

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 recluso 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 sepulta: 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, Victor Muñoz, Gustavo Robreño, 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

Restaurants

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 valió 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 proteje 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

LOS TRES UNOS OLSEHIZZSFOLE PLOLJATONAI

3

✓

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 macarrones; el orfebre de los espagueti; el cincelador de los ravioli al pollo; el taumaturgo 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. Babbaldi, 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 Tetrazzini, 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 spargheti; dos bifteaks 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 bifteak 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...



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA

4

✓

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 «París» 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 chafán de Aguila y Dragones; el «Casino», en los bajos del Casino Español, al lado del teatro «Albisu»; 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 vio

FOR LA ESCUELA CUBANA EN CUBA LIBRE

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 restaurantes 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 ella 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 campestre 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 manteles 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 período 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 cariñosos; 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»...

PATRIMONIO DOCUMENTAL
 OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA

HABANA NUM. 410

HABANA

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 maitre 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 revolvió los mercados de la urbe buscando lo mejor, para su escogida clientela: el bueno y popular Giovanni.

Federico VILLOCH.

Am, Sep 9/41

PD
**PATRIMONIO
DOCUMENTAL**

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA