DE CANTÓN A LA HABANA

UNA HISTORIA DE CHINOS EN CUBA

ALFREDO PONG

Edición especial - 2020

#EnCasaconCasaCuba

Prólogo de Daína Chaviano

ADVANA VIEJA

DE CANTÓN A LA HABANA

UNA HISTORIA DE CHINOS EN CUBA

ALFREDO PONG

Prólogo de Daína Chaviano

ADVANA VIEJA

Edición especial
#EnCasaconCasaCuba

© *De Cantón a La Habana. Una historia de chinos en Cuba*
© Alfredo Pong Eng
© Del prólogo: Daína Chaviano

© Reservados todos los derechos de la presente edición a favor de:
Aduana Vieja Editorial, Valencia, 2019.

Primera edición: Septiembre de 2019
ISBN Edicion impresa: 978-84-949546-7-2

© Ilustraciones: Alfredo Pong Eng.
© Portada: Archivo personal del autor.
© Fotografía del autor: Delio Regueral.

EDICIÓN NO VENAL 2020
Prohibida su venta y reproducción por cualquier medio.
Por cortesía de la editorial y del autor se permite su libre circulación y descarga para uso personal como parte de la iniciativade CasaCuba (FIU):
#EnCasaconCasaCuba

Aduana Vieja Editorial
www.aduanavieja.com

Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio, incluido el escaneo a soporte digital, así como la indexación temática del texto mediante sistemas de reconocimiento óptico de caracteres, para su uso, préstamo o almacenamiento en redes informáticas o bases de datos, públicas o privadas, independientemente de su fin, salvo autorización por escrito de la editorial.

Impreso en España por Publiberia.
Printed in Spain by Publiberia.

Índice

A manera de prólogo
Daína Chaviano 15

CAPÍTULO 1
Punto de partida
-*Chantada, 1934* 24

CAPÍTULO 2
Comienza el viaje..... 26
-*Un golpe de suerte (1936)* 27
-*Jind - Pend / Se acerca la llama que lo devora todo*..... 31

CAPÍTULO 3
Bienvenido a Triscornia 37

CAPÍTULO 4
Un Alfredo, dos Alfredo…..... 52
-*1923 - Los Eng llegan al Barrio Chino de La Habana* 54
-*Juan Testigo de una ciudad que crece sin parar* 61

CAPÍTULO 5
1947 - Mi padre entra en el negocio familiar de los Eng..... 64
-*Los juegos de azar de los chinos* 65
-*La Bolita* 72
-*La prensa escrita y la radio china en Cuba* 75

CAPÍTULO 6
Entrando en familia 78
-*Nace un restaurante* 84
-*"El Pacífico", el mejor restaurant chino de La Habana* 88
-*El famoso arroz frito de "El Pacífico" y su origen* 93

CAPÍTULO 7
La garantía de la familia Eng 96
-*El aliento del Dragón* 98
-*Lund-Band. La masacre de 1938* 101
-*El acuerdo final* 105
-*La pérdida. Mi padre se entera de la verdad* 106
-*Se acerca el fuego* 106
-*1949 - El Regreso de mi madre a Cuba* 108
-*Siddharta* 111

CAPÍTULO 8
Una garantía con olor a mujer 111
-*Mi padre se topa con la Santería* 114
-*Las tiendas de Galiano* 117
-*El hijo de Oggún* 118
-*Banquete en el Nanking* 121
-*El teatro Shanghai* 123
-*Celebrando en la Terraza de Cojímar* 127

CAPÍTULO 9
Nin, la hechicera china 130
-*Kannada Nin y las religiones afro-cubanas* 134

CAPÍTULO 10
El recuerdo de su madre 138

CAPÍTULO 11
La boda 142
-*La bodega de Juan Pong* 144

CAPÍTULO 12
Los puestos de frutas de los chinos 150

CAPÍTULO 13
Bodegueros 154

CAPÍTULO 14
Santos Suárez, mi barrio 157
-Algunas calles de interés 159

CAPÍTULO 15
Alfredo 164
-Ecos desde Hong Kong 167

CAPÍTULO 16
La vida de detallista 169

CAPÍTULO 17
1952 - Preámbulo de la Marea Roja 174
-Paseos y verbenas de verano 175
-1954 - Volviéndome cubano 176
-Mi experiencia en El Pacífico 182
-Foto de familia 187
-Juegos peligrosos en el terreno de Avellana 187
-Radio Kramer - El Rock& Roll
llega a La Habana 189

CAPÍTULO 18
Los negocios de los chinos en La Habana 191
-Los chinos en el carnaval de La Habana 192
-Costumbres del Año Nuevo Lunar 194
-La comida en mi familia 194
-El pan polaco 195
-La barbería china *196*
-La pipa china de fumar tabaco 197
-Bálsamo del Tigre (Tiger Balm)/ La Pomada China 201

CAPÍTULO 19
Los médicos chinos 203
-*Un remedio chino para la anemia* 207
-*La familia se muda a La Víbora* 209
-*Banquete de cumpleaños y despedida* 210
-*Los chinos mambises* 212

CAPÍTULO 20
Botellas, pencos y mulos.
Un recuerdo de mi vida en La Víbora 214
-*¿Cómo y qué comían los chinos en Cuba?* 218

CAPÍTULO 21
El tren de lavado de los chinos 223
-*El puesto de frita* 226
-*Las ostioneras* 230
-*Las carretillas de frutas* 232

CAPÍTULO 22
Los misterios de la laguna de Ariguanabo 234
-*La boda de la hechicera* 241

CAPÍTULO 23
La soledad 244
-*Los aliños de Rafael* 253

CAPÍTULO 24
El principio del fin 256
-*Alfonso Chiong* 258
-*La última Nochebuena de toda la familia en La Habana* 261
-*El banquete* 263
-*Mi madrina Tenlín* 265
-*Todos lo esperaban* 269

CAPÍTULO 25
1959 - Llega la llama que lo devora todo 269
-*1961 - Dinero cubano, papel mojado* 272
-*Demasiada similitud siempre lleva al mismo resultado* 275

-La última croqueta 288
-Los cambios en la dieta cubana 289
-La carne rusa 291
-La receta de carne rusa de Pong 292
-La represión contra la juventud
por parte del régimen Castrista 293
-La actriz Ana Lasalle y mi breve historia coppeliana 294
-Guitarras y vino casero 296
-Ni perros, ni alcohol ni mujeres 312
-El hombre que me enseñó a disfrutar del agua 315
-Mi vida de universitario 316
-La cena de los conejos 317
-El último aliento del dragón 318
-1980 - El Guajiro de La Habana 319
-Cayo Largo del Sur 323
-El casino Chung Wah 330
-Proyectos 333
-El campismo que no fue 335
-EL PPG 344
-1991 - I Ching y despedida 344
-El regalo de Nin 347
-1991 - Lo que esta pa'ti, nadie te lo quita
(refrán popular cubano) 348

CAPÍTULO 26
Escapando de la llama que lo devora todo 353
-Siempre Nin 354
-Siempre el número tres 356
-1997 - Charada China - Los comunistas
se apoderan de Hong Kong 357

CAPÍTULO 27
Recetas 359
-"Umami" 360
-Arroz frito "El Pacífico" 361
-Bollitos de caritas (receta de Pong) 363
-Calamares Kowloon a lo Pong 364
-Camarones rebozados "El Pacífico" 365

-Carne de puerco con malanga a lo Pong 366
-Cha-Siu - puerco asado cantonés 367
-Chi-kiok (patas de puerco a la cantonesa) 368
-Tunka Jon - dulce de calabaza china 369
-Ma-Po Tau Fu 370
-Paticas de pollo a la cantonesa 371
-Pato asado al estilo cantonés 372
-Pollo a lo San Benigno / receta de Pong 373
-Pollo al Tau-Sí 374
-Sopa china - "El Pacífico" 375
-Tau-Si con puerco y Shangai- Baby Bok Choy al estilo Pong 376
-Sopa de crema de maíz con pollo "El Pacífico" 378
-Sopa de aleta de tiburón "El Pacífico" 378
-Sopa de nido de golondrina "El Pacífico" 380
-Sopa de raspa de arroz . Nun-Chuk 380
-Carne con cundeamor chino "El Pacífico" 381
-Puerco con raíz de loto - Ling-Gau 382
-Pollo refrito "El Pacífico" 383
-Pichón de paloma frito "El Pacífico" 384
-Pescado al vapor con Tau-Si 385
-Cáscaras de toronjas en salsa china 386
-Flan de malanga cantonés "El Pacífico" 387
-Min pao - Min Bao, 面包 388
-Min Pao de puerco con camarones 390

APÉNDICES

I- Fotografías 394

II- Cómo llegaron los primeros chinos a Cuba 423

III- Así surgió el Barrio Chino de La Habana 426

IV- La religiosidad de los chinos 429
-Kan–Kung o San–Fan-Kung 431
-El Kau Ching 433

-*Kau-Puy* 434
-*Kuan Yin* 436

V- Los secretos de la cocina cantonesa,
la primera cocina china de América 439
-*Pescado* 440
-*Sabores cantoneses* 440
-*Dim Sum* 443

A modo de epílogo
ALFREDO PONG ENG 445

Agradecimientos 449

A manera de prólogo

Daína Chaviano

Si este libro llegó a tus manos, eres un lector afortunado. No vas a leer una de esas memorias inocuas que a veces se escriben para contar lo que ocurrió en cualquier familia. Este texto autobiográfico recoge testimonios inéditos de la sociedad cubana. Su autor, hijo de chino y española, creció entre dos universos culturales distintos y vivió entre dos épocas políticas que marcaron el alma de una isla convulsa y siempre sorprendente.

Mientras viví en Cuba —de la cual emigré hace casi treinta años—, nunca fui consciente de este capítulo de su historia. Aunque tuve varios amigos descendientes de chinos, nunca me detuve a pensar en el significado etnológico de esa presencia dentro de la población cubana.

Debieron transcurrir muchos años, después de establecerme en Estados Unidos, para que empezara a descubrir la sutil, pero marcada incidencia de los asiáticos en mi país. Fue un proceso que empezó a gestarse mientras escribía *El hombre, la hembra y el hambre*, la tercera novela del ciclo «La Habana oculta», donde aparecía el fantasma de un mulato chino.

En este ciclo me había propuesto intentar comprender el espíritu de la nación, alejándome de la imagen turística que tanto se ha vendido al mundo. Mi premisa creativa partió de una pregunta: ¿Qué elementos soterrados de nuestra idiosincrasia nos han conducido al caos socioeconómico y, al mismo tiempo, nos han brindado un asidero para sobrevivir espiritual y culturalmente, pese a tanta des-

trucción moral y material? Para encontrar mi rumbo en este complejo recorrido —que siempre sospeché que no fluiría en una sola dirección— trabajé con diferentes escenarios que, tomando como punto de origen La Habana, se adentraron en diversas dimensiones mítico-folclórico-mágicas conectadas con las principales etnias que componen el pueblo cubano.

Partiendo de las consabidas ramas española y africana —con sus elementos celtibéricos y yorubas— llegué a la rama china, cuya importancia empecé a aquilatar a medida que profundizaba en las bases socioeconómicas de la república anterior a 1959 —año en que se produjo la catastrófica inversión del eje político en la isla.

Para mi sorpresa, no encontré ninguna novela que explorara a fondo la colonia china en Cuba. Incluso los estudios etnográficos o estadísticos sobre esta población apenas llegaban a la decena. La bibliografía consultada me reveló estadísticas de esa inmigración, además de algunas tradiciones culinarias, curiosidades folclóricas, apuntes de su participación en la guerra de independencia contra España, y otros datos históricos, pero me faltaba el referente humano. ¿Cómo era la vida cotidiana de esos inmigrantes? ¿Cómo se habían integrado a una sociedad tan diferente a la suya? ¿Qué comían en sus casas? ¿Cómo se relacionaban entre ellos y con el resto de la población? ¿Cuáles eran sus pasatiempos? ¿Qué creencias espirituales practicaban? ¿Habrían seguido la vía del sincretismo religioso, como otras etnias? ¿Qué anécdotas personales podría tomar como punto de partida para moldear una historia ficticia, pero basada en la vida real?

Comencé a indagar entre mis conocidos con el fin de encontrar a descendientes directos de chinos, nacidos en Cuba, que vivieran en Miami. Así fue como localicé a Alfredo Pong, un arquitecto a quien había conocido poco antes, pero cuyas señas no tenía. Primero él, y luego su madre, Matilde Eng, se convirtieron en mis principales fuentes vivas de documentación para la novela *La isla de los amores infinitos*.

Después de mis largas conversaciones con ambos, quedé convencida de que sería un crimen no dejar constancia de todo aquel fascinante universo, perdido entre los macabros vaivenes de la historia. Se lo comenté a Alfredo. Sabía que nadie mejor que él podría contarlo. Su padre fue un cantonés de pura cepa. Y su madre era una española rubia, de ojos verdes, oriunda de Chantada (Galicia).

Circunstancias económicas familiares hicieron que fuese enviada a China durante su infancia, donde fue adoptada por una familia de la región. Allí aprendió a hablar cantonés y olvidó su lengua natal, hasta el punto que debió aprenderla de nuevo cuando viajó desde Cantón a Cuba para casarse; pero nunca recuperó del todo su lengua. Cuando la conocí en Miami, a sus 73 años, hablaba un español de sintaxis tan enrevesada que a veces su hijo tenía que «traducirme» lo que ella me contaba.

Cómo fue que esta española llegó a Cuba para casarse con un inmigrante cantonés, es una de las historias contenidas en este libro. En medio del drama familiar, su autor también va haciendo un extraordinario recuento de la situación política de la época, desde una perspectiva única, debido a que algunos de sus familiares y allegados tuvieron acceso a ciertos personajes clave de la esfera política y social de la isla.

Entre los elementos más valiosos de este volumen se encuentran las recetas de la cocina chino-cubana. Desde mediados del siglo XIX, el flujo de trabajadores provenientes de Cantón y su mezcla subsecuente con la población de la isla crearon una mezcla gastronómica *sui generis*. Los cantoneses que fueron llegando —primero, como emigrantes económicos que huían de la hambruna, y después, como expatriados políticos que escapaban de la guerra— comenzaron siendo un grupo casi aislado para el cual la comida, los hábitos y el idioma que hablaban sus anfitriones resultaban totalmente alienígenas. Poco a poco, mediante el establecimiento de alianzas familiares y de negocios, comenzaron a prosperar. En el curso de apenas dos generaciones, lograron crear una sólida estructura económica de reconocida incidencia.

La escasez de mujeres dentro de esas oleadas migratorias, y las dificultades para concertar casamientos con sus coterráneas —como era costumbre en China—, estimuló los matrimonios interraciales con mujeres blancas, mulatas y negras de la isla. Así comenzó a gestarse una fusión cultural moldeada por las tradiciones de ambos esposos.

A diferencia de lo que ocurría en la típica familia cubana, donde siempre habían cocinado las mujeres, en los núcleos donde el cónyuge era cantonés, no eran ellas quienes se ocupaban de la alimentación. Acostumbrados a cocinar para ellos, los inmigrantes continuaron haciéndolo una vez que establecieron sus familias, lo cual propició

la creación de una dieta que adaptó las recetas cantonesas a los productos de la isla. De ahí nació una fusión culinaria que no existe en ningún otro sitio y que alcanzaría su consagración en el más famoso de los restaurantes chinos de La Habana republicana: El Pacífico.

Este local se convirtió en la meca obligatoria y referencial para los platos más emblemáticos de la gastronomía chino-cubana. Pero tras el cambio político ocurrido en 1959, muchas de sus recetas originales desaparecieron o se alteraron, debido a la escasez que obligó a sustituir los ingredientes originales por otros. Además, quienes las conocían fueron emigrando o muriendo. El autor de este libro, que trabajó en su niñez como ayudante de cocina en aquel mítico restaurante, las recoge en este libro. Su memoria y su habilidad como cocinero le han permitido conservar las recetas de platos emblemáticos, como el arroz frito y las maripositas, cuyas variantes chino-cubanas son distintas a las que se sirven en otros países.

