

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 cervecita, 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 vermouth con las tres uvas, 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 pija fermentada, llamado también garapúa; 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 vermouth a la americana, principalmente el «Torino», con hielo 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 antihigiénica 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.

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 preparando 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, sufriendo y buena, fué hasta la última hora de aquel desdichado su resignada y cuidado-sa 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 «meneao 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 obsesaban 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 pudérasele 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 Peñas, 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

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 guaguao, 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...

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 toscobastidor de madera. En Cuba no eran, en aquel tiempo al menos, corrientes los casos de alcoholismo: el criollo fué siempre,

por lo general, sobrio. Ciertamente 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 mascavídrio callejero, inofensivo, que tan acertadamente interpretaron Miguel Salas y Regino Ló-

pez: «Perico» y «Cañita», 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 llevaban el programa, el coñaquito, el roncito 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 Carce, 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 Granado», 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; al 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 «Largo», 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 Belascoain, 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 antiquísimo e inolvidable café de «Luz», en la plaza de su nombre; y José Cuervo, al que le llamaban «Manguera», que después de officiar en los principales cafés habaneros pasó a los Estados Unidos enseñando a hacer cockteles 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, que 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—¡si 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 famoso «Tren», que se bebía—lo bebió 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 belicosos jóvenes con un cocktail 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 dedicarle 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 ha 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, digámoslo, Universidad Club de Cantineros, con casa propia en el Paseo del Prado, 111. Presidente, Manuel Suárez Pérez; secretario, Rafael Rigao; y oficial, Hilario Alcnso, 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», quiere 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 Masanet, 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 «Cavalleria 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.

INSTITUTO HISTORIOGRÁFICO DE LA HABANA