

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 Almenares y tras el cual se extiende hoy El Bosque de la Habana. Arroz con pollo le 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 Aza, cuya única ciencia curativa estribaba en los dos kilómetros que recorría el temporadista, 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 ru morosa 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 París», 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 vales escogidos 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; adivinaban 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-

2)

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 gobernar 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 tente 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 ¿come 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 franquicias populares; el «rabo de ternera» fué especialidad del período zayista; los

suntuosos banquetes con «menús franceses», pertenecieron al período 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 Monserrate 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 restaurants de nombre. Durante algún tiempo fué maestro cocinero de uno de los vapores de la compañía de Herrera. Aun vivía, aun que 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 esta tuvo 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

3

las orillas del «Almendares», allá por el 98, celebramos cierto Domingo un «arr con pollo» ,título con el que se calificaba toda fiesta gastronómica campestre comierase o no en ella el susodicho comidmento. Pero aquella vez si 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 tiñosa» 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»á y 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 Bertinesa», 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, «gandios», 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 pimienta 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 cau-

sa 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 *crecendo*, *crecendo* 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 discípulos, 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; Jutía; 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 destartalados 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...

*Am
Act 9/38*



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA