡Chaleco verde!—contestó Ferrara, con la prontitud y la gracia en él tan características—. Entonces no puede ser más que *Celsito* o *Genovito*... que son los únicos cursis para vestirse que hay aquí en la Cámara...

De los cafés grandes era notable por su importancia en la clase el Europa, de Obispo, el antiguo, siempre hirviendo de noticias y lances, y de donde, en una de sus estancias entre nosotros, sacó el cáustico periodista Luis Bonafoux su ácida novela "El Avispero", y el café de La Perla, que venía siendo El Louvre de la Calzada de Galiano, frente a la iglesia de Monserrate: los tacos de uno y otro café se diferenciaban notablemente en más de un detalle: los del Louvre, llamados "capitalinos", eran más aristócratas; los de La Perla, "extramuros", más demócratas.

Se recuerda el de Luz, apagado ahora, y sobre las ruinas del cual se podría escribir una oda tan importante como la de Rodrigo Caro a las "ruinas de Itálica"; aquellos, hoy campos de soledad, fueron un tiempo animado recinto donde bullían cientos y miles de viajeros que iban a tomar los vaporcitos del Muelle de Luz, para trasladarse a la estación de Regla, de donde partían los trenes para el interior de la isla; allí las excursiones políticas de los autonomistas; allí los familiares que acudían a sus respectivas fincas, a celebrar las fiestas de Pascuas; allí el guajiro que se reintegraba a su bohío con los bolsillos repletos de centenes, después de haber vendido sus cosechas...



De este café de Luz se refiere un suceso muy interesante. Don José Baró, catalán millonario del tiempo viejo, acostumbraba a tomar café todas las tardes en aquel establecimiento, siempre servido por un mismo dependiente, al que se había acostumbrado, llegándole además a tomar un grande y sincero afecto. Un día el dependiente le dijo:

—Esta es la última tarde que le sirvo el café, don José.

—¿Y eso?—preguntóle el millonario, no sin cierto disgusto.

—Pues porque lo van a vender, y se dice que cambiarán la dependencia.

—Ma lo seguirás despachando, noy—repuso el millonario, con su cerrado acento catalán de costumbre.

Y, en efecto, don José Baró compró el café de Luz a nombre del citado dependiente, y éste, amo y todo, y ya después con los años capitalista, continuó despachándole muy a gusto el café a su desprendido protector...

Y el Alemán, tan ventajosamente instalado en la esquina derecha de Prado y Neptuno, sede de los súbditos de Guillermo II que celebraban allí sus gloriosos aniversarios con gran consumo de legítima cerveza de Baviera, y propiedad de don José Pujol, que también poseía con Benito Gutiérrez y Manuel Avarez El Central, en la esquina opuesta de Zulueta. En el café Alemán de Prado se reunía cierto día del año, conmemorativo de una fecha nacional alemana, una familia toda de Baviera, que tenía un comercio "allá abajo", por Inquisidor u Oficios; se sentaban a las seis de la tarde ante tres mesas que unían a propósito, y allí se estaban todos bebiendo cerveza Munich, sin parar, hasta las dos y las tres de la madrugada, impenetrables, callados, como rindiéndoles secreto homenaje a los emperadores, preteritos y presentes, de Alemania, cuyas efigies se veían en relieve colgando de las paredes del café en grandes medallones de yeso. Componían la reunión los padres, los abuelos, los hijos, los novios y algún amigo íntimo, y según corrían los años, el grupo disminuía o se renovaba. A cierta hora avanzada de la noche, el olor a cerveza se mezclaba al penetrante del amoniaco, que corría líquido por debajo de las sillas... Cuando estalló la guerra mundial desapareció el grupo por completo.

En los primeros meses de la República veíase todas las mañanas de diez a once, sentado ante una de las mesas de este café Alemán, siempre en la que se hallaba situada delante del balconcillo que daba para los portales frente al Prado, al conocido y célebre co-

ronel republicano español, recién llegado a La Habana, don Nicolás Estévez—marcado porte militar; faz encendida, larga y puntaguda pera blanca—quien el año 71 se había manifestado públicamente, en la Acera del Louvre, contrario al fusilamiento de los estudiantes; después de su desayuno, que consistía en un vaso de leche helada con un panal, se dirigía al "Diario de la Marina" a corregir las pruebas de sus interesantes memorias que aquel periódico publicaba entonces en sus folletines.

El recuerdo del café Brunet, instalado en el vestíbulo del Gran Teatro de Tacón, va unido al de las compañías de ópera italianas y francesas que en aquél actuaban en 1860, 80, etc., y al de los magníficos bailes de Carnaval que en su época se celebraban en dicho teatro. Las abuelitas decían, allá por los años 70, 75 y 80, que en el café Brunet—el letrado se leía en el frontis de una de sus puertas que daba al parque en grandes letras doradas sobre un fondo azul desvanecido—se tomaba el mejor mantecado de La Habana, y se vendían las más sabrosas yemitas de huevo y coco. Allí tenían sus tertulias Enrique Hernández Miyares, Pancho Varona Murias, Figueredo, Agustín Cervantes, Pío Gaunard, etc.—todos de bombín—y allí se concertó aquel histórico y frustrado duelo entre Miguel Figueroa y Fidel Domínguez, aquel periodista madrileño, uno de los secretarios que trajo de Madrid el general Salamanca, a quien éste obligó a reembarcarse para España en vista de su manifiesta cobardía, al cederle su puesto en aquel lance al periodista español Fernando Costa, quien resultó herido a sedal en una cañera. En el portal de este café, que también lo era del teatro, acampaba la caballería del general Arolas cuando los motines de los voluntarios españoles, el año 97, a causa del asalto al periódico de Arnautó, "El Reconcentrado". En este portalillo había un fuerte taburete de cuero para subirse sobre él el citado, excesivamente grueso general, y poder montar a caballo cuando daban sus cargas por el Parque y el Prado hasta la Punta.



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

Cont. de 1/4

VIEJAS POSTALES DESCOLORIDAS.

Por Federico Villoch.

LA GRANJA, café de la calle de San Rafael, al costado izquierdo de Tacón, tenía fama por su buena leche y sus exquisitas horchatas, y contaba además con una "casa de baños", muy frecuentada en aquella época en que no abundaban los de las casas particulares. Los sábados, día en que afluía a ellos la dependencia del comercio, había que esperar un largo turno para disponer de una bañadera. A la entrada de este café había un despacho de tabacos y cigarros y una casa de cambio—entonces muy corrientes—con un largo mostrador sobre el que los empleados de aquélla, en mangas de camisa, hacían las reducciones de centenes a billetes, o viceversa, en unos cuadernillos de papel español, aquel papel español encolado que olía a demonios. Dos centenes, era lo corriente: doce pesos cincuenta centavos en billetes. Par de amarillos, un billete de a 25. También vendían papel sellado para la curia y billetes de lotería. Toda una familia "montañesa", de abuelos a nietos, se hizo rica en aquel negocio.

El café El Ariete, en San Miguel y Consulado, era el único hasta hace poco que se conservaba en su elemento; pero también acabó al fin por cerrar sus puertas, abandonado de sus amigos, que, cediendo a la corriente, al cabo derivaron hacia los bares de los alrededores. Pacientemente ha vuelto a la lucha, pero reducido y recortado. No sabemos si aun brinda a sus marchantes, por veinte centavos, aquellas espléndidas raciones criollas de tasaño, rueda de ñame y arroz blanco con frijoles negros.

También había un café del que por aquella época se hablaba mucho, establecido en la Plaza del Vapor, por la parte que da a la Calzada de Galiano, que se llamaba Los Peces Vivos, y en el que tocaba el piano por las noches un joven llamado Horacio, que según se decía era un genio musical desconocido. La gente iba allí para oírle tocar el piano, lo que hacía seguramente por un peso diario, poco más o menos. Como entonces no existía, ni se pensaba

alegando el espacio con sus ruidosas charangas que ejecutaban los pasacalles, entonces de moda, "La Giralda", "Niña Pancha" y "En Revenant de la Revue", que le sacaron en París al célebre general Boulanger.

Otro, muy célebre entonces, Salón H, en la Manzana de Gómez, de día y de noche animado y bullanguero, lleno siempre de "gorras blancas"—oficiales del Ejército de la Colonia—y en el que, según la exaltada fantasía popular, se reunía la plana mayor de aquella tétrica Asociación del Cuchillo, organizada, según se decía, "para cortarles la cabeza a los cubanos" en cuanto evacuase el último soldado ibérico. Aun subsiste el Salón H, y como de costumbre, siempre se le ve animado, ahora con su marchantería compuesta en su mayor parte de corredores de minas, delegados políticos y agentes de negocios de todas clases.

Allá por los años 1908, 10, etc., vendía periódicos y revistas españolas—"Blanco y Negro", "Nuevo Mundo"—por los portales y salones de este café un joven asturiano de unos veinte años, simpático y parlanchín, al que llamaban "Panera", aunque su verdadero apellido era el de Buzneco, y el cual, ya en la edad madura, se embarcó para Madrid, llamado por el periodista Aznar que lo había tenido a su servicio cuando dirigía aquí en La Habana el diario "El País". Al estallar la guerra civil en la Península, "Panera" ingresó en la milicia madrileña; y envuelto en una denuncia, fué fusilado por sus propios amigos. ¡Qué ajeno estaba aquel regocijado vendedor del "Madrid Cómico" que moriría pasado por las armas en el "Madrid Trágico" de 1937.

Un café de los pequeños que se conserva, y ojalá sea por mucho tiempo, poco más o menos como se instaló hace quince o veinte años, el del Mundo, en Aguila y Animas, donde se reúnen los redactores y empleados de este periódico; pasados los años, éstos sabrán apreciar la emoción del recuerdo que de vez en cuando intenta despertar el postalista en



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

en ello, ni las ortofónicas, ni el radio, el joven pianista atraía a los portales del café gran número de aficionados a la buena música, ansiosos de oír los trozos más popularizados y melódicos, que él tocaba magistralmente de "Cavalleria Rusticana", "Payasos", y más tarde, de la romántica "Bohemia". El café Los Peces Vivos venía siendo como un "academia de música" o un "auditorium", todo por una botella de gaseosa, o una taza de café con leche. El Biscuit, en Prado, a un costado de la cárcel; era también muy conocido por ser el lugar donde los domingos, de madrugada, se reunían los aficionados a la pesca, en su mayoría conocidos comerciantes de "allá abajo". ¡Ah! y no olvidemos al Anón, en la calle de la Habana, donde se daban cita las más destacadas bellezas de nuestro mundo social, como otras dulces y sabrosas frutas del trópico; y en el que se inventó ese delicioso néctar del Olimpo cubano com-

puesto de leche y guanábana, denominado "champola". Después El Anón se trasladó al Prado, y allí, tras de próspera vida, cerró al fin sus puertas.

- El Tiburón, en San Lázaro y Prado, era la sede de los verbenistas de San Juan y brillante piquera de aquellos lujosos coches denominados "Tin Tan", por el sonido de sus timbres, a la que acudían, a la caída de la tarde, vestidos de blanco y jipi, los jóvenes del Prado y la Calzada, a cuyo final los esperaba con sus azucaradas gaseosas con gotas de granadina ("ensalada"). El Vista Alegre, que entonces ocupaba mo-

destadamente nada más que la esquina de la casa en que hoy se encuentra ampliamente instalado. Varios metros más arriba, en la plazuela donde han emplazado hoy unos "tiovivos" y otros entretenimientos infantiles, hallábase El Boulevard, restaurante medio café cantante y otros "menesteres", frente a la Bateria de la Reina, poco más o menos el espacio en que hoy se levanta el monumento a Maceo. También es de recordarse en la Calzada de San Lázaro el café El Paraiso, donde con frecuencia se veía rodeado de amigos y explotadores—el entonces famoso *pitcher* del Almendares, de la raza de color, José de la Caridad Méndez.

Un cafecito de los más concurridos de aquella época y famoso por su excelente café con leche, era el situado en Sol esquina a Aguacate, que no sabemos si aún existe. Allí tocaba el piano un joven llamado López Morales, y asistía algunas veces el popular pianis-

ta—gordito y barrigoncito—Peñita, autor de preciosos danzones—"los danzones de Peñita"—de los que él imprimía y publicaba uno casi todos los meses. Donde más asiduamente se veía a Peñita era sentado a la entrada del café La Isla, de Galiano. Allí esperaba los avisos para acudir a los bailes en que se solicitaban sus servicios. La muerte de Peñita fué muy sentida.

Asalta al postalista el recuerdo de tantos y tantos cafés y cafetines de aquel entonces, célebres por algún concepto, que va a citar someramente los principales de ellos para no correr el riesgo

de olvidarlos: el café Felipe, en el revuelto barrio de San Isidro, llamado así por su dueño Felipe González, a quien asesinaron una noche para robarle un descomunal anillo de oro y brillantes que poseía. El Volcán, frente al parque del Cristo, donde hervía la más arriscada gente del bronce; Los Industriales, en la Plaza del Polvorín, célebre por su jugadores de dominó y sus cenas de pescado fresco por la madrugada; Las Américas, en Animas, por sus comidas; El Sol, en San Miguel y Consulado, que daba acceso al restaurante de Giovanni establecido en los altos; La Portorriqueña, el primero que puso la taza de café a medio; Capellanes y Manzanares, allá por Carlos III, y en el primero de los cuales una noche báquica Menéndez mató a su entrañable amigo Altuzarra; El Casino, al lado del teatro Albusu, donde se reunía la bohemia artística y periodística de la época: Gaviño, Piedra, Ormaechea, Fer-

nando Costa, Pastor, los hermanos Areu, Manolo y Ricardo; y más adelante, casi en nuestros días, los cronistas Fernando Rivero y Enrique Uthoff y el malogrado periodista Otero. A su llegada a La Habana, en 1909, también se veía allí con frecuencia al famoso caricaturista español Baggaria, fallecido recientemente, y el café La Plata, en Prado, donde se halla hoy El Dorado, en el cual se hizo célebre un llamado Ursinos, que tocaba con inusitada destreza botellas y cascabeles; y el famoso de Los Voluntarios, frente al cual se reunían por las mañanas los batallones de aquéllos,



sus "viejas postales descoloridas".

En el mármol de las mesas del café de Albisu, adjunto al teatro de su nombre, el poeta Faustino Diez Gaviño, que acostumbraba a ir allí todas las tardes, escribía con lápiz los epigramas y cantares que se le ocurrían de momento. Algunas veces un curioso de buena memoria, que los había leído, los retenía y popularizaba después, refiriéndoselos a todo el mundo, como aquel famoso soneto a la actriz italiana, la Salvini; pero otras nadie se ocupaba y venía el dependiente y los borraba con su trapo; y no cabe dudar que se llevó cosas buenas. Era cliente fijo de este café el censor de teatros señor Miralles, que tenía de cabeza a los autores del patio con su lápiz rojo; y también el famoso "Chato Cavestany", hermano del poeta José Antonio y registrador de la propiedad en una capital de provincia, a quien gastaba frecuentes bromas el chistoso e inolvidable Antonio Escobar. Huroneaba por los portales de este café, aquel desorbitado tipo popular que llamaban "Capalarrata", a quien un día el escritor José M. Carbonell y varios amigos homenajearon con una corona de ristras de ajos, en un banquete que le ofrecieron en *pendant* al que se le había dado aquí en La Habana, recientemente, al poeta andaluz Salvador Rueda. "Capalarrata" se alimentaba de los recortes de "sandwiches" que le daba Fernando, el lonchero del café, a última hora, y dormía en los fosos del teatro Albisu. Los cubanos consideraban este café como un fuerte baluarte del "integrismo", antítesis del que se hallaba enfrente, pasado el parque, El Louvre, que los españoles consideraban como una manigua al aire libre.

Otro café que también fué famoso allá por los años 1890, 92, etc. el Hispano Americano, situado en la acera del Louvre, hacia la esquina de San Miguel, que luego en tiempos de doña Pilar Somoano se convirtió en Los Helados de París, y en el cual solían reunirse por las noches gran número de jóvenes periodistas y escritores de los periódicos "La Lucha", "La Discusión", "El Figaro" y "La Habana Elegante": Pichardo, Catalá, Gastón y Arturo Mora, Raúl Cay, Enrique Fontanills, que entonces era un junquillito endeble; Wen Gálvez, Pancho Coronado, el dibujante Torriente, Benjamín Céspedes, que publicó por aquellos días su famoso libro "La Prostitución en La Habana", el postalista y otros. A la vuelta, ya en la acera de San Miguel, el cafetín

de Nadal, donde a última hora recalaban Pancho Hermida y el Conde Kostia para escribir sus crónicas teatrales, que de madrugada venía a recoger el entonces mozo y ya popular "Maximinín", para llevarlas a los respectivos periódicos "La Discusión" y "La Lucha".

Un amable recuerdo para el café Fornos, situado en los bajos del edificio de su nombre en Neptuno y San Miguel, y frente al teatro Torrecilla, que ya ha desaparecido. En aquella época era uno de los más alegres y concurridos de La Habana, y muy popular, por sus cenas a cincuenta centavos billete, consistiendo el menú en un plato de ropa vieja, una butifarra y un par de huevos fritos. Allí se reunían los autores bufos que escribían para el teatrito citado, Joaquín Leoz, Joaquín Robreño,

Gustavo Gavaldá, Domingo Barberá, Carlos Noreña, Angel Clarens, etc. Amenizaban las noches de Fornos un pianista y un tenor de aguda voz, llamado Antolín González, asturiano. Por aquella época cantaba con preferencia la canción "A la Luna", del maestro Zapata, que figuraba en la obra "Los Hijos de La Habana", estrenada en Torrecilla, libro del periodista Fernando Costa y preciosas decoraciones de Miguel Arias. Antolín largaba los pulmones cantando todas las noches:

*Luna bella, protectora,
no me niegues tu fulgor;
voy en busca de mi encanto,
voy en busca de mi amor.*

Por la calle de San Miguel había entonces varias "casas alegres" que contribuían a la animación del café Fornos.

Verde de la Habana 8/41



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

VIEJAS POSTALES DESCOLORIDAS

LOS VIEJOS CAFES HABANEROS.

Por Federico Villoch.

EN LA esquina de Neptuno y Prado, casi frente a Fornos, y en los terrenos que hoy ocupa el café restaurante Las Columnas, estaba la famosa Bodega de Alonso, punto de reunión de la bohemia artística y periodística de aquellos tiempos. Entre Antonio Escobar, Céspedes y otros, fundaron el semanario "La Cebolla", del que no se llegaron a publicar más que tres o cuatro números. Se hizo muy popular y se recitaba en todas las alegres peñas de entonces aquella exposición en verso al gobernador civil que empezaba:

*Doña Matilde Bambolla,
natural de Candelaria
y presidenta honoraria
del gremio de las...*

Corría entonces por La Habana un aire de guasa y "choteo" que la hacía simpática y atrayente en grado sumo. No sabemos si atribuirlo a los edificios, que no excedían entonces de dos plantas, o a que no nos preocupaban problemas ni situaciones graves, lo cierto era que la diafanidad, la claridad, reinaba en el espacio y en las almas: era una Habana radiante de luz y de alegría. La Habana de las sandungueras guarachas del maestro Guerrero...

*

Entre los antiguos cafés habaneros que aun perduran, cuéntase el popular y célebre en nuestra historia revolucionaria, Marte y Belona, situado en la esquina de Monte y Amistad, paradero un tiempo de las guaguas que iban al Wajay, Calabazar y otros pueblos de los alrededores de La Habana, y hoy, de los omnibus que hacen la ruta de Matanzas, Cardenas y otros sitios. Estando jugando a las siete de la tarde del día 12 de octubre de 1854, una partida de billar, en este café el traidor José A. Castañeda, que había entregado a Narciso López en las Pozas, recientemente, fué muerto súbitamente de un tiro de pistola por la espalda que le disparó desde la calle Nicolás Vignau, tío de Pepe d'Estrampes, pagando así la

villana acción que había cometido. Cuéntase que Castañeda jugaba a las carambolas en el momento de recibir el certero balazo de Vignau, y que al caer muerto sobre el borde de la mesa, ya impulsado el taco, efectivamente, hizo carambola por tres bandas... El poeta José Agustín Quintero escribió al siguiente día del suceso unos inspirados versos con motivo de la muerte del traidor Castañeda, que circularon clandestinamente en una hojita impresa y que empezaban así:

*Para vengar a su mejor caudillo
la joven Cuba que rencor exhala,
si no tuvo el acero de un cuchillo
tuvo el plomo encendido de una
(bala.*

*Bala que como un rayo ha res-
(pondido
a tanto grito, luminaria y fiesta;
que en el taller del pueblo se ha
(fundido,
y fué ayer elocuente su protesta...*

Se refería a las fiestas que se celebraron en La Habana con motivo de la derrota y caída de Narciso López.

Al frente del Instituto de Segunda Enseñanza, que estaba por aquella fecha en la calle de Obispo, existía el pequeño café y dulcería El Angel, que sólo tenía al fondo de la sala cuatro o cinco mesitas a lo sumo. Muchos, hoy altos señores de la magistratura, la política, el foro y la ciencia, se desayunaban allí con un modesto café con leche, y no pocos, por todo almuerzo, se contentaron con un humilde *sandwichito* de diez centavos billetes, un *niquel* de hoy. La oportuna campanada del Instituto llamando a clases resolvió más de un pago difícil, al menos por el momento. Al comienzo de la propia calle de Obispo, frente a la casa Ayuntamiento, abría sus dos modestas puertecitas al público el café La Mina, popularizado por su magnífica horchata y sus refrescos de cebada que detallaba a cinco centavos el vasito. Esta cebada, con unas gotas de ginebra, se recomendaba para ciertos reconditos males...

No olvidemos el antiguo café La Diana, de Reina y Aguila, que al fin se rindió a la avalancha modernista—tanque germano incontestable—y de grata memoria pa-



ra muchos descoloridos de ayer que en sus confortables reservados echaron a volar más de una cana, y menos aún a su simpático y jovial pianista de aquellos días, mejor dicho, de aquellas noches, el popular "bizco Romeu de La Diana", hoy todo un señor jefe de orquesta de los más renombrados cabarets. La cena en un reservado de La Diana significaba, por lo general, el inicio de una empresa amorosa. El tiempo y el nuevo edificio levantado en aquella esquina han arrojado miles de paletadas de tierra sobre muchas de ellas...

No olvidemos citar el café del teatro Alhambra, abierto con el teatro el año 1900, donde durante su permanencia en La Habana acostumbraba a pasarse las horas ensimismado ante su ajenjo, y viendo jugar al dominó a sus vecinos de mesa, el genial poeta ni-

caraguense Rubén Darío, y al que también acudía a menudo su colega el dulce vate venezolano Julio Flores, vecindado en una casa de huéspedes, allí próxima, en la calle de Virtudes. También hacían su tertulia en este café de Alhambra los deportados políticos de México y Santo Domingo, y El Alba—hoy Palacio Velazco—, café de guadañeros y pescadores, en cuyos portales, colgadas en garfios ya expresamente fijos en las paredes, se exhibían las enormes agujas de veinte y treinta arrobas cogidas por los pescadores de aquel barrio.

Rara era la esquina en aquel tiempo viejo donde no se encontraría un cafetín. Se sostenían principalmente con el despacho de café con leche, y las sesiones de dominó que duraban todo el día y hasta la última hora del servicio. Todos tenían una clientela fija. De ellos se recuerdan El Rosal, en la esquina de Crespo y Animas, Las Delicias, en la de Industria y Virtudes; el popular y ya desaparecido Jerezano, en Prado y Virtudes, hoy tienda de modas, donde su dueño, el simpático y rumbo "Curro Rafaé", obsequiaba a sus marchantes—uno de los más asiduos, el popular ac-

tor vernáculo "Pirolo", hermano de Regino López—y sus comprovincianos, con succulentas raciones de jamón de la Sierra, aceitunas aliñadas de Córdoba y manzanilla de la mejor de Sanlúcar. Cuando la Colonia, siempre estaba lleno de oficiales de la marina que, como se sabe, en su mayoría proceden de Cádiz, Málaga y otros puertos andaluces. El célebre café El Guanche, en la esquina de Neptuno y Belascoaín, destruido por una recia batalla campal en los días de la evacuación entre libertadores y soldados españoles; el que existe en la esquina de Galiano y Dragones, en el que en un tiempo se pasaba el día el viejo guarachero de los antiguos bufos de Villanueva, Pancho Valdés Ramírez, escribiendo sus décimas callejeras para el semanario "La Caricatura", allí próximo. Entre los más recientes, el Mar y Tierra, en la esquina de Belascoaín y Lagunas, donde hasta horas avanzadas de la noche se reunía el malo-

grado poeta Sánchez Galarraga con varios de sus amigos, el postalista entre ellos; y allí recitándonos, por centésima vez, su salutación a Lecuona por su maravillosa "María la O"; sus tronantes alejandrinos contra Machado, a pesar de la "pareja" que "ojeaba", paseándose por la acera de la Beneficencia, allí enfrente; ahora se reúnen allí los pelotaris y "hablan de pelota"...

