

Por Don Gual

Inf, abril 20/1947.

**Q**UE hubiera dicho aquella mi abuela, viejecita que recuerdo en los sesenta años, dentro de sus almidonadas chambras de finas "tiras 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-níckel de chillones colorines, que repite el "sonsonete" de "La última noche que pasé contigo" o el pegajoso "Tarolito 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 tartara 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 decorado, 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 "purísimas". El Verdadero 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, aparece 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 Monín Lacarda era más Monín.

El Miramar Yacht Club amplió su primitiva barra, quitando todos los anacrónicos adornos de pseudo-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, colonos millonarios, policías, repórters, gangsters, y hasta un "picuita" 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 triptico 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



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

ORIGINA DEL HISTORIADOR  
DE LA HABANA

3

(vivos o muertos). Sólo una cara, la de Colón, no se parece a nada, 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 recoleta 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 rechonchos 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 chiqui-chiqui del vendedor de maracas, y del "angelito" que nos tira de la manga para pedirnos "one-cent".

El Mario's Club también tiene

13

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 "París". 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 humorístico. Yo no concibo un bar demasiado serio, o demasiado "bou-doir" o demasiado escarpate de perfumes... El bar debe llevar esencias costumbristas, caricaturas de amigos y cualquier otra nota alegre y cordial. El bar de "Casa Blanca" 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-



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA HABANA

señarle más que la repetida barri-  
ta de ply-wood, cacharritos de lo-  
za y flores artificiales, que los vi-  
sitantes han visto en cualquier lu-  
gar de Tulsa, Oklahoma o Detroit,  
Michigan.

Hagan bares ilustrados patrióti-  
camente con cosas cubanas: escenas  
de costumbrismos de ayer y de  
hoy, flora, pájaros, escudos de  
familia, las tres banderas de Cu-  
ba con su historia, estampas co-  
lombinas, vistas de ingenios y ca-  
fetales...

He visto cada barra aquí que  
presentan sus engañados dueños  
como egipcias o romanas, inter-  
pretados pobremente, y sin nin-  
guna 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 ausen-  
cia el buen jerez, y las lascas del  
noble jamón gallego, no tiene ra-  
zón de ser.

Una de las primeras barras que  
se decoraron en la Habana, fué la  
de Jacobo Lobo, en su linda resi-  
dencia de 13 y B en el Vedado. Y  
el éxito de ésta con sus caricatu-  
ras (Monsieur et Madame), me-  
tales y espejos, fué tal, que ya las  
barritas se multiplican.

Lo que el cubano tiene que ha-  
cer es aprender a tomar; esto es,  
apreciar el licor por el gusto y no  
por la cantidad que traiga la bo-  
tella.

Pocos, muy pocos, son los ele-  
gantes, habaneros de hoy que ha-  
yan leído "La Physiologie du  
Gout" de Brillat-Savarin o la fa-  
mosa guía hacia el buen tomar de  
mi recién desaparecido amigo Ju-  
lián Street.

Pocos son los gentlemen del pa-  
tío que saben ofrecer en vez del  
"reteabusado" jaibol, antes de las  
comidas, Mon Dieu! aperitivos co-  
mo 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 Ca-  
ruso.

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 Bel-  
fast.

Italia tiene gran variedad de  
vermouths con sonoros apellidos  
como los de Trinchieri, Ruffino,  
Martinazzi, Martini, Rossie, Gan-  
dia, 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, Cu-  
villo, Garvey, Palomino y Vergara,  
Sandeman, Misa, Florido, Fernán-  
dez, Lilliams-Humbert, Domecq y  
otros. ¿Qué sabemos de las ma-  
ravillas vinos portugueses como los  
de Barreiros y Pinto Vasconcelhos?

¿Y de los vinos de Madeira co-  
mo 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, Cies-  
ler, Delbecq, Deutz, Bollinger, y  
sólo se llenar la boca para decir  
la Viuda, aunque poco hayan gos-  
tado del producto de la Veuve Cli-  
quot-Pensardin, de la histórica ciu-  
dad de Reims.

Y en bitters, sabemos un poco de  
la existencia del Angostura, pero  
desconocemos el Campari (italia-  
no), el Orange (inglés), el Uni-  
cum (húngaro) el Fernet-Branca  
(milanés) y el Abbott's Aged Bit-  
ters 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 es-  
to del arte del buen beber. A mí  
no se me olvida la cara de es-  
panto 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 exce-  
lencias de un buen Moselos del  
Valle del Saar, o un borgoña. Pe-  
ro mezclamos excelentes brandies  
(hasta el linajudo Napoleón) con  
refrescos efervescentes y almiba-  
rados... y estropeamos un whiskey  
bastante bueno y muy bien cobra-  
do, con agua minerales "colorea-  
das". Por todo eso debemos cui-  
dar de nuestras barritas en su con-  
teniente y también en su contenido.

Otro día escribiré sobre los co-  
cteles, que compiten con la fiebre  
de los jaiboles.

Y perdónese usted, abrelita, que  
haya dedicado toda una página a  
este diabólico tema.

¡Dios nos coja confesados!

*Conf. ab. 20/4/4*



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA HABANA