Pong también nos conduce al corazón del Barrio Chino y vecindarios adyacentes, con sus famosos trenes de lavado, sus fumaderos de opio, sus juegos de azar —la famosa charada—, sus helados de frutas, y otras tradiciones que hoy apenas sobreviven, muchas veces adulteradas, en la memoria popular. Bajo su guía recorremos el largo y complejo camino de una migración cuasi-esclava que terminó conformando un estrato social donde casi todas las familias fundaron negocios que prosperaron hasta que una catástrofe similar a la que los sacara de su Cantón natal llegó a la isla, obligándolos a emigrar de nuevo.

Entre tantas revelaciones que aparecen en el texto, una en particular se destaca por su naturaleza inusual: la presencia soterrada, pero omnipresente, de la hechicería china.

Ya se sabe que los estudios etnológicos sobre la espiritualidad y los credos de comunidades específicas suelen ser escritos por personas ajenas (casi siempre investigadores académicos) que recopilan la información «desde afuera», es decir, sin ser parte integral de esos sistemas de creencias o sin haber participado en las experiencias descritas por informantes. No es este el caso.

A través de sus memorias, el autor nos hace partícipe de hechos enigmáticos, asentados en su propia experiencia, que pudieran ser considerados mágicos, paranormales o esotéricos, según los parámetros convencionales con que suelen clasificarse este tipo de

experiencias. Y, sin embargo, algunos de estos hechos «imposibles» forman parte del universo real.

A diferencia de otros sistemas de magia, la brujería china es tan hermética que pocos han oído hablar de ella; y los que saben de su existencia jamás han conseguido penetrar en sus misterios, y mucho menos estudiarla. Sin embargo, su alcance ha sido reconocido por varios investigadores, como la antropóloga Lydia Cabrera. En *El monte*, su obra fundamental dedicada a las creencias y ritos afrocubanos, no deja de mencionar esta particularidad: «La magia de los chinos se reputa la peor y la más fuerte de todas, y al decir de nuestros negros, solo otro chino sería capaz de destruirla. Y aquí nos encontramos con algo terrible: ¡ningún chino deshace el maleficio, la morubba, que ha lanzado un compatriota!».

Investigadores como la propia Cabrera consiguieron penetrar el secretismo de las religiones afrocubanas, tras décadas de persistente paciencia, y de su tenacidad para ganarse la confianza de sacerdotes y practicantes. No puede decirse lo mismo de la hechicería china.

Cabrera menciona el caso de José de Calazán Herrera, uno de sus informantes que, ya imbuido en el mundo de la brujería afrocubana, había caminado toda la isla para conocer más sobre los hechiceros chinos, pero «jamás pudo penetrar ninguno de sus secretos ni aprender nada de ellos». De sus pesquisas solo sacó en claro que «comen una pasta de carne de murciélago en la que van molidos los ojos y los sesos, excelente para conservar la vista; *que confeccionan con la lechuga un veneno muy activo*; que la lámpara que le encienden a Sanfancón alumbra, pero no arde; que siempre tienen detrás de la puerta un recipiente lleno de agua encantada que lanzan a espaldas de la persona que quieren dañar, y que alimentan muy bien a sus muertos».

Las cursivas que aparecen en la cita son mías. Y las he añadido porque esta aseveración juega un papel importante en la última parte de este testimonio. La existencia de ese veneno sacado de la lechuga —imposible de detectar, según me contó Pong— fue motivo de interés por parte del Ministerio del Interior cubano, específicamente de la Seguridad del Estado, quien mantuvo bajo prisión y amenaza a una hechicera china, conocedora de su fórmula, para que se lo revelara… lo cual, dicho sea de paso, muestra otro de los oscuros mecanismos a los que ha estado apelando ese gobierno desde hace más de sesenta años.

De paso, el episodio también podría explicar ciertos rumores que durante años han permeado la historia política de la isla, sobre ministros, funcionarios y militares cubanos, víctimas de inesperados y convenientes fallecimientos «naturales» al poco tiempo de haber sido acusados de traición y depuestos de sus cargos… Detalles de esta naturaleza arrojan luz sobre un universo hasta hoy oculto y digno de investigaciones más profundas.

No obstante, sea cual sea la perspectiva con la que el lector quiera acercarse a este libro —ya sea de tipo etnográfica, gastronómica, esotérica o simplemente humana—, sin duda constituirá una lectura que enriquecerá su visión sobre la presencia de los chinos en la sociedad cubana.

Capítulo 6
Entrando en familia

Cada mañana temprano, cuando el aire olía a café recién molido y colado, Juan caminaba las silenciosas calles del barrio chino. Por la avenida pasaban ruidosos los tranvías eléctricos, mientras él iba hasta la panadería y dulcería El Bombero, en la calle Galiano, a buscar pan calentito acabado de salir del horno, una costumbre adquirida desde su llegada a la isla. Recordaba a Paco el gallego, que tanto le enseñó y con el cual tenía una deuda de gratitud, entre ellas el gusto por el pan, (los chinos no conocían esta variante, los *paos* que se comían en su región llevaban la misma harina de trigo o de arroz, pero estaban hechos al vapor). Estos, en cambio, con su corteza olorosa y dura, eran una delicia para acompañar al café con leche. ¿Por qué no, leche con café? Si en realidad esa era la verdadera proporción de líquidos… Todavía no lograba comprender la lógica de los cubanos, como cuando decían:

-*Sí, cómo que no.*

Compraba el café con leche en el cafetín de la esquina de Dragones y San Nicolás. Este local era el clásico cafetín de café con leche y pan con mantequilla muy abundante en la capital, sus sillas eran de madera doblada al vapor estilo Art Noveau algunas con una estrella formada por barrenos en la plancha de madera de la sentadera. Algunos entendidos le llamaban Sillas Thonet -diseñadas en 1859. Las mesas del cafetín eran cuadrada de tapa de mármol gris veteado en blanco, con una base de hierro fundido con arabescos con estilo victoriano, y que terminaba en cuatro patas firmes. Mi padre no

consumía en el área de mesas para el público, sino que llevaba su jarro esmaltado para que le sirvieran su mezcla divina. Luego en la quietud del local donde se producía el tou-fu, disfrutaba en paz del oloroso desayuno, mojando el pan bien cargado de mantequilla y divagando sobre el futuro. En minutos llegarían los otros a comenzar un nuevo día en el puesto de ventas.

Mi padre era un afortunado ya que la mayoría de los asiáticos son intolerantes a la lactosa (entre ellos yo), al parecer por los miles de años sin ingerir leche de vaca, con la ausencia en su sistema digestivo de las enzimas necesarias para su asimilación, creando una indisposición genética, pero como toda regla siempre hay excepciones y él era una de ellas, aunque no el único.

Recordaba que una vez, Chow-Chow le había contado que el único lugar de China donde se conocía la leche de vaca y se procesaba para hacer queso era en la provincia de Yunnan y que se debía a que fue un territorio dominado por los mongoles en el pasado y estos introdujeron el consumo y elaboración de queso suave. Usando el wok tradicional, obtenían un queso muy parecido al mozarella, suave y elástico y que luego confeccionaban según las diversas formas de cocinarlo, freírlo y hasta secarlo, todo acompañado de diferentes variantes de chiles picantes muy fuertes, como era el sello gastronómico de esa provincia.

Para beber agua, como medida de precaución, mi padre, hervía el liquido hasta que pasados unos minutos colocaba la olla fuera de la hornilla y le dejaba caer unas hebras de té verde, para eliminar el sabor del agua hervida. Luego escanciaba el líquido vertiéndolo a una buena altura de la olla a un jarro grande, para oxigenarlo bien, y esa era el agua común que se bebía a diario; nunca fría, siempre a temperatura ambiente y con un ligero toque astringente de té fresco.