Era muy conocido el café El Universo, en Neptuno y Manrique, donde a menudo se veía al inspirado poeta Hilarión Cabrisas, recitándole a alguno de sus numerosos amigos y admiradores los versos bellos y emocionantes que acababa de componer; y también se veía allí al poeta de color Risquet, autor de "Espumas", vestido siempre de traje negro, de chaqué,



3

tocado de bombín, en la época en que era representante a la Cámara. También visitaba El Universo algunas noches el entonces joven maestro Moisés Simons, en los días en que compuso su canción "El Manisero", popularizada en seguida. Algunas noches cenaba en este café con sus compañeras de teatro, la bella artista vernácula Amalia Sorg, cuando era la reina del Molino Rojo, y empresario de este teatro Alfredo Hornedo. El Universo permaneció abierto muchos años; pero al fin cerró sus puertas, y hoy ocupa aquel lugar una tienda de retazos de un polaco.

Otro café histórico y célebre en nuestras revoluciones, en la del 68, El Louvre, de Martiartu, que le dió nombre a la famosa Acera, y también fué tiroteado. En los altos estaba el célebre salón de bailes Escauriza. El Louvre le cedió el paso al café Inglaterra, del hotel de su nombre; y, reducido hoy a su última expresión, semeja un modesto descolorido del tiempo viejo, que apenas recuerda, apoyándose modestamente en una esquina, su glorioso y espléndido pasado.

Había tantos cafetines de esquina como bodegas de barrio. Instalarlos costaba poca cosa, pues con cuatro o seis mesas, dos do-

cenas de sillas de Viena, un mostrador de madera, una cocinilla en un ángulo para las cafeteras, algún espejo deslustrado colgante de la pared, mal defendido de las moscas por una sutil gasa color azul desvaído, un mediano surtido al crédito de bebidas entre extranjeras—pocas—y del país—muchas—y debajo del mostrador un garrafón de coñac barato de los que se fabricaban en los alambiques clandestinos de Tallapiedra, ya se llenaba el expediente. Y a trabajar a "duro pecho" madrugando, trapeando el piso, dando mucho paño sobre el mármol de las mesas, porque entonces no existía la ayuda de las apuntaciones, ni de los terminales de jai-alai, que aun no se había establecido. Asombra lo que da la "ginebra compuesta". Son muchos los dueños de estos modestos cafetines que han acabado por adquirir la propiedad de la casa en que en un principio se instalaron, reedificándola después hasta convertirla en un magnífico edificio de departamentos, como, entre otros, hizo el dueño de la fonda y café el Aguila, en Aguila y Dragones, frente a la Plaza del Vapor.

¡No en vano preguntaban un tiempo los destiladores holandeses, si aquí en Cuba la gente se bañaba en ginebra!

13/41



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

POR IMPERATIVOS DEL LLAMADO PROGRESO URBANO, DESAPARECEN DE LA HABANA, EL CAFE MAS ANTIGUO Y UNA FAMOSA BODEGA

El conocido café "Boulevard" de Aguiar y Empedrado.—Al lado estuvo el Gobierno Provincial.—Las tertulias fraternales.—El paradero de las "guaguas" de Estanillo en la plaza de San Juan de Dios.—La bodeguita de San Nicolás y San Rafael.—"Cuba construye", una frase feliz.—Palabras de Gustavo Herrero.

Por CARLOS DIAZ VERNON, de la Redacción de EL PAIS

Al igual que las grandes capitales del área sur del Continente, en las que el afanoso espíritu constructivo afianza una permanente función renovadora, suscribiéndole a los centros urbanos una febril transformación, nuestra Habana, que a veces nos parece "ancha y ajena" como el mundo de Ciro Alegría, se adhiere con inusitada actividad a esa conjunción ardiente de vida.

En Buenos Aires, un ensueño de armonías urbanas, nada detuvo a la piqueta del progreso cuando razones insuslayables de tránsito, crearon la necesidad de trazar las Avenidas Diagonales, que dieron solución a los problemas planteados por el exceso de vehículos que saturaban los centros de la ciudad. Cientos de manzanas desaparecieron en breve tiempo, para darle realización cabal al proyecto.

En Caracas, hace algunos años, cuando "Acción Democrática" desenvolvía desde el Poder su programa de beneficio popular, de elevada calidad política y de certera dimensión social, hizo destruir totalmente todo un barrio, un barrio sórdido, refugio escandaloso de personas que vivían un poco al margen de la ley, para levantar allí maravillosos edificios colectivos, como una fase inicial para llegar más tarde al plan de las viviendas económicas. Ese barrio llamado "El Sueño", desapareció sin penas ni glorias, y hoy es una hermosa zona residencial de familias de la clase media, que por unos cuantos bolívares mensuales tienen resuelto el problema del alquiler mensual.

EN LA HABANA

En La Habana, el progreso va marcando incesantemente las huellas de una transformación urbana, al sustanciarse en un solo propósito la iniciativa oficial y la privada. Así, a golpe de esfuerzo, como

si toda la capital se elviera en un sorteligo febril y cotidiano, se percata el más indiferente de la tarea transformadora que priva en la ciudad. Nada define más certamente el empeño, que esa frase feliz y despersonalizante que nos trajo el laborioso y honesto Luis Casero: "Cuba construye". Y en verdad, eso es lo verdadero y lo eterno: "Cuba construye".

UN ANTIGUO CAFE

Y ahora, como uno más de los numerosos edificios que cada día van cayendo como una necesidad de la renovación urbana, desaparece el más antiguo café de la Habana, el popular "Boulevard" de la calle Empedrado esquina a Aguiar. Este café, según todos los antecedentes, fue uno de los primeros que se establecieron en la capital. Allí, al lado, por la calle Aguiar, se instaló el Gobierno Provincial, y por esta razón, estaba considerado un centro de políticos, en el cual se desenvolvían amables tertulias en un ambiente de verdadero espíritu de confraternidad.

También muy cerca, en lo que era la plaza de San Juan de Dios, en la parte donde hoy se alza un edificio de una compañía de seguros, por Empedrado, estuvo el paradero de las inolvidables "guaguas" de Estanillo, como final del itinerario de aquellas en sus viajes a Jesús del Monte y Cerro. Por ahí se ven todavía postales de aquella época, en las que aparecen en primer término las "guaguas" de Estanillo y al fondo el café "Boulevard".

Dentro de pocos días ya nada quedará de este antiguo establecimiento. Tal vez un moderno edificio de apartamentos o de oficinas, se levante en su lugar. Pero no por ello, nos privaremos de dedicarle, como lo hacemos, un recuerdo emocionado a este rincón de la Habana de ayer que se nos va.

UNA VIEJA BODEGA

Y no es sólo el café "Boulevard" el que desaparece, sino la conocida bodega de San Nicolás y San Rafael, refugio grato de bohemios y políticos. De ella, ha hablado en más de una ocasión ese maestro de periodistas, que es nuestro compañero Gustavo Herrero, decano de la crónica política. Por él, por Herrero, aprendimos a querer ese rincón encogido de la ciudad, quienes no alcanzamos aquella época maravillosa.

Por este lugar, como para el café de Empedrado y Aguiar, que se escapan hacia el pasado, por razón del progreso urbano, vayan estas líneas de recuerdo de quien en el fondo siente la nostalgia de no haber vivido lo suficiente para haber conocido de por sí tales sitios.



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA

Desaparecen de La Habana un Antiguo Café y Una Vieja Bodega



Por razones del progreso urbano, van cayendo cada día edificios y establecimientos que se llevan gran parte de nuestra historia republicana. Ahora le ha tocado el turno al popular café "Boulevard", de Habana. (Fotos

Empedrado y Aguiar, y a "la bodeguita de San Nicolás y San Rafael. En las fotos, un aspecto de la destrucción de estos dos lugares, que estaban considerados los dos establecimientos más antiguos de La Habana. (Fotos

RECUERDOS DE 1922

die 22/53

LA TERTULIA DEL CAFÉ 'MARTÍ'

Por Daniel Camiroaga

Voy a recordar como pueda, ya que la memoria falla con el contenido de tantas y tantas cosas sucedidas en más de treinta años, aquella por entonces famosa Tertulia del Café "Martí", ya fenecido, que fué para mí uno de los rincones más gratos y que siempre he recordado. Mi recuerdo se estabiliza en los primeros meses del año 1922, año y punto en que regresé a España después de diez años de ausencia, los mejores de mi vida. Entonces, dicho Café, ocupaba la esquina de Dragones y Zulueta sobre una pequeña altura que se libraba por unos escalones de la entrada principal. En el ángulo que formaba la balaustrada que acotaba aquella especie de terraza cubierta, teníamos los tertulios dos mesas a nuestra disposición que eran respetadas por clientes y camareros, aunque nuestra asistencia no diera mucho ingreso a la caja del establecimiento pero eso sí, le daba prestando y galanura y, eso es algo.

Allí en aquellas mesas de mármol blanco, Angelo imitaba a Pepito Zamora que aún no había descollado como figurinista, y a Néstor, aunque sin llegar a su preciosismo. Andrés Nogueira, más reposado y más académico, abocetaba ideas que no solía plasmar en el lienzo, pero que servían para probar su erudición sobre el Arte en general. El paño inclemente hacía desaparecer aquellas muestras de un anhelo y al otro día volvían las ideas y volvían los dibujos con líneas nuevas.

La reunión era después de la comida... para algunos, y para otros sona terminarse sin acatar aquella, pero siempre había un café solícito para el ayunador que pagaba otro más feliz que poseía dinero. Allí nos reuníamos, Secundino Díaz Jardón

bohemio asturiano que vestía chaquina y sombrero alón, "que desgranaba sus versos en un libro que poseo con gran cariño, titulado "Gotas de sangre"; José María Calveiro poeta y sastre, bonísima persona a quien vi hace años en Madrid entre un montón de libros; Nené de Armas, ciego desde su niñez, bonachón y querido por todos los tertulios; Rubén Martínez Villena, magnífico poeta, fallecido ya; Armando Maribona, pintor y dibujante, hoy excelente periodista; Enrique Núñez Olano, formidable sonetista y hoy también periodista; José María Capo, entonces director de la revista "España Nueva", lleno siempre de un espíritu de combate y a quien encuentro ahora siempre buen amigo, con los brazos abiertos al afecto y como entonces, sigue siendo recio y bien cuadrado escritor. Sigue la memoria trayendo a estos momentos a compañeros de anhelos que entonces convenían en el Arte y en las Letras; a Rogelio Sopo Barreto, poeta sencillo y grácil en su libro de versos "El Jardín de Armida", que conservo; a Enrique Serpa, también dominador del verso hoy agregado en París a la Embajada cubana, y a Rafael Esténger, de porte severo hoy como entonces, aunque siempre afable. Y también recuerdo a aquellos españoles que regresaron a su tierra, como José María Uncal que allá en Madrid sigue, como Gregorio Campos, recordando su Tertulia del Café "Martí". Y a Julio Siguenza, ahora miembro de la Real Academia Gallega y a otro antiguo amigo con quien estudié cuando niño allá en nuestra tierra montañesa, encontrándole después, con una serie infinita de ilusiones y ahora, más viejo, pero siempre el mismo, el buen Valcayo, poeta, periodista, empresario, hoy Licenciado en Derecho y publicista... y tantos otros que pasaron por aquellas mesas y dejaron en nosotros gratas esperanzas.



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

Eran los días fáciles de escasas complicaciones, en que sin dinero apenas se lanzaban revistas como "Atenea" y "Juvencia" nacidas en el Café "Martí", que pretendían emular, sin conseguirlo a "El Figaro" del gran Ramón Catalá, de la que fui redactor (título honroso para mí). Cuando los hermanos Velasco en interminables temporadas en el Teatro "Martí", nos hacían amigos de Antonio Palacios, el excelente tenor cómico, aún en la palestra teatral; de Paco Lara, creo que ya retirado, de Eugenio Zuffoli, que sigue aún joven como actriz de comedias, de aquel Ortiz de Zarate, rubio baritono, tenor y lo que se terciare, que nunca abandonaba su monóculo, María Caballé y la Jauzequizar. Tiempos eran de la ópera

de Bracale, con Lázaro, Caruso, de Muro, y de la Comedia, con Garrido y la familia Martínez Casado. Era entonces, cuando la alegre y sana bohemia se reunía y compartía sus ideas, acertadas muchas veces, ambiciosa y presta siempre a la lucha por alcanzar las glorias, que a veces, pocas, suele dar el Arte o la Literatura; eran momentos felices.

Voy recordando aquellos paseos de Ernesto Vilches e Irene López Heredia con Campos, Angelo, el que esto escribe, y alguno más que no recuerdo, oyendo con agrado las disertaciones de Nogueira sobre el arte colonial, que terminaban unas veces en el Malecón para ver el espléndido amanecer habanero, o en Regla, donde entonces vivía el disertante que se valía de este medio para que lo acompañásemos hasta su casa.

También viene hasta mí, aquel rapaz echador de café y leche del ya citado Café, que embobado solía quedarse al ver los dibujos de Angelo. Embobamiento que éste aprovechó para ofrecerle una enseñanza diaria de su celebrado arte de dibujar a condición de servirle gratuitamente varios cafés en el día. Me dice Angelo ahora que resultó un magnífico dibujante, lo que bien puede ser tan sólo presunción de maestro.

Van arrimándose los recuerdos de aquella juventud dejando cierta melancolía por tantas cosas idas, y

que fueron para mí, la visión que se hizo perenne cuando salí de Cuba en 1922. Muchos amigos de entonces voy encontrando, pero muchos también han desaparecido. Los que quedan, están unidos aquí y en España por el lazo de los recuerdos felices de nuestra juventud.

Y los años, que van demoliendo las fábricas que levantaron los hombres, no podían apiadarse de aquel Café, llamado "Martí", del que tan sólo queda el recuerdo, y el Teatro, eso sí, tal y como fue en aquella época. Cuando paso por su esquina, me digo: "aquí estaban nuestras mesas..." y voy rememorando los años venturosos y románticos que pasé en Cuba.

Diciembre 1953.

Am, dic 22/53



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

DESAPARECERA "MARTE Y BELONA"

NO FUE BASTANTE LA CONVERSION DE SU VECINO
"PALACIO DE ALDAMA" EN CENTRO OFICINESCO, Y
AHORA LE DERRUMBAN SU HISTORIA DE CIENTO
AÑOS...

¿QUIEN no conoce a "Marte y Belona"? Más de un siglo de historia cubana tejió sus acontecimientos en torno a sus aleros y por entre las mofletudas columnatas de rústico estilo colonial, ¡pero cuán firmes y desafiantes a los años y aquilones! Muchas generaciones de cubanos deambularon por sus predios, dejando a compás de inquieto andar, miríadas de ensueños, preocupaciones, ideales, risas y lágrimas... Pétreo testigo del tráfaço de la vida, inmutable al afán humano, nació con España dándole el frente austero al "Campo de Marte", por cuyos senderos de palmeras y bajos arabescos de nubes retorcidas, la cordillera del ejército de ultramar realizaba prácticas con voces de mando bronceado.

¿Quién podría asegurar que Julián del Casal no se inspiró por allí —tan dado como fué a recorrer lugares apacibles bajo la luz de la luna, alejado del "mundanal bullicio"— escribiendo en "Alamedas", estos versos sugestivos?:

El antiguo "Campo de Marte" tal como se le conoció al tiempo de comenzar la creación de la "Plaza de la Fraternidad". Véase



"El gran amor nace del gran conocimiento de la cosa que se ama, y si no la conoces, no podrás amarla". Leonardo da Vinci.



Van allí, con sus tristes corazones,
pálidos seres de sonrisa mustia,
huérfanos para siempre de ilusiones
y desposados con la eterna angustia.
Allí, bajo la luz de las estrellas,
errar se mira al soñador sombrío
que en su faz lleva las candentes huellas
de la fiebre, el insomnio y el hastío.

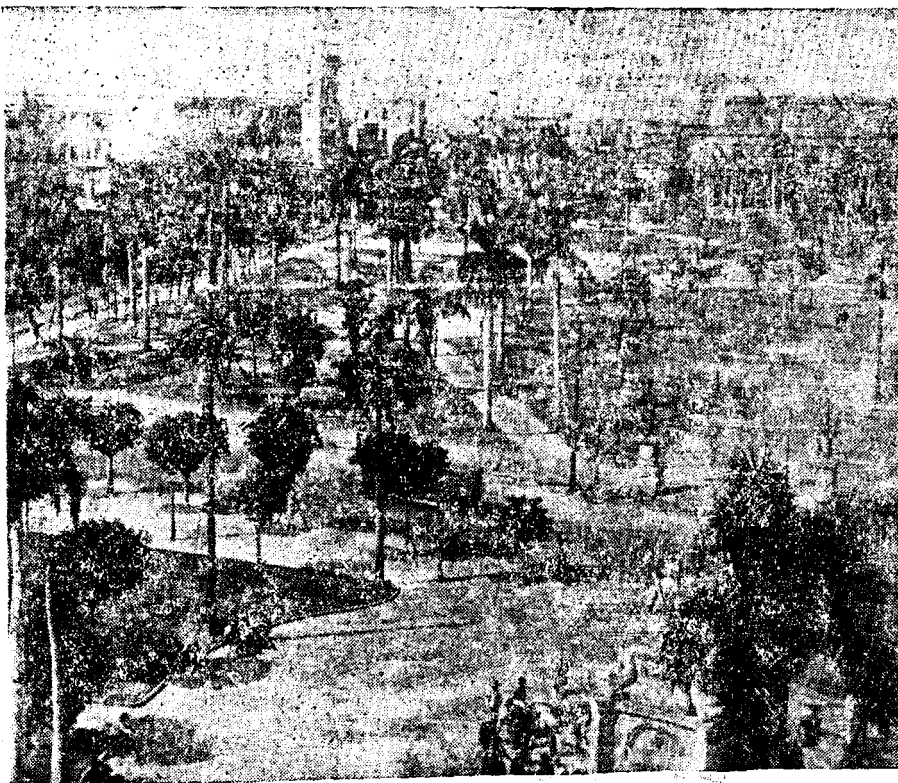


en primer plano, las columnas con sus antiguas cadenas, la India, tan familiar a los habaneros, observando la vida que decursa!

La cualidad humilde de "Marte y Belona", contempló la imponente efígie del cercano Palacio de Aldama, estampó en sus muros el asalto de los Voluntarios de La Habana, y... ¡para qué recordar la historia cronológica, si ya va a caer bajo la piqueta demolidora de la civilización que tiene impaciencia por hacerlo todo nuevo, lanzando al aire el polvo de lo que será escombros? ¡Para qué recordar, si a lo mejor, junto a la violencia del ayer, esas paredes desafiantes se conmovieron al son del triunfo de las trompetas mambisas a la hora de la libertad, y con batir de palmas acaso acogieron el rebautizo de las calles de su esquina: Calzada del Monte, por el blorioso nombre del "Chino Viejo", General Máximo Gómez; y Amistad, por el de don Miguel de Aldama, ese gran personaje que pudo ser palaciego de la real y augusta Corte de Madrid, y sin embargo, se incrustó en la galería patriótica...?

"Marte y Belona", vetusto aunque sólido, no ha podido resistir a esa fiebre de construcciones que siente envidia de los altos puntales, de los amplios ventanales y, en fin de aquel sentido de holgura hispánico, para angostarnos la vida y suprir la naturaleza con "air conditioned". Bastante asado logró vencer, ¡oh, codicia material! Antes de caer cual gladiador invulnerable, quién sabe si ya se sabía de memoria el destino final desde que su Palacio de Aldama degeneró, por la fuerza del interés de los hombres, en vulgar edificio cuajado de oficinas y con el aprovechamiento comercial de su planta baja, donde yacen artículos para la venta colgados en las puertas de finas maderas sobre las cuales pusieron sus manos el insigne Aldama y los buenos patriotas de Cuba conspiradora... ¡Más le vale a "Marte y Belona", que jamás tuvo prosapia de alta alcurnia, caer sin mancilla!

¿Qué no tuvo prosapia? ¿Quién sabe... quién sabe! Porque es verdad que no tuvo inquilinos ricos y menos con títulos nobiliarios, ni de sus techos colgaron telarañas iridiscentes y ni siquiera por sus salones pasaron las empolvadas damas de antaño sus peinados complicados, ni batieron abanicos de finas plumas orientales —si acaso, ya veis que en los altos, desde años ha, se instaló la academia de su mismo nombre— pero antes, mucho antes, allá por los comienzos de la República, estuvo el Centro Obrero. Y, por 1852 o cosa así, una mano desconocida clavó profundamente un puñal en el pecho de un tal Julián Vieux, a quien le decían "Julián Vió" porque había delatado al general Narciso López, en-



Fotos de ARELLES y

Archivo del Ministerio de Obras Públicas.

POR
OSCAR SANCHEZ PELAEZ
 DE LA REDACCION DE "ALFA"

tregándolo a sus verdugos. El hecho se desarrolló junto a una mesa del modesto café que allí radicaba y que ya se conocía por "Marte y Belona". ¿Que no es prosaica heráldica...? Bien, pero es que "Marte y Belona" no nació para refulgir. Equidistante del estiramiento oficial y tanto más lejos de todo brillo social, formó, sin embargo, en el rol de lo netamente popular. Por eso se le conoce mejor y con más cariño. Sobre las mesas de aquel café se trazaron muchos planes, desde los tenebrosos en confabulaciones inconfesables, hasta el de conspiraciones emancipadoras. Si bajo los cielos rasos de los palacios se han bordado grandes y pequeñas tragedias, en "Marte y Belona" se han desarrollado no pocas querellas en la más variada gama que imaginarse pueda quien quiera hurgar en las colecciones de diarios de más de un siglo.

¡"Marte y Belona"!... A fuerza de verle desde los primeros pasos por la vida, le queríamos. Porque era "cosa nuestra", un viejo amigo de nuestra infancia que ahora más que nunca —ahora que se nos va definitivamente, como un ser querido!— le recordamos en el derroche de los años prendidos al tonto ideal de todos los sueños imposibles y que ¡ay, como en la viejísima letrilla del antiguo cantar, debemos repetir:

"..La ilusión que perdí,
 jamás retornará.."

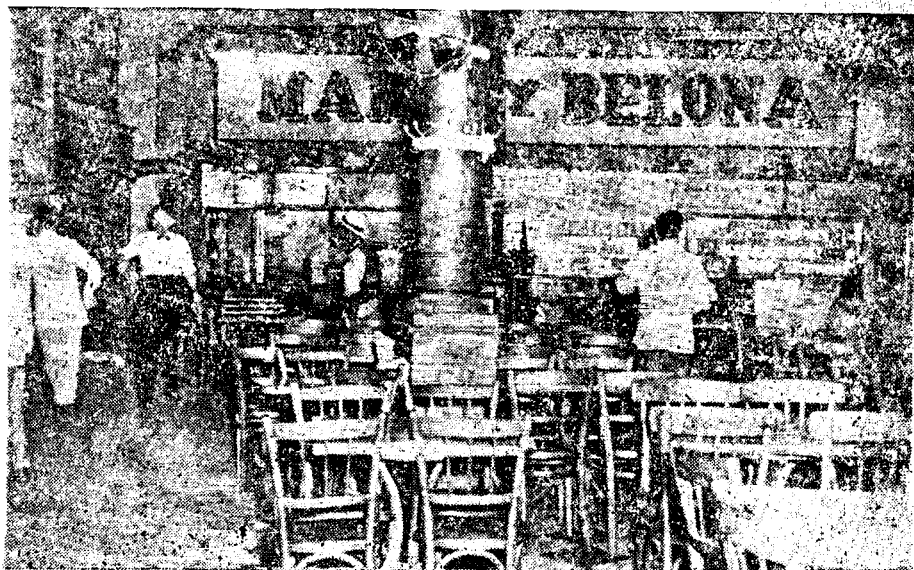
¿Para qué recordar ahora ni nunca en lo adelante? Los tiempos han cambiado demasiado. Ya no pega ni liga e ta tontería que suele desbordarse de lo íntimo del

corazón. Olvidar es lo mejor. Dejarse llevar, como un derelicto a merced de las olas. "Recordar es volver a vivir" —dice el refrán; pero, ¿renovarse no es vivir? ¡Ah, sí!; pero fué De Villiers quien nos enseñó esto otro, más cierto—: "Los recuerdos son las canas del corazón". Porque, la vida seguirá su curso. "Comienza mañana" —dijo Da Verona. "Camina, esqueto, camina".

