

Cafés de La Habana colonial

Tema referido en el libro Fuego y humo en La Habana, realizado en homenaje al aniversario 500 de la ciudad, del propio autor, y en proceso de edición



Foto: Archivo de BOHEMIA

{ Por Fernando Fornet Piña* }

LA Habana del siglo XIX era una ciudad cosmopolita, de recia presencia en el panorama social del Nuevo Mundo. Las fortunas de criollos relacionadas con el impulso de la industria azucarera que adquirió notable expansión en relativo poco tiempo, pretendían goces adicionales y sofisticados para aquellos que las detentaban, o para otros, que a la sombra de aquella bonanza participaban del festín. La vida cultural estaba a la altura de las mayores ciudades de las Américas y las tertulias y convites tenían lugares privilegiados para desarrollarlos.

La cocina de La Habana y sus poblados alledaños, se vio históricamente influenciada por las necesidades que imponía la ciudad como capital del país. El refinamiento de las costumbres y particularmente el de la cocina, fue mayor que en otras ciudades. Fueron renombrados los cafés coloniales donde se servían bebidas calientes como el chocolate espeso a la usanza española, la consabida tacita de café fuerte

y caliente o tal vez una infusión algo exótica para nuestro gusto como el té. Con el tiempo –aprovechando la importación de hielo del norte o la notoria y trabajosa sorbetera– los espléndidos menús de estos monumentos de excelencia, se vieron ampliados con helados, granizados y jugos y batidos de frutas tropicales.

Más allá de los centros refinados, en las fondas de barrio imperaban los picadillos de segunda, las masas de cerdo fritas, los plátanos maduros, las yucas con mojo o los cascós de guayaba o naranja con queso blanco. Y entre lo popular y lo suntuoso, aparecieron ofertas que conservan orgullosas el sello habanero.

Por aquellos años nos visitaron una gran cantidad de viajeros de muchos países que comúnmente dejaron una visión generosa de la vida económica, social y paisajística del país. En cierto modo y filtrando loas desmesuradas y otras que no eran tanto, se puede tener una perspectiva de cómo sucedían las cosas por entonces. No escapó a

la pluma de estos excursionistas, el tema de la cocina o de la gastronomía en general. Las postales escritas de muchos de ellos sobre los suntuosos cafés de La Habana, son impresionantes. Disímiles relatos resaltan las bondades de los cafés y dulcerías del entorno habanero. Los nombres repetidos de La Dominica, El Brazo fuerte, La Taberna, Noble Habana, el Crystal Palace, Legrand, La Diana, El Louvre, De Marte y Belona, La Lonja; por citar algunos, aparecen con adjetivos superlativos en las crónicas de antaño.

Una crónica del botánico alemán Eduard Otto en 1838, nos ilustra sobre el tema: “Los cafés tienen una gran importancia en la Habana porque son las únicas diversiones y hay algunos muy elegantes; entre estos, el llamado La Lonja es el primero. No recuerdo haber visto uno más grandioso en París. Tiene ocho grandes salas y cinco bonitos billares. Los pisos están embaldosados de granito, las paredes ornadas por hermosas pinturas en marcos preciosos y por espejos; no faltan arañas, candelabros y relojes de mesa. El edificio tiene dos entradas principales y dos mostradores donde se sirven bebidas calientes y frías de todas las clases posibles, así como pasteles; pero los helados solo se sirven hasta las siete de la noche. Esta Lonja, desde las 6 de la mañana, se ve concurrida por criollos; allí se toma una taza de café o chocolate con pan blanco, y durante el día, se leen los periódicos de todos los países y se toman refrescos”.

**El autor es ingeniero de Minas y licenciado en Ciencias Sociales. Investigador de la gastronomía cubana e internacional.*