El negocio marchaba bien, pero las noticias de China y la guerra desesperaban a Roberto, con el conflicto en marcha los envíos de dinero estaban suspendidos así como el correo, nada se sabía de los muchachos ni de la familia, por otro lado sus hijos nacidos en Cuba, Reglita y Robertico exigían una atención adicional, nacidos con dos años de diferencia, impedían que Rosa su mujer, pudiera ayudar en el puesto. Necesitaba más dinero para expandir el negocio, ya le habían hablado de la próxima inauguración del Restaurant El Pacífico (Jai-Ping-Yong), y estaban buscando inversores para crear una sociedad

de varios miembros para afrontar los gastos y compartir las ganancias. Por otra parte le habían propuesto además la compra de una bodega en la barriada de Santos Suárez, al sur de la ciudad, y esas eran unas oportunidades de poder crecer económicamente. Por eso tomó una decisión que cambiaría el curso de la historia de la familia.

Juan escuchó atentamente la propuesta de Roberto. Este sabía bien que la venta de su hotel-restaurant en Melena del Sur y las ganancias por la producción y comercialización del "bacalao" de tiburón le había producido una buena cantidad de dinero y le estaba invitando a unirse como socio en ambas sociedades. Juan no supo qué decidir, le pidió tiempo para pensar y dio media vuelta para continuar con su faena diaria. Roberto sudaba a mares, no por el calor, que era bastante sino por su incipiente diabetes que todavía no había sido detectada. Dejó el puesto en manos de su tío y hermano, y se fue al cuarto, en el piso tercero del edificio en cuya azotea se estaba remodelando y reconstruyendo lo que sería el restaurant El Pacífico, cuyos inversores, amigos de su época en California le habían invitado a participar.

Rosa estaba frenética porque Robertico el hijo menor de solo unos meses no quería mamar; Aurelia la amiga de Rosa que cuidaba a Regla, insistía que a lo mejor ya no tenía leche en sus pechos; Roberto comprendió que había llegado en mal momento, y sin decir palabras, salió del cuarto y bajó las escaleras a toda velocidad, se tomó un café criollo humeante en los bajos del edificio y caminó por la calle Cuchillos en busca de paz para pensar cómo organizar el futuro. Llegó caminando hasta el Parque de la Fraternidad y se dejó caer en un banco de madera y hierro fundido, el fresco que subía desde el mar a lo largo de la Avenida del Prado le calmó y recordó la profecía que le hicieran en Hong Kong

-*Bueno al menos por ahora no veo ningún fuego a mi alrededor* -pensó.

En la cocina de Liong-Lee, Juan estaba afilando los machetines chinos que empleaba para preparar las comidas. Afilar y asentar el filo sobre las piedras húmedas, le calmaba y le permitían meditar las propuestas de Roberto, que eran tentadoras, pero no creía poder atender a las dos. La del restaurant era riesgosa y con pocas garantías, ya que eran varios los asociados, pero la bodega le atraía mucho, solo necesitaba una garantía de parte de Roberto, y no sabía cuál podría ser. Los pensamientos se fueron diluyendo mientras terminaba el

proceso de afilado y comenzaba a cortar las verduras y la carne de pollo. Ya tenía sobre el fogón una olla honda con agua hirviendo en la cual sumergir las carcasas de los pollos, junto con el ajo puerro, las cebollas, el jengibre, los ajos, y demás especias para hacer un buen caldo a fuego lento, mientras preparaba el arroz sin sal ni grasa, y calentaba el wok para el salteado de las acelgas, y el pollo con su salsa de ostiones, además de las verduras y hongos secos remojados en vino de arroz o en té caliente en la víspera. Tenía que confeccionar comida para unas 10 personas, con sus respectivas cantinas ya apiladas en un rincón de la cocina, y repasó el menú del día:

Sopa de Ming (fideos de arroz) y sustancia de pollo con hongos hidratados en vino chino y tunka, esa calabaza china que es tan fresca y agradable al paladar, y que los cubanos deleitan cuando los chinos hacen con este fruto unas tajadas confitadas y firmes muy populares en los puestos de frutas de los paisanos; el arroz no podía faltar, unos cundiamores chinos salteados en el wok con una salsa espesa acompañando unos tallos de bok-choy y tung-choy, el pollo con hongos y maní, y por último un revoltillo de huevos con espinacas, berro y butifarras chinas -Lap-Chiong. Con esos cinco platos ya tenía resuelta la comida del día para él y los otros.

De repente mi padre recordó sabores de su niñez. Su madre jugó un papel muy importante en la formación de su carácter. De niño padecía de un apetito incontrolable, y dada la férrea disciplina implantada por el patriarca la cena era un momento del cual nadie podía ausentarse bajo cualquier disculpa, pero para él, esperar ese momento con el estómago vacío era toda una tortura. Así pues, su madre, Fong-Si, ideó un tente en pie que le permitía aliviar el ansia por comer y para no afectar las porciones. Para ello creó un plato remedial: en un bol ancho, llenaba su contenido con arroz humeante bien caliente, y sobre el mismo cascaba dos huevos crudos y le agregaba salsa de soya, jengibre rallado y un poco de Dahsi; luego vertía caldo hirviendo y revolvía todo haciendo una sopa de arroz y huevo, que espesaba y que olía muy bien. Juan se ocultaba para saborear esa sopa que con tanto amor le preparaba su madre cada día una hora antes de la hora de la comida en familia.

Ahora cada vez que preparaba la comida de Liong-Lee siempre dejaba un espacio en la labor para prepararse esa sopa que tanto le recordaba a su madre. Le llamaba: Ma-Nun-Chuk.

Solo pensaba en terminar su trabajo y bañarse y salir a caminar por el malecón, que era su lugar preferido en la ciudad; y no era el único que al atardecer se alimentaba con la brisa salobre y el constante vaivén musical de las olas chocando con el arrecife entre el inmenso mar y el muro de hormigón a todo lo largo de esa parte del litoral habanero.

La noche vino lentamente, pasó un manisero con su lata y su pregón, luego un tamalero con su pesada lata humeante de tallullos (sin carne de cerdo) y tamales (con carne de cerdo) sin y con picante. El faro del Castillo del Morro, a la entrada de la Bahía, marcaba el tiempo, rasgando con su haz de luz el cielo negro lleno de estrellas. Ese cielo, bajo el cual soñaba que estaba en su pueblo de Lund-Band en Kiap-Lop, tendido en el pasto de las tierras de su padre, esperando a la muchachita de turno, para sentir su suave piel, los gemidos de sus orgasmos y su retirada casi sin mediar palabras. Recordaba también que el padre, quien pagaba estos servicios, le enfatizaba que se asegurara antes del coito que la joven le prometiera que se había introducido en el fondo de la vagina la fina lasca de jengibre tierno, como fungicida y método anticonceptivo, el único posible en una China todavía sumergida en las costumbres y recursos medievales.

Sonrió pensando en su padre Pong Kim. Lo que daría por que le acompañara al barrio de Colón o a Pajarito para disfrutar de una puta criolla fresca y joven, occidental para colmo. Daría cualquier cosa por ver la satisfacción de su progenitor por verle montar una Fan-Qui-Na por la mitad del precio que pagaban a las jóvenes en la aldea. Las putas cubanas eran blancas o mulatas llenas de curvas y con senos enormes comparados con las magras aldeanas. Algo que le disgustaba era la presencia en algunos bayúes del Palanganero, un personaje dedicado a lavar el pene antes y después del coito con la puta para asegurar cierta higiene. Casi siempre estos individuos eran abiertos maricones que hacían comentarios jocosos sobre el miembro del cliente, secaban y vaciaban la palangana con cada uno. En algunos prostíbulos este requisito era obligatorio sin excepciones. Entre otras cosas el palanganero examinaba la posible infección de gonorrea o sífilis u otra dolencia. Recordaba también Juan que en la calle Pajarito había una mulata achinada, cuyo cuerpo era exuberante, que le había enseñado algunos trucos y posiciones que enriquecían el acto de la monta. Sintió un endurecimiento en su miembro viril, y

alejó la tentación volviendo al tema de la propuesta de su jefe… Un tremendo estruendo le sobresaltó, casi al instante comprendió que era el cañonazo de las nueve, maldita costumbre a la que nunca se acababa de acostumbrar. No entendía para qué seguían los cubanos con una rutina inútil si ya la muralla no existía y no había puertas que cerrar, tal parecía que era un aviso para los serenos, ladrones y oyentes de las novelas radiales que tantos adeptos tenía entre los habaneros en esos días.