"Marte y Belona" ya es una tristeza en su fuero interno desde que le quitaron su "Campo de Marte", aunque es verdad que no podía disgustarle, en modo alguno, que se convirtiera en "Plaza de la Fraternidad" y le traiesen tierra de las veintinueve naciones para plantar el "Arbol de la Fraternidad". No le quitaron a "Marte y Belona" su "India" fascinante, siempre juvenil, impertérrita, siempre contemplando la frágil existencia del insaciable apetito humano, debatiéndose entre los Siete Pecados Capitales y contraviniendo los Diez Mandamientos del Sinaí...

Con la tristeza de las horas que se han ido, con los dolores y alegrías, amores y decepciones de ayer y de hoy —¿también de mañana?— te decimos:

"Adiós, "Marte y Belona"... adiós... No llegaste a vivir los cuarenta siglos de las Pirámides de Egipto que cantó el pequeño Napoleón, y aunque tengas prendi-



Sobre las mesas de este antiguo café, se trazaron muchos planes inconfesables y, también, para fomentar la revolución cubana. Aquí fué donde mataron a Julián Vieux —"Julián Vió"— que había delatado a Narciso López, entregándolo a sus verdugos.

do en tu neblinosa historia más pergaminos, te bastará la gloria de no poder gritar a todos los cielos, con voz es'entórea, las cosas que viste y las que oíste, indignas de muchos... Es una gloria, te lo repetiremos, porque bien sabemos que estás formado, "Marte y Belona", de todo lo bueno y de todo lo malo de esta vida. Pero, por lo mismo, habremos de musitarte, que-

damente al oído, como Santos Chocano "Ante un Idolo Maya-Quiche":

Nada importa el trágico festín que
 [presidiste,
 en virtud del más leve dolor que
 [consolaste.

Porque así es la vida. Esa es la vida. Esta es la vida, "Marte y Belona".
 —¡Adiós...! ¡Adiós...!



"Marte y Belona"... A fuerza de verle desde los primeros pasos por la vida, le queríamos. Ahora, será demolido para alzar un moderno edificio que comenzará otra historia, pero menos gloriosa que la alcanzada por la esquina de Monte y Amistad desde más de un siglo de existencia popular.."

Handwritten signature and number '54'.

2
tículos para la venta, el precio llega a ser de \$800.00 por cada libra de café colado. Muchas transacciones se han realizado sobre esta base.

Es interesante conocer cuánto produce una libra de café. La cuenta es sencilla. Se obtienen unas 108 tazas, pero puede calcularse la venta de cien, descontando las que toman el propietario y los dependientes, lo que se derrama y hasta los dos cafés por níquel para el cliente habitual. A base de esas cien tazas, una libra produce \$3.00.

De esa cantidad hay que restar el precio del grano —\$0.85 la libra—, porque en los puestos el café se muele siempre al momento de colarlo; quince centavos de azúcar y unos 50 centavos para gastos de corriente eléctrica, agua y empleados. Es decir, que cada libra puede producir bien \$1.50.

La gran preferencia del cubano por el café es la que indiscutiblemente ha hecho posible el éxito del negocio, porque raro, pero muy raro, es el que no se tome por lo menos cinco azas al día. Y son pocas.

Además a la mayoría de los chorrillos se les ha añadido el aliciente de que lindas muchachas tienen a su cargo la atención de la clientela. No cabe duda que un bello rostro y otros atractivos naturales femeninos constituyen un magnífico gancho para atraer parroquianos.

En Cuba no es necesaria la campaña que está llevándose a cabo en los Estados Unidos, auspiciada por el Pan American Coffee Bureau y la National Coffee Association y orientada a conseguir un aumento del aromático grano.

Consiste esa campaña en lo que se ha denominado "la pausa del café", que comprende hasta lograr de las grandes empresas comerciales e industriales la concesión a sus empleados de un corto tiempo libre, el imprescindible para tomar una taza de lo que entre los cubanos se ha popularizado como "el néctar negro de los dioses blancos".

44
Hay un hecho en el comercio de los chorrillos que es conveniente apuntar. Trátase de la buena calidad del grano que se cuele una vez convertido en polvo. Por lo general es café lavado o de una mezcla en el que entra, por lo menos, un cincuenta por ciento de este tipo. Razón de esta predilección es el mayor rendimiento.

Se ha presentado en visión de conjunto una actividad comercial que es señal de agitada época que vive la humanidad, en la que el tiempo de que se dispone resulta siempre escaso. Por eso la ya casi desaparecida lechería, cuyas mesas invitaban a la charla mientras se saboreaba una taza de café, ha dejado el paso al puesto donde se puede obtener un buchito sin

demoras y con ausencia de elementos ambientales que inclinen a sostener una conversación dilatada, a no ser que haya interés por la joven que sirve...



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

CAFE A TRES

KILOS

Por Alfredo Núñez Pascual

UNO de los negocios que más ha proliferado en la Gran Habana durante los últimos años ha sido el de los puestos de café donde la taza se expende al precio de tres centavos. Tanto, que su número es superior a 2,500, en cálculo bastante conservador.

Estos chorritos, como se les ha dado en llamar por el argot popular, se han convertido ya en una de las cosas típicas habaneras, desplazando a lo que por espacio de muchos años constituyó una institución: la lechería de la esquina.

El habanero o el residente en La Habana, que son un considerable núcleo, son muy dados a tomar café con leche. El democrático sube y baja, hay que confesarlo, no tiene tantos adictos en el interior de la República como en la capital. Es un fenómeno que resulta difícil de explicar, aunque quizá pueda atribuirse al tipo de vida que se hace en esta ciudad, con menos oportunidades de visitar el hogar que en el interior, donde está al alcance de la mano y aquí generalmente a mucha distancia.

La progresiva desaparición de las lecherías, bien porque efectivamente son cerradas o porque los locales son dedicados a otros negocios, generalmente el de café-cantina, esos bares que con sus aparatos de música mecánica son el tormento del vecindario, — seguramente que no la ha notado el habanero que se refugia en los puestos de café a tres centavos.

Las características de estos establecimientos difieren según las categorías, pero tienen una en común que es el aparato de hacer café a vapor, un procedimiento de viejo conocido pero que ahora se ha popularizado sustituyendo a otra institución tradicional como es el colador.

cánzaga vida moderna y de la política de obtener un mayor rendimiento con la misma inversión.

Una ama de casa, por ejemplo, asegura que para lograr un buen café utilizando el colador tiene que emplear a razón de una libra por cada veinte tazas, mientras que con los equipos mencionados esa misma cantidad de polvo rinde hasta 108 tazas, desde luego de las pequeñas por todos conocidas.

Que constituyen un buen negocio los puestos de café de a tres centavos, no cabe duda. En estos momentos es completamente imposible establecer uno nuevo, pues rara es la cuadra donde no existe más de uno, habiéndose instalado algunos hasta en los zaguanes de esas casas antiguas de donde parte la escalera para los pisos altos.

Confiesa un comerciante dedicado desde hace muchos

años a este giro, antes de que se hubiera popularizado tanto, que ha tratado inútilmente de ampliar su negocio con otro establecimiento y no ha podido conseguirlo, pues no hay quien se encuentre en disposición de vender lo que tiene. Si acaso encuentra algo es de unas condiciones tales que por improductivo no es aconsejable adquirirlo.

Las operaciones de compra-venta de estos puestos se rigen por una escala de precios a base de la cantidad de café consumido al día. Lo más económico que puede conseguirse es a razón de \$500 00 por cada libra y como el promedio para una buena utilidad es de cinco diarias, su precio es de \$2,500 00.

Pero en los puestos de más lujo, con mostradores de for- mica, iluminación, dependien- tas uniformadas y otros ar-

PATRIMONIO
MENTAL
FOTOGRAFADOR
DE LA HABANA

FONDAS



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

Pertenecen al Pasado las Clásicas 'Fondas de Chinos'

Obligado refugio de muchos en los "tiempos heroicos". — El succulento "Vapor". — Ayer y hoy. — Con 23 centavos todo resuelto. — El simpático caso del "doctor" avergonzado. — Superación en el exotismo culinario. — Hoy son restaurants limpios y el "chinito" de antaño, en silencio, cumple las órdenes. — El "Vapor para uno" ha pasado a la historia.

Por Roberto Pérez de Arce

Muchos de los que pasaron por los "tiempos heroicos" de la escasez o de la bohemia sana u obligada en el pasado, contemplan hoy con cierto asombro — hasta quizá con tristeza — la sorprendente transformación de las antes llamadas "fondas de chinos". Hoy, son, con todas las de la ley, restaurants chinos. Naturalmente, que el cambio de denominación envuelve también una transformación en lo material.

Puede quedar alguna de aquellas fondas chinas de antaño por aquí o por allá, pero los sórdidos locales de antes con su abigarrado típicismo, falta de higiene, barullo característico y

los pedidos al cocinero a gritos pelados, donde las miserias económicas más o menos al descubierto generaban los chistes y el humorismo sano, todo esto, francamente, ha pasado a la historia culinaria y popular de Cuba. Ahora, como destacaremos más adelante, todo es distinto. Aquel exotismo, sin dejar de serlo, ha dado un cambio fundamental.

La mente retrocede, es decir, se impulsa en un viaje periodístico retrospectivo y se acuerda, por ejemplo, de cuando el chinito de la fonda se acercaba al mugriento ventanillo y gritaba, con todas las fuerzas de sus pulmones, casi como un estallido: ¡Vapor!. ¿Y qué era "vapor" en aquellos tiempos? Ah... Aquella interpretación popular del número 23 era, nada menos, lector, ¡que la solución del problema de la "botuba" por sólo... ¡23 centavos! ¿Cómo era posible eso?, nos preguntamos ahora. Pues era posible y cierto, y no mostraremos reservas al testificar que en más de una ocasión el "vapor" nos resolvió el conflicto económico del día relacionado con las apetencias estomacales.

Porque en cualquier "fonda de chinos" de aquellos tiempos, usted podía obtener, bien condimentado y sabroso, el siguiente menú:

Carne asada o boliche con papas	\$ 0.12
Arroz blanco con frijoles	0.08
Un buen trozo de pan	0.03
	<hr/>
	\$ 0.23

He ahí al "vapor", que se hizo típico, pues el cliente se sentaba y cuando el dependiente llegaba sonriente con el pan y los cubiertos, sólo era necesario decirle la "santa" palabra, que el chinito, como antes decíamos, repetía espectacularmente.

EL CASO DEL "DOCTOR"

Como una anécdota que hizo época entre los predios de aquellas fondas asiáticas del pasado, nos acordamos, también, de la historietita del "doctor". ¿Quién era el doctor? Nunca se supo a ciencia cierta. Podía haber sido un empleado de 40 pesos al mes cargado de obligaciones o algún bohemio; pero lo cierto es que el hombre se presentaba todos los días en la fonda con cuello y corbata, sucios y deshilachados, dando la impresión de ser persona "importante" venida a menos. El dependiente, naturalmente, lo trataba con ciertas consideraciones, como servirle con preferencia o aumentarle un poco la ración. Pero un día parece que el bolsillo del "doctor" estaba en las últimas. Sólo le alcanzaba para un plato de sopa, y como el "fiado" no existía, el "doctor" llamó al dependiente y le dijo, temiendo que el resto de los parroquianos se enteraran de su situación económica:

—Oye... chinito... Pideme, nada más, que un plato de sopa, pero bajito, ¿eh?

Y, efectivamente, mientras el pobre "doctor" se cubría el rostro con las manos, avergonzado, allá en el ventanillo el dependiente gritaba con lo mejor de sus estridencias:

—UUun plato de sopa, bajito, eh... para el "doctor"!

(2) 1
[La Gran Orden de la Perseverancia propone conmemorar el día de las Madres]

En Camagiiey, una Institución fraternal; la Gran Orden de la Perseverancia, en su sesión de la noche del nueve de Marzo de 1922, el miembro del Consejo Sr. Vicente Estrada Suárez, presentó una moción proponiendo que la Gran Orden de la Perseverancia acordara la conmemoración del "Día de las Madres", entendiéndose que todos los hijos debían acoger con veneración la fecha del segundo domingo de Mayo, agregando en su moción que se pidiera a todos los Consejos de la Orden de la Perseverancia en la provincia, que adoptaran tal acuerdo y que se dirigieran al Alcalde y a la Cámara Municipal de su Término, pidiéndole acordaren oficialmente tal conmemoración. Esta moción fué aprobada por unanimidad.

El primer acto celebrado por esa Institución en Mayo de 1922, fué una peregrinación que partiendo de su local social de la calle de General Gómez y Astilleros terminó en el parque Gonzalo de Quesada a la entrada de la Asociación "Bernabé de Varona" donde hicieron uso de la palabra el Dr. Luis Sanz Agramonte y el Conferencista Francisco de la Cruz Perrosier. A esta manifestación concurrieron representaciones de todas las Logias, Sociedades y representaciones oficiales, Escuelas Públicas, etc., con la Banda Municipal que abría la marcha. Desde ese lugar marcharon todos los Miembros de la Perseverancia hasta el parque Gonfaus, en la plaza del Cristo donde sembraron una ceiba en homenaje a las madres en la parte del parque que cae a la calle de Bembeta; ceiba que fué derribada cuando reformaron dicho parque.

En el año de 1923 el Ayuntamiento de Camagiiey según consta en el libro N° 37 y en el Acta del día siete de Mayo, al folio 172, acordó oficialmente la celebración del "Día de las Madres" por petición del Consejo de Camagiiey de la Gran Orden de la Perseverancia, siendo Alcalde de

Camagiiey el Dr. Domingo de Para Raffo. Lo mismo aconteció en los distintos Ayuntamientos en ese año ya que los Consejos de la Orden de la Perseverancia en cada Municipio cumplió con acuerdos tomados por cada uno en su oportunidad. No se limitó la Gran Orden de la Perseverancia solamente a esto sino que en la sesión del cuatro de Diciembre de 1924, el mismo miembro de esa Orden Sr. Vicente Estrada Suárez solicitó autorización del Consejo de Dirección para recabar los fondos necesarios para obtener una estatua simbólica donde concurrir en peregrinación todos los años a rendir homenaje a las madres. El Consejo accedió nombrando en comisión junto con el Sr. Estrada a los Consejeros Antonio Rivera Vasconcellos, Emilio López, Ramón Vilató y Ricardo Pérez Patrón.

La labor fué dura toda vez que el tiempo era poco para tener en Mayo realizado ese trabajo, pero la comisión asesorada por el Servicio de Recreo y Fiestas y con la cooperación de los Consejos hermanos en la provincia y además la generosa ayuda de la sociedad camagiieyana, triunfó en su empeño y el día diez de Mayo de 1925, en una memorable concentración quedó inaugurado un artístico y bello monumento en mármol blanco de Carrara, obra del escultor Italiano Paolo Tricornia, de Roma, y que fué encargado a la casa de Pennino Barbato, cuya estatua está emplazada en el parque Infantil dentro del parque Gonzalo de Quesada de esta ciudad de Camagiiey. Siguiendo los acuerdos tomados, el Consejo de Nuevitas de esta misma Orden erigió otra estatua en Mayo de 1933; preciosa obra de arte. El Consejo de Florida lo hizo en el año de 1940, y con la especialidad, que los miembros de esa Institución hicieron que se esculpiera la estatua que allí se levanta, en el patio de la casa social y que emplazaron en el parque "Martí".

El Consejo "Carlos Manuel de Céspedes" en Elia, también lo ha hecho con la generosa cooperación de las asociaciones que allí radican y si no damos detalles más amplios de estos últimos es porque a pesar del esfuerzo efectuado no los hemos obtenido. Hemos pensado muchas veces que quizás por esta causa de las grandes concentraciones que se hicieron en Camagiiey para esas conmemoraciones, germinara en la idea del Representante a la Cámara, Sr. Pastor del Río, llevar en el año de 1927 una proposición para que dicha conmemoración fuera Nacional y que aceptada, fuera publicada en la Gaceta Oficial el día siete de Julio de ese mismo año.

Podemos estar satisfechos los camagiieyanos, y no creemos equivocarnos, de haber sido los primeros en Cuba; y quizás en el mundo, de haber visto erigirse un monumento, aunque modesto, a las madres el mismo día en que se celebra esa fiesta. Podrá haber estatuas simbólicas en casas y museos como obras de arte, pero no erigida para conmemorar el "Día de las Madres". La estatua simbólica erigida en Camagiiey fué entregada por un acta Notarial levantada por el Licenciado José A. de Socarráz al Ayuntamiento de Camagiiey; representado por el Alcalde Municipal Dr. Domingo de Para Ráfo, por el representante de la Gran Orden de la Perseverancia Sr. Francisco Duque Estrada Varona. De estos actos se tomaron fotografías que se publicaron en la revista de la Institución que tiró una edición especial de dos mil ejemplares, bajo la Dirección y redacción de los miembros de esa Institución Sres. Francisco de la Cruz Perrosier y Pedro A. Porro Piña, edición que resultó espléndida, ejemplares que aún se conservan algunos de ellos, tanto en la Institución como por algunos de sus miembros. La canción "A MI MADRE" y la criolla "Madre", de que es autor el Sr. Manuel Hernández Castellanos, debería oirse aún en ese día

en la seguridad que superaría en mucho a algunas que se han cantado en estos últimos tiempos, cuyas canciones fueron sacadas para dar realce a las fiestas del año 1925.

Esta modesta historia contiene la veracidad de los hechos acaecidos y organizados en Cuba. Posteriormente a la primera erección de la estatua en Camagiiey y que le siguieron Nuevitas y Florida, se han erigido en la República muy bellos monumentos y algunos llamados "Rincón de las Madres", merecedores también de elogios sinceros y de admiración a sus iniciadores.

Bien quisiéramos tener la facilidad o el don de los poetas, para con palabras bellas que guardaran armonía con la grandeza y abnegación de las madres, dejar en estas postreras líneas toda la admiración y veneración que sentimos por esas benditas mujeres. Que cada una de las letras escritas, fueran como pétalos de flores de policromía inigualable; cada sílaba pistilos que adornaran las ideas que esbozamos y cada palabra que forman las ora-

ciones, perfumes exquisitos que saturándolo todo dejara la gratísima sensación de su purísima esencia.

Ante la imposibilidad de ello, por la carencia de ese don que la Naturaleza no nos ha conferido, solo dejamos en toscó relato nuestro mejor deseo y esfuerzo, nuestra sinceridad y una gran esperanza; y es que sepan aquilatar la labor realizada en este tributo que rendimos a las madres y a la verdad de esta historia.

HOTELES



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

HOTEL INGLATERRA

SINOPSIS DE SUS ÚLTIMOS CINCUENTA AÑOS

Compulsados por las circunstancias por que atraviesa el país, que no ha podido sustraerse a la intensa crisis económica que afecta a las naciones de más sólida solvencia; la gerencia propietaria del Hotel «Inglaterra» lo ha cerrado definitivamente. Testigo del papel que ha hecho en la Sociedad de la Habana nos ha parecido interesante reseñarlo si quiera sea muy someramente.

A mediados del siglo pasado Don Francisco Fernández Villamil, competente maestro en edificaciones, por compromiso adquirido con la dueña del inmueble señora Teresa Terry de Perinat a cambio de un ventajoso contrato y después de transado un ruidoso pleito llevado por los letrados Irizar, Párraga y Sola, sosteniendo contra Juan Giralt y los hermanos José y Juan González arrendatarios de toda la planta baja del edificio; lo transformó dotándolo de las sólidas columnas de cantería que conserva en su frente, cambiándose entonces la «Acera del Louvre» por «portales de Inglaterra» donde se respiraba un ambiente de revolución y de donde se organizó más de una expedición que fué a la manigua redentora en ansias de libertad. Cuarenta muchachos de la acera ofrendaron sus vidas por Cuba Libre y sus nombres se pertúan en una tarja en esos portales que fueron testigos de su ardor patriótico.

Ha sido el «Hotel Inglaterra» por espacio de más de diez lustros, justamente reputado como el mejor hotel de Cuba. En su balconada exterior flagelaron el alre las banderas y estandartes de todas las naciones por que por muchos años fué el hotel de los hoteles, por su seriedad, por su confort que superaba a los de su época y por la hombría de bien de sus propietarios que fueron sus administradores. En sus apartamentos se alojaron Embajadores, Ministros, connotados hombres de Ciencia, Jefes de Estado, acaudalados hacendados, y personajes de regia estirpe.

En 1902 adquirió la propiedad del hotel Don Felipe González Librán, un castellano íntegro que venido de las tierras leonesas fundó en la Habana un hogar modelo donde nacieron sus hijos, cubanos de nacimiento y cubanos de corazón. Que había acreditado una excepcional competencia para esta clase de arrostos en el muy popular entonces, por su excelente cocina restaurant «Dos Hermanos» y por su tolerancia bondadosa en el «Café de Tacón», lugar de parada de los más destacados artistas, celebridades y modestos co-

mediantes que venían a la Habana para montar grandes óperas y espectáculos el recuerdo de cuya magnificencia perdura todavía en la gente vieja.

Caido el telón en el entonces Gran Teatro, la concurrencia, damas de escote impecable, niñas en que aminoraba la vida de sociedad y caballeros maniques de famosas tijeras, colmaban el café y el restaurant de «Inglaterra»; mientras que en la acera los menos afortunados se hacían lenguas del magnífico conjunto.

Referían los avisados en época no muy remota, que la no afluencia de viajeros, hoy turistas, a la Habana era por falta de buenos alojamientos, por que muy pocos como el «Hotel Inglaterra» podían brindar lujo y confort y en donde por excepción había departamentos disponibles, apesar de su elevada tarifa. El espíritu emprendedor de industriales, la competencia probada de ingenieros y maestros de obras, los días bonacibles de zafras, no pignoradas, el alto precio del azúcar que Alemania elevó al máximun, hacia que no se llamara en vano a la puerta de los Bancos y que viejas casonas se convirtieran en flamantes hoteles sin menoscabar por eso los bien ganados prestigios del «Inglaterra» que tardó mucho tiempo en tener competidores que merecieran ser considerados.

Necesitado el inmueble de importantes reformas para acentuar su modernismo, se confió la dirección y ejecución de las obras al ingeniero cubano Rodolfo Maruri, prematuramente desaparecido, y queriendo que su decorado fuera a la par severo y original se trajeron de Sevilla los costosos azulejos de vistosa policromía en que se destaca el brillo metálico, en profusión, el del oro; con los que se decoraron columnas y paredes que, por excepción y sólo en determinados casos fabrica Ramos Rejano en la ciudad andaluza. El gran cuadro de azulejos que decora el vestibulo, las verjas de hierro repujado que lo divide de los comedores y el muy moderno juego de lámparas, también de hierro, tienen idéntica procedencia.

Los zócalos de caobas muy escogidas los hizo el ebanista Nicolás Quintana, de cuyos talleres salían obras de garantía y buen gusto.

Terminada la reforma resultó un conjunto armónico tan bello, que apesar del tiempo transcurrido los transeuntes se detienen en los portales a admirarla y los extranjeros penetran con los Kodak en el hotel para copiarla.

Don Felipe González falleció en Agosto de 1916 en Corbón, estación de verano en el corazón de la provincia leonesa y en la sede de un muy su ambo: y sus restos se inhumaron en la Habana donde fué su deseo reposar eternamente al lado de su esposa que le había precedido; asumiendo la dirección y administración del Hotel «Inglaterra», previo los requisitos legales, sus herederos directos, bajo la razón social de «Hijos de Felipe González» que la intrataban, Amancio y Alvaro que secundaban ya en vida a Don Felipe; Raúl que fué a la Ecole d'Hotelliers en Louvaina (Suiza); escuela sostenida y dirigida por cocineros técnicos, propietarios y dueños de los primeros hoteles del Cantón de donde volvió con el diploma de Maître d'Hotel; Felipe y Gonzalo recientemente fallecidos completaron la razón social con sus hermanas Amparo, Encicuetta y María, no ajenas por cierto a la intensa labor del hotel.

La nueva gerencia del Hotel «Inglaterra» ha demostrado en un período de quince años que, más que celosa, ha sido exagerada en su cumplimiento y obligaciones. Ha consolidado su crédito logrando mantener el hotel como el primero de su clase; noventa años del inintermitido nivel de las finanzas, la inseguridad de los ingresos, el fallo de créditos que parecían garantizados; para los afortunados propietarios del inmueble no fué adversa la situación, en el tiempo en que fueron sus inquilinos los González, pues percibieron por renta muy cerca de un millón de dólares.

El cocinero del Hotel «Inglaterra» era el mejor de la Habana y las familias de Hidalgo, Truffin, Martínez, Montalvo, etc. etc., le confiaban el menú para sus grandes fiestas sociales; sirviéndose en vajilla de plata faianes con todo el plumaje, jabalíes trufados y pernils de ocos que para tales frecuentes casos guardaban en sus neveras. Es interesante repasar el album donde están coleccionados sus menús por los recuerdos que evocan y sería curioso en otra oportunidad publicarlos con sus anécdotas.

Un grupo de amigos, asistentes a diario al comedor del hotel, mandó guardar en sus neveras un pernil de venado, que comieron después de un año como si fuera recién cazado.

Al cerrarse el Hotel «Inglaterra» no se ha entibado en sus últimos propietarios los muchachos González, las ansias de trabajo, antes al contrario, plenos de entusiasmo, respaldados por pasado laborioso dicen con Guido de Verona: la vida comienza mañana.

Dr. José A. TREMOLS.

Marzo 1932.

VIEJAS POSTALES DESCOLORIDAS.
LAS MIL Y UNA NOCHE DEL "HISPANO".
Por Federico Villoch.



La Acera del Louvre venía siendo en aquellas años que recordamos en estas viejas postales descoloridas, como la Puerta del Sol de la Habana. Todo lo que llegaba a la ciudad y valía algo, así en la literatura como en las ciencias, como en las artes, como en todas las actividades, en fin, del esfuerzo humano, no tardaba en hacer acto de presencia en aquel sitio, concurrido y animado desde las primeras horas del día, hasta las últimas rayando con el alba.

Mucho se ha escrito de ella y aún resulta escaso cuanto de ella se ha dicho. Gustavo Robreño, uno de sus más asiduos concurrentes, le dedicó un libro de inestimable valor histórico. Séanos permitido consagrarle unas líneas a aquel sitio que, en uno u otro modo, trae al recuerdo de los descoloridos de hoy, tan dulces y halagadoras remembranzas. La Acera del Louvre fué una «época»; fué la página más interesante y llena de color de aquel hermoso pasado de Cuba, el cual, como del siglo XVIII dicen los franceses, quien no tuvo la dicha de vivirlo, no puede decir que conoce el verdadero encanto de la vida.

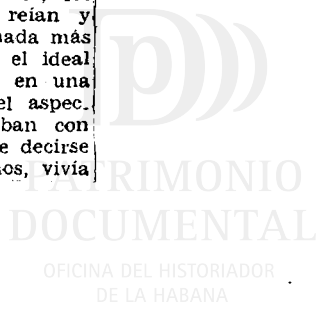
Este hotel Inglaterra nos recuerda a su primer cocinero Joaquín «El Criollo», maestro de cocina del restaurant «Dos Hermanos», cuando estaba de moda y era, puede decirse, el mejor de la Habana, antes del advenimiento de la República. «El Criollo» se especializó en la famosa sopa de pescado, las paellas y el arroz con pollo; y de los «Dos Hermanos» pasó al hotel Inglaterra, cuando Don Felipe González, al terminarse la guerra se lo compró a Villamil. Debido a su edad avanzada, «El Criollo» fué reemplazado en su cargo por Domingo Avoy, español, gran maestro de cocina. Durante la danza de los millones, bajo la dirección de Avoy, se sirvieron por dicho hotel los buffets de los bailes de Truffin, Lily Hidalgo, Rafael Montalvo, etc. y los de los entonces candidatos a Presidente y Alcalde General Menocal y Fernando Freyre de Andrade. Por alguno de esos banquetes se pagó la entonces «modesta» suma de veinte mil pesos.

Era cantinero de la barra del Inglaterra el popular «Maragato», especialista en cocteles, quien llegó de España siendo un niño de catorce a quince años y comenzó a trabajar en el Inglaterra de ayudante de la cantina, acabando por ser el primer cantinero de la Habana. Como dato curioso, apuntamos que el «Maraga-

to» jamás probó una gota de licor en su vida. Fué el cantinero predilecto de los antiguos muchachos de la Acera.

Don Manuel de la Cruz del Campo y Saenz de Calatañazor—excapitán de Cantonales—de lo que él estaba orgulloso, alias «Coquito», era un empleado del hotel, que ejercía las funciones de portero por la puerta que daba a San Rafael, y que era por donde se recibían en el hotel los víveres y artículos para la cocina del mismo. Tendría de sesenta a sesenta y cinco años. De rara figura, pequeño, con una cabeza calva y grande, desproporcionada para su tamaño. Los muchachos de la Acera lo mortificaban llamándole por su apodo de «Coquito» y arrojándole toda clase de proyectiles, como huevos podridos, papas, tomates, etc. El que más mortificaba a «Coquito» era el «Bisco Guillot», hermano de Pedro Pablo; pero tan acostumbrado estaba «Coquito» a que se «metieran con él», que el día que no lo hacían se le veían paseando por la acera y provocando ostensiblemente a los muchachos. Don Manuel usaba de costumbre un bastón gordo y fuerte, y excusado es decir que muchas veces pagaban justos por pecadores, recibiendo algún bastonazo el que menos lo merecía. En una ocasión, celebrándose un banquete al General Menocal, entonces candidato a la Presidencia, que gozaba de las simpatías de «Coquito», éste decidió asistir a la fiesta con todas las de la ley, esto es, vestido de frac y corbata blanca; lo que constituyó el hit de la noche. El capitán Regueira designó un piquete de policías para acompañarlo a entrar y salir del teatro Tacón, donde se celebraba el banquete, y evitar de ese modo los escándalos que ocasionaba por aquellos alrededores la presencia del original personaje. Fué la noche de gloria de Don Manuel de la Cruz del Campo y Saenz de Calatañazor, ex capitán de Cantonales.

Sólo con citar una larga lista de nombres se trae a la memoria y se conoce en toda su intensidad lo que fué la «Acera». Paco Romero, Carlos Maciá, Ramón Hernández, el General Sanguily, Agustín Laguardia, Sotico, Alfredo y Anastasio Arango, los hermanos Robreño, Pepe López, Varona Murias, Arturo Mora, Pepe Estrampes, Cadaval, Panchito Chacón, Raúl Cay, Pepe Jerez, los Montalvo y muchos más que reían y bromeaban de continuo, felices nada más que con mantener en su pecho el ideal de la patria libre. Vivían como en una interinatura. Sus actos tenían el aspecto de una espera que amenizaban con sus simpáticas calaveradas. Puede decirse que la Acera, como ya apuntamos, vivía



todas las horas del reloj; lo mismo a las diez de la noche, que a las cuatro de la tarde, que a las cinco de la madrugada, la Acera veíase concurrida por sus asiduos con el mismo entusiasmo y camaradería de siempre. Cuando se estrenó en el teatro de Tacón «Cyrano de Bergerac», de Rostand, todos cayeron en la cuenta de que los muchachos de la Acera eran los Cadetes de la Gascuña. Allí entre ellos el pacto generoso, el gesto de valor, el arranque temerario, el espíritu aventurero, la hidalguía de la raza. Innúmeros acontecimientos de nuestros anales patrios tuvieron lugar en aquella zona candente y viviente, que fué como el centro, el corazón palpitante de Cuba. Las cenas en el Cosmopolita, las rondas en el bar que servía el popular «Maragato», los grupos en que sin reserva se hablaba de política, y de la próxima guerra que un día vino a parar el propio General Maceo, allá por el 93. Compañero de paseo del Coronel Santocildes, daban a aquel sitio una indiscutible semejanza con el patio del Palais Royal de París, en los prolegómenos de la Revolución Francesa. Allí en la Acera peroraba Camilo Desmoulins, organizaba Dantón, trazaba sus planes bélicos más de un Bonaparte, y se agitaban en la sombra de lo futuro muchos héroes de Valmy, Jennapes y otras batallas que se libraron por los «derechos del hombre»...

La Acera del Louvre aparece hoy desierta, como barrida por el olvido y la ingratitud, y es de notar la coincidencia de ser actualmente el patio del Palais Royal también uno de los sitios menos frecuentados de París. Al igual de las antiguas vías romanas, una y otra, tienen el aspecto de cansancio y soledad de esos lugares por donde un día «pasó la Historia».

Hay sitios y casas en nuestras ciudades natales que, cuantas veces cruzamos frente a ellos, nos obligan a volver la cabeza, atraídos por un nudo de inolvidables recuerdos. Eso nos pasa a nosotros pocos con esa esquina de la Acera, donde actualmente se halla instalado el hotel «Telégrafo», donde en un tiempo lo estuvo el café y hotel «Hispano Americano», tan concurrido entonces por el grupo literario de la «Habana Elegante» y «El Figaro». No eran aquellos años mejores que éstos, en ningún modo; pero eran los de los veinte años, la edad ingenua sin intranquilidades ni problemas,

la edad amenizada y estremecida de ideas y proyectos que de antemano ya daban por resueltos el optimismo y los ardores de la juventud. Aquello era como la antesala de la vida. Allí todo era esperar, sonreír, proyectar, arder en la llama de la ilusión ante la puerta cerrada.

Invariablemente, el primero que llegaba al «Hispano», encontrábase ya instalado junto a la primera mesa de la derecha bajo el arco, a Gastón Mora, con su amplia y fresca americana de alpaca. Imagen de su estilo fácil, cómodo de leer y entender; entonces ya era todo un señor juez y resultaba como el parroquiano de honor del café. El primero en llegar era él; y el último, Enrique Fontanills, de vuelta de sus primeros saraos del Vedado y el Cerro, y entonces muy delgadito, y ágil. Entre el uno y el otro Raúl Cay, la faz roja, y más roja aún, al destacarse en la impecable blancura de su traje dril número cien. Pío Gaunaurd, por el contrario, pálido, en su eterno y elegante traje negro, con el que parecía volver siempre de un baile de gran etiqueta. Panchito Chacón, hablando y gesticulando a lo noble, en castellano antiguo; irónico, mordaz, descreído y sin embargo, creyendo siempre en cábalas y combinaciones de la suerte. Benjamín Céspedes escéptico, verboso, aureolado de fama y dinero, con su libro de gran éxito sobre la vida airada en la Habana. Francisco Coronado, «César de Madrid», desde entonces ya viejo erudito, siempre portando un libro de hojas amarillentas, oliendo a moho. Francois Cisneros, con su bigotico rubio en puntas hacia arriba, soñando en un París que aún no conocía y del que se saturaba leyendo «Le Figaro» y los cuentos de Cutúlle Méndez. El dibujante Torriente, añorando siempre a Matanzas y su Peña de Dominica, con Nicolás Heredia, Vicente Tomás, Byrne, Garmendía y otros. Abelardo Farrés, con su rima semanal y unas décimas a la memoria de su madre, que lo acompañaron toda su vida y aún perduran después de su muerte para su gloria.

Allá, sobre la media noche, llegaban César Cancio, Bárzaga, Angelet, aquel ingenioso epigramista del «Figaro», donde invariablemente años y años salieron todas las semanas cuatro, y ni uno más. Pichardo, siempre tan impaciente. Catalá, siempre tan reposado; Enrique Hernández Miyares, arcaico, asmático y simpático; Julián del Casal, con su alma de niño ingenuo y su resignada sonrisa de poeta fuera de su ambiente. Algunas noches, cuando estaban de paso en la Habana, la poetisa Lola Tió y su esposo el bueno de Don Bonosio, siempre con un



de París y nos hacía la boca agua con sus anécdotas de los bulevares; Pepe Jerez tan chispeante y grato como el vino de su apellido; Ciriaco Sos que, por bromear a Coronado, se firmaba «César de Guana, bacoa»; Raúl Senado; Augusto Saladri, gas, entonces modesto pasante de abogado, creemos recordar en el bufete de D. José María Gálvez.

Una noche, allá por el 92 o 93, se apareció en el «Hispano» un señor alto, sumamente delgado—digamos flaco—con una enorme chistera de alas planas que le bailaba en la cabeza como en la punta de un palo, preguntándonos por un dibujante, «un señor—decía—de apellido fluvial», que no recordaba en el momento y que le habían recomendado. Comprendimos que se trataba de Torriente. Era el escritor satírico español Eloy Perillán Buxó, que preparaba la salida de su semanario «La Sombra», del cual tenía dispuesto el arcano que no se publicase más que un número, a causa de la sentida muerte del escritor.

No ocupábamos determinada mesa, ni formábamos peña fija. Llegábamos, hablabamos, nos íbamos y volvíamos; y del gasto no se acordarán ciertamente, con regocijo, si viven, los propietarios del café. Café con leche, panales, muchos vasos de agua fría y el cognac de Enrique Hernández Miyares.

En la vidriera de cigarros del «Hispano» que daba a la Acera, siempre permanecía encendido un pequeño mechero de gas dentro de una bombilla de cristal rojo, con objeto de que al pasar los transeúntes pudieran encender sus tabacos. Muchas vidrieras hacían lo mismo. No sabemos si en la actualidad subsiste esa costumbre. Quizás no, porque hoy el altruismo no es lo más corriente, y además, no permitirían esa competencia desleal las fábricas de fósforos, lo que le tenía entonces sin cuidado al espléndido y popular fabricante de cerillas, Perico Coll, que daba cien de ellas por cinco centavos, en aquellas cajas grandes de cartón donde se leía su lema de guerra: Trien, Conteú, Remeneu...

Otra noche, por el 89 o 90, poco después de terminada la función en el teatro Albu, se oyeron varios disparos de revólver en el Parque Central, hacia la Acera, y al acudir al sitio del suceso la policía y los curiosos que deambulaban por los alrededores, se encontraron caído en el suelo y herido en una mano, al aplaudido y muy apreciado de todos, actor cómico Manolo Rodríguez, que trabajaba entonces con sus hermanas Amalia y Etelvina en el citado teatro, y frente a él, su agresor, el conocido «Gordo Granado», que, según frase de Benjamin de Céspedes, «abusaba del espacio» con su excesiva gordura; la cual no le impedía hallarse en todas partes, muchas veces como protagonista de lios y calamidades. Su padre, probó empleado de la aduana, era una bonísima persona.

Una vez que Eusebio Azcué dió en «Almendares» una «exhibición aerostática», Granados se ofreció para subir en el globo, y a su tiempo lanzarse desde él, agarrado a un paracaídas. Ya puede suponerse la cantidad de público que acudió a «ver caer al Gordo». Cuando descendió agarrado al artefacto salvador, la expectación fué enorme. Faltaban escasamente unos veinte metros para llegar al suelo sin abrirse aún el paracaídas; pero a los diez o doce, éste se abrió como una gigante blanca rosa en el espacio, y aquella mole humana, descendió afeerrada a su voluminoso paraguas con la mano derecha, mientras con la izquierda saludaba sonriente a la concurrencia.

En el «Hispano» nos leíamos y nos elogiábamos unos a otros, sin modestia—¡qué modestia ni modestia, en esos años de deslumbramiento!—los trabajos que se publicarían la próxima semana en los periódicos de nuestra predilección. Y no se hablaba más que de literatura. Del último libro de Zola; del último cuento de Maupassant; de la última novela de Daudet—había frecuentes disputas por el ejemplar de Safo que nos prestábamos unos a otros y andaba de mano en mano deshojado ya casi—; del último «Pallique» de Clarín; de las obras de Palacio Valdés; de los juicios de Don Juan Valera; de las polémicas de la Pardo Bazán; de los poemas de Núñez de Arce, cosas de la que entonces valía la pena hablar honda y largamente.

¡Ah, las maravillosas e inolvidables «Mil y una Noches del Hispano»! ¡Con qué armoniosa y cautivante voz nos narraba Sherezada sus cuentos!...



2

Se quiere erradicar de la ciudad cierto tipo de hoteles y posadas

Tratará mañana el problema la Cámara Municipal. El Alcalde pedirá la cooperación de la Policía

Ante la Cámara Municipal de La Habana ha sido presentada una moción tendiente a erradicar del perímetro urbanizado de la ciudad los mal llamados hoteles, casas de huéspedes, casas de dormir y posadas, cuyas actividades con sobrada frecuencia son motivo de disgusto y perjuicio para el vecindario y causa de escándalo incluso para la población infantil. Esta moción, que será discutida probablemente en la sesión que el Consistorio tiene señalada para mañana, a las cinco de la tarde, se debe al concejal señor José Rodríguez Hidalgo y está suscrita, además, por los señores Cándido de la Torre, Julio Alvarez, Francisco Sánchez, Francisco Rivero San Román y doctor Facundo Hernández.

Medidas cuya adopción se propone al Consistorio

Tras una serie de "por cuantos" en que la moción describe el estado de la cuestión creada por una serie de establecimientos que giran amparados por matrículas cuyas denominaciones no concuerdan con la verdadera índole del negocio que se practica, y al amparo del inciso 10 del artículo 126 de la Ley Orgánica de los Municipios que impone a los

ayuntamientos el deber de velar por la moral pública y las buenas costumbres, los concejales firmantes de la moción proponen la adopción de un acuerdo cuyas cuatro partes son las que se copian inmediatamente.

Primero: se acuerda cancelar toda licencia municipal otorgada para la explotación de "hoteles", "casas de huéspedes", "hospedajes", "posadas" o "casas de dormir", en la zona urbanizada de la ciudad de La Habana, si realmente se dedican al ilícito comercio de "casas de cita" o tienen por finalidad la explotación del negocio de propiciar el vicio y la corrupción, dando alojamiento transitorio y eventual a parejas, no casadas entre sí, para fines de perversión o actos atentatorios a la moral y las buenas costumbres.

Segundo: por el departamento correspondiente se realizará una amplia investigación permanente y se rendirá informe de todos los locales a que se refiere el número anterior de la presente Moción; y si resultare que se dedican realmente al negocio ilícito e inmoral antes expresado, el Alcalde procederá de inmediato a cancelar la licencia municipal otorgada y a clausurar dicho establecimiento, sin perjuicio de la responsabilidad administrativa y penal en que incurran por clandestinaje comercial.

Tercero: el Alcalde dará cuenta al Ayuntamiento de las cancelaciones de licencias y clausura que hubiere acordado en cumplimiento de este acuerdo.

Cuarto: se derogan todas las medidas, acuerdos y resoluciones dictadas que se opongan a lo establecido en la presente moción.

Actitud del alcalde Castellanos ante el problema

Al asumir el señor Castellanos la Alcaldía de La Habana por la muerte del doctor Fernández Supervielle, encontró que en las Tarifas de Libre Regulación del Municipio se encontraba vigente desde 1943 un epígrafe único para toda esta serie de establecimientos, tanto los que ciertamente eran tales como aquellos otros que, por tener que matricularse de alguna manera y no existir en Cuba un epígrafe semejante al que, por ejemplo, existe en Buenos Aires, denominado "casas para recibir parejas", amparaba a la determinada clase de negocios que ahora se trata de perseguir. Este epígrafe único que encontró el alcalde Castellanos era el siguiente: "posadas en que solamente se alquila a los transúntes camas para pernoctar" y se les señalaba una cuota contributiva anual de cien pesos a todas por igual.

Actuando con un criterio restrictivo semejante al que informa la actitud de todos los gobiernos civilizados con respecto a las bebidas alcohólicas, por ejemplo, el señor Alcalde, en 1948 introdujo la reforma de subdividir el mencionado epígrafe de las Tarifas en tres: primero, posadas con cuartos en número de quince o menos, trescientos pesos anuales. Segundo: posadas con más de quince cuartos, quinientos pesos anuales; y tercero, "salones dormitorios para hombres solos", con cien pesos anuales. Esta última clasificación se estableció para proteger establecimientos efectivamente dedicados al negocio que la denominación de su epígrafe claramente expresa y que se encontraban y se encuentran radicados especialmente en los alrededores del Mercado Unico, de los muelles, en la calle Vives, etc., que por el estado de miseria de sus ocupantes, la extracción social de éstos, realmente nada tenían ni tienen que ver con negocio a cuya erradicación se debe propender.

Pero resultó poco equitativa la medida no obstante el buen fin que la inspiraba, pues no siempre eran más prósperos los establecimientos con mayor número de cuartos, sino todo lo contrario, dependiendo el negocio no tanto de su capacidad como del lujo que se hubiera introducido en él. Por esta razón, en 1949, se hizo por la Alcaldía otra modificación, redu-

ciéndose a dos los epígrafes: primero, posadas con cualquier número de habitaciones, \$300.00 anuales; y segundo, y "salones dormitorios para hombres solos, sin que puedan tener apartamentos o habitaciones", cien pesos. Una idea de lo que con estos salones puede hacerse el lector sabiendo que en los mismos, por temor a los robos que unos se hacen a otros, se suele dormir vestido y calzado, o bien calzando los zapatos con las patas de la cama de modo que no puedan ser sustraídos sin mover la cama y despertar al propietario...



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA

Actitud contraria del alcalde Castellanos a la expedición de licencias.

Durante todo el tiempo que lleva el señor Castellanos al frente de la Alcaldía habanera y, no obstante la verdadera plaga de "hotelitos" que ha indignado a los vecinos de zonas residenciales tales como las que se agrupan en Marianao, por el Municipio de La Habana solamente se ha aprobado la licencia de dos de estos establecimientos y ciertamente en sitios en extremo alejados. Los demás establecimientos de esta índole tienen licencia anterior al mandato de Castellanos u operan clandestinamente.

Es más, el director del Departamento de Impuestos, Dr. Antonio Arroyo Tamargo, ha recibido órdenes terminantes del señor Alcalde de no aprobar alta alguna de hoteles, casas de huéspedes, salones dormitorios para hombres, ni posadas, sin que personalmente no se dé traslado del expediente a la Alcaldía y por ésta, mediante la actuación de inspectores de extrema confianza, se despeje toda duda respecto a la verdadera índole del negocio a que la licencia solicitada ha de amparar. Es decir, que el alcalde Castellanos se reserva el conocimiento directo de esta clase de expedientes, habiéndose estrellado en él las más fuertes e insospechadas presiones que se han ejercido.

Una posibilidad halagüeña

Si en efecto, como es de suponer, la referida moción que habrá de conocer próximamente la Cámara Municipal, fuere sinónimo de colaboración del Consistorio con esta política restrictiva del señor Alcalde quien, sobre restringir casi a cero la expedición de licencias, habrá que reconocer que una posibilidad halagüeña aparece para los comités de vecinos que no deponen su actitud de protesta en distintos barrios contra el funcionamiento de establecimientos análogos, muchos de los cuales han debido ser retirados y clausurados ya.

Pero aun cuando las medidas propuestas a la Cámara Municipal por el concejal Rodríguez Hidalgo y sus compañeros Alvarez, Hernández, de la Torre, Sánchez y Rivero San Román, sean aprobadas, será preciso contar con un respaldo decidido por parte de la Policía Nacional ya que el Municipio de La Habana no cuenta con una policía municipal que obedezca órdenes inmediatas de la autoridad de la localidad. Por otra parte, será preciso también que los jefes departamentales correspondientes del Municipio de La Habana velen celosamente por la actuación veraz de los inspectores llamados a informar cuándo una licencia de las referidas está amparando verdaderamente a un negocio de hotel y cuándo a un "hotelito". Y finalmente, las autoridades judiciales deberán amparar también la expresada actitud del alcalde Castellanos cuando, como ocurre en el presente, al negarse a expedir la licencia solicitada, el interesado en esta baja clase de negocios le establece una querrela criminal.

Alm, marzo 6 1951



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

3

gar a Cuba desde Santiago de Chile, donde residimos en los últimos cuatro años y medio, en cuyo tiempo fui director gerente del Hotel Carrera, administrado por la Intercontinental Hotels Corporation. Tanto mi esposa como yo hemos visitado La Habana muchas veces en otras ocasiones, y nos sentimos muy felices al radicarnos en esta bella ciudad y residir con ustedes.

Como ustedes saben, el arrendamiento del Hotel Nacional ha pasado a la Corporación Intercontinental de Hoteles de Cuba, presidida por un distinguido hombre de negocios y gran cubano, el señor Alejandro Suero y Falla.

La administración del Hotel Nacional ha sido confiada a la Intercontinental Hotels Corporation, una empresa que posee una vasta experiencia en la dirección de grandes hoteles en toda la América Latina. La IHC que es una subsidiaria de la Pan American World Airways, es la mayor corporación administrativa de hoteles que opera fuera de los Estados Unidos.

Los hoteles "vecinos" del Nacional en América Latina, son el Reíorma, en Ciudad México; el Tamanaco, en Caracas; Del Lago, en Maracaibo; y el Tequendama, en Bogotá. Un poco más lejos están el Victoria Plaza, en Montevideo, el Gran Hotel Bolívar, en Lima, y el Hotel Carrera, en Santiago de Chile, de donde he venido ahora. La IHC tiene actualmente otros proyectos de hoteles en construcción en otras ciudades.