Regresó por la calle Galiano, que a esa hora era la más iluminada de La Habana. Algunos cafés abrían, como Las Villas en la esquina de la calle Laguna, y el mejor de todos, recién inaugurado, café-restaurante del edificio América, que regenteaban unos chinos que no conocía y que fue incorporado al flamante cine-teatro casi acabado de estrenar. El sitio exhibía una concurrencia numerosa, dándole vitalidad a esa arteria comercial que ya despuntaba como la más importante del país.

Había pasado por el portal del hotel Lincoln y luego por el frente de la iglesia de Nuestra Señora de Monserrate, cruzó Galiano para husmear por las vidriera del Teatro América y la cafetería Camagüey estaba muy concurrida por sus sabrosos batidos de frutas naturales que a Juan le parecían muy dulces para su paladar. Siguiendo hacia Zanja, llegó a la calle San Miguel donde se detuvo para tomar un café criollo en el bar-cafetería El Encanto, donde se hacían unos sándwiches muy buenos. Cruzando la calle, el imponente portal de la tienda El Encanto, y enfrente El Bazar Inglés y La Casa Quintana. Llegando el Ten-Cents, que había sido inaugurado en 1937, al que asistió acompañando a Paco, que había sido invitado, también estaba la tienda Fin de Siglo, que le hacía competencia al Encanto, y enfrente Le Trianon, con esa fachada de cerámica andaluza que tanto le gustaba. Llegando a Zanja observó que a esa hora comenzaban a llegar camiones con abastos para La Plaza del Vapor, que el viejo Paco insistía que se llamaba Mercado de Tacón en honor a un general español, pero la gente le llamaba del Vapor por un cuadro del vapor Neptuno que estaba en la pared de la fonda que daba a Galiano, así que una vez más el pueblo llamaba las cosas como la costumbre se había establecido y no como los funcionarios y reglamentos dictaban.

Cruzó Galiano y dobló en la calle Zanja, atravesando la única cuadra de la calle Cuchillos, terminando su regreso en el número 519

de San Nicolás. Subió al entrepiso de madera que servía de habitación y se quedó dormido sin tener tiempo para reflexionar en nada más.

Nace un restaurante

Cuando Roberto le llamó a un lado, Juan sabía que se trataba de la propuesta, pero prefirió dejar que fuera su jefe quien iniciara la conversación:

-*¿Todavía no has decidido que vas a hacer sobre lo que te propuse el otro día?*

Y sin darle tiempo a responder, le dijo:

-*Acompáñame a la reunión que vamos a tener en unos minutos en el restaurant El Pacífico, en construcción, para que conozcas al resto de los socios y puedas entender la tremenda oportunidad que te estamos ofreciendo.*

Cruzaron la calle y casi en frente subieron por las escaleras hasta el nivel de la azotea donde años atrás había sido construido un primer intento de restaurant, que no culminó por falta de recursos, quedando abandonado unos años antes. Ahora con los nuevos inversionistas las cosas parecían que iban a funcionar.

Uno a uno Roberto presentó a Juan los socios del nuevo negocio. Todos amablemente estrecharon su mano, y acto seguido el que parecía ser el principal accionista, les pidió esperar unos minutos para que participara en este encuentro quien sería el cocinero jefe del restaurant. La solemnidad del momento se disipó y comenzaron a hablar entre todos de otros asuntos relacionados con las noticias sobre la guerra chino-japonesa, etc…., pasados unos minutos hizo su entrada, el cocinero en jefe.

-*¡Chow-Chow!* -dijo Juan sin disimular su alegría. Desde su salida de la Casa de los Zayas, no había vuelto a saber de su compañero de fogones, y verle de nuevo le causaba mucha satisfacción, los socios se miraron y sonrieron, era un buen inicio para el encuentro.

Se sentaron en sillas de tijera formando un círculo, y comenzaron a intercambiar criterios respecto al local. El socio más joven, trajo al grupo una propuesta que hizo ensombrecer los rostros de algunos de los asistentes, y se trataba del ascensor, en ese momento el acceso al restaurant era por las escaleras, tres pisos, una distancia

desagradable para los clientes. El joven propuso la instalación de un ascensor aprovechando el vano creado por el desarrollo de la escalera. Lo había visto hacer en su viaje a Madrid, y era la solución ideal para la comodidad de los clientes, claro estaba de un tamaño justo, donde cabrían unas cuatro personas y el operador del mismo, pero como eran solo tres pisos el tiempo y la distancia eran cortos. Ya había conversado con los representantes de los elevadores Otis en La Habana y ellos le ofrecían un precio asequible a plazos.

Todos se miraron serios y pensativos. -*No hay otra alternativa*, dijo el socio principal mirando a cada uno del grupo. -*Pero tenemos que asumir el precio entre todos si queremos hacer un restaurant chino de calidad y con una buena clientela, la otra vía es seguir el ejemplo del resto de las fondas de la ciudad, pero para eso no cuenten conmigo, yo no vine de San Francisco para seguir siendo uno más.*

El silencio llenó la estancia, fue entonces cuando Roberto aprovechó la ocasión y dijo:

-*Entre todos podemos afrontar el pago por el elevador, si eso nos va a permitir aumentar el prestigio y las ganancias del negocio.*

Con un gesto de aprobación por casi todos los asistentes quedó aceptada la propuesta: el restaurant El Pacífico tendría un ascensor.

Chow-Chow alzó su voz fuerte y profunda, y tartamudeando trajo el asunto del menú:

-*He confeccionado un menú para complacer todos los gustos, incluidos de los chinos finos, pero tenemos que mejorar algunos platos recomendados que aparecen en los menús traídos de San Francisco y New York.*

Los socios llegados de California se miraron con asombro, ¿Cómo iban a mejorar los platos que eran todo un éxito en el oeste y el este de Los Estados Unidos?

Chow-Chow los observó con una sonrisa, les llevaba una ventaja importante: él estaba en la Isla desde que cumpliera 14 años y había aprendido mucho de los suministros y posibilidades de ventaja que ofrecía el enorme surtido de productos frescos de la tierra y el mar a precios risibles comparados con los mismos productos en California.

-*El precio y la calidad de los productos del país, son una ventaja enorme en comparación con los precios en los Estados Unidos,* hizo una pausa leve y continuó diciendo:

-*Podemos mejorar el surtido y la calidad de los platos sin alterar*

los precios, eso nos dará una buena ventaja sobre la competencia que todavía no ha llegado, pero que llegará tarde o temprano. Mi experiencia en estos años de cocinero en la casa del presidente Zayas y en los restaurantes que he trabajado después me permite asegurarles que daremos un salto en la calidad y exquisitez de los platos tradicionales de Cantón, Macau y Hong Kong, de eso se trata El Pacífico, ¿no?

El socio principal asintió pero pidió un ejemplo concreto.