Es imposible mencionar diez hoteles famosos en el mundo sin incluir en ese número al Hotel Nacional. En los últimos 25 años el Hotel Nacional ha ocupado un puesto destacado en la vida de La Habana. En él se han alojado diplomáticos muy distinguidos, figuras de la realeza y estadistas de muchos países. Esperamos poder continuar este gran prestigio que el Nacional ha significado para la ciudad de La Habana. Nos alienta el sincero deseo de coordinar nuestros esfuerzos y el de nuestro personal para incorporar a las actividades cívicas y sociales de La Habana las facilidades y el servicio que el Nacional ofrece. No hay hotel, por importante que sea, que signifique algo, a menos que sus actividades estén estrechamente ligadas a la vida cívica de la comunidad donde éste se halle. El Hotel Nacional es un hotel cubano; pertenece a esta bella y hospitalaria ciudad de La Habana, y deseamos que la población sepa que "ésta es su casa".

Nuestro primer objetivo, primordialmente, es considerar el laborioso personal de esta casa, muchos de los cuales llevan aquí muchos años, y

algunos, desde que se inauguró el Hotel. Ellos son parte del Hotel Nacional. Para nosotros es de suma importancia la buena voluntad y la cooperación del personal de este Hotel. Ellos integran el espíritu de nuestra organización. Contando, pues, con la cooperación de todos ellos, abrigamos la confianza, no solamente de hacer de esta casa un espléndido hotel cubano, sino también traer a Cuba mayor número de turistas que en el pasado. Tengo la seguridad que contaremos con la entusiasta cooperación de ellos. Como es natural, proyectamos modificar y mejorar el edificio. En estos momentos, como ustedes saben, una cuarta parte del edificio ha sido dotada de aire acondicionado. Los salones serán ampliados y mejorados en todos los aspectos. Existe un proyecto para aumentar el número de cabañas existentes, de modo que podamos ofrecer más atractivos y comodidades a los cubanos y a los turistas en el disfrute de nuestras dos bellas piscinas.

Mi esposa y yo hemos venido a La Habana para residir aquí, y constituir nuestro hogar; para trabajar junto a nuestros amigos cubanos, a muchos de los cuales hemos tenido el placer de conocer en años anteriores. Y al arribar a La Habana, esperamos que ustedes, distinguidas damas y señores de la prensa, nos presten su valiosa ayuda en el empeño de sentirnos todos orgullosos de este Hotel cubano, que podemos considerar una prolongación de nuestro hogar.

A todos ustedes muchas gracias por su amable atención. Si alguno desea hacer alguna pregunta, tendré verdadero placer en atenderlos en todo lo que me sea posible.

En nombre del Hotel Nacional deseo agradecerles su presencia en su acto.

Tanto el Sr. Jim Ennis, administrador como este servidor de ustedes, agradeceremos muchos sus sugerencias, críticas o ideas que pudieran ofrecernos para hacer de este Hotel—que es de ustedes—un legítimo orgullo de Cuba; y que todos los que visiten el Hotel Nacional tengan siempre la grata impresión de que han sido atendidos con todo esmero y solicitud; y, sobre todo, que se sientan deseosos de repetir la visita.

Muchas gracias a todos. La casa es nuestra.

Manuel
Agüero

ESTADOS UNIDOS
DE AMÉRICA DEL NOROCCIDENTE
COMITÉ CUBANO DE INVESTIGACIÓN HISTÓRICA



En la foto aparecen junto al nuevo Director General del Hotel Nacional, Mr. Anthony J. Vaughn, nuestro director, señor Mario Masens Vázquez, y el administrador de este diario, señor Alfredo Arias Prieto, así como el doctor J. Pons-Domenech, y el señor Florencio Véliz, director de Relaciones Públicas de la Pan American. La foto fué hecha en el almuerzo que se ofreció a la prensa capitalina, por el nuevo ejecutivo del Hotel Nacional, en uno de los salones de la prestigiosa institución. (Foto Donato).

"El Nacional es uno de los diez mejores hoteles del Mundo"

La nueva gerencia del Hotel Nacional, constituida recientemente por la Corporación Internacional de Hoteles de Cuba, cuyo presidente es el señor Alejandro Suero y Falla, ofreció un almuerzo a representantes de la prensa capitalina, en uno de los salones de esta institución, siendo presentado en dicho acto, que resultó muy concurrido y animado, Mr. Anthony Vaughn, recién designado director general del Hotel Nacional. La presentación de Mr. Vaughn, a quien acompañaba su esposa, señora Pamela D. Vaughn, estuvo a cargo del doctor Carlos N. Parraga, abogado y notario de esta capital. A más de los representantes de la prensa terrestre y aérea de La Habana y de agencias internacionales de noticias, asistieron al acto los siguientes ejecutivos:

Byron E. Calhoun, presidente de la Intercontinental Hotels Corporation (IHC); Warren A. Pine, director de la Corporación Intercontinental de Hoteles de Cuba, y director gerente de la Pan American World Airways en Cuba, Peter Grim, vicepresidente, a cargo de operaciones, de la IHC. Sylvester J.

(Spec) Roll, vicepresidente, a cargo de ventas, IHC, Walter Root, director de ventas, James C. Mills, gerente regional de ventas en Miami.

Estaban también presentes en ese acto otros ejecutivos de ventas en el sector hotelero quienes posteriormente celebraron un cambio de impresiones encaminado a la más activa promoción de ventas del Hotel Nacional en nuestro país y en el extranjero.

DISCURSO DE MR. VAUGHN

En el acto hizo uso de la palabra el nuevo gerente, Mr. Vaughn, pronunciando el discurso que a continuación se transcribe.

Distinguidas damas y señores de la prensa:

Es para mí un grato placer darles la bienvenida y saludarlos en el Hotel Nacional con motivo de este almuerzo informal en honor de los periodistas de La Habana. La presencia de tan distinguidos representantes de la prensa cubana y extranjera en este acto es muy halagador para nosotros, porque demuestra un verdadero interés de vuestra parte en las actividades que conciernen a este gran hotel cubano.

Mi esposa y yo acabamos de lle-

Construyen Nuevo Hotel en el Vedado

Tendrá 18 Pisos el de las Calles N y 21

M. D. 7/56
Un moderno hotel será construido en la esquina formada por las calles N y 21 en el Vedado, que se espera constituirá un notable adelanto en establecimientos de este tipo en Cuba.

El hotel constará de 18 pisos. El piso 17 será para penthouses y suites y el 18 tendrá una piscina de cristal, visible totalmente por el huéspedes del piso 17. Tendrá dos sótanos con capacidad para poder parquear cien automóviles.

Todos los cuartos tendrán aire acondicionado, radio, televisión y agua helada directamente de una pila para ese fin. Los pisos y pasillos estarán alfombrados.

Habrà en el nuevo hotel las atracciones y comodidades propias de los mejores hoteles del mundo, tales como night club, restaurants, cocktail-lounge, cafeteria, etc.

Entre sus innovaciones contará con una escuela para adiestrar y enseñar al personal a brindar el más eficiente y cortés servicio a los huéspedes. Esta enseñanza será en idioma inglés.

Promotora de este nuevo hotel es la Compañía Hotelera Shepard, de los Estados Unidos, cuyo presidente es el señor J. J. Skip Shepard, dueño del hotel "Leamington" de Miami. El vicepresidente es el señor Jack Lieberbaum, dueño de los "Dunes Motel" y "Aztec Motel".

La apertura oficial se espera realizarla el día primero de noviembre de 1957.

Colocan Primera

Piedra del Hotel

Havana-Riviera ^{711. 07. 25} ₁₉₅₆

La primera piedra del moderno hotel Havana-Riviera, que a un costo de 14 millones de pesos será construido con capital americano y financiado por el Banco Financiero y el BANDES, en la manzana de terrenos de Malecón y Paseo, en el Vedado, fué colocada ayer, con la asistencia de altas autoridades y representaciones de la banca y el comercio de Cuba.

Los ejecutivos de la firma constructora de este hotel así como arquitectos, diseñadores y el alto personal que intervendrá en la obra, asistieron también a la ceremonia inaugural de los trabajos que, calculados en cerca de un año, permitirán poner al servicio público uno de los más modernos y confortables hoteles con que contará para el año 1957 la capital habanera.

Hablando a nombre de la Junta Directiva del Habana-Riviera, el doctor Julius E. Rosengard, tesorero de la misma, expresó que "confiaban que este moderno hotel beneficiaría a la ciudad de La Habana y que atraería miles de visitantes de los países vecinos, las tierras de Bolívar, Hidalgo y Washington.

"Es nuestro propósito —agregó— no solamente atraer el turismo sino mantener un centro permanente de trabajo para cientos de cubanos".

Finalmente señaló, que estaba seguro de que el pueblo cubano y las autoridades presentes tenían

también la seguridad de que el hotel Havana-Riviera llegaría a convertirse en una parte integral de la vida, cultura y economía de este maravilloso país.

El costo del proyecto será de unos 14.000.000 de dólares y se ha fijado la fecha para la inauguración del lujoso hotel para el mes de diciembre de 1957.

El arquitecto-proyectista lo es el conocido arquitecto de Miami, Igor Plevitzsky, teniendo como arquitecto-asociado de la obra al arquitecto Miguel Gastón, de La Habana. La construcción del hotel estará bajo la supervisión de Irving Feldman.

El hotel estará totalmente acondicionado para aire y contará además con calefacción, declaró el señor Smith.

Aparte de tener una piscina olímpica para natación, un Club de Cabañas, varios cafés coffee-shops, tendrá un lujoso Club Nocturno, varios salones para cocktails, un salón-comedor principal y una terraza-comedor. También habrá diez modernas tiendas o establecimientos dentro del propio hotel.



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

Nuevo Lujoso Hotel se Construye en el Mismo Corazon del Vedado

Se alza ya la imponente estructura del «Habana-Riviera» en Paseo y Malecón.—Acto de confraternidad entre empresarios, técnicos y obreros.—Un valioso aporte para el fomento del turismo.

por ARTURO RAMIREZ

Con un simpático acto, un almuerzo de confraternidad ofrecido por los empresarios a los obreros de la propia obra, se celebró ayer la culminación de una fundamental etapa de la construcción del fastuoso hotel «Habana-Riviera», en Paseo y Malecón, Vedado: la terminación de la estructura.

Allí, frente a las zafireas aguas del golfo, se alza, en modernas y elegantes líneas, el cuerpo del gran edificio de diecisiete pisos. Labutando cuatrocientos obreros y unos mil más en elementos necesarios a la construcción —forma fecunda de difundirse en la economía nacional una respetable inversión de doce millones de pesos—, el «Habana-Riviera» estará listo para ser inaugurado en el mes de diciembre próximo.

Proyectado por la acreditada firma Polévitzky-Johnson, de Miami, con la colaboración de los arquitectos cubanos Miguel Gastón y Manuel Carrera —este último, es director técnico de la obra—, el «Habana-Riviera» va a constituir un orgullo urbano de nuestra ciudad y un elemento de gran significación en el fomento del turismo. Estará equipado, decorado y acondicionado satisfaciendo los más exigentes requerimientos del confort, el progreso y la belleza, en esta clase de obras. Constará de 400 habitaciones. El acceso al hotel se efectuará por una marquesina monumental, que enmarcará un amagnífica escultura —una sirena y un caballito marino—, de nuestro laureado Florencio Gelabert. Rodeará esta zona un espléndido jardín. Al fondo una piscina de 25 metros por 14 con 80 cabañas en torno, dará una nota más de alegría y proporcionará agradable esparcimiento a los huéspedes, que dispondrán de los sótanos para la utilización de tiendas y cuantos más establecimientos requieran sus necesidades.

En el ala izquierda, frontal, será instalado un cabaret lujoso; a la derecha, un gran casino. La Habana, que se va convirtiendo en

poderoso centro de atracción turística, recibirá con el «Habana-Riviera» un gran impulso, ya que una de las necesidades por satisfacer, en este aspecto, es la ampliación del alojamiento y sitios de entretenimiento. Y este nuevo hotel de Paseo y Malecón —en el mismo corazón del Vedado— contribuye de modo eficientísimo a aumentar el grado de atención a esas exigencias del turismo reciente.

Para la realización de esta obra se han asociado inversionistas canadienses, norteamericanos y cubanos. Ahí están Eddie Leversum, Harry y Benjamin Smith, con larga experiencia en Las Vegas y Montreal; ahí están, por otra parte, Irving Feldman y su hijo Mortimer, contratistas generales en Miami; ahí está también el respaldo del Banco Financiero de Cuba, presidido por Julio Lobo; ahí está, asimismo, Mayer Lansky... Un hombre de larga experiencia en negocios hoteleros, Jimmy Ennis, asumirá la responsabilidad del «general manager».

Fuente de trabajo, su construcción, para centenares de obreros y técnicos, y de relación comercial para infinidad de giros; fuente de trabajo, después, para infinidad de gastronómicos, músicos, artistas, empleados y técnicos y funcionarios de muy diversa índole, imán para atraer y atender y distraer una fuerte corriente de turismo —con todo lo que ello significa, como tantas veces se ha analizado, en difusión de beneficios materiales para el país—, el «Habana-Riviera», ese espléndido hotel cuya estructura acaba de ser concluida, conclusión celebrada con un almuerzo de confraternidad de obreros y empresarios, el «Habana-Riviera», repetimos, es un valioso aporte al progreso urbano de nuestra capital y al desarrollo económico de Cuba.



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA

Avance
GACETA OFICIAL

(Edición de hoy, 16 de junio)

CONCEDEN INDULTOS a Isidro Trujillo Hernández, Eduardo García González, Rogelio Méndez Acosta, Alfredo Benítez Sanz, Abelardo de la Cruz Navarro Moya, Aldo Miguel Santamaría Cuadrado, y a Lázaro Cabezas González.

CONSTRUIRAN HOTEL DE LUJO EN PARQUE MARTI

OBRAS PÚBLICAS: declarando de utilidad pública y conveniencia nacional la construcción de un hotel de lujo con fines turísticos, con capacidad no menor de 600 habitaciones y costo no inferior a 15,000,000.00, en los terrenos que actualmente ocupa el parque juvenil "José Martí". A tales fines cesara la ocupación que sobre esos terrenos ejerce la Dirección General de Educación Física.

Otorgan a la sociedad anónima "Antillean Hotel Corporation", en español "Compañía Hotelera Antillana," concesión para construir, operar y explotar un hotel turístico en dichos terrenos del Parque Martí.

VACANTES el cargo de Juez Municipal suplente de Banes, y el cargo de Juez Municipal Suplente de San Juan de los Yeras.



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

761

Nuevos hoteles para países viejos

Peripecias de un hotelero moderno

Estambul Hilton



Por J. P. McEvoy



DUEÑOS Y gerentes de hoteles, fondas y hosterías — flexibles personajes dedicados a acomodar viajeros y acomodarse a las rarezas de sus huéspedes — tienen desde tiempo inmemorial una lamentación favorita que reza así: «¡Tiene que haber algún otro modo de ganarse la vida!»

¿Por qué — se preguntan estas almas atribuladas — querrá un Conrado Hilton acumular deliberadamente en sus manos 25 de los hoteles más grandes de los Estados Unidos, incluidos el Waldorf-Astoria y la cadena de los Statler, con un total de más de 27.000 dormitorios y 270.000 dolores de cabeza diarios, y

complicar luego semejante vida de agonía con los fantásticos contratiempos de construir y regentar nuevos hoteles en los países viejos de todo el mundo?

Ahí van unos cuantos botones de muestra de lo que le ha ocurrido. Cuando hace ya varios años se propuso fundar el Habana Hilton, la Caja de Seguro Social de los Trabajadores Azucareros convino en costear su construcción. Pero mañana siguió a mañana, y el tenaz Hilton tuvo que empezar de nuevo sus gestiones en busca de capital habanero. ¿Y dónde creen ustedes que lo encontró su abogado, Mario Lazo? Pues en la Caja de Retiro y Asistencia Social de los Trabajadores Gastronómicos... sindicato que goza fama de ser el más difícil de

2)

lidiar en Cuba. Casi imposible hubiera sido convencer a este sindicato de que invirtiera 14 millones de dólares en edificar un hotel de 28 pisos, con 650 habitaciones, a no ser por el entusiasmo del respetado líder laboral Francisco Aguirre, quien presidía la Caja de Retiro.

En el curso de aquellas negociaciones sin precedente, los funcionarios de la Caja de Retiro tuvieron que discutir los detalles de horas y salarios con los propios miembros de su sindicato. Durante las discusiones fue frecuente que los funcionarios tomaran partido a favor de Hilton por la sencilla razón de que, en su calidad de propietaria, la Caja recibiría dos terceras partes de los beneficios brutos; y, naturalmente, cuanto más costara el trabajo menores serían los beneficios.

Al fin, tras semanas de verbal contienda, se firmaron los contratos y dieron comienzo las excavaciones. Hilton creyó que las dificultades habían terminado. Pero, emparedado entre la noticia de que dos tercios de las bañeras para su hotel de Estambul habían llegado rajadas de Alemania (totalmente inservibles) y la noticia de que no podían instalarse los ascensores para su hotel de Madrid destinados a sustituir otros ascensores que tampoco habían podido utilizarse, recibió un mensaje de La Habana en el cual le comunicaban que los termes marinos habían convertido en queso de *Gruyère* la roca coralina sobre la cual había de asentarse el edificio y que era menes-

ter rellenar las cavidades con 200.000 dólares de hormigón antes que pudieran echarse los cimientos.

Bueno, pues ahora verán ustedes lo de Puerto Rico. Los proyectistas del Caribe Hilton de San Juan tuvieron una idea brillante. ¿No sería estupendo, se preguntaron, disponer de cristales a prueba de huracanes? Entusiasmados con la idea, gastaron mucho dinero y emplearon no poco tiempo en experimentos hasta que por fin ¡zas! lograron producir un tipo de cristal capaz de resistir un viento de 400 kilómetros por hora. Lo instalaron con gran orgullo y satisfacción. Llegaron luego los huéspedes, y una oleada de quejas realmente singular en el negocio hotelero inundó las oficinas. Aquel cristal maravilloso tal vez fuese capaz de resistir huracanes, pero apenas un huésped lo arañaba levemente — con el diamante de una sortija, por ejemplo — el cuadro entero del cristal se desintegraba hasta quedar reducido a polvo. El informe oficial era típico del consuelo que los hoteleros han aprendido a esperar: «La cosa — decía — no tiene explicación.»

¿Pues y el Castellana Hilton de Madrid que abrió sus puertas en 1953 con una lista de huéspedes distinguidos llevados en avión a expensas de Hilton desde las grandes capitales americanas y europeas? Solamente la extraña suerte que persigue a los hoteleros pudo inspirar algunos de los rasgos inolvidables de la Gran Fiesta de inauguración. Los ascensores empezaron a dar saltitos

vacilantes y acabaron por quedar estancados entre piso y piso. La fuerza eléctrica falló en pleno banquete. El colmo del desastre sobrevino en forma de alarmante y nutrido tiroteo, al parecer de fusil: eran los ultramodernos asientos de retrete, fabricados de plástico y destinados a ser el asombro de Europa, que se rajaron a causa de la presión.

«El pato inexperto — dice un antiguo proverbio turco — se zambulle de cola.» En 1951 todos los constantinopolitanos se decían unos a otros: «El pato no va a zambullirse de cola en Estambul. Al fin y al cabo el gobierno patrocina el hotel y por lo tanto nos veremos libres de caóticas complicaciones oficiales sobre permisos, aduanas, impuestos y demás zarandajas.»

Al cabo de cuatro años y mil úlceras de estómago, en junio de 1955, se anunció la apertura del Estambul Hilton . . . en medio de un torbellino de entorpecimientos burocráticos. Un centenar de invitados venían ya de los Estados Unidos volando en dos Stratocruisers fletados al efecto . . . y las camas y ropas de cama estaban todavía en la bodega de un buque de carga que llevaba semanas surto fuera del puerto a la vista del Bósforo. La provisión de licores estaba encerrada bajo triple sello en los almacenes de la aduana. Ningún funcionario quería extender la documentación necesaria porque «aquello incumbía a otro departamento.»

A última hora alguien situado en las altas esferas gubernamentales cayó en la cuenta de que sin camas ni licores no habría inauguración; y todas las cosas quedaron libres por arte de magia y fueron llevadas en camiones al hotel, donde quedaron esparcidas por vestíbulos y pasillos justamente la víspera de la fiesta.

Llegué aquella misma mañana a tiempo de ver a Walter Schnyder, administrador del Castellana Hilton de Madrid, clavando alfombras vestido de pantalón de rayas y levita. Joe Binns, el impecable gerente del Waldorf-Astoria de Nueva York y vicepresidente de todos los hoteles de Hilton, estaba subiendo camas por las escaleras de servicio. Diseminadas por todo el hotel y vestidas con monos azules, las esposas de los altos empleados de Hilton colgaban cortinas, ponían cuadros y hacían camas.

Buscando en vano sartenes en la cocina, en medio de una Babel de cocineros y sirvientes suizos, franceses y turcos, estaba Felipe, el fabuloso *maître d'hôtel* del Waldorf, llevado en avión desde Nueva York. Al fin, ya completamente desesperado, llamó a unos caldereros turcos que pasaron toda la noche en el salón de baile haciendo a mano sartenes a razón de 140 liras turcas la pieza.

Al ver cómo se iban ajustando las piezas de aquel rompecabezas, era imposible creer que el hotel pudiera abrirse y funcionar debidamente en 24 horas. Pero así fue. Cuando llegaron la siguiente noche los invitados

capitaneados por el propio Hilton — quien ni siquiera había visto el hotel hasta aquel instante — les dio la bienvenida en el vestíbulo lucida delegación de empleados vestidos con pintorescos uniformes adaptados de clásicos trajes turcos. Tras ellos se encontraban en compañía de sus esposas varios directores procedentes del imperio mundial hotelero de Hilton . . . pálidos y agotados pero triunfantes.

A pesar de todos estos esfuerzos, el hotel podría estar todavía esperando la hora de su apertura si no hubiese intervenido una inteligente muchacha de 17 años, llamada Ana Cocke, que es hija de un vicepresidente de la TWA. «Hay aquí en Estambul — dijo la señorita Cocke — un colegio norteamericano para muchachos turcos. Todos ellos hablan inglés. ¿No podríamos traer unos cuantos chicos de ese colegio a ayudarnos como intérpretes?» En un abrir y cerrar de ojos Ana había reclutado un pelotón de despiertos muchachos turcos deseosos de poner a prueba su inglés.

— ¿Quiere usted decirme qué objeto tienen los hoteles regentados por norteamericanos en otros países — pregunté a Max Blouet que lleva 25 años de gerente en el George V de París — especialmente en Europa donde ustedes han dicho la última palabra en lo que se refiere a lujo, cocina y esmerado servicio?

— Verá usted — contestó Max —. El gremio de hoteles apenas empieza a sentir el efecto paralizante de los

nuevos turistas norteamericanos que se saltan el mar de la noche a la mañana gracias al sistema de viajes a pagar a plazos, cablegrafían reservando cuartos, cruzan en montón la puerta de entrada antes que uno haya tenido tiempo de leer sus cables y gritan: «¿Dónde está mi habitación? ¿Tengo algún mensaje? ¿Puede usted reservarme hotel en Londres para pasado mañana?» Casi no se han construido hoteles en Europa durante una generación.

Los Grand Hoteles, los Splendides y los Palaces no fueron construidos ni se dotaron de personal adecuado para estos viajeros de *llego y me voy*, que van en avión de país en país y en automóvil de ciudad en ciudad. Los turistas europeos corren ahora presurosos de un lado a otro, exactamente igual que los norteamericanos. Viajan con poco equipaje, hacen sus comidas fuera con excepción del desayuno, que toman en la habitación o en algún bar de bocadillos. El bar de bocadillos del Hilton de Estambul, que sirve café con leche, emparedados de carne picada y de carne con queso asado, fue un éxito instantáneo.

¿Qué les parece a los turcos ese edificio ultramoderno que se levanta sobre una colina y domina la vieja ciudad de cuarteados muros y mezcuitas históricas?

— Nos inspira orgullo y satisfacción — contestan —. Es un edificio *nuestro*, del cual somos dueños, planeado con la colaboración de arquitectos turcos, capitalizado por la

Caja de Jubilación de la República Turca y atendido por empleados de los cuales el 95 por ciento son turcos. Es la exhibición más dinámica de la modernización que nos esforzamos denodadamente por lograr en esta parte del mundo. No es promesa de propaganda comunista sobre mejores cosas para el porvenir . . . sino una proeza actual y presente del Mundo Libre. Lo tenemos a la vista, podemos recorrerlo, comer y beber y dormir en él. Nos permite agasajar a visitantes distinguidos de todo el mundo y sentirnos orgullosos de hacerlo.

El Hilton de Estambul, 10 pisos de hormigón, cristal y acero inoxidable, es el último y el más espectacular de la cadena internacional de los hoteles Hilton. En la actualidad se están construyendo nuevos hoteles en Ciudad de México, Acapulco, Montreal, La Habana y El Cairo y ya se han reservado emplazamientos convenientes para un Hilton en Roma, otro en Trinidad y otro en Berlín Occidental.

¿Cuál ha sido el misterioso truco que ha permitido, tras una generación de estancamiento, construir nuevos y grandes hoteles en todas partes? Hilton puso a prueba su fórmula por primera vez en Puerto Rico. El hotel y su alhajamiento se costean en cada país por capital local: privado en Madrid, Ciudad de México y el Cairo; fondos sindicales en La Habana; grupos patrocinados por el gobierno en Puerto Rico, Montreal, Berlín, Roma y

Estambul. El hotel está servido por personal entrenado por Hilton y se toma en arriendo por su compañía y para plazos diversos hasta de 20 años, con opción a renovaciones. Dos tercios de los beneficios brutos de la explotación corresponden a los dueños del hotel y el resto a Hilton.

Advertidos de lo mucho que contribuyen los nuevos y hermosos hoteles a atraer turistas y dólares, los gobiernos conceden numerosos beneficios especiales como la exención de derechos de aduana para equiparlos, la de impuestos por los 10 primeros años y otros alicientes como la cesión gratuita del terreno. (El gobierno de Egipto donó el solar valorado en 2.456.000 libras egipcias que ocuparon los antiguos cuarteles británicos a orillas del Nilo).

La Cámara de Comercio de Puerto Rico cree que el Caribe Hilton de San Juan ha contribuido más que ninguna otra cosa a intensificar el turismo que ha aumentado de 40.000 visitantes con un gasto de cuatro millones de dólares en 1947 a 145.000 visitantes y un gasto de 22 millones en 1954. El Castellana Hilton de Madrid llevó a España durante el primer año más de un millón de dólares estadounidenses que se cambiaron por pesetas, sin contar las libras esterlinas, francos, liras, etc.

Tal vez el subproducto más fascinador y significativo de todo el negocio sea el entrenamiento internacional sobre el terreno en las técnicas del moderno funcionamiento de la industria hotelera. Por ejemplo, 20

turcos fueron a pasar un año en las cocinas, la contaduría y los departamentos de comestibles, bebidas y banquetes de los hoteles Hilton de Nueva York y Chicago. Jóvenes cubanos, que están destinados a desempeñar cargos directivos en el Habana Hilton, se adiestran actualmente en los Estados Unidos. Después de ellos irán jóvenes mexicanos, egipcios y de otras naciones.

«La idea — dice Hilton — es que aprendan cómo se hacen las cosas con

rapidez y eficacia, de modo que cuando regresen a sus países puedan decir a sus compañeros de trabajo: *No me diga que no se puede. Lo he visto hacer en el Waldorf y el Palmer House.* Y, lo que es más importante, no hemos salido al extranjero para crear en otros países gran número de empleos para norteamericanos, sino para adiestrar a sus nacionales en el manejo de sus propios hoteles y en el servicio al nuevo público viajero con la máxima cortesía y prontitud.»



PASTELERIA DE BLAZY



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA



VAMOS a endulzar el momento, que es de por sí bastante amargo, hablando de pasteles.

Siempre que asistimos a una fiesta; boda; bautizo; onomástico; nombramiento de un alto puesto administrativo; triunfo de un candidato político; y nos presentan una bandeja colmada de exquisitos dulces y pasteles, nos acordamos de la antigua y ya desaparecida pastelería de «Blazy», de nuestro tiempo; la vejez tiene doble vida: la del presente; y la del pasado; a no ser que se trate de uno de esos iconoclastas de senta y pico de años que se tiñen el pelo... y el cerebro.

Allá por los años de 1883-84, 85, etc, era la de «Blazy» la única o por lo menos, la más conocida y acreditada pastelería francesa que había en la Habana.

En el frontis de la puerta de entrada se leía sobre fondo azul y en letras doradas su nombre: «Blazy», en una pequeña acceso-ria de la calle de Obispo; al lado de la entonces droguería de Harrison, que años después se trasladó a la esquina de Aguiar; dejándole el local a la de Taquechel que es la que actualmente la ocupa. Blazy

era un francés rubio; de cara amplia y siempre sonriente; bigotito de punta engomada; un verdadero tipo de pastelero de opereta bufa. Hablaba el castellano con marcado acento francés, y lo mismo el inglés y el italiano, pues también eran asiduos concurrentes de su pastelería, como los cubanos y los españoles, los súbditos de esos países; y no digamos la colonia francesa, cuyas más altas representaciones acostumbraban a reunirse por la tarde en el reducido local de su conciudadano.

Por el tamaño del establecimiento; por la disposición de su interior; por la concurrencia siempre numerosa que allí se veía; por la asiduidad de su propietario y otros detalles semejantes, la pastelería de «Blazy» venía siendo el «pendant» del Néctar Soda: el Decano de San Rafael. Cuando venían a Tacón las compañías de operetas francesas que contrataba el famoso empresario Mer Mauricio Grau, solían visitar la pastelería, por la tarde, los artistas de aquéllas; sobre todo los del elemento femenino: allí se veía a Mr. Blazy en lo suyo, más acaramelado y dulce que sus sabrosos pasteles, obsequiando a Paola Marie; la Theo, la Judit, etc.

21

Uno de los que iba con frecuencia a la pastelería de «Blazy» era González Lanuza, entonces joven estudiante en la Universidad de O'Reilly; y ya destacada persona

de buen gusto y de conversación aménisima. A veces lo acompañaban Méndez Capote, Frías, Manduley, y no muchos más, porque la pastelería de Blazy no tenía nada de moderada en sus precios: el pastelillo más barato costaba diez centavos billete, cinco en plata; aún no había asomado su cara grasosa la calderilla.

También eran marchantes de Blazy los estudiantes del Instituto de segunda enseñanza, que se hallaba un poco más adelante, en la acera de enfrente: los estudiantes de posición desahogada se entiende, porque los pasteles de Blazy no eran baratos, como dijimos; y precisamente eso era su mayor atractivo, en aquel tiempo en que aún preponderaba la ostentación y el fausto criollo. Y por eso comprarlos resultaba una nota de buen tono para muchas personas.

Eran célebres los pasteles de «Blazy». Abría su pequeño establecimiento por la mañana, a las ocho; y por la tarde, a las dos; y podía asegurarse que poco más o menos, a la hora de abrirlo ya estaban vacías y agotadas todas las bandejas puestas al servicio público, dedicándose entonces al despacho de las casas particulares y a los establecimientos que le hacían numerosos encargos.

—Cuando la Infanta Eulalia estuvo en la Habana, todos los días el Gobierno General la obsequiaba con una bandeja de pasteles de

«Blazy»—ya entonces este había traspasado la casa a un su paisano— y la Princesa, que indudablemente era de gustos refinados, declaraba que ni en París había comido mejores pasteles que aquellos. Decíase que en la «Deuda Colonial Española», figuraban aun sin pagar los pasteles que le servían a la Infanta. Si a eso vamos, es muy posible que aun se le deban a los descendientes de los siboneyes—los indios de Yateras— las tortas de casabe con que el Gobierno de aquellos obsequiara a Colón el día de su primer desembarco. Parece, pues, que la fama de «coabas» nos viene desde el período colombino. Tal vez haya de entonces bonos de O. P. que liquidar.

Los pasteles de «Blazy» se distinguían enseguida por su esmerada fabricación francesa. Consti-

tuían el presente más fino y delicado en los onomásticos, las bodas y los bautizos. La cajita con el nombre de «Blazy» en la cubierta era una garantía, así de la excelencia del regalo, como del buen gusto del obsequiante. Los coches particulares se agrupaban en la plazoleta del Ayuntamiento esperando a sus dueños, a quienes acababan de dejar en casa de «Blazy». El famoso pastelero no dejaba de asistir una noche al teatro «Tación», en las temporadas de ópera italiana o francesa. Se le veía en el escenario entre los artistas, siempre riendo; y luego en el patio de lunetas y en el vestíbulo, conversando alegremente con la distinguida concurrencia, entre la cual se tenía en gran estima la opinión artística del exquisito dulcero. Era un archivo viviente de todas las artistas y cantantes franceses que habían pasado por

la Habana; sabía su paradero; conocía sus triunfos y si aún trabajaban o se habían retirado ya del teatro. La pastelería de «Blazy» podría decirse que era un sitio de alta distinción. Teníase la seguridad de encontrar siempre allí algún representante de la mejor sociedad habanera. Indudablemente «Blazy» llegó a reunir un capital de importancia; era soltero y se le sabía hombre de morigeradas costumbres y buena conducta. Un día, aquel rostro francés siempre sonriente, empezó a ponerse triste; amenguó su conversación que siempre había sido amena y un tanto ruidosa; su actividad en el negocio empezó a decrecer visiblemente; y al fin sorprendió a sus amigos y a su numerosa clientela con la noticia de que por razones de salud veíase obligado a retirarse del país por algún tiempo, traspasando interinamente el negocio a un paisano suyo cuyo apellido seguramente recuerdan muy contadas personas. Se fué Blazy; y se acabó «Blazy». Podemos decir como dicen sus conciudadanos: *tout passe; tout lasse tout casse.*

No queremos decir con esto que en la actualidad no se hagan pasteles tan buenos, ya que no superiores, a los de Blazy. Si algún «descolorido» cree lo contrario, se le puede citar lo sucedido a un viejo concurrente a las ferias de San Rafael, que se quejaba de que las torticas de ahora eran más duras que las de antes.

—Mire, viejo—le dijo un amigo— las torticas son las mismas; lo que no es lo mismo es... que ahora no tiene usted dientes con que masticarlas.

RESTAURANTS



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

VIEJAS POSTALES DESCOLORIDAS

UN ARROZ CON POLLO EN LA CHORRERA.

Por Federico Villoch.

LA frase es de 188... 189... Se estereotipó en todos los espíritus como el supremo ideal de la gastronomía y las francachelas de aquella época. No se conocía el «arroz con pollo», si no era en la Chorrera y en casa de Arana; o en el llamado «Paso de la Madama», situado, como sabemos, en un poético y escondido remanso del Alameda y tras el cual se extiende hoy El Bosque de la Habana. Arroz con pollo lo servían y condimentaban igual que hoy, las afamadas catedrales culinarias de entonces, «El Suizo», «La Estrella», la antigua, de techo a la criolla, de tejas, «El Palacio de Cristal», las fondas «Santa Catalina», en O'Reilly, frente al desaparecido convento de su nombre, «La Flor Catalana», en la Plaza del Cristo; «La Zaragozana», «La Reguladora» de Amistad; pero el «de la Chorrera», sin disputa, era el mejor, y se comía con mayor agrado, consistiendo toda su virtud en lo mismo en que se basaba la de aquella «Fuente Milagrosa» de Vital Azua, cuya única ciencia curativa estribaba en los dos kilómetros que recorría el terapista, del balneario a la fuente, y de ésta, otra vez, al balneario.

Entre los restaurantes de lujo de aquella época figuraban en primera línea: «El Inglaterra»; «El Louvre», todo de blanco y oro; «Las Tullerías», con su rumorosa fuente en el centro de la sala, hecha de bellos mosaicos sevillanos, y que durante tantos años abrió sus puertas en la casa que hace una de las esquinas de San Rafael y Consulado, donde se encuentra al presente el cine «Inglaterra», «El Paris», en O'Reilly; «Ambos Mundos», en Obispo etc., etc. Cuando no existían, ni se pensaba en el radio y el fonógrafo, recorrían estos restaurantes unos tercetos de músicos italianos, compuestos de arpa y dos violines, que amenizaban las horas de comidas tocando valsescogidos de Metra y Wotelfield, y números populares de «Traviata», «Marta», «Rigoletto», «Aida», y demás óperas de la época. ¡Cuántas succulentas digestiones han ayudado las melodías inspiradas y vibrantes del brindis de «La Traviata»; del coro de los herreros del «Trovador»; y de las arrogante marcha triunfal de «Aida».

No se ha extinguido aún la fama de aquellos cocineros, ni parece, con tal agrado se les recuerda, que por mucho tiempo haya de extinguirse; en tanto, de los políticos y gobernantes de aquel tiempo puede que se acuerden pocos: éstos nos paralizaron más de una vez la digestión, y nos hicieron tragar bocados muy amargos, mientras que aquellos

émulos de Brillat-Savarin nos regalaban la vida con sus variadas y succulentas invenciones culinarias. No cabe dudar que estos genios del arte de la cocina le procuran al hombre tanto solaz, como aquellos de la música, la poesía y la pintura; para ciertos espíritus selectos, allá se va en bondades un buen plato, con un inspirado poema. El gran Rossi, ni le daba tanta importancia a saber condimentar con todas las de la ley un timbal de macarroni como a componer una delicada página de música.

De todo lo que escribió en su larga vida le dierato y magistrado francés Anselmo Brillat-Savarin, lo que perdura y se lee con fruición verdadera es su «Fisiología del buen gusto», obra en la que se contienen amenísimas reflexiones sobre los placeres de la mesa; y un buen acopio de chascarrillos y anécdotas referente a célebres gastrónomos, amén de un crecido número de recetas para preparar los más exquisitos manjares. Entre nosotros, el periodista José Tray, escribió algo por el estilo; en España dejó un buen libro, con el título de «Plato del Día», el popular periodista madrileño Angel Muro; y aquí en la Habana, la distinguida señora Ernestina Mora y Varona ha publicado un libro con el título de «Ciencia Moderna» que es muy leído.

Recordamos entre los Savarin del tiempo viejo, a Mino, maestro cocinero largos años del restaurant café «Central», que después se estableció por su cuenta en «El Universo», de Neptuno y Manrique; a Joaquín, el criollo, cocinero, primero, del restaurant «Dos Hermanos», y después, del «Inglaterra»; Petit, del restaurant «Paris»; y no es justo que se eche en olvido los nombres de aquellos camareros de entonces, tan respetuosos y atentos con su marchantería. Sin descender al humillante servilismo, aquellos camareros sabían complacer y halagar a sus parroquianos; conocían sus gustos; adinivaban su deseo y penetraban con una rápida ojeada su estado de ánimo del momento, para no molestarlos con sus conversaciones impertinentes, contribuyendo, por el contrario, a veces, a endulzar a amortiguar alguna contrariedad que por el instante les preocupara, con sus salidas y ocurrencias, sobre todo si eran andaluces; o con sabias y consoladoras filosofías, si asturianos o gallegos, tan dados, éstos, a los consejos y refranes. Recordamos a Manuel, el de «La Estrella»—Manuel González—que después fué dueño de ella; al cantinero del «Inglaterra», el famoso «Maragato», casi hoy con un siglo a cuestas y que le ha servido coteles y «jaiboles» a media isla de Cuba; y «compa» y fiador de los turbulentos muchachos de la «Acera»; a los camareros Paco, Venancio, y el Cuadro, del Cosmopolita, y el famoso lonche-

ro del café «Albisu», Fernando, el de aquellos sandwichs descomunales que él llamaba acorazados de primera, de segunda y de tercera, según su contenido y tamaño.

Nuestro sistema de alimentación ha experimentado tantas revueltas y cambios como nuestro sistema político. No estaría de más que se llegara a un acuerdo definitivo sobre el asunto, en la próxima Constituyente que se prepara: comer y gobernarnos a lo criollo. En nada ha sido tan tirana la moda ni se han manifestado con mayor fuerza las tendencias modernistas, como en nuestro sistema de alimentación. Desde el clásico y reposado almuerzo criollo que nos describe Cirilo Villaverde en su «Cecilia Valdés»—la carne de vaca frita o en picadillo; el desgranado arroz blanco a la criolla; las sabrosas lonjas de plátano maduro frito etc. etc.—hasta el tenté en pie de hoy, de prisa y corriendo, ante la «barra», a base de jugo de tomates y sopas americanas en laticas, media casi un evo de historia culinaria. Hasta hay quien le pregunta a uno—Ah: pero usted ¿cómo me huevos fritos?—Ah, pero usted ¿aún toma mantecado?—Acaso el automático neoyorquino no ha arraigado entre nosotros los habaneros, por el tiempo que supone escoger una ración, conducirla hasta ponerla sobre una mesa, comerla, lavarse las manos, pagarla etc., todo lo que es contrario a nuestra impaciencia y prisa criolla; y en cambio los bars, donde se llega, se toma, se paga y se va uno a la carrera, se han multiplicado hasta lo infinito.

El arroz con pollo era el plato obligado de las fiestas de más o menos importancia, —particulares u oficiales—¿Que un joven se recibía de Bachiller en el Instituto? Arroz con pollo, en una fonda más o menos barata del barrio, con sus compañeros de curso.—¿Que un periodista, poeta o simple emborrionador de cuartillas, se llevaba una pluma de oro en un certamen?—No era costumbre que fuesen mucho más allá los premios; y de efectivo, ni hablemos—Arroz con pollo en Santa Catalina, o en «El Suizo», de Fraga, en la calzada de Galiano.—¿Que una tiple notable, o actor cómico aplaudido, alcanzaba el mejor éxito en su función de gracia? Arroz con pollo para toda la compañía, en casa de Arana en «La Chorrera». Fué en el gobierno de José Miguel cuando «el chilindrón de chivo» destronó al clásico plato criollo que había hasta entonces presidido nuestras franquichelas populares; el «rabo de ternera» fué especialidad del periodo zayista; los

suntuosos banquetes con «menús franceses», pertenecieron al periodo de la danza de los millones, del Presidente Menocal; Machado obsequiaba a sus comensales con «lechón asado» y un peso billete en cada plato—o más—según la categoría del festejado.

En aquellos paseos campestres, el mayor encanto del arroz con pollo consistía en hacerlo uno mismo, luchando con los inconvenientes que se presentaban para llevar a feliz término el succulento guisado; ora la ausencia de una cocina a propósito; ora la improvisación de un hornillo con cuatro o cinco pedruscos adecuados; ya el hallazgo de un sitio libre de los embates del viento; y sobre todo esto, las bromas y los chistes que se ocurrían a costa de los improvisados cocineros, que se esforzaban por remedar las habilidades de Robinson Crusoe en su isla desierta; a no ser que se trajera ya cocinado y listo el arroz, en sus correspondientes cazuelas, que era lo más práctico.

Siempre se encontraba por aquellos sitios un vagabundo que a la postre acababa por servirles de criado a los excursionistas, siendo retribuido al final de la fiesta con los restos del ágape; lo que le resolvía el problema alimenticio por un par de días.

—Ya no se dan arroz con pollo como aquellos de antes—gemirán probablemente estos infelices, lamentando la desaparición de tan nutritiva costumbre.

En la época en que los catalanes celebraban a todo rumbo sus fiestas, así los particulares, como los socios del Centro Catalán, de la Colla de Sant Mus y otras agrupaciones, en la Ermita de Monserate en Matanzas y aquí en la Habana en la «Loma de los Catalanes», siempre se llevaban a efecto aquellas romerías a base de paellas y arroz con pollo, sobresaliendo entre los expertos que se encargaban de condimentar el jugoso plato, cocineros catalanes de reconocida fama, uno de ellos, Jaime Vilardell, que del 90 a 91 etc. fué uno de los maestros cocineros de «La Flor Catalana», del Parque del Cristo y otros restaurantes de nombre. Durante algún tiempo fué maestro cocinero de uno de los vapores de la compañía de Herrera. Aun vivía, aunque ya bastante viejo y achacoso, cuando la quiebra de los bancos; en uno de los cuales perdió sus economías, muriendo al cabo del pesar que ello le produjo. Donde primero trabajó en Cuba fué en la tasajería de Gratacós y Coro, cuando estuvo establecida en el callejón de Justiz.

De una de aquellas jiras de otro tiempo guardamos un vivo y grato recuerdo que no queremos pasar por alto. En uno de esos bosquecillos y explanadas de



las orillas del «Almendares», allá por el 98, celebramos cierto Domingo un «arroz con pollo», título con el que se calificaba toda fiesta gastronómica campestre comierase o no en ella el susodicho condimento. Pero aquella vez sí lo había; y preparado, por cierto, por una simpática pianista, en cuyo espíritu florecían los donaires y las gracias de Miní Musseta y demás creaciones románticas de Enrique Murger. En el elemento masculino figuraban algunos autores y artistas de nuestro género vernáculo; y el periodista, almacén de anécdotas, recuerdos y chaacarrillos, Gustavo Gavaldá. Después del almuerzo, y bajo la pesadez de la digestión, algunos de los comensales escogieron los sitios que allí se presentaban para dormir cada cual su siesta correspondiente; cuando en medio del silencio de aquel bosquecillo encantado, se oyó la voz asustada y exténtoro de Gavaldá que gritaba:

—¡Un águila! ¡un águila!

Corrimos todos al lugar de donde partían las voces; y pudimos ver, entre espantados y sacudidos por la risa, que una enorme «aura tñosa» le picoteaba el vientre a nuestro amigo, quien se había echado a dormir al descuido safándose, para estar cómodo y a sus anchas, la faja y los botones del pantalón... Ya puede suponerse la sorpresa de nuestro compañero de jira cuando despertó y se vió—nuevo Prometeo—con que un «Águila» le picoteaba las entrañas.

Numerosas auras habían acudido al lugar, atraídas por los restos de las aves que habíamos sacrificado.

Gavaldá vivía por aquella época en unas habitaciones de la calle de Teniente Rey, entre Bernaza y Monserrate, de

construcción antigua, bajas de techo, y sin embargo, cómodas y ventiladas. Un día concertamos celebrar allí otro «arroz con pollo» a prevención dejamos en casa de nuestro amigo tres o cuatro de aquellos volátiles y varias libras de arroz.

Cuando nos decididos a llevar a cabo el ágape, Gavaldá nos dijo:

—Nos comeremos los pollos asados, si acaso.

—Pero—le objetamos—¿No íbamos a hacer un arroz con pollo?

—Si—nos contestó—pero los pollos se comieron el arroz.

Aquella ejecutante, de que hablamos, del más difícil de los instrumentos musicales, tenía además orgullo en ser una émula ferviente del gran Brillat-Savarin; y no desperdiciaba ocasión de lucir sus habilidades culinarias siempre que asistíamos a una jira, como la que hemos descrito, teniendo especial agrado en explicarles a los excursionistas la manera de preparar un «estofado a la Reina», de deslumbrar con una exquisita «carne a la Berlinesa», o un «pescado a la Chambor», y en cuanto al «arroz

con pollo», se saboreaba hablando del sofrito de ajos y tomates; de la cebolla y los pimientos; de la nuez moscada y el vino de Jerez que ha de irse consumiendo al fuego lento, sin perjuicio de, si había un piano al caso, deleitar a los concurrentes, mientras el plato se cocinaba, interpretando, como una consumada maestra que era, de la manera más exquisita, a Listz, Chopín, Goltchasy y

demás maestros del aristocrático instrumento. Si vive la alegre compañera de aquellas simpáticas parrandas, debe ser una jamona respetable, de muchos cientos de libras—porque ya las tenía entonces bien abundantes—y al reconocerse en estos renglones, se sonreirá seguramente con la bonachonería que fué siempre la norma de su carácter; más si la muerte cerró sus ojos, que su espíritu se sienta halagado por éste, aunque tardío, sincero recuerdo de uno de los que más la admiraban como chambrista y virtuosa del instrumento musical sobre el que Chopín consumió su vida. ¿Su nombre? ¿para qué? Con que lo sepamos sus amigos, es lo suficiente: también nosotros los cronistas respetamos «nuestro secreto profesional».

Entre nosotros «arroz con pollos» de nuestra intimidad, recordamos uno de «teatro» que hubiera afectado seriamente a nuestros derechos de autor, por aquel entonces la sola entrada de que disponíamos para sufragar nuestros gastos. Un viejo actor—Castillo—que a última hora le dió por entender a su modo la naturalidad en la escena, se le ocurrió, para darle color—y sabor desde luego—a un cuadro de un sainete nuestro, que representaba una jira campestre con su obligado arroz con pollo, comido sobre la verba, se le ocurrió, decíamos, traer de su casa una cazuela con aquel guiso hecho ya y preparado, a escote entre sus compañeros; y llegado el momento, comerlo allí mismo en escena y a la presencia del público. El olor del guiso se esparció, como era natural, por

la sala de teatro; y ello dió lugar a toses, interrupciones y frases alusivas al caso, que provocaban la risa y el choteo de la concurrencia.

—No se lo coman todo—decían unos.
—Conviden, «grandios», agregaban otros.

Hasta que uno de esos graciosos con chispa que no faltan nunca en la concurrencia de un teatro, dijo:

—Bueno; vamos a esperar que acaben de comer estos señores, para enterarnos de la obra.