El cocinero jefe respiró profundo y les explicó con su tartamudez controlada:

-Tenemos el Chow Fan de San Francisco (arroz frito). Ustedes me proponen un plato que lleva tiritas de tortilla de huevos, jamón (Fua-jui), algo de camarones (Ja) y algo de pollo (kai), arroz (Fand), siyao (salsa de soya) y un poco de Chung –Hey- Chuey (cebollinos) y ya, pero podemos mejorarlo adicionando otros productos que lo harían más sabroso sin un costo mayor. Mi propuesta es agregarle: Langosta (Yung-guy), Cha-Siu (carne de puerco ahumada al estilo cantonés) y Lap-Chiong (butifarras chinas) y para mejorar la textura del plato y aumentar su volumen, lo que nos daría una mayor ganancia dado el bajo costo de su producción, le incorporo el Ga-Chuey (frijolitos mung germinados) y saltear todo con la mezcla de salsas: de soya, de hongos, de ostiones y un poco de miching (GMS). Así venderíamos un arroz frito de superior calidad sin un aumento de costo de confección, mejorando el resto de los ingredientes y con eso nos llevamos la competencia por delante. Yo tengo mis puntos de abastos de pescados y mariscos traídos de Batabanó y Cojímar a precios de ganga en el Mercado Único de Cuatro Caminos y en La Plaza del Vapor, a pocas cuadras de aquí.

-¿Qué me dicen? -Chow- Chow miró a los ojos uno a uno de cada asistente.

El más joven del grupo echó una carcajada y dijo:

-Cocina una prueba de ese Chow-Fan que te has inventado, a ver si es mejor que el que se hace en San Francisco, y que tanto gusta a los americanos.

Chow-Chow contestó con una sonora carcajada. Ese era el as que tenía bajo la manga, hizo un gesto a uno de sus ayudantes, que observaba a la distancia, y de repente trajeron una mesa-carrito con una fuente de arroz humeante que llenó el local de un olor tan delicioso

que antes de probarlo, el jefe del grupo dijo -creo que nos has convencido… y todos rieron a gusto mientras se servían con todo placer.

Terminada la degustación, el principal socio le preguntó a Chow-Chow:

-¿Cuánto nos costaría la ración de este arroz frito?

-Unos 20 centavos, mientras que la versión de San Francisco nos sale a 15 centavos, pero lo podemos vender a un precio entre 35 centavos a 40 centavos, con una ganancia de entre 15 a 20 centavos por ración, pero si logramos crear una carnicería que produzca el Cha-Siu, el Lap-Chiong, el pato y el pollo asado, y otros ahumados, podemos subir las ganancias a 25 centavos por ración sin contar con las ganancias de la venta al público de todos los ahumados chinos.

-Muy tentador -dijeron casi al unísono. *-¿Tienes otras propuestas para el menú?*

-Sí -dijo Chow-Chow. Tengo varios platos que he mejorado de los tradicionales que se consumen por los chinos en América, usando un pez abundante en estas aguas tropicales llamado: pargo. Propongo adaptar el Hunsiu-Guy usando este pescado, que es mucho más sabroso que la carpa y que el pez gato, yo le llamaría Hungsiu-pargo con su nombre en español, así se demuestra la mezcla de lo chino con lo cubano y eso va a funcionar mejor con los clientes no chinos. Pero para probarlo tendrán que esperar porque he mandado a confeccionar unas sartenes especiales ovaladas, por la forma del plato, que todavía no me las han entregado.

-¿Otras propuestas, Chow?

-Los platos usando pichones de palomas, que tanto gustan a los clientes chinos, pueden ser mejorados, y aprovechar que los criollos atribuyen propiedades curativas y energéticas a las sopas hechas con pichones de paloma, por la influencia de la religión de los negros. Podemos, una vez hervido el pichón, freírlo en manteca bien caliente hasta tostarlo como un chicharrón y servirlo al mejor estilo cantonés con pimienta y limón; es un plato adicional, así sacamos provecho y logramos dos platos de un solo producto, yo tengo los contactos con los proveedores que son los mejores criadores de palomas de la ciudad. Mis antiguos clientes se deleitaban con este plato.

-Bien, ¿es todo? -preguntó el principal

-Por ahora es todo, el resto de los platos y entrantes son los tradicionales que todo cantonés conoce -contestó el cocinero.

-Entonces, en la próxima reunión, quiero un cheque con la parte del importe del elevador que le corresponde a cada uno, el nuevo socio incluirá ese cheque como garantía de su participación. Hemos terminado por hoy. Si alguien se quedó con hambre podemos ir a almorzar a La Muralla China a pocos pasos de aquí.

Todos se levantaron y se retiraron. Mientras mi padre bajaba la escalera, lo pensó mejor y tomó la decisión: No participaría en esta sociedad, mejor esperaría por la garantía que le ofrecería Roberto por la inversión en la bodega de Santos Suárez.

Al final tampoco Roberto participó en la sociedad del restaurante El Pacífico. Ambos coincidían en que eran demasiados socios para repartir las ganancias.

"El Pacífico", el mejor restaurant chino de La Habana

Fue inaugurado en el año 1947, aprovechando la quinta planta y la azotea al fondo del edificio ubicado en San Nicolás No. 516, en cuya fachada termina la calle Cuchillo de apenas una cuadra de extensión. En la planta baja, compartía el espacio, la entrada principal con las escaleras y un angosto elevador donde apenas cabían 5 personas contando al empleado que manejaba el ascensor, el resto del frente era ocupado por una llamada Vidriera donde se vendía café, tabacos, cigarros, y lo que llamaban entonces chucherías. El edifico tenia cuatro plantas residenciales, y cada una de ellas tenía un salón amplio donde desembocaba cada descanso de la escalera, con sus peldaños de mármol blanco y una ventana claraboya elíptica en cada piso. Al fondo de cada salón, venían las habitaciones con un balcón estrecho, que rodeaba a un enorme espacio vacío (patinejo) a todo lo alto del edificio. Incluyendo la quinta planta, ocupada por el restaurante, al fondo de cada ala de habitaciones y ocupando el ancho del patinejo estaban los servicios sanitarios que eran cuatro y que consistía en un inodoro de tanque alto accionado con cadena y una puerta al frente, y seguidamente había cuatro locales adicionales del mismo ancho que eran los baños, locales para el aseo personal. No habían lavamanos y terminando al fondo estaban los lavaderos que la gente usaba para lavar o como lavamanos. Las habitaciones se intercomunicaban entre ellas por una puerta que se quedaba abierta si el inquilino alquilaba

dos habitaciones, como era el caso de mis abuelos, que vivían en el 4to. piso, en cuyo salón principal ensayaba la única orquesta china de La Habana que solo utilizaban instrumentos chinos tradicionales y que para los inquilinos era un tormento escuchar en sus infinitas letanías: Esa banda se llamaba "Chung-Wha Yin Lok Kow Se" en la temporada de Ópera China que se celebraba en la primavera o el otoño en el cine–teatro "El Águila de Oro", en la Calle Rayo, casi esquina a Cuchillo.

El restaurant había sido construido aprovechando el salón frontal, a cuyo nivel llegaba el ascensor, y se había cubierto con estructura metálica y techo de planchas de zinc ondulado cubriendo el resto posterior del edifico, espacio que estaba destinado como azotea para colgar y secar la ropa, y para cerrar todo el perímetro del local, se levantaron parapetos a la altura de los hombros de un hombre mediano, y el resto se terminaba con la instalación de cortinas metálicas del tipo guillotina de zinc ondulado que corrían verticalmente, del mismo tipo que las empleadas por todas las bodegas de la ciudad. De ese modo la brisa marina que corría sin cesar mantenía fresco el ambiente, ya que el edifico estaba en la primera meseta formada a lo largo de la Calle Zanja y que va declinando hacia el Malecón siendo el punto más alto la segunda meseta a lo largo de la calle Reina y luego declina hacia el interior del territorio.

Cuando uno llegaba al restaurant, a la derecha del gran salón estaban los cuatros reservados que eran unos locales construidos de madera barnizada con una entrada al centro y una cortina como cierre (en el primer reservado fue donde se hizo la famosa foto de Fidel Castro en los primeros días de su llegada al poder, donde se le brindó todo un banquete con los mejores manjares del restaurant, yo siendo un niño fui testigo del hecho –pocos años después el restaurant fue intervenido bajo la orden del mismo invitado). En cada reservado había al centro una mesa redonda de seis personas, todo el antepecho que daba a la ancha ventana de los reservados estaban enchapados en madera machihembrada barnizada del mismo color que el resto.

Siguiendo el corredor estaba un área de mesas con cuatro sillas que estaba destinada a clientes más humildes y al final estaban los servicios sanitarios, que eran pequeños, personales y que a mí me gustaban mucho pues tenían un dispensador de cristal redondo de jabón líquido de un color verde-tornasolado muy parecido al jade que me fascinaba por su textura, color y olor, por lo que siempre estaba

buscando un pretexto para ir al baño. Una característica singular del restaurant era que usaban unas presillas en forma de "u" planas que sujetaban el mantel de cada mesa en sus cuatro caras, porque la brisa era tal que, sin ello, los manteles podían salir volando o desarreglarse.

En el centro estaba el enorme patinejo, que en el nivel del restaurant estaba rodeado de una pared ligera de madera que cerraba hasta el techo y servía de aislante del sonido para molestar lo menos posible a los inquilinos de las plantas inferiores. En la parte delantera del salón frontal había mesas más elegantes, e inclusive las que daban a la pared de la fachada eran de dos sillas para parejas. Cubriendo el patinejo en su parte frontal estaba el bar, todo cubierto en el frente de azulejos, con todo lo necesario para funcionar al 100% con su barra, y sus atributos formales clásicos de la época; luego hacia el ala izquierda del restaurant quedaba el comedor principal, lleno de mesas de cuatro personas y una enorme mesa de banquetes al fondo.

La cocina de terminación del restaurant ocupaba todo el fondo del resto de la planta. La cocina, como todas de la especialidad, era un caos organizado. En el fondo la batería de hornillas para Wok, que eran 3, luego la cocina de seis hornillas y la plancha, seguida de un área de freidera y el volcán, donde se hacia el bullón o consomé, que era la base de salsas, sopas y caldos tan famosos, ya que para el enorme caldero alto, iban todas las piezas de pollo, cerdo, huesos, carcasas, cascaras de mariscos. O sea todo lo que no era aprovechado en los platos principales, durante horas en el día, iba a ese caldo, al cual iban sacándole las sustancias y los sabores a esa variedad de carnes y huesos, y se le mantenía al mismo nivel de manera que siempre había disponible "base", sobre todo para las sopas especiales chinas que consistían en el caldo maravilloso al que se le agregaba alguna verdura china como acelga, o bok-choy bien cortado, un poco de camarón fresco, algunas tiras de Cha-Siu (carne de puerco ahumada china) una yema de huevo, varias mariposas al vapor, y un poco de fideos de huevo o vermicelli cocinado según sea el pedido, y como el caldo estaba hirviente los ingredientes frescos se cocinaban al instante, agregándole más sabor al bol, todo esto hacía que muchas personas, luego de una noche de cabarets o festín, prefirieran pasar por El Pacífico o por cualquier restaurant o fonda china, ya que esta descripción del bullón era una práctica común en la gastronomía china en La Habana de entonces.

En el 4to. piso, debajo de la cocina, en el extremo final de la izquierda del edificio había un local donde se preparaban los fideos y las masas de won-ton, etc., además se preparaban algunos de los productos del menú, que iban a la cocina a través de un pequeño ascensor que conectaba el área de almacén, cocina y preparación principal en la planta baja y el 4to piso con la cocina de terminación en el 5to. piso.

El olor de los manteles limpios y planchados era característico, ya que de su lavado se encargaba el tren de lavado de unos parientes en el mismo barrio chino. Otra labor de los ayudantes era el lavado de las verduras y los condimentos como el cebollino, el jengibre, el perejil, el cilantro, etc. que se cortaban en el área del restaurante. Todo esto se compraba o bien en la Plaza del Vapor en Reina y Galiano. o en el Mercado Único de Cuatro Caminos, al que a veces Chow-Chow me llevaba en mi época de vacaciones escolares; lo malo era que había que madrugar, para llegar temprano y coger las mejores piezas y los productos más frescos del día.

Había dos tipos de clientes en El Pacífico: los cubanos y los chinos. Los primeros siempre pedían lo mismo: Arroz Frito especial, o Chop- Suey o Sopa china especial de la casa, y alguno incluía Pollo Frito a lo Chino o Puerco en salsa agridulce, pero como sabrán el Arroz Frito y el Chop-Suey no son platos tradicionales chinos, fueron creados por los chinos en California cuando la construcción del ferrocarril Este- Oeste.

En el caso de Cuba, la unión de españoles, africanos y chinos conformaron un nuevo paladar, por eso las recetas de el Arroz Frito y el Chop-Suey que trajeron los inmigrantes chinos venidos de California a comienzos del siglo XX, evolucionaron en La Habana de forma muy diferente a como lo hicieron en otras partes de la América Latina. En La Habana el esplendor y la rápida adaptación del chino hizo que la receta original se enriqueciera con ingredientes nuevos y baratos.

En la Habana de los 40 y 50 el Arroz Frito Especial del Pacífico era una delicia única, pues su calidad y precio no tenía rival posible. Un pedido para 2 personas para llevar a casa consistía en una caja de cartón encerado, de las usadas para fiestas de cumpleaños, rebozada de arroz frito y 3 mariposita fritas; todo eso por 60 centavos u 80, según el tamaño de la caja.

Los cantoneses fueron quienes desarrollaron la comida china que Occidente conoció, por eso en Europa no se conoce el arroz frito como acostumbramos a consumir en América, ya que el grueso de los inmigrantes chinos que viven en el viejo continente proviene del norte de China, donde no conocen el arroz frito américo-cantonés.

El menú del Pacífico era único y espectacular, el plato cima era el Hunsiu-Pargo, que era muy elaborado, pero un manjar especial. Consistía en un pargo de más de 4 libras, grande, que entero era primero bañado en aceite de maní hirviendo para cerrar su piel, y de inmediato se colocaba en una malla metálica sobre una sartén alargada para ese propósito, con caldo hirviente, y se le iba vertiendo el caldo sobre toda la superficie del pecio, poco a poco; luego se le colocaba en los cortes transversales hechos de antemano unas tiras de tocino entreverado y jamón de pierna. Todo se cubría de especias chinas como jengibre molido, ajo, cebollas, frijoles de soya fermentados (Tau- Si) y cebollinos. Se tapaba todo dejando que se terminara de cocinar al vapor; luego una vez completada la cocción se transfería a una fuente donde se le cubría todo el pescado con una salsa hecha con mas ingredientes, entre los cuales estaba la salsa de ostiones, vino amarillo Fu-Kiang, hongos, tiras de zanahorias y un poco de maicena diluida y bien cocinada que le daba un toque de brillo humeante irresistible. A veces en algún domingo, el abuelo Roberto invitaba a la familia a degustar esa delicia que se servía de manera muy diestra por el camarero, las masas de pargo se deshacían en la boca de tiernas y jugosas y con un sabor inigualable, los parientes en California confirman que ese plato fue desarrollado en El Pacífico y que solamente fue allí donde se degustó en su tiempo.

Otros platos eran desde luego el pato asado laqueado, el puerco asado a lo chino, la sopa de pichón de paloma, los pichones de palomas fritos, el arroz glutinoso cubierto de pollo y langosta al vapor, los panes al vapor rellenos (Tai-Paos), la sopa de aleta de tiburón, la sopa de nido de golondrina (carísima), el pollo refrito, el pollo al cristal, los platos de mariscos, de cangrejos, el flan de malanga con camarones secos, las maripositas (los criollos bautizaron al wonton relleno frito de esta manera), los platos de pescados, los rebozados, las frituras, las sopas y los fideos de diferentes variedades, y desde luego los platos de verduras y de vegetales chinos.

En fin, nadie salía insatisfecho del Pacífico, aún los de paladares más elementales y quisquillosos no podían criticar la oferta. Pocos se iban sin llevarse algo para la casa, y sus empleados todos sonreían siempre, complacientes y educados, con sus camisas de manga corta blanquísimas y el lazo de mariposa negro, y el pantalón negro también, que invitaba a repetir la visita.

El famoso arroz frito de "El Pacífico" y su origen

Mucho se ha dicho sobre el arroz frito que se oferta en cualquier restaurant chino en diferentes países. Lo más interesante de este plato es que su lugar de origen no fue China, sino el estado de California, para ser más preciso la ciudad de San Francisco, durante la construcción del ferrocarril Este-Oeste que atravesaba todo el continente norteamericano, una gran parte de la fuerza laboral que realizó esta proeza fue de origen chino, que mezclados con los blancos en su mayoría compartían la dura faena de crear las bases del desarrollo industrial y comercial entre la costa del Pacífico y la costa Atlántica. Los hábitos culinarios de los blancos en nada se parecían a la de los asiáticos, pero estos pronto detectaron que podían sacar provecho de la desventaja que tenía la dieta de los norteamericanos. Su pobre variedad, unida a la rutina, no ofrecía mejoras en el paladar. Fue así que algunos cocineros chinos, aprovechando las partes del bacon, de los recortes del jamón, de la abundancia de huevos, unida a la capacidad de producción colateral que tenían los asiáticos para producir muchos de los ingredientes típicos de China utilizando la materia prima de la región, cuya abundancia era resultado de la fertilidad de sus tierras.

Primero crearon un arroz frito siguiendo la costumbre o tradición que venía a ser una variante del Chow-Fand (arroz frito) pero muy sencillo con el que los pobres en Cantón, utilizaban las sobras de comidas y arroz del día anterior, y utilizando el wok, las mezclaban agregándole algunas verduras, pero era plato magro sin muchos ingredientes. Fue en territorio norteamericano donde los chinos descubrieron que la abundancia de embutidos, carne de cerdo, verduras, y algún marisco les permitía ampliar y evolucionar este sencillo plato en uno más nutritivo, sabroso y variado. Así, comenzaron a brindar esta nueva versión enriquecida a la limitada opción de los rudos tra-

bajadores del ferrocarril. En un principio, el arroz frito consistía en un plato de arroz salteado con algo de jamón, algún tipo de embutido, huevos revueltos y alguna verdura que podía ser perejil o retoño de cebollas; en un principio no incluía los mariscos por razones obvias, la lejanía de las costas y el alto costo del producto. Algo parecido ocurrió con el llamado *Chop-Suey.*

Ya a principios del siglo XX, hubo un desplazamiento de chinos de California hacia Nueva York o América Central, del Sur y el Caribe. A Cuba llegaron al barrio chino unos 5000 en diferentes etapas en el primer tercio del siglo XX, que ya ebullía pujante, con una colonia en pleno apogeo, al tener un clima similar a las regiones de donde procedían la mayoría de los chinos inmigrantes (Hong-Kong, Cantón) en la capital.

La agricultura dio un salto de calidad al crearse muchas fincas de chinos en los alrededores de la ciudad de La Habana, que suplían de verduras chinas frescas a los vecinos del barrio chino y al naciente negocio de restaurantes y fondas chinas en toda la ciudad. El fenómeno de la transformación del arroz frito en Cuba fue un hecho no aislado, ya que otras ciudades de América del Sur y Centro América recibieron también inmigrantes chinos procedentes de California. El proceso de adaptación a cada país según sus circunstancias y suministros hizo que en cada país el arroz frito se adaptara al paladar y los recursos de cada región. En Cuba la abundancia del marisco, su precio, frescura y calidad hicieron que el arroz frito creado en California evolucionara a un plato mucho más sofisticado y complejo, y pondré un ejemplo para ilustrar esta aseveración.

No es ningún secreto que el mejor restaurant de comidas chinas en Cuba fue el restaurant "El Pacífico" (Hai- Ping- Yon en cantonés) ubicado en la calle San Nicolás No. 516, inaugurado en La Habana (1947 -1964).

En este establecimiento se creó lo que posiblemente fuera el más sofisticado arroz frito del orbe. Contenía entre sus ingredientes: arroz de grano largo previamente cocinado al estilo chino y refrigerado, tiritas de huevo (no revoltillo), carne de langosta y camarones, Cha-Siu (carne de cerdo ahumada estilo cantones), Lap-Chiong (butifarras chinas), jamón de pierna, carne de pechuga de pollo, cebollinos y frijolitos chinos (Mung retoñado). Todo esto era llamado Arroz Frito Especial, y costaba, como ya hemos mencionado, al final de la década

de los cincuenta, una ración abundante, unos 60 centavos, y si a ello se le incluía unos Won-Tong de camarones con cerdo (Mariposítas Chinas) el precio era de 80 centavos (cuando el peso cubano valía lo mismo que el dólar). Este plato fue una variante creada por los cocineros chinos de la Habana, y hoy en día no es posible encontrar un establecimiento en ninguna parte del mundo que confeccione el arroz frito con estos ingredientes, tal y como se hacía en La Habana.

En algunos países de Latinoamérica me he encontrado arroz frito con menos ingredientes, pero con la adición del Petit Pois o alverjas verdes, zanahoria, pimientos, cebolla, ajo y hasta con granos de maíz. En países como Ecuador o Perú son muy populares las llamadas Chifas, cuyo nombre proviene del vocablo (Sik-Fand) o sea servir comida como se le dice a la acción de brindar alimento, el término Fand, es en realidad arroz y por ser el arroz la base y el símbolo del alimento en la cultura china, se denomina así también a la comida.

No discuto la validez de las diferentes variantes del arroz frito por el mundo. Lo cierto es que de China no se exportó como tal. En Europa la cosa es peor pues los chinos que han arribado al Viejo Continente no provienen del sur de China, ni de Hong-Kong o Cantón, por el contrario son ciudadanos del norte de China, que no hablan cantonés sino mandarín. Nada tienen que ver con el paladar ni los platos que conocieron los americanos de los cantoneses. El mejor ejemplo es que en España no se le dice Arroz frito, sino Arroz chino o Tres Delicias, y del sabor y su confección no vamos a hablar, es como pretender hacer Mate con Té. En realidad es otro plato de arroz salteado para el gusto español.

El secreto del Arroz frito del restaurant El Pacífico de La Habana entre otras cosas estaba en la salsa con que se salteaba el arroz, no solo era de soya sino que otros ingredientes participaban en su peculiar sabor.

Se terminó de imprimir en España,
en los talleres de Publiberia
en septiembre de 2019.

Este libro ofrece una visión inédita de la vida de los inmigrantes chinos cantoneses en La Habana. Es la historia real de una familia formada por seres de dos mundos tan diferentes como Cantón (China) y Galicia (España), unidas por el destino y marcadas por los acontecimientos que transformaron el mundo en el siglo XX.

En él aparecen aspectos reveladores de la trayectoria de los cantoneses en el Barrio Chino de la capital cubana. También recoge sus anhelos y frustraciones, anécdotas de su vida social, cultural e íntima, en una urbe vibrante y lujuriosa, que en los años cincuenta llegó incluso a arrebatar a San Francisco y a Nueva York el título de ciudad con el mejor restaurante de comida china de América ("El Pacífico").

Recoge también aspectos de una tradición espiritual y religiosa cargada de supersticiones, numerología y misterios, incluidos los avatares de una auténtica hechicera china y tradiciones secretas nunca antes publicadas. Un mundo totalmente desconocido y ya perdido que hoy recuperamos para entender mejor lo que fue la huella de los chinos cantoneses en Cuba, entre las que se encuentran genuinas recetas adaptadas al paladar de la Isla, y que constituyen la base de la gastronomía chino-cubana.

ALFREDO PONG ENG. Nació en Lawton (La Habana, 1951), en la única clínica china que existía en Cuba. De padre cantonés y madre española criada en China. Arquitecto, humorista gráfico, cocinero y músico, ha dedicado gran parte de su vida al estudio y documentación del paso de los cantoneses en La Habana. Sus trabajos, tanto gráficos como documentales, han sido publicados en *El Nuevo Herald* (Miami), así como en varios portales de organizaciones culturales, académicas y sociales en Internet.

ADVANA VIEJA #EnCasaconCasaCuba