La que en este punto corrió el peligro de acabarse allí definitivamente, y hasta se hubiera retirado del cartel, sino hubiésemos exigido que en lo adelante, y como era costumbre, sólo se sirviese en escena el consabido «arroz con pollo de utilería»: a saber, una fuente colmada de trocitos de panetela, regados por encima con recortes de tela roja, para imitar los imprescindibles pimientos de Calahorra.

4

No todo, sin embargo, fueron encantos y alegrías de los pasados días en aquella Casa de Arana, templo entonces del arroz con pollo; y hoy Asilo de Ciegos, que también lo fué, hace una buena suma de años, durante una tarde al menos, al dar albergue por unas horas a dos parejas de ambos sexos, que, cegados un momento por las travesuras del dios Cupido, en complicidad con el dios Baco, cayeron víctimas de la más terrible y espeluznante tragedia humana que puede concebirse: al cabo de dos meses, una de las protagonistas moría por suicidio; y otro de los personajes de la tragedia mostraba el rostro horriblemente desfigurado, a causa de haberle arrojado por la cabeza un frasco de vitriolo, otra de las víctimas, que cansada de pedirle reparara su honor perdido en aquel lance, un día y otro, inútilmente, resolvió al cabo hacerse justicia por su propia mano, en los momentos en que el despreciativo tenorio contraía nupcias con una distinguida señorita de nuestra sociedad, en la antigua iglesia de San Francisco... Estrábamos en la primera juventud cuando empezaba a correr esta historia por la Habana: sotto voce primero; después un venticelo imperceptible; luego fué *crescendo*, *crescendo* el rumor maldiciente y al cabo soplabla sobre la ciudad una *tempésta* desencadenada: tal y como lo canta Don Basilio en el «Barbero de Sevilla».

Pero volvamos a casa de Arana, en su buena época. Este se complacía en explicarle a su clientela la especialidad de su arroz con pollo: había que remojar y preparar el arroz, según él, unos días antes; y sus pollos los alimentaba con un maíz especial, cosechado para él solo, en una hacienda de Arroyo Arenas. Además, el cocinero, que llevaba en la casa más de veinte años, se había especializado a fuerza de experiencia en aquel guiso que constituía la gloria del establecimiento; y sobre todo, lo que le daba valor al arroz con pollo de casa de Arana era, que nadie quería encontrar mejor el de ninguna otra parte.

Algunos años después, allá por el 1900 y pico, recién salido de la Universidad y en los comienzos de su afamada carrera de médico cirujano, el doctor José Pereda, siempre de carácter jovial y afable, fundó con algunos amigos y antiguos condiscípulos, el «Chivo Club», que tenía su sede en el histórico castillito de la Chorrera, próximo a la casa de Arana y que el Gobierno arrendaba entonces como una casa particular: puede decirse que allí se comieron los últimos arroz con pollo clásicos de la Chorrera.

Con estos recuerdos vienen también a la memoria, los de aquellos cocheros figurines que en las jiras nocturnas y en las «ventas de listas» a nuestras adoradas Dulcineas, eran, además de nuestros atentos servidores, nuestros leales amigos y confidentes. Los tacsos y paseantes de aquella época recordarán, entre otros, a Fernando «El Cocherito»; Guerrilla; Perico Lila; Pancho el Chino; Federico, el cual no luce hoy tan airoso en su Dodge

de alquiler, como entonces en el pescante de su Tin-tán saltarín y rápido; El Curro; Julia; los Chiquitos de la Viuda, a quienes todos se desvivían por favorecer; Fermín Patilla: «El Dulce en la Habana»; Ramón El Gallego y el inolvidable Camagüey... Siempre tenían los bolsillos repletos de «camarones» y «verdolagas»: billetes de a tres y un peso.

Cuando vemos pasar por esas calles alguno de aquellos alegres Tin-tanes, ya destartados y herrumbrosos, convertidos en vehículos conductores, unas veces de lios y burujones de ropa sucia, y otras de artículos: viandas adquiridos en un próximo mercado libre, ante el espectáculo irrisorio, nuestro corazón se siente invadido de una angustia semejante a la que debió experimentar «El Estudiante», de Espronceda, cuando tras una noche de aventuras, vió pasar ante sus ojos el entierro de su propio cadáver, por las oscuras callejas de Salamanca...

30



DESAPARECE UN RINCON QUE NOS HABLA DE UNA EPOCA DE ALEGRIA Y DE PATRIOTISMO

En el café-restaurant "La Diana" se reunían oficiales españoles y conspiradores cubanos.—Un rincón criollísimo que desaparece ante el influjo poderoso y extraño de lo actual.

Especial de EL PAIS, por DAVID AIZCORBE

La Habana se transforma. Se moderniza, precisamente a costa de hacer desaparecer lo que en ella hay que nos habla de un pasado de recuerdos alegres, sentimentales, patrióticos...

La Habana de hace treinta años no tenía estas bellezas arquitectónicas de la de hoy. Ni los establecimientos lujosos. Ni las avenidas amplias y asfaltadas. Pero contaba con rincones en los que la juventud de la época, lo mismo conspiraba por lograr la independencia de la patria, como servía para pasar alegremente las madrugadas.

Precisamente en estos días ha desaparecido uno de esos rincones memorables de la Habana, lleno de recuerdos para varias generaciones y muy especialmente para los que hoy ya peinan canas. Nos referimos al antiguo café y restaurant "La Diana", situado en una de las esquinas que forman las calles de Reina y Aguila.

Una de estas mañanas invernales, ante el asombro de los habaneros, las puertas del viejo establecimiento aparecieron cerradas. Para los jóvenes de hoy quizás tal acontecimiento no dirá gran cosa. Pensarán que allí ha de levantarse un gran edificio que modernice a la ciudad. Quizás que dentro de unos días pueda abrirse nuevamente el establecimiento, rejuvenecido, convertido en una de las tantas barras o "parados", en los que lo mismo se toma una copa de cerveza junto al mostrador, como se come un plato de arroz con frijoles. Si acaso, pensarán los representantes de la actual juventud, que el antiguo café y restaurant se transformará en otra clase de establecimiento que se dedique a peletería, a sastrería o a venta de ropa hecha...



Con sus puertas cerradas, "La Diana", el antiguo café-restaurant que se levantaba en la esquina de Reina y Aguila, parece un mudo testigo de una vida habanera que pasó para no volver...

Pero para los que peinan canas, para los que supieron de la vida brillante y esplendorosa del café "La Diana", esas puertas cerradas serán como pesadas losas que se interponen entre la vida de ayer y la de hoy.

Y pensarán en aquellos días de la colonia, en que los altos oficiales del ejército español se reunían en las charlas mañaneras a tomar las copas de aperitivo, mientras los voluntarios españoles cruzaban para formar en las paradas memorables del Campo de Marte. Y, como haciendo un contraste con tales manifestaciones del militarismo colonial por las noches, los jóvenes cubanos, en los reservados del antiguo café, mientras cenaban el caliente arroz con pollo, conspiraban fomentando la revolución libertadora...

También recordarán aquellas noches inolvidables de juergas y parrandas, cuando Armando Romieu—El Bizco de la Diana— en aquel piano que estaba frente a una de las puertas que dan a la calle de Aguila, realizaba verdaderos prodigios en el blanco teclado, tocando aquellos danzones que lo hicieron famoso.

O, asimismo, vendrán a su memoria las piezas musicales que en el violín interpretaba el viejo ciego Pablo Casals, con su chaqueta chorreada de café, flaco, enjuto, como una figura fantasmal, que cruzaba las calles, a altas horas de la madrugada, cuando terminaba su trabajo, con su violín bajo el brazo y sin lazarillo que lo condujese...

"La Diana" era el punto de reunión, después de la salida de los

PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA

2

teatros y a la terminación de los bailes de Boloña y del Palais Royal, del elemento trasnochador, alegre, rumbreo... Voces de mujeres y de hombres que cantaban, que reían, dentro de los reservados, influenciados por el espíritu del alcohol, mientras amplias banjeras que llevaban los camareros con succulentas comidas cruzaban por los estrechos pasillos.

Los hermanos Menéndez, Celestino y Alfonso, dueños de "La Diana", diligentes y ajetreados, de un lado para otro, atendiendo a la marchantería.

Y los coches, con sus jamegos semi-dormidos y sus aurigas aletargados en los pescantes, esperando en fila en la piqueta de la calle de Aguila a que las alegres parejas salieran ya de madrugada, borrachas y cansadas, para conducirías a sus respectivos domicilios, rompiendo con el repiquetear de sus timbres el silencio de las calles habaneras, desiertas, solitarias...

Eso era el café "La Diana" que ahora acaba de cerrar sus puertas. Es un pedazo de la Habana antigua que se va para no volver...

92 9/40



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA

VIEJAS POSTALES DESCOLORIDAS

Durante más de treinta años estuvimos los habaneros oyendo pronunciar constantemente este simpático nombre, y lo veíamos escrito en grandes letreros en balcones, muros de azoteas, vallas, planas de anuncios de los periódicos y fachadas de edificios —Giovanni— como muestra de una acreditada casa de comidas, o de uno de los restaurantes más populares y concurridos de la Habana. La crónica también lo traía y lo llevaba en sus descripciones de comidas y banquetes de homenajes, y en lo íntimo, todos encomiaban lo selecto de la cocina de Giovanni, cocinero italiano por excelencia que honraba el arte gastronómico de su patria. —Giovanni cui, Giovanni lá— hubiera cantado Figaro, de haberlo conocido en su tiempo; mas de repente, un día desaparecieron aquellos llamativos anuncios, y el sonoro nombre italiano cesó de percutir en nuestros oídos. Una cruel enfermedad había recluido en una clínica a su poseedor, y hoy sabemos que después de largos meses de sufrimientos ha vuelto a su hogar, donde permanece inactivo en su silla de inválido, faltándole la pierna izquierda, que para salvarle la vida se vieron los médicos en la necesidad de amputarle: la siniestra campanada que suena en lo mejor del camino; la voz de ¡alto! que corta los más entusiastas anhelos del espíritu; la negra sima que se abre inesperada a nuestros pies, y nos arrastra y se-pulta: así es la vida.

En la Habana existe desde antiguo un simpático grupo de italianos que todo el mundo conoce y aprecia: Ferrara, el maestro Bovi, Calcavechia, Giovanni y otros, habiéndose conquistado cada cual por distintos caminos, y gracias a sus actividades y esfuerzos, un buen nombre en nuestros círculos sociales, sin que olvidemos al maestro Brochi, fallecido ha-

GIOVANNI

ce tiempo, que fué director de la Banda del Cuerpo de Artillería de la Colonia, y agente representante en nuestro mundo comercial de entonces, de varios productos de procedencia italiana: la mortadella de Milán, vinos, vermouths y cognacs de las firmas más acreditadas; quesos, pastas, etc. etc.; establecido durante muchos años en la casa calle de Industria esquina a San José, donde se encuentra hoy el cine «Lira»; en un principio, el propio Brochi iba proponiendo sus mercancías por los almacenes de «allá abajo»; era la época de la sabrosa, perfumada y auténtica mortadella italiana; del legítimo salchichón de Bulogna; del fidedigno queso parmesano; del verdadero y puro chianti. Tomen el rumbo que tomen las cosas del mundo, y las ideas de los hombres, Cuba, no podrá olvidar que a la muerte del Titán Maceo fué en la Cámara de Representantes italiana, la única en Europa, donde se levantaron voces elocuentes para lamentar su caída y ensalzar su gloria...

Particularmente guardamos del Ministro de Italia Cav. Stefano Carrara los más agradables recuerdos, de cuando nos reuníamos en su casa de la calle 19 del Vedado, en amenas veladas literariogastronómicas —¡qué sabrosas cenas sazonadas por su magistral cocinera Jeny la Jamaíquina!— en fraternal camaradería con Rafael Conte, Víctor Muñoz, Gustavo Roberfio, el ilustrado Ministro y el postalista: Carrara, que tenía una abundante y escogida biblioteca, nos leía páginas seleccionadas de Eca de Queiroz —sobre todo de Los Maias— de quien era fanático entusiasta; trozos



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

de las famosas «Filípicas», de Demóstenes, que en ocasiones por su actualidad, parecían escritas sobre acontecimientos políticos y sociales del momento; y cada cual por su parte, en fin, recitaba prosas y versos que le facilitaba la memoria en aquel instante. Carrara era un delicioso caseur —era uno de los asiduos visitantes al saloncillo de Alhambra— y placía oírle referir sus andanzas diplomáticas por Santo Domingo, Honduras, etc., sus atinadas observaciones y juicios sobre Tokio, Singapur, Manila y otras ciudades asiáticas; sus interesantes encuentros mundanos en el Cairo, Constantinopla etc. Recitaba con sprit chispeantes epigramas de los poetas festivos italianos, antiguos y modernos. En aquellos días Italia figuraba al lado de Francia, los Estados Unidos e Inglaterra en la «Guerra Mundial» —1914-1918— y algunas noches nos reuníamos en la gran sala de recibo del periódico «La Discusión», con Tomás Juliá, su director, los doctores Fernando Ortiz, Cabrera y otras distinguidas personalidades, para enviarles de regalo a los valientes versaglieri cajetillas de cigarros, cajas de pasta de guayaba y otros productos cubanos: doquiera que se halle el culto diplomático italo, reciba nuestra salutación más sincera.

De artistas italianos que tratáramos íntimamente en nuestra condición de empresarios teatrales, recordamos el dueto los Mar-Bruni, los Petrolini, los Villefleurs, todos muy aplaudidos. Recordamos cierto cuplet cómico que cantó Petrolini, una noche en el teatro de Tacón, manejando una cafetera con la que hacía alusión a la Sanidad cubana de entonces, lo que le valló una fuerte multa de la dirección de espectáculos, y lo que a la vez le resultó un gran reclamo. Conocimos también la primera bailarina, Amelia Basignana, toda una señora; y también su colega en el arte, la bailarina Tina Turati, largo tiempo perteneciente al cuadro de Alhambra, y fiel compañera del tenor vernáculo Adolfo Colombo.

De Tina guardamos los que la conocimos un emocionante recuerdo: cierta noche, un vigilante, de guardia en el citado teatro, hubo, súbitamente, de volverse loco, descargando los seis tiros de su revólver sobre los artistas que se encontraban en escena trabajando en aquel momento —1910— sin herir afortunadamente a ninguno. Una de las balas atravesó el endeble tabique del camerino de Tina, que en aquellos momentos se preparaba para salir a escena, haciéndole polvo un frasco de loción que sostenía en su diestra, sin causarle a la artista el menor daño: como era tan afable y buena, ella misma decía en su dulce idioma del Dante:

—Dio protegje l-inocenza.

Giovanni Ageglio nació en Torino el año 1868, y desembarcó en la Habana, procedente de New York, el 1909. Su carácter jovial y atrayente le granjeó desde un principio gran número de amistades: era poseedor de ese caudal de la simpatía que constituye el cincuenta por ciento del éxito, en todos los órdenes de la vida. Ingresó como primer cocinero en el Hotel Inglaterra, colocando en breve su nombre junto a los de Petit, del París; Ferro, del Casino; Poll del Miramar, Martínez, del Sevilla, triunfador recientemente en un certamen de radio, como maestro de primera clase, en su oficio, y demás cocineros de nombre que había entonces en la Habana. Años después abrió el Hotel Manhattan, de San Lázaro y Belascoain, con Doña Pilar Somoano; después el Sevilla, y más tarde el restaurant «Payret», cuyas cocinas se instalaron con todos los adelantos modernos en los amplios sótanos del referido coliseo. Giovanni fué solicitado para organizar los departamentos de cocinas, obteniendo el mejor éxito, por las empresas de los hoteles «Camagüey», de Puerto Príncipe; y «Casa Granda», de Santiago de Cuba. Por cuenta propia abrió Giovanni el restaurant del teatro Politeama; después el de Prado 91, y últimamente, antes de verse asaltado por la cruel enfermedad que le privó



de la pierna izquierda, el que existía hasta hace poco en Neptuno 108; esfuerzos todos que le hubieran llevado a gozar de una posición desahogada y tranquila; pero cuando Dios no quiere...

Preguntaba Renato Villaverde —brillante periodista y aplaudido gastrónomo —en una de sus amenas crónicas, dando la noticia de que Giovanni había sido operado en una de nuestras clínicas principales— «¿Quién no ha yantado las exquisitas pastas italianas, condimentadas por Giovanni? Giovanni, durante largos años ha sido el brujo de los macarones; el orfebre de los espagueti; el cincelador de los ravioli al pollo; el taumatungo del arroz a la milanesa; el químico exquisito del «sabaglioni»; el escanciador de los capitosos chianti»...

Uno de los restaurantes más pintorescos y conocidos de Giovanni fué el que instaló, casi recientemente, en el ángulo de Consulado y San Miguel, en la azotea del café que allí existe en cuyo muro se destacaba en grandes letras rojas su apellido bandera: Giovanni.

Las fiestas más suntuosas que en aquella época se daban en la sociedad habanera contaban siempre con la cooperación de Giovanni. El sirvió los mejores banquetes de Miguel Mariano Gómez, de Ferrara, de Menocal, etc. etc y en todos obtuvo los más calurosos elogios, rindiéndosele en varias ocasiones elocuentes y públicos homenajes de aprecio, uno de ellos el que le otorgaron en fiestas de amigos el Ministro de Italia Sr. Babaldi, el maestro Bovi y otras personalidades que figuran en el grabado que acompaña a esta postal: sus paisanos, los artistas de compañías de ópera italiana, que nos visitaban, eran visita diaria en su restaurant: al pisar tierra habanera, era su primer pregunta: ¿Dove estate Giovanni?

Uno de sus amigos más íntimos fué el célebre aviador Pinedo, que dió la vuelta al mundo en su aeroplano, el año 1920, y murió en New York, al incendiársele el aparato, en el instante de despegar en uno de los aeródromos de aquella ciudad.

Giovanni guarda un tesoro de recuerdos de sus amigos y principales clientes; fotografías de los artistas más famosos que visitaron su casa: la Tetrizzini, Tita Rufo, Caruso, Tito Schipa, Sanatello, Lázaro, etc. y de todos ellos cuenta chispeantes anécdotas y ocurrentes frases. Del boxeador euskaro Paulino Uzcudun, dice que es el hombre que ha visto comer con el mayor apetito en su vida; y recuerda el menú que en cierta ocasión le sirviera en una de sus casas: dos abundantes fuentes de spaghetti; dos bifeaks Chateaubriand, con sus accesorios; un pollo a la marengó; seis botellas de cerveza; flauta y media de pan; y de postre, cuatro peras. Después de esta «engullida», probablemente Paulino redujo a polvo a su contrincante, de un solo y soberbio puñetazo...

Hoy generalmente se come frío, y a la carrera; y ello ha contribuido a crear el gran número de barras que se han abierto al público. El club-sandwich, los perros calientes, los bocaditos especiales, las ensaladas diversas, los pays con helados, los frozen a la moda y otras bisuterías comestibles del ten cent, han derrotado en abierta lid al bacalao a la vizcaína, al picadillo a la criolla, a la carne con papas, y al mismísimo arrogante arroz con pollo, sustituyendo al clásico gordo cocinero de alto gorro y amplio mandil blanco, las lindas y jóvenes sirvientas, con sus elegantes cofias floreadas y sus trajecitos de uniformes; y hasta en aquellos establecimientos mixtos de bar y restaurant, la parte «fría» supera a la «caliente», entrando por mucho en este sistema de alimentación, «la conservación de la línea», ideal supremo de la humanidad del presente; así estamos de rollizos y panzudos los que les rendimos acatamiento a los potajes grasosos, al bifeak a la inglesa con abundantes papas fritas, al picadillo de ternera y al arroz con frijoles a la criolla. ¡Ah, si se pudiera volver a comer de nuevo! Por eso se nos hace a los descoloridos del ayer lejano, de digestión tan difícil, ciertos platos fuertes de la hora de ahora...

4

V

En distintos periódicos hemos dedicado un buen número de Viejas Postales Descoloridas a reseñar los antiguos cafés, algunos ya desaparecidos, que alegraron la vida habanera y también las bodegas y bodegones que por circunstancias especiales, y la reconocida popularidad de ellas y de sus dueños, se destacaron en el número inmenso de las que figuran en el giro; aprovechamos la oportunidad de ocuparnos en la presente de uno de los fondistas más populares de la Habana, para citar algunos antiguos restaurantes del tiempo viejo, si bien lo haremos lo más someramente posible, y citando únicamente los que ya no existen, para no alargar en demasía este trabajo, ni darle aspecto interesado de reclame.

En primera línea, colocaremos la antiquísima fonda «La Estrella», situada en Neptuno y Consulado, en la que sus dueños, entre ellos Manuel González, realizaron varias reformas, desde la primitiva casa de techo de tejas, hasta el actual moderno edificio de dos plantas: era la preferida de los empleados del municipio, y de los autores y actores vernáculos de aquel tiempo, por su proximidad al teatro «Torrecillas», «El Louvre» y «Las Tullerías», vecinos ambos, en la esquina de Consulado y San Rafael, cuya clientela en su mayor parte componíase de altos jefes administrativos y judiciales del gobierno de la colonia. «Las Tullerías» tenía un aspecto elegante, aristocrático, con su sala guarnecidas las paredes de vistosos azulejos sevillanos y zócalos de madera, y en medio un surtidor que dejaba caer su chorro de agua cantarina en un amplio recipiente circular. Por la parte de Consulado tenía un salón alto. Los camareros vestían smoking. Se servía con preferencia la cocina francesa. A menudo veíanse comiendo allí artistas de las compañías francesas de Mr. Grau, que trabajaban en Tacón: Capoul, Duplan, Mesier Paola Marié,

la Bennati, etc. Era visitador frecuente de «Las Tullerías» el periodista Antonio Escobar. El restaurant «Paris» de Mr. Petit, en O-Reilly, y en esta calle, esquina a Mercaderes, el famoso café restaurant «La Dominicana» —ahora hay allí un despacho de gasolina— donde los políticos de los primeros años de la República concertaban sus chivos, y preparaban sus conspiraciones contra Don Tomás, tan inocente y confiado en su Palacio de la esquina.

El «Biscuit», en Prado y Cárcel, la fonda de «Ulloa», la de las raciones de puerco ahumado; el restaurant de «Luz», en la plazoleta de su nombre, bullente Lonja de colonos y guajiros acomodados, en cuyos altos estuvieron los hoteles, primero, el «San Carlos», y después «El Mascotte»; la fonda el «Aguila», en el chaflán de Aguila y Dragones; el «Casino», en los bajos del Casino Español, al lado del teatro «Albisus»; la «Diana», frente a la Plaza del Vapor, que alegraba el popular bizco Romeu con sus danzones, y Cupido con sus encuentros y citas amorosas en sus escondidos y discretos reservados; el «Carabanchel», del popular Rouco, famoso por sus macarrones a la italiana; en Virtudes y Prado el «Jerezano», del también popular Paco el Curro, cónsul honorario de cuantos gaditanos vivían en la Habana del 96, 97, etc.; el muy antiguo, del que muy pocos harán memoria, el «Suizo», de Fraga, en Galiano, próximo a la esquina de Reina, punto de reunión de los chocolateros de la colonia y los parranderos que sabían gastarse los centenes: Fraga, siempre en mangas de camisa, en verano recibía a sus clientes preferidos en el portal de la casa, y los acompañaba en sus reservados tomando con ellos algunas copitas para iniciar el ágape. Terminado éste, el «plus» que se servía, era costumbre que fuese de cuenta de la casa, como un obsequio. A raíz de establecerse el gobierno de la primera intervención americana, Fraga se vió

5

en el caso de cerrar las puertas de su establecimiento y de ausentarse de Cuba, llevándose un «saco» de créditos que pensaba cobrar en España, y que seguramente no cobró, resultado de sus prodigalidades con aquellos oficiales y jefes del ejército colonial de entonces, que no miraban el dinero, aunque no lo tuvieran a mano las más de las veces.

Fondas y restaurants de menor cuantía de aquella época que ya no existen, recordamos la popular «Flor Catalana», en la Plaza del Cristo; «Las Brisas de Paula», en la Alameda de este nombre; la de los «Voluntarios» en la plaza de las Ursulinas; la que había en la planta baja del Hotel Cabrera, sito en Monte, y en el que acostumbraban a alojarse los coristas y segundas partes de las compañías de ópera que nos visitaban, del 89 al 1900, etc.; la conocida fonda del asturiano Don Romualdo, en Dragones y San Nicolás; muchas que había frente a los muelles, en el tramo de los elevados; la «Democracia», en Prado y Virtudes, donde después se abrió el Jerezano.

Y ahora que por segunda vez nos viene a la memoria el recuerdo del restaurant el «Jerezano», vamos a citar una de las tantas ocurrencias que tenía de continuo Paco el Curro, su dueño. Los guajiros que venían a la Habana, generalmente iban a comer a la fonda de Paco, y éste, para corresponder al favor de su numerosa marchantería campéstre acordó montar la casa con todo el lujo y el confort que ya empezaba a imponerse en los comercios. ¿Para qué fué aquello? Los habituales de la casa, que acudían casi siempre a ella con el democrático traje que traían puesto al apearse del tren, chamarreta, sombrero de yarey, botas altas y demás indumentaria corriente, se escurrían y excusaban presentarse en la nueva casa, donde según dijo una vez uno de ellos —refiriéndose seguramente a

la claridad y abundancia de luz que había muchos faroles. Y lamentando la disminución, lenta y progresiva, de su vieja clientela, decía Paco:

—Me lo tengo bien merecido, por farolero.

Una cosa es cierta y digna de aplauso: aquellas antiguas fondas, en su mayoría de chinos, llamadas de cocheros, oliendo a guisotes, con los picanteles sucios y manchurreados de vino, han desaparecido, reemplazadas por las llamadas casas de comidas de hoy, brillando el aseo y la limpieza en todos sus detalles, la mesa con sus manteles de cuadritos de colores, ostentando en el centro su correspondiente búcaro en el que lucen manojitos de frescas flores naturales; y sobre todo, ya no se percibe en ellas aquel insoportable olor a pote caldoso que llegaba hasta la acera de enfrente...

Cuando en 1909 llegó Giovanni a la Habana, muchos de los grandes restaurants que hemos citado ya habían desaparecido, y también iba menguando la costumbre de comer fuera de casa; pero el dinámico, alegre y atrayente cocinero italiano, que estaba en el vigor de sus años, desbordante de buen humor e iniciativas empezó a abrir y ofrecer al público sus casas —Giovanni cui, Giovanni lá— y emprendió el periodo más brillante y fructífero de su vida, hasta que sonó la siniestra campanada de que hablamos antes, dando la señal de ¡«Alto!»!...

—Desde este sillón— nos dice Giovanni, iluminado el rostro por la franca sonrisa plena de optimismo que no le ha abandonado nunca— veo pasar a la gente; algunos que me conocen me saludan carifiosos; otros me preguntan por el estado de la salud; leo los periódicos y me entero de lo que sucede en el mundo —¡cosa terrible!— y en él me lleva todas las mañanas mia cara Eleonora «a hacer la plaza»...

6

¡Hacer la plaza! Cada actividad humana tiene su frase sui generis que el profesional emplea y repite de continuo, a veces sin darse cuenta —el albañil, el carpintero, el militar, el escritor, el linotipista— y esta de «hacer la plaza» es la característica de los jefes de cocina, de los maitres d-hotel, de los dueños de restaurantes que se interesan y preocupan por la buena marcha de su negocio —«hacer la plaza», «ir al mercado», «realizar la compra del día»—. Cuando por cualquier incidente que corte la marcha ordinaria de sus asuntos, no pueden llevarla a la práctica, ponerla en acción personalmente, estos hombres se consideran fracasados; han puesto fin a su vida; pierden su impulso inicial; y giran desorbitados; pero mientras tanto pueden hacer algo que se le asemeje, son felices; y la esperanza de un súbito cambio provechoso los anima... Clavado en su sillón de inválido, por la falta, como dijimos, de la pierna izquierda, de sus perdidas facultades conserva aún el que fué hábil maestro cocinero, la de «hacer la plaza», llevado y traído por Eleonora, sua cara esposa, su cariñosa hija María Antonia, su yerno Eduardo Morgado y su nietecito —una modesta visita a la carnicería, la bodega y el puesto de frutas de la esquina próxima— y esta grata ilusión hace dichoso en su infortunio al que fué prototipo de actividad, creador de fecundas iniciativas. maestro cocinero artista que revolvía los mercados de la urbe buscando lo mejor, para su escogida clientela: el bueno y popular Giovanni.

Federico VILLOCH.

del 20 de Sep 1941



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

EN ESTA HABANA NUESTRA

Por Don Gual

El Café "Ambos Mundos"

Emilito Roig de Leuchsenring, el Historiador de la Ciudad me da la noticia. "Ambos Mundos", el café y restaurant de Obispo y Mercaderes, desaparece. Esto merece un gran párrafo aparte. En épocas de Menocal, al principio del menocalato, cuando Caicaje todavía no era una triste fecha en el almanaque, yo solía almorzar en ese céntrico (entonces) lugar, para tomar luego el café con el Presidente-Mayor General e Ingeniero, y su afectuosa familia, y aquellos apuestos ayudantes: Gabrielito de Cárdenas, los Tabío, Julio Sanguily, Echarte, Ovidio Ortega, Eugenio Silva... Mayito, Raúl y Georgina coreteaban por los pasillos palaciegos... Recuerdo de "Ambos Mundos", la mesa de los alemanes, donde se reunía un grupo de inofensivos súbditos del Kaiser, a beber Pilsner y Moselas.

Era aquella una larga mesa "alegre y confiada" que un buen día destrozaron los valientes patriotas de "gaseosa y café-con-leche", para exteriorizar su odio contra el monarca de los grandes mostachos. (Ninguno de los "heroes" se inscribió para ir a pelear a Europa. ¡Oh no!) Recuerdo también a un camarero: Cabrera. Era sonriente y comprensivo. Nos cambiaba el menú, si no nos gustaba lo pedido.

De allí surgió el Grupo Mino-rista, antes de invadir el Lafayette, Dos Hermanos y la terraza del Automóvil Club.

M, feb-29/12



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

CONSTANTE

Por JORGE MOLINOS



Constantino RIBALAIQUA, el famoso "Constante" del "Floridita", que acaba de fallecer.

SE decía Constante en La Habana, y ya no había que decir más: todos sabían que se trataba del primer *barman* del mundo, como le ha llamado Ramón Vasconcelos en una bella crónica de despedida. Y no sólo en La Habana, no sólo en Cuba bastaba con decir Constante, porque era famoso por sus cocteles dondequiera que se conoce el arte de mezclar licores.

Constante Ribalaigua y Vert vino a Cuba desde su Levante español cuando era un muchacho. Pronto se vió que allí había uno de esos cantineros que no se limitan a despachar rutinariamente la bebida en la barra, sino que sirven al cliente como si lo invitasen a lo señor. Y ese aire de señor, muy sencillo y muy correcto a la vez, no lo perdió Constante nunca, detrás de su mostrador del *Floridita*, lugar de peregrinación de todos los buenos bebedores de Cuba y del extranjero.

Constante fué un artista de su menester. Mezclaba los licores con la exactitud de un laboratorista, pero al mismo tiempo con la limpieza y soltura con que un gran prestidigitador realiza sus maravillas. Nadie vió nunca que a Constante se le derramase, ni le faltase, ni le sobrase una gota al preparar un coctel, lo hiciera

para cuatro como para ocho personas a la vez. Media "a ojo de buen cubero", como suele decirse, pero ¡qué medida la suya! Era el poeta que no necesita contar las sílabas para medir el verso, y así, con pausa y temple de endecasilabo, sabía escandir—más que escanciar—la bebida en finísimos cristales.

Muchas eran las virtudes de Constante. Su lección abarcaba más de lo que pudiera parecer a primera vista. Ya era bastante esa cualidad de ponderar, de acertar con la medida exacta, fiel a un sinfín de fórmulas, muchas de las cuales él mismo había inventado y bautizado, y cuyas dosis de receta conservaba en el gran libro de su estupenda memoria ("Constante: aquel coctel que usted me preparó la última vez que estuve aquí con unos amigos"); ya era bastante saber a perfección su oficio y haber hecho de éste un arte; ya merecería un diploma por su *daiquiri* inigualable que jamás pudieran copiarle los mejores *barmen* (lo proclamó el madrileño Chicote), *daiquiri* que dió a Constante legítima carta de ciudadanía cubana, de auténtico criollismo, porque decir *daiquiri* por ahí adelante era pensar en Cuba, paladeando imaginativamente la mezcla del ron, el limón, el hielo muy picado y los demás ingredientes (a veces un poco misteriosos, solamente conocidos por él) con que Constante aderezaba su néctar. Pero Constante era todo eso, y más.

Había hecho de su barra un centro de convivencia, y le había dado un tono de buena crianza, de educación, de corrección sin estiramiento, de cordialidad sin familiaridades plebeyas, que respondía al buen criollismo tradicional, de dril blanco impecable, de patriarcalismo distinguido, aristocrático en el puro sentido de la palabra, porque a la barra de Constante podía ir todo el mundo, pero todo el mundo había de comportarse—se comportaba nada más que con sentir el ambiente creado por el puntal de la casa—de muy distinta manera que en esas barras donde una partida de dados se convierte, a veces, en una partida de malas palabras.



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

3

Constante estaba allí, erguido, sonriente, vistiendo su impoluta chaquetilla blanca, preparando la bebida de cada cual, como entregado a un rito, oficiando en el altar de la amistad, de la tolerancia, de la buena camaradería que alterna y cordializa sin pasarse de la raya; y Constante dedicaba un saludo al cliente recién llegado, sin abandonar un instante su menester, sin efusiones ruidosas, pero con una mirada, un gesto, una sonrisa en que se calibraba la estimación mutua entre él y su parroquiano. Nunca mejor empleada la palabra porque era la suya como una parroquia, y él como el párroco de una feligresía que no sólo no se descarriaba, sino que iba en aumento.

Lo que fué al principio un pequeño establecimiento, se había convertido con el tiempo en una barra y en un restaurante modernísimos, con todo *confort*. Constante había instalado no hace mucho clima artificial, y ya no se le podía ver desde la calle, encerrado como estaba entre vidrios esmerilados; ya no se le podía dirigir desde la acera el saludo del mediodía, al desembarcar por Obispo arriba en esa esquina suya de la plazoleta de Albear.

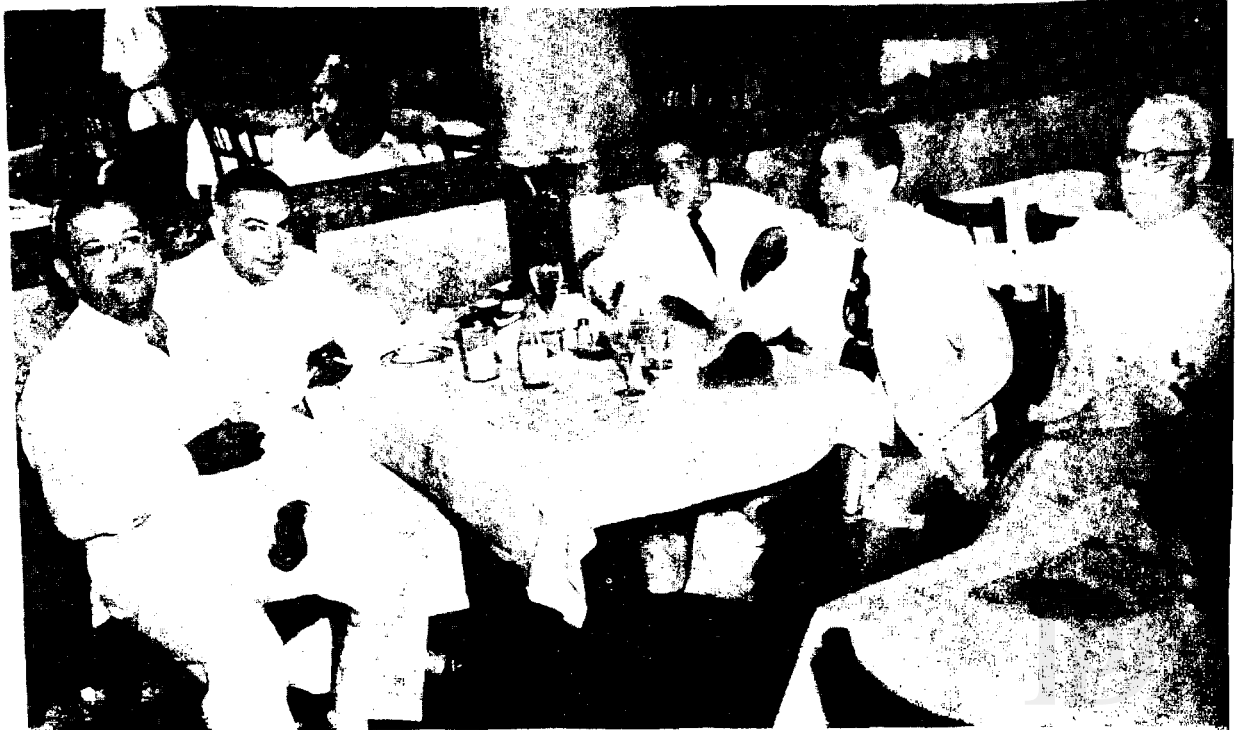
¿Influyó esto acaso en su ánimo y precipitó su muerte? No

sabemos. Hay algo más entre tierra y cielo que lo que sabe la medicina; pero tal vez Constante, que aun no era viejo ni mucho menos, hubiera ido dándole largas a su dolencia si hubiese podido seguir viendo desde detrás del mostrador la calle que vió y le vió durante tantísimos años, devolviendo en la sonrisa el saludo de toda La Habana, paseantes, hombres de negocios, políticos, periodistas, juristas aplatanados por su daiquiri que no acertaban a marcharse de Cuba, como el novelista Hemingway, todos los cuales desfilaban por allí una vez al día cuando menos.

Ahora que se ha ido para siempre, es cuando advertimos que con ser un hombre tan notable dueño de una justa celebridad se hacía notar lo menos posible, porque era la sencillez en persona. Ni un gesto de más, ni una palabra más alta que otra. Como la medida de sus cocteles y refrescos. Como su champola que *no tenía nada* y, sin embargo, lo tenía todo, pues era única e inmejorable. Lo era sin alardes, sin reclamos ni pruritos, sin querer ser otra cosa. Así era también el estilo de Constante, porque no había en su trabajo nada de teatral, nada de aparatoso, aun siendo consciente de su fama y sabiendo, como sabía, que venían gentes de todas partes a saborear las delicias de su coctelera.

Una cosa le preocupó siempre: la autenticidad de los productos que despachaba. Es curioso que un hombre de cocteles no cayese nunca en las falsificaciones a que se presta la mezcla de muchas soleras. Por el contrario, él llegó a lo que parecía imposible: dar solera al coctel, que es, por naturaleza, lo improvisado. El coctel de Constante tenía solera en esta Habana que tiene también su solera, aunque algunos se empeñan en destruirla. De tal modo había asimilado la invención inglesa del *cock tail*, que se diría que la palabra fué aceptada por el Diccionario y convertida en coctel puesto que alguien como Constante había hecho antes creación propia de la mezcla extranjera, y era obligado dar nombre a una cosa consagrada ya.

Por todo eso, es tan triste aceptar que Constante ha muerto. Casi no nos atrevemos a repetirlo. Preferimos pensar que aun le saludaremos cada mañana al pasar por su esquina habanera, y verle allí sonriente, laborioso, ponderando, tratando con tacto admirable hombres y cosas en esta viña del Señor donde Constante no hizo otra cosa que cultivar afectos.



Cuando estuvo en La Habana "Perico" Chicote, el as de los cocteles de Madrid, Constante le agasajó. En la foto, tomada en el "Floridita", aparecen, de izquierda a derecha, "Paquito" GÓMEZ HECTOR, CHICOTE, Constantino RIBALAIQUA, jr. Constante y Dario DEL RÍO.

BIBLIOTECA DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA

LOS RESTAURANTS DE LUJO EN LA HABANA

“Tenemos restaurants que compiten con los mejores de las más grandes ciudades del mundo”. --

Emilio Sobrino.

“En los últimos tiempos el negocio en los restaurants de lujo ha descendido en un cincuenta por ciento”. -- **Stéfano Gluck**

“Este es un negocio que se sostiene sobre las esperanzas de un buen futuro”. -- **Jean Lencou.**

Por **FERNANDO ALLOZA**

(De la redacción de INFORMACION. Fotos de Oller)

STEFANO GLUCK

SEGUN los informes que nos facilita el señor Stéfano Gluck, gerente del “Tally Ho”, en los últimos tiempos el negocio en los restaurantes de lujo ha descendido en un cincuenta por ciento.

—Indudablemente —agrega— en dicho descenso ha influido la situación de intranquilidad que existe en el país que aunque es circunstancial se deja sentir sobre todo, en este tipo de negocio en que la clientela se limita a tres o cuatro mil familias que son las que principalmente constituyen la clientela de los grandes restaurantes. Ha influido también el retraimiento experimentado en los turistas norteamericanos que



“Influye el retraimiento de los turistas norteamericanos”.

sin duda, en virtud de las campañas que en los Estados Unidos se hacen en contra de nuestro país, lo excluyen de sus itinerarios turísticos. En estos meses —sigue nuestro entrevistado— influye igualmente el hecho de que muchas familias habaneras vayan a pasar la temporada de verano a las playas o al extranjero. Por último, la competencia en este tipo de negocio, en los últimos tiempos, alcanza enormes proporciones; son varios los restaurantes de lujo que se han inaugurado en pocos meses.

Ahora el señor Stéfano Gluck en una visión más optimista nos habla del futuro de este negocio y señala que las causas apuntadas en la situación por que atraviesa las considera circunstanciales.

—El hecho en sí —añade— de que continuamente se inauguren nuevos restaurantes de lujo quiere decir que la situación económica del país lo permite y que La Habana se está poniendo a la altura de las mejores capitales del mundo. Es incuestionable que la incertidumbre provocada por la situación política se resolverá, de la misma forma que los turistas norteamericanos, no solamente visitarán a Cuba en la cantidad que lo han hecho en los últimos años, sino que aumentarán de manera muy beneficiosa para todos. Esto es, el progreso que significa para La Habana, como gran ciudad, la existencia de numerosos restaurantes que están a la altura de los mejores de las grandes ciudades americanas y europeas, tiene carácter permanente y creo —concluye el señor Stéfano— que, a pesar de la competencia surgida en los últimos tiempos, alcanzarán un desenvolvimiento normal.

JEAN LENCOU

-ESTE es un negocio que se sostiene sobre las esperanzas de un buen futuro —nos dice el señor Jean Lencou, refiriéndose a los grandes restaurantes y agrega: —Desde hace un año se ha dejado sentir una mala situación, con mejoras esporádicas, durante la temporada de invierno o debido a grandes acontecimientos, como fué la competencia automovilística de hace unos meses que atrajo a La Habana una cantidad muy considerable de visitantes extranjeros. Pero le repito, en los momentos actuales existe una crisis en el desenvolvimiento de este negocio en el que, además, la competencia aumenta de manera inconcebible.

Estima nuestro entrevistado que La Habana, en la actualidad no

florecente, lo que indica que son fundadas las esperanzas de que todos estos establecimientos de lujo lleguen a ser excelentes negocios. Acaso, el estado de prosperidad económica que se advierte en el país, no deja sentir todos sus buenos efectos en la marcha de este tipo de negocio debido a las circunstancias que imperan, que hacen que muchas familias, que uno o dos días de la semana salen a comer fuera, ahora prefieren quedarse en casa. Pero creo que éste es un fenómeno pasajero y que pronto los grandes restaurantes volverán a verse concurridos.

Señala el señor Lencou que desde hace unos años en La Habana se han establecido muchos restaurantes selectos, de forma que hoy nuestra capital está en este orden de cosas a la altura de las mejores del mundo.

—Lo mejor de la cocina eu-



El señor Jeán Lencou con el redactor de INFORMACION, Fernando Alloza.

tiene público suficiente para mantener con cierta prosperidad tantos restaurantes de lujo como existen.

—Sin embargo —agrega— la ciudad crece vertiginosamente, se multiplican los grandes hoteles y todo hace pensar que la situación económica del país es próspera y

ropea y americana —añade— está en los menús de estos restaurantes. Si agrega a ello que también los hoteles de lujo están invadiendo nuestra ciudad, no es difícil deducir —termina— que el porvenir es excelente, aunque en este momento, como le decía, se apoye sobre esperanzas solamente.

E. SOBRINO GONZALEZ

El gerente del "Emperador", señor Emilio Sobrino González, al referirse a la situación, nada próspera, por que atraviesan los restaurantes de lujo, hace notar que influyen en ella las circunstancias políticas que existen en el país.

—Estas circunstancias —continúa nuestro entrevistado— determinan que muchas personas dejen de salir de casa de noche y los grandes restaurantes se vean menos concurridos. Además la autorización del "bingo" en cabarets y "night-clubs", ha hecho que este juego se generalice de tal forma que muchas familias de las que salen habitualmente de noche, vayan a jugar "bingo" y al terminar esta distracción vuelvan a sus casas. Sin embargo y a pesar de la situación por que atra-

das selectas y refinadas. Por otra parte, a la par que se han multiplicado los grandes restaurantes, en nuestra capital y en algunos lugares del interior, se construyen grandes y lujosos hoteles, lo que quiere decir que las perspectivas del giro son halagadoras.

Considera el señor Sobrino González, que el porvenir en este tipo de negocio radica en que sepamos orientar hacia nuestro país una fuerte corriente turística.

—Se ha repetido muchas veces —agrega— que el turismo es la segunda zafra de Cuba y que si no ha alcanzado el volumen que es de desear se debe a que no podíamos ofrecer a los turistas variedad de hoteles confortables y modernos y en consecuencia, no sólo dejaban de venir turistas, sino que no lográbamos retener a los que venían. En un futuro inmediato este problema va a quedar resuelto en virtud de los nuevos



"Las perspectivas de este negocio son excelentes".

viesan los restaurantes de lujo, no cabe duda que en escaso tiempo han surgido otros nuevos y cada uno que se inaugura es un motivo de competencia y un aliciente de superación; así La Habana ha llegado a tener en este tipo de negocio, establecimientos que pueden competir con los mejores de las más grandes ciudades del mundo, en comodidad, gusto y comi-

hoteles en construcción, lo que a la vez supone que estas grandes inversiones, crearán un interés directo en fomentar el desarrollo turístico en Cuba. En definitiva —termina nuestro entrevistado— creo que, aunque en estos momentos los restaurantes de lujo pasan por una situación difícil, sus perspectivas para el futuro son buenas.

IPD

PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

LEY SOBRE LOS COMERCIOS



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

Deberán Estar Ubicados a una Distancia Mínima de 100 Metros

Fijan Límites de Comercios

Sancionó ayer el Presidente de la República la ley decreto que regula las distancias entre establecimientos comerciales, que había aprobado el Consejo de Ministros, por la que se señala que "cuando dentro de las áreas autorizadas estén ubicadas edificaciones de cinco o más plantas destinadas a viviendas, quedan facultados los alcaldes para apreciar discrecionalmente si por la densidad de población resulta necesario conceder el alta o traslado solicitado".

Se señala como distancia mínima que deberá existir en lo sucesivo entre los locales donde se establezca un comercio que se dedique al expendio de víveres, carnes o gasolina, nunca menor de cien metros en el primer caso y doscientos en los restantes.

La parte dispositiva de esa legislación, dispone que a partir de su vigencia no podrán establecerse en los barrios urbanos de las poblaciones de las clases especiales, primera y segunda, comercios que se dediquen al expendio de víveres, carnes o gasolina, sin el previo cumplimiento de

los requisitos que se señalan en esta ley decreto.

La distancia mínima que deberá existir en lo sucesivo entre el local donde se pretenda establecer un comercio de los referidos en el artículo anterior y otros del mismo giro establecidos con anterioridad, no será menor de cien metros en los casos de tiendas de víveres y doscientos metros en los casos de carnicerías y expendios de gasolina.

En los casos de cambio de locales de los comercios regulados por esta ley decreto solo podrán efectuarse dentro de un radio de cincuenta metros de distancia del lugar que ocupan.

Las distancias a que se refieren en los dos artículos anteriores, serán medidas por los ojos de las calles siguiendo la trayectoria más corta.

La medición de las distancias que se mencionen en esta ley decreto serán practicadas por el departamento de Urbanismo en los Municipios en que lo hubiere, o en otro caso, será designado

por la Administración Municipal un Técnico con capacidad legal necesaria para llevar a cabo esta diligencia.

Los gastos que se ocasionen con motivo de estas mediciones serán siempre de cuenta y cargo del solicitante; quien liquidará su importe antes de que le sea otorgado el alta o traslado interesado.

No obstante lo dispuesto en los artículos anteriores cuando dentro de las áreas autorizadas estén ubicadas edificaciones de cinco o más plantas destinadas a viviendas quedan facultados los alcaldes para apreciar discrecionalmente si por la densidad de población resulta necesario conceder el alta o traslado solicitado.

Los que incumplieran lo establecido en esta ley decreto se considerarán comprendidos dentro de las sanciones que establece el apartado B del artículo 267 del Código de Defensa Social.

M. J. P.

